



MATFER

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



TRAVAILLER POUR LE GOÛT
2018



MATFER



Industriel français depuis plus
de 200 ans, nos métiers :

TRAVAILLER
POUR LE GOÛT



Catalogue
VAISSSELLE JETABLE



BOURGEAT



PRÉSERVER
LE GOÛT





VAUCONSANT
π Creation



CRÉER DE
L'APPÉTIT

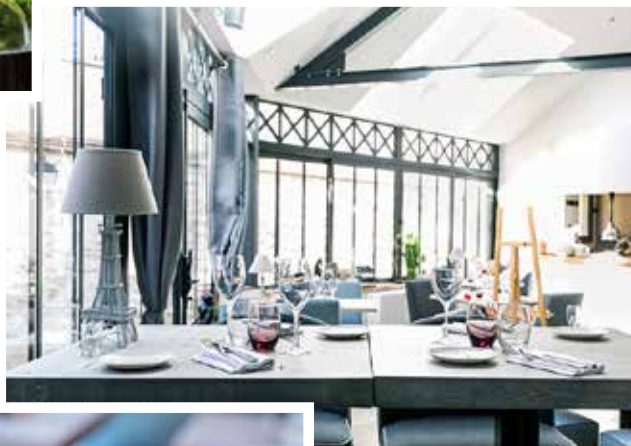




IN SITU



METTRE
EN APPÉTIT



NEWS

CAHIER DES NOUVEAUTÉS 2018





CUISSON



P27 MIJOTEUSE OVALE NOIRE



P27 MIJOTEUSE RONDE NOIRE



P42 SPATULE PLEINE COUDÉE NOIRE "PELTON" EXOGLASS®



P42 SPATULE AJOURÉE NOIRE "PELTON" EXOGLASS®



P49 SPATULE PANINI



P62 TESTEUR ELECTRONIQUE D'HUILE DE FRITURE



P63 FRITEUSES



P71 FOUR MICRO-ONDES



P72 FOUR A CONVECTION FCV 280



P77 Pochettes MAGNETO A4



COUTELLERIE



P95 COUTEAU À DÉOSSER



P97 GAMME MENU SPÉCIAUX



P117 PINCE À GLACE



P123 AIGUSEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15



PRÉPARATION



P142 MOULIN À ÉPICES MICROPLANE



P143 COUPE AIL



P152 SERINGUE À SAUCE



P175 COMBINÉS CUTTER R402



P179 TAMIS AUTOMATIQUE



P184 GASTRO 200 NOIR



P185 MIXEURS PLONGEANTS



P188 TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES



P189 TRANCHEUSES MANUELLES À VOLANT



P190 PISTOLET DE FUMAGE PRO GSM 700



P193 MACHINE SOUS VIDE SMART



P198 THERMOMÈTRE BLUETOOTH



P201 THERMOMÈTRE



P204 BALANCE CW30



P208 BALANCE BC 5



P209 BOL GRADUÉ À MANCHE



BOULANGERIE - PÂTISSERIE



P235 CLOCHE À PLAQUE PÂTISSIÈRE



P245 TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS®



P246 MOULE À CAKE OBLONG EXOGLASS®



P256 KOUGLOF EXOGLASS®



P263 CAKE À FOURRER EXOGLASS®



P265 SPRAY DE DÉMOULAGE



P277 FLEXIPAN®



P298 FLEXIPAT®



P299 KIT BÛCHE DÉCOR



P310 TAPIS RELIEFS



P319 CROISSANTS DE LUNE



P339 DÉCOUPOIRS "PIVOINE"



P364 PINCEAUX À DÉCOR



P385 SORBETIÈRE 3K TOUCH



CHOCOLATERIE



P401 FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE



P403
405 MOULES CHOCOLAT



SERVICE EN BOUTIQUE



P430
P431 GAMME MEALPLAK



P432 PLATEAUX ABS



P433 PLAT À GATEAUX ROMANTIQUE AVEC CLOCHE



P433 PLAT À GATEAUX VINTAGE



P433 PLATS MARBRÉS



P433 PLAT ORME



P446 PORTE ÉTIQUETTES ORIENTABLE



MANUTENTION



P460 BACS À PLATS TÉMOIN



HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION

P499 NETTOYANT
VAISSELLE MAIN

P499 NETTOYANT VITRE



P500 NETTOYANT DÉSINFECTANT



P500 DÉCAPANT FOUR

P500 NETTOYANT
DÉTARTRANT

P500 NETTOYANT VITRE



P501 CRÈME MAINS BACTÉRICIDE



P501 LIQUIDE MAINS COTON FLEURI

P501 SÈCHE-MAINS
MURAL "TURBO" INOX

P501 SÈCHE-MAINS MURAL ABS



P506 INSECTICIDE



P507 INSECTICIDE RAMPANTS



P507 PIÈGES À RONGEUR

P512 SABOTS DE SÉCURITÉ
E-TECH NOIR



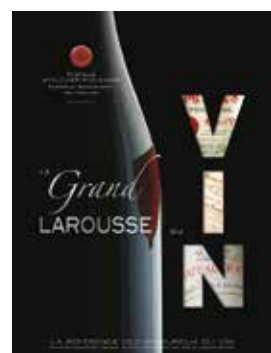
P516
P539

HERBES



P516
P538

BOUILLONS



P516
P539

LE GRAND LAROUSSE DU VIN



P516

LENÔTRE HAUTE CRÉATION



P516

CUISINE LEÇONS EN PAS À PAS



P516

BÛCHES ET GOURMANDISES DE NOËL



P516

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE



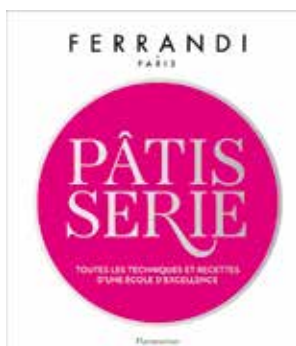
P517

HAUTE PÂTISSERIE



P517

CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT



P517
P521

PÂTISSERIE



P517

PRALINÉ



P517

CHOCOLAT

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

Légende des abréviations utilisées

∅ cm/mm	Diamètre en cm/mm
∅ int. cm/mm	Diamètre intérieur en cm/mm
∅ ext. cm/mm	Diamètre extérieur en cm/mm
∅F cm/mm	Diamètre du fond en cm/mm
H cm/mm	Hauteur intérieure utile en cm/mm
L cm/mm	Longueur intérieure en cm/mm
l cm/mm	Largeur intérieure en cm/mm
LF cm/mm	Longueur du fond en cm/mm
lF cm/mm	Largeur du fond en cm/mm
L x l cm/mm	Longueur x largeur en cm/mm
L HT cm/mm	Longueur hors-tout en cm/mm
l HT cm/mm	Largeur hors-tout en cm/mm
H HT cm/mm	Hauteur hors-tout en cm/mm
C litre	Contenance maximale en litres
e mm	Épaisseur du fond des articles en mm
	Tolérance ± 10 %

Légende des pictogrammes utilisés

Produit à faible impact sur l'environnement		Renvoi vers une offre produit d'un catalogue du Groupe Matfer Bourgeat		Fabriqué en France	
---	---	--	---	--------------------	---

Nouveauté au catalogue		Aide sur l'utilisation d'un article		Zoom info sur les produits et services		Matériau composite	
Economique		Gamme classique		Moyenne gamme		Haut de gamme	
Produit premium		Anti-adhérent		Tenue au froid		Tenue au chaud	
Info température		Lave-vaisselle		Micro-ondes		Compatible induction	
Sans bisphénol A		Non compatible lave-vaisselle		Non compatible micro-ondes		Non compatible induction	

À quoi correspondent ces sigles ?

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode de travail qui consiste à mettre en place des procédures de contrôle (identification et prévention des risques, mesures correctives) afin de garantir l'hygiène en cuisine.

Le choix des matériels est important dans le cadre de la mise en place de la démarche HACCP en restauration, en particulier par leur bonne aptitude au nettoyage.

Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.



Par le marquage CE, le fabricant (ou son importateur) certifie que le produit commercialisé est conforme aux normes et directives en vigueur en Europe, notamment sur l'agrément de la sécurité électrique et mécanique.

Le marquage CE est obligatoire.



La marque NF est une démarche volontaire de l'entreprise. Elle est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR selon leur conformité à des normes et spécifications techniques françaises et européennes.

La marque NF est une garantie d'achat de produits conformes aux exigences réglementaires.

Certains de nos produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031. Les caractéristiques certifiées sont l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction des matériels. Les produits concernés sont signalés par le pictogramme NF.

EEE



Depuis le 15 novembre 2006, tout fabricant (ou importateur) doit être en conformité avec les directives européennes ROHS 2011/65/UE et 2012/19/UE relatives à la limitation des substances dangereuses et à l'élimination des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques.

Ne vous débarrassez jamais de vos EEE en fin de vie avec les déchets municipaux non triés ! Pour les recycler en conformité avec la réglementation, rapportez-les chez votre distributeur habituel ou contactez notre partenaire EcoLogic au +33 (0) 1 30 57 79 14 ou allez sur www.e-dechet.com.

Si vous cherchez une référence ...

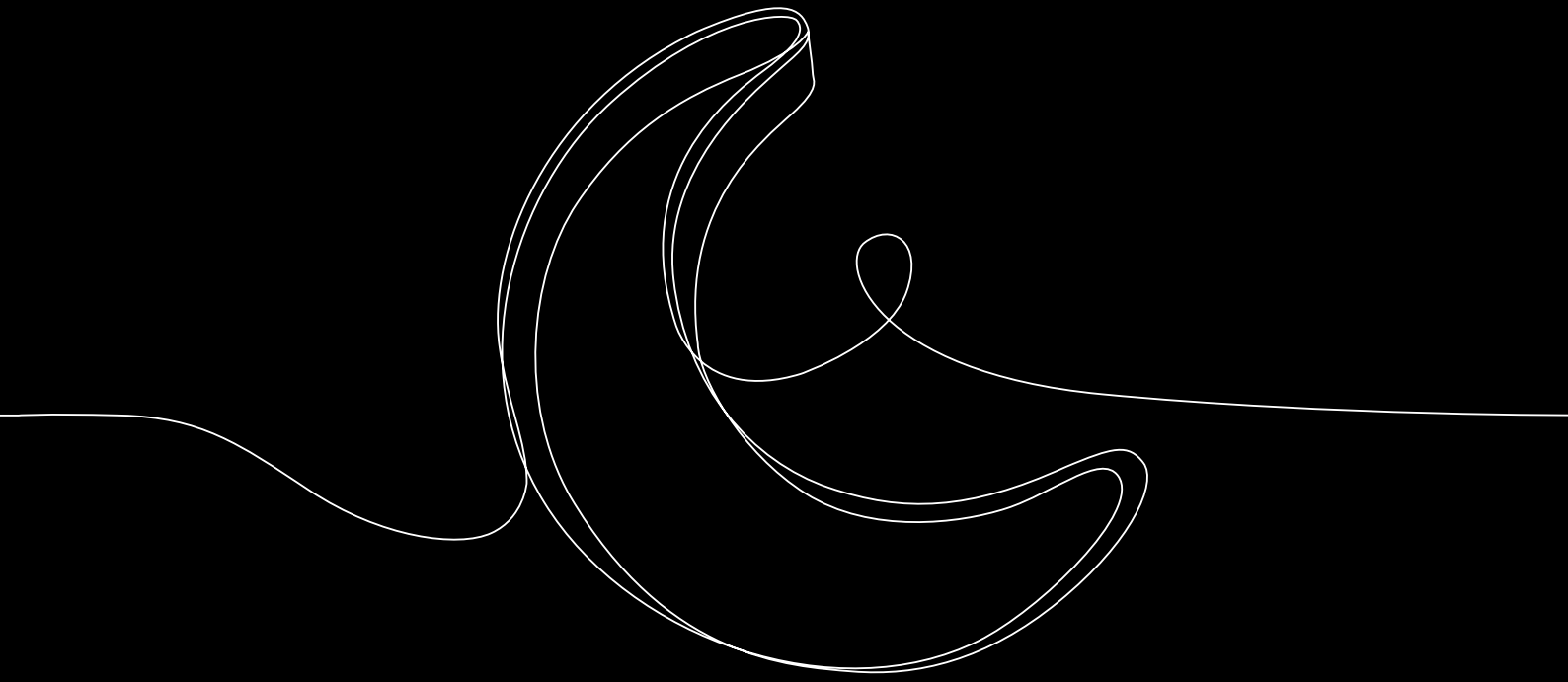
Un index numérique classé par ordre croissant des codes articles est à votre disposition en page 573

Si vous cherchez un produit ...

Un index alphabétique de tous les produits présentés dans ce catalogue est à votre disposition. en page 566.

Pour consulter ce catalogue en ligne : www.matferbourgeat.com

Nous nous réservons le droit de modifier nos fabrications pour améliorations. Les photos de ce catalogue ne sont pas contractuelles.





CUISSON	P.2
<hr/>	
COUPELLERIE	P.80
<hr/>	
PRÉPARATION	P.130
<hr/>	
BOULANGERIE PÂTISSERIE	P.210
<hr/>	
CHOCOLATERIE	P.390
<hr/>	
SERVICE EN BOUTIQUE	P.428
<hr/>	
STOCKAGE MANUTENTION	P.452
<hr/>	
HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION	P.486
<hr/>	
LIBRAIRIE	P.514
<hr/>	
PIÈCES DÉTACHÉES	P.540





CUISSON

Les ustensiles Matfer, fabriqués avec soin dans nos usines françaises, sont adaptés aux cuissons les plus délicates. Les Chefs exigeants les apprécient pour leur précision, leur ergonomie et leur confort de travail.

Batterie de cuisine inox	6 - 9
Batterie de cuisine cuivre	10 - 13
Batterie de cuisine aluminium	14 - 15
Poêles anti adhésives	18 - 22
Plats à rôtir	23
Batterie tôle	24 - 25
Fonte émaillée	26 - 28
Accessoires inox	30 - 33
Bac GN inox	34 - 37
Ustensiles	38 - 55
Appareils de cuisson	56 - 76

TRADITION



La batterie inox haut de gamme pour les Chefs.
Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.
Fond sandwich inox/alu/inox.
Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.



EXCELLENCE



La référence des Chefs exigeants.
Corps inox épais.
Fond sandwich inox/alu/inox.
Montures froides brevetées pour le confort de travail.



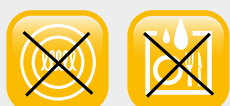


ALLIANCE



La batterie Cuivre haut de gamme pour la cuisson.

Intérieur inox facile d'entretien, sans étamage.
L'épaisseur 2,5 mm des pièces garantit une grande homogénéité de cuisson et une conduction remarquable au service des saveurs.



ELEGANCE



La gamme cuivre conçue pour le service à table et les buffets.

Intérieur inox facile d'entretien, sans étamage.
Les montures en bronze poli apportent l'élégance indispensable.





CASSEROLE
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
140	75	1,2	681014	41,45
160	85	1,7	681016	44,45
180	95	2,4	681018	48,80
200	105	3,3	681020	54,25
240	120	5,4	681024	72,90
280 ⁽¹⁾	140	8,6	681028	109,15
320 ⁽¹⁾	160	12,8	681032	142,80

(1) Avec anses face à la queue.



SAUTEUSE ÉVASÉE
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	70	1,8	686520	54,40
240	80	3	686524	66,40
280	90	4,7	686528	78,85



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE
Revêtement anti-adhérent multicouches.
Sans couvercle. Ep 6 mm.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	80	3	686824	94,90
280	90	4,7	686828	100,35



FAITOUT
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	120	5,4	683024	71,50
280	140	8,6	683028	96,45
320	160	12,8	683032	125,45
360	180	18,3	683036	156,05
400	200	25	683040	185,65



BRAISIÈRE CYLINDRIQUE
ou bassine à ragoût, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	160	7	680024	74,90
280	185	11	680028	103,00
320	215	17	680032	136,65
360	240	24	680036	164,20
400	270	34	680040	197,90



MARMITE
ou bassine à ragoût, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	684024	98,45
280	280	17,2	684028	119,35
320	320	25	684032	161,15
360	360	36	684036	224,40
400	400	50	684040	261,10



LA BATTERIE HAUT DE GAMME POUR LES CHEFS

- ① Corps acier inoxydable très épais.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.
- ③ Bord renforcé "verse-franc".
- ④ Montures "froides" soudées en tube inox.
- ⑤ Renfort ultra épais des bords supérieurs et inférieurs des corps (galons), finition poli miroir.



Tous feux.

WOK "TRADITION CERAMIC"

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipé de vitrocéramique SCHOTT (Ø350 mm). Sans fond sandwich, revêtement "céramique" très résistant, T° max 400°C. (sans PTFE).

Ø mm	H mm	Cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	113	4	1,2	687830	94,65
350	113	5	1,5	687835	110,25



WOK

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipés de vitrocéramique SCHOTT (Ø 350 mm). Sans fond sandwich.

Ø mm	H mm	Cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	4	1,2	686730	51,45
350	100	5	1,5	686735	74,25



POËLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	57,10
240	40	685024	58,25
280	45	685028	75,85
320	50	685032	92,60



POËLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	35	0,8	669420	72,65
240	40	1,4	669424	75,45
280	45	2,2	669428	91,80
320	50	3,2	669432	111,50



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	15,70
160	692016	15,80
180	692018	16,55
200	692020	16,75
240	692024	17,60
280	692028	21,05
320	692032	27,45
360	692036	30,45
400	692040	36,50

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	65	2	686020	56,80
240	80	3,6	686024	73,00
280 ⁽¹⁾	90	5,5	686028	108,10
320 ⁽¹⁾	105	8	686032	150,95



(1) Avec anses face à la queue.



MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET
Avec couvercle et robinet.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694224	226,50
280	280	17,2	694228	241,00
320	320	25	694232	274,00
360	360	36	694236	305,50
400	400	50	694240	348,50

Ces marmites ne bénéficient pas des labels NF et NSF du fait de la pose du robinet



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
120	60	0,6	691012	29,75
140	70	1	691014	30,15
160	80	1,6	691016	30,35
180	90	2,2	691018	32,10
200	100	3,1	691020	35,55
240	120	5,4	691024	45,65
280	140	8,6	691028	59,25

Série de 5 casseroles Ø 140, 160, 180, 200 et 240 mm

015122 174,40

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

ou plat à sauter à queue, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	2	696020	35,60
240	80	3,6	696024	47,10
280	90	5,5	696028	58,40



MARMITE TRAITEUR
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694024	67,75
280	280	17,2	694028	79,15
320	320	25	694032	106,00
360	360	36	694036	135,65
400	400	50	694040	173,40
450	450	72 ⁽¹⁾	694045	281,50
500	500	98 ⁽¹⁾	694050	377,40

[1] Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf** induction.



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	15,70
160	692016	15,80
180	692018	16,55
200	692020	16,75
240	692024	17,60
280	692028	21,05
320	692032	27,45
360	692036	30,45
400	692040	36,50
450	692045	50,00
500	692050	58,40

LA RÉFÉRENCE DES CHEFS EXIGEANTS

- ① Corps acier inoxydable spécial.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.
- ③ Bord renforcé "verse-franc".
- ④ Montures "froides" soudées étanches en acier inoxydable.
- ⑤ Respect des normes d'hygiène (NF et NSF).



Tous feux.



MONTURES "FROIDES"
POUR PRÉHENSION SANS
RISQUE DE BRÛLURE



PLAT À SAUTER

ou sautoir à anses, sans couvercle. Dit aussi rondau.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
280	90	5,5	697028	69,45
320	105	8	697032	83,40
360	120	12	697036	101,60
400	130	16	697040	122,40
450 ⁽¹⁾	150	23	697045	222,35
500 ⁽¹⁾	165	32	697050	272,30



FAITOUT

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
240	120	5,4	693024	52,65
280	140	8,6	693028	65,60
320	160	12,8	693032	82,10
360	180	18,3	693036	103,00
400	200	25	693040	131,55
450	225	36 ⁽¹⁾	693045	237,65
500	250	49 ⁽¹⁾	693050	301,90



BRAISIÈRE

ou bassine à ragoût, marmite basse, sans couvercle.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
240	160	7	690024	56,80
280	185	11	690028	73,25
320	215	17	690032	95,10
360	240	24	690036	126,50
400	270	34	690040	147,90
450	300	47 ⁽¹⁾	690045	275,40
500	330	64 ⁽¹⁾	690050	333,50

PERFORMANCE

Corps identique à la gamme Excellence, queue inox standard soudée.



POÊLE

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	35	0,8	675020	35,10
240	40	1,4	675024	39,35
280	45	2,2	675028	49,75

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	65	1,8	676020	37,30
240	80	3	676024	41,60
280	90	4,7	676028	51,50



RETROUVEZ L'ÉTAGE VAPEUR
DANS LE CATALOGUE P.30





CASSEROLE AVEC COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
120	65	2,5	0,7	360112	170,50
140	75	2,5	1,2	360114	204,60
160	85	2,5	1,7	360116	239,75
180	95	2,5	2,4	360118	268,00
200	105	2,5	3,3	360120	289,00
240	120	2,5	5,4	360124	398,00



CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
120	65	2,5	0,7	360012	129,00
140	75	2,5	1,2	360014	158,00
160	85	2,5	1,7	360016	192,00
180	95	2,5	2,4	360018	219,00
200	105	2,5	3,3	360020	232,00
240	120	2,5	5,4	360024	312,00



COUVERCLE À DEGRÉ

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	1,2	365012	41,50
140	1,2	365014	46,60
160	1,2	365016	47,75
180	1,2	365018	49,15
200	1,2	365020	57,10
240	1,2	365024	86,15
280	1,2	365028	113,00



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	50	2,5	1	372016	182,00
200	60	2,5	1,9	372020	222,00
240	70	2,5	3,1	372024	236,00
280	80	2,5	4,9	372028	324,00



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	218,00
280	55	2,5	369028	230,00



POÊLE OVALE À POISSON

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	210	2,5	370036	268,00



SAUTEUSE CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	50	2,5	1	372116	229,75
200	60	2,5	1,9	372120	296,10
240	70	2,5	3,1	372124	322,00
280	80	2,5	4,9	372128	437,00



SAUTEUSE ÉVASÉE AVEC COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	60	2,5	0,9	373116	240,75
200	70	2,5	1,8	373120	282,10
240	80	2,5	3	373124	324,15
280	90	2,5	4,7	373128	437,00



SAUTOIR
Ou rondneau.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	70	2,5	3,1	374024	268,00
280	80	2,5	4,9	374028	319,00



LA BATTERIE DE CUISSON DES GRANDS CHEFS

- ① Extérieur cuivre lisse.
- ② Intérieur acier inoxydable : sans entretien particulier ni étamage.
- ③ Queue et poignées en fonte.
- ④ Bord "verse-franc".



Tous feux sauf induction.



**INTÉRIEUR INOX
NETTOYAGE FACILE**

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	60	2,5	0,9	373016	193,00
200	70	2,5	1,8	373020	225,00
240	80	2,5	3	373024	238,00
280	90	2,5	4,7	373028	334,00



FAITOUT

Ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
200	105	2,5	3,3	367020	239,00
240	120	2,5	5,4	367024	306,00
280	130	2,5	8	367028	375,00



SAUTOIR AVEC COUVERCLE

Ou rondneau.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	70	2,5	3,1	374124	354,15
280	80	2,5	4,9	374128	467,30



FAITOUT AVEC COUVERCLE

Ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
200	105	2,5	3,3	367120	296,00
240	120	2,5	5,4	367124	392,15
280	130	2,5	8	367128	488,00





CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
140	70	1,5	1,1	034004	130,00
160	85	1,5	1,7	034005	170,00
180	90	1,5	2,3	034006	194,00
200	100	1,5	3,2	034007	221,00



PLAT À SAUTER À QUEUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
200	60	1,5	1,8	034010	186,00
240	70	1,5	3	034011	241,00



COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
200	90	1,5	2	034032	282,00
240	100	1,5	3,5	034034	331,00
260	110	1,5	4	034036	372,00



POËLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	165,00
260	40	1,5	034016	224,00



POËLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034018	194,00
350	230	45	1,5	034019	245,00



PLAT OVALE AVEC ANSES

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
260	40	1,5	034050	210,00
300	40	1,5	034051	250,00



CASSEROLETTE

Pour le flambage ou le service individuel.
Avec bord verse-franc.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
Casserolette, sans couvercle					
90	45	1,2	0,28	351009	47,75
Couvercle					
90		1,2		351209	29,40



PLAT ROND À ANSES

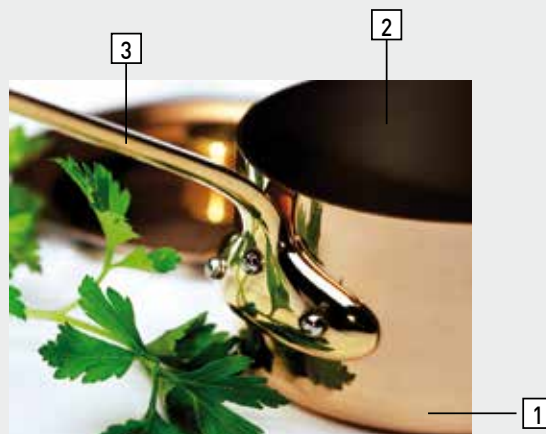
Cuivre intérieur étamé, extra-fort, poignées bronze.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Intérieur étamé				
120	25	1,2	032035	65,65
140	25	1,2	032036	69,20
160	30	1,2	032037	79,60
200	30	1,2	032039	94,20
Intérieur inox				
200	40	1,2	034017	171,00
350	45	1,2	034025	222,00



LA GAMME CONÇUE POUR LE SERVICE À TABLE ET LE BUFFET

- ① Extérieur cuivre lisse.
- ② Intérieur inox : sans étamage.
- ③ Queue et poignées en laiton poli.



Tous feux sauf induction.



CASSEROLE À FLAMBER

Cuivre lisse poli, intérieur nickelé, queue bronze poli, rivetée.

Ø mm	L mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
80	260	1	0,2	032140	82,00



POÊLON À ZABAGLIONE

ou à Sabayon.

En cuivre lisse poli, intérieur non étamé, queue en bronze poli, rivetée.

Ø mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	1,2	1,4	032130	108,00



RETROUVEZ LES POÊLONS A SUCRE ET
BASSINES A CONFITURE
DANS LE CHAPITRE BOULANGERIE
PÂTISSERIE P.390



MINI-MARMITE

Destinées au "Front Cooking" et aux buffets.

2 versions : extérieur cuivre, intérieur inox et inox monobloc poli miroir. Anses en laiton poli.



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Cuivre-inox					
90	45	1,2	0,28	034101	70,50
120	60	1,2	0,70	034103	89,95



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Inox monobloc					
90	45	0,8	0,28	034111	62,10
120	60	0,8	0,70	034113	64,35



CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
140	75	5	1,2	520014	18,15
160	85	5	1,7	520016	22,60
180	95	5	2,4	520018	25,20
200	105	5	3,3	520020	27,60
240	120	6	5,4	520024	37,20



FAITOUT

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	120	6	5,4	524024	38,20
280	140	6	8,6	524028	48,10
320	160	6	12,8	524032	59,00
360	180	6	18,3	524036	74,20
400	200	6	25	524040	98,60
500	250	7	49	524050	170,20



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
200	65	5	2	540520	24,55
240	80	6	3,6	540524	38,50
280	90	6	5,5	540528	46,65



MARMITE TRAITEUR (3)

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	240	6	10,8	527024	49,85
280	280	6	17,2	527028	64,05
320	320	6	25	527032	84,05
360	360	6	36	527036	87,20
400	400	6	50	527040	132,00
500	500	7	98	527050	301,00



DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER OU CUIT-VAPEUR (2)

Ø mm	Ø Fd mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
320	280	160	2	12	520617	47,70
400	320	200	2	20	520625	59,80
450	360	215	2	28	520636	67,55



COUVERCLE (1)

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
140	1	521014	6,75
160	1	521016	6,90
180	1	521018	7,35
200	1,2	521020	7,75
240	1,5	521024	8,70
280	1,5	521028	10,75
320	1,5	521032	13,10
360	2	521036	15,90
400	2	521040	16,10
500	2	521050	26,40

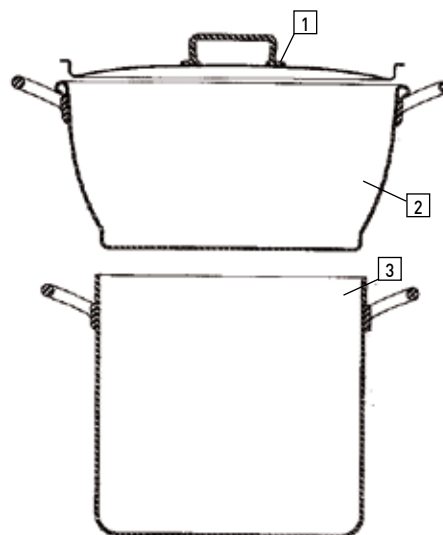


- Répartition de la chaleur homogène.
- Montures rivetées en aluminium.
- Matériau léger à manipuler.
- Recyclable à 100% en fin de vie.

Tous feux sauf induction.



RECYCLABLE À 100%
EN FIN DE VIE



CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE



UTILISATION

Pour une durée de vie prolongée :

- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
- Éviter chocs violents ou thermiques (en cas d'oubli sur le feu, laisser refroidir à l'air).
- Ne pas saler l'eau en début de cuisson, attendre l'ébullition et remuer jusqu'à dissolution.
- En fin de cuisson enlever les aliments acides ou sucrés des récipients pour préserver les surfaces métalliques.
- Essuyer après lavage pour éviter les tâches (calcaire ou ternissements).
- Utiliser des ustensiles Matfer en matériaux composite afin de ne pas abimer vos récipients.
- Utiliser des rangements appropriés.



ENTRETIEN

- Enlever les particules brûlées ou attachées en trempant dans l'eau chaude, sans additif, avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs, produits alcalins, eau de javel, détergents acides, produits de nettoyage de fours...
- Rincer et essuyer après lavage.
- En cas de dépôt calcaire ou de coloration irisée suite à la cuisson de produit à forte teneur en amidon, chauffer de avec l'eau vinaigrée, laisser refroidir et laver normalement.
- Les dépôts calcaires non éliminés amènent de la corrosion sous dépôt.
- Enlever les tâches ou marques de surchauffes sur l'inox avec la pâte à polir Bistro inox.
- Pour l'entretien extérieur des récipients cuivre, utilisez polycuivre Bistro.
- Stocker dans un endroit sec et propre.

TABEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

	1	2	3
Pour couscoussier	Couvercle	Dessus	Dessous
17,5 L	521032	520617	527028
25 L	521040	520625	527032
36 L	521045	520636	527036



COUSCOUSSIER

ou marmite cuit-vapeur, avec couvercle, dessus bombé, dessous droit.

Ø mm	C l	Code	Prix HT
280	17,5	520317	124,00
360	36	051070	205,00

CLASSE CHEF



Aluminium épais et revêtement multicouches garantissent anti-adhérence et résistance pour cette gamme très complète de poêles équipées de queues en feuillard, revêtues époxy. L'utilisation au four et le nettoyage au lave-vaisselle sont prohibés.



CLASSE CHEF +



Le "plus" par rapport à la gamme Classe Chef : les queues en acier inoxydable de cette gamme qui comprend en outre un Wok. Compatible avec l'utilisation au four et le lavage au lave-vaisselle. Conseillée pour les cuissons de poissons et viandes blanches.



TRADITION



Les poêles et wok inox à revêtement anti-adhérent, ultra-résistant pour chefs exigeants. Recommandé pour les cuissons rapides et saisir les produits. Utilisation tous feux dont induction. Queue ronde ergonomique "froide".





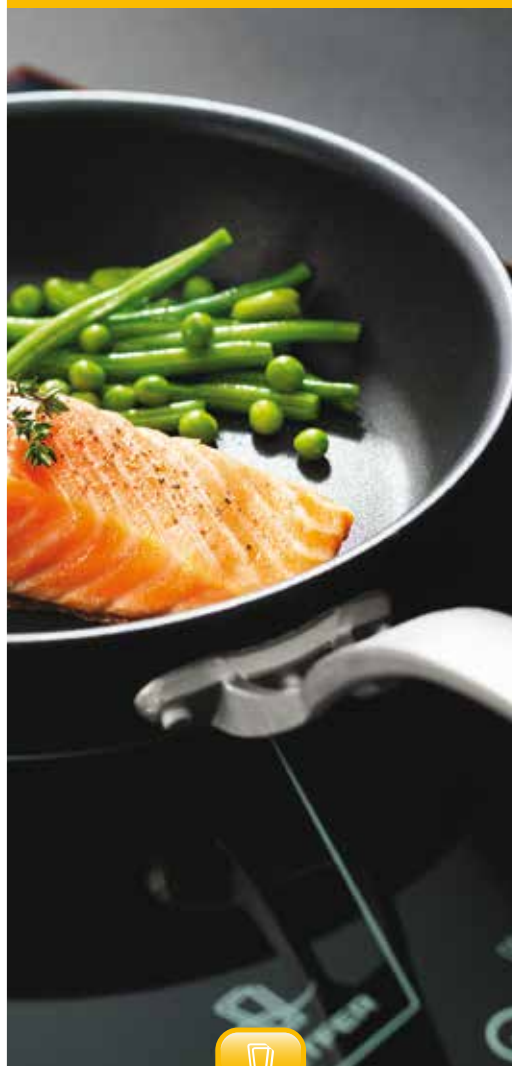
ELITE CHEF



Conseillée pour les réchauds à dessus vitrocéramique elle convient pour l'induction et le passage au four. Sa queue feuillard en acier inoxydable fixée par 3 rivets est un standard pour les professionnels.



ELITE PRO



Sa finition de qualité, intérieur et extérieur revêtus anti-adhérent et sa queue stylée en fonte d'inoc "froide" font notamment de cette poêle l'outil idéal pour les cuissons spectacle (front cooking). Elle garantit des cuissons précises et régulières, y compris sur l'induction.



ELITE CERAMIC



Avec son revêtement céramique extra-dur, sans PTFE, cette gamme tous feux dont induction répond à tous les usages en cuisine. Résiste aux températures élevées jusqu'à 400°C. Utilisables au four et supportent le lavage au lave-vaisselle.



ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



- ① Aluminium très épais avec fond spécial induction.
- ② Revêtement anti-adhérent 4 couches PTFE avec sous-couche de protection anti-rayures.
- ③ Queue froide rivetée en fonte d'inox.

Tous feux.



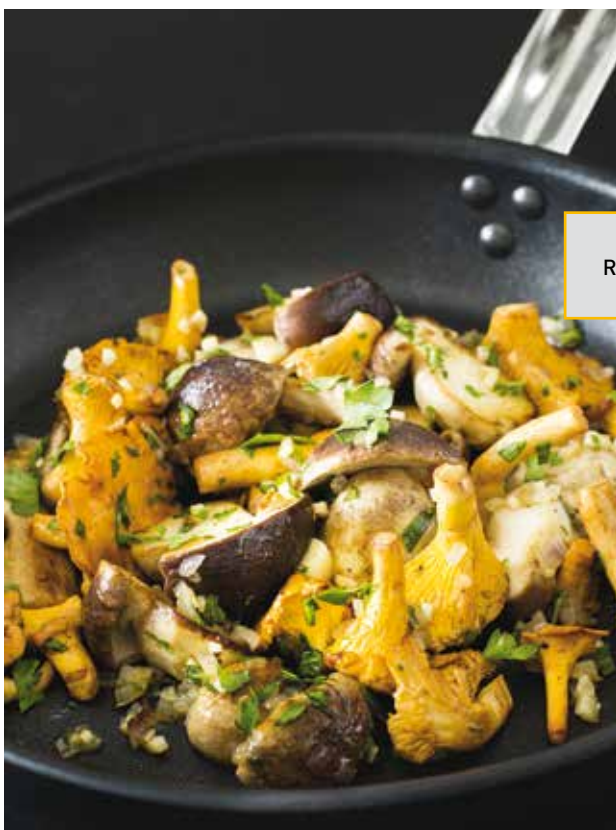
REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	5,5	668520	49,65
240	50	5,5	668524	57,30
280	50	5,5	668528	72,30
320	50	7	668532	86,00

ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA

- Corps aluminium épais (5 mm).
- Revêtement 4 couches PTFE avec protection anti-rayures.
- Queue en feuillard acier inoxydable.

Tous feux.



POÊLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	50	1,3	678520	34,10
240	50	2	678524	39,95
280	50	2,5	678528	46,70
320	50	3,5	678532	58,35



- ① Corps aluminium avec fond spécial induction.
- ② Revêtement "céramique" (sans PTFE) résistant jusqu'à 450°C/842°F.
- ③ Queue feuillard rivetée acier inox.

Tous feux.



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	36,70
240	40	4	665224	40,50
280	45	4	665228	45,75
320	50	4	665232	54,40



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	44,35

TRADITION

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



- Revêtement anti-adhérent "Excalibur", extra résistant.
- Fond diffuseur sandwich, planéité parfaite du fond.
- Queue froide rivetée en tube inox.



GARANTI SANS PFOA



POÊLE INOX ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	35	0,8	669420	72,65
240	40	1,4	669424	75,45
280	45	2,2	669428	91,80
320	50	3,2	669432	111,50



WOK "TRADITION CERAMIC"

Wok avec fond hémisphérique compatible avec les plaques induction de même forme. Revêtement "céramique" très résistant (sans PTFE).

Ø mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
300	4	1,2	687830	94,65
350	5	1,5	687835	110,25



POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	906020	19,25
240	4	906024	21,85
280	4	906028	24,65
320	4	906032	30,10
360	5	906036	41,30
400	5	906040	44,75



POÊLE OVALE OU POÊLE À POISSON

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	5	908036	55,30
400	280	5	908040	65,20



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3	907012	13,60



POÊLE RECTANGULAIRE

Convient particulièrement pour la cuisson des poissons.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	908538	58,20



GARANTI SANS PFOA

- ① Poêles en aluminium extra-fort, revêtement anti-adhérent 4 couches, usage intensif.
- ② Queue large en acier inoxydable, rivetée, compatible four.
- ③ Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.



SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	35,80
280	80	4	909028	41,60



**QUEUE INOX COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE**



POËLE À CRÊPE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	5	907525	19,35
280	5	907528	21,45



**400 X 320 MM COMPATIBLE
FOURS MÉNAGERS**



PLAT À RÔTIR À ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	664040	75,50
500	400	90	4	664050	97,50



**WOK
Fond plat.**

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	39,30



POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

- Utilisez les ustensiles MATFER Exoglass® en matériau composite.
- Évitez les ustensiles en inox.
- Ne surchauffez pas les poêles :
 - > maximum 250°C pour le PTFE,
 - > 400°C pour la céramique.
- Nettoyez à l'éponge sans abrasif.





① Aluminium épais, revêtement 4 couches croisées, usage intensif.

② Queue rivetée en acier, revêtement epoxy. Résiste à 150°C. Non compatible lave-vaisselle.

③ Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.



GARANTI SANS PFOA



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
160	35	3	0,5	665116	14,25
200	40	4	0,9	665120	15,75
220	40	4	1,1	665122	17,85
240	40	4	1,3	665124	18,70
260	45	4	1,9	665126	20,00
280	45	4	2	665128	20,35
320	50	4	3	665132	24,85
360	50	5	4	665136	32,25
400	55	5	5	665140	37,40



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
200	60	4	1,6	668220	24,75
240	65	4	2,6	668224	26,70
280	80	4	3,8	668228	33,40
320	85	4	6	668232	50,55



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	260	50	5	667136	47,10
400	280	50	5	667140	55,15



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	49,30



PLAT À PAELLA ANTIADHÉRENT

Forme évasée.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	50	5	664536	45,25
400	50	5	664540	53,80
500	60	5	664550	110,80



WOK

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
280	80	3	3,8	668128	33,90



POÊLE À BLINIS

Fixation 2 rivets.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
120	20	3	0,2	665612	12,35



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
250	20	3	0,8	666125	16,85
280	20	3	1,1	666128	18,80



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	450	931040	89,00
400	320	80	4	Sans	664040	75,50
500	400	90	4	Sans	664050	97,50



PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	42,15



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANSES FIXES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm	Code	Prix HT
300	240	70	4	350	531030	46,20
350	280	75	4	400	531035	49,25
400	320	80	4	450	531040	57,60
450	360	85	4	500	531045	69,35
500	400	90	4	550	531050	83,85
600	480	95	4	660	531060	111,30



PLAT À RÔTIR ACIER INOXYDABLE

Rectangulaire, à 2 anses. Acier inoxydable. Tous feux sauf induction.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm	Code	Prix HT
400	320	75	2	486	713540	107,10
500	400	85	2	580	713550	123,40
600	480	95	2	690	713560	165,20





POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
220	3	062001	12,75
240	3	062002	15,80
260	3	062003	17,50
280	3	062004	21,45
300	3	062005	22,95
320	3	062006	23,90
360	3	062007	26,50
400	3	062008	36,70
450	3	062009	50,15



POÊLE À CRÊPES
ou à pancakes, en tôle acier.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
180	2	062031	6,10
200	2	062032	7,20
220	2	062033	7,85
240	2	062034	8,50



PLAT À PAËLLA TÔLE NOIRE
ou coupe lyonnaise à anses, en tôle d'acier, anses en acier.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	3	071036	16,70
360	67	3	062051	26,50
400	70	3	062052	37,45
450	72	3	062053	50,75



MATIÈRE MINÉRALE NATURELLE :
CUISSONS SAINES



POÊLE À BLINIS

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	2,5	062040	6,50



WOK ACIER
Wok traditionnel avec poignée bois.
Forme adaptée au réchaud wok induction 240322.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	25,80

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation :
Plonger la poêle quelques minutes dans l'eau chaude pour enlever les restes de la couche de protection à l'aide d'une brosse.
Sécher la poêle puis faire frire quelques instants des pelures ou des tranches de pommes de terre saupoudrées de beaucoup de sel dans l'huile.
Jeter le tout. Faire à nouveau brièvement chauffer la poêle avec un peu d'huile, retirer et essuyer avec du papier.

Après utilisation :
Essuyer la poêle avec du papier ou si nécessaire la rincer à l'eau chaude. Laver sans produit dégraissant. Sécher et graisser légèrement.



BROSSE POUR WOK
Brossage efficace assuré. Brosse fibres coco, manche bois.
Fibres L 45 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	73	405336	8,35



- ① Tôle d'acier, qualité extra-forte.
- ② Poêles : queue feuillard soudée.
- ③ Bassines : corps embouti, avec 2 poignées, panier en fil d'acier étamé.
- ④ 100% recyclable.

Tous feux.



Elles peuvent être chauffées suffisamment pour provoquer rapidement la réaction de Maillard bien connue des cuisiniers, et assurer ainsi une belle coloration des produits sans les sur-cuire.

Culottage réalisé : cuire quasiment sans matière grasse.

Cuissons successives à haute température : poêle saine, sans bactéries.



BASSINE À FRITURE BOMBÉE

Ø mm	C Lt	Friteuse complète		Bassine seule		Panier	
		Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
320	6	062060	82,00	062070	38,10	062080	43,15
400	12,2	062062	141,00	062072	62,10	062082	58,55
450	17,3	062063	195,70	062073	88,05	062083	69,05



POÊLE À FRIRE AVEC PANIER

Poêle en tôle émaillée.
Panier à frire en fil de fer étamé.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
240	65	0,8	1,7	062084	19,10



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	0,8	070522	4,80
240	35	0,8	070523	5,70
280	43	0,8	070528	6,50
320	43	1	071037	8,00
360	44	1	071038	8,70
400	49	1,2	071041	10,90
700	63	2	071050	63,40
900	73	2	071052	122,00



PLAT À PAËLLA INOX

Plat à anses, compatible tous feux dont induction. Fond sandwich inox-alu-inox : répartition uniforme de la chaleur.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	42	0,8	070988	31,50
320	42	0,8	070990	38,80
360	42	0,8	070992	47,10
400	42	0,8	070993	50,95

NEW!



DE LA CUISINE À LA TABLE

- ① Intérieur noir : durée d'utilisation allongée.
- ② Fond émaillé 2 couches : ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables.
- ③ Nouvelles poignées plus ergonomiques et confortables.
- ④ Couverts livrés avec 2 boutons : 1 laiton et 1 inox spécial four.

Tous feux + four.
Dimensions hors tout, sans les anses.



**COCOTTES LIVRÉES AVEC
2 BOUTONS :
1 LAITON ET 1 INOX SPÉCIAL FOUR**



COCOTTE RONDE NOIRE

Coloris mat.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
120	101	0,6	071110	67,60
140	125	0,9	071109	75,20
180	130	1,8	071100	93,00
200	135	2,5	071102	105,50
240	160	4	071104	129,10
280	180	6,1	071106	165,20
320	190	8,8	071103	227,00



COCOTTE RONDE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	120	1,8	071097	105,50
240	135	2,8	071099	121,00



COCOTTE OVALE NOIRE

Coloris mat.

L mm	l mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
217	177	118	1	071111	90,40
250	195	165	3,2	071113	120,75
270	200	165	4	071108	136,00
310	260	170	6	071101	174,00
350	280	190	8,5	071114	201,25



COCOTTE INDIVIDUELLE NOIRE

Ø mm	H mm	Cl	Couleur	Finition	Code	Prix HT	
Rondes							
100	90	0,35	●	Mat	071098	52,40	
100	90	0,35	●	Vernis	460435	51,05	
100	90	0,35	●	Vernis	071142	52,40	
120	101	0,6	●	Mat	071110	67,60	
Oval							
217	177	118	1	●	Mat	071111	90,40



COCOTTE RONDE ROUGE

Coloris vernis.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
180	130	1,8	071096	93,00
200	135	2,5	186403	105,50
240	160	4	186404	129,10
280	180	6,1	186405	165,20



COCOTTE OVALE ROUGE

Coloris vernis.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
270	200	165	4	186408	136,00
310	260	170	6	186409	174,00



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
140	125	1	071144	75,20
180	130	1,8	071146	93,00
240	160	4	071148	129,10
280	180	6,1	071154	165,20



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
270	200	165	4	071155	136,00
310	260	170	6	071157	174,00



MIJOTEUSE RONDE NOIRE

Fond émaillé 1 couche, livrée avec un bouton inox. Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
180	128	1,8	071518	71,65
200	139	2,5	071520	78,90
240	148	4	071527	101,00
280	170	6,1	071528	136,75

NEW!



MIJOTEUSE OVALE NOIRE

Fond émaillé 1 couche, livrée avec un bouton inox. Couvercle à réserve d'eau.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
348	277	160	4	071627	101,00
389	317	174	6	071631	129,50
434	357	190	8,5	071635	173,00

NEW!





PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
275	140	40	0,75	070995	49,40
340	180	50	1,5	070996	56,95
395	220	55	2	070997	87,30



PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
400	250	70	4,5	071093	105,50



MINI PLAT
Noir.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
230	125	50	0,9	071094	44,80



TERRINE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C l	Couleur	Code	Prix HT
280	150	120	1,1	●	071070	78,65
320	110	120	1,25	●	071072	93,00
280	150	120	1,1	●	071074	78,65
320	110	120	1,25	●	071076	93,00

PLAT À OEUF ROND

Ø mm	H mm	C l	Couleur	Code	Prix HT
160	25	0,3	●	071089	44,80
160	25	0,3	●	071091	44,80



PLAT ROND CREUX

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
150	50	0,5	071078	37,55
180	50	0,7	071081	46,90
220	50	1	070994	57,00



PLAT OVALE

L mm	l mm	H mm	C l	Couleur	Code	Prix HT
255	155	55	0,5	●	071083	46,90
255	155	55	0,5	●	071085	46,90
340	210	65	1,2	●	071087	60,00





PLANCHA-GRILL FONTE

Deux poignées. Tous feux dont induction.

Modèle	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Grill rainuré	420	240	30	071107	97,95
Plancha lisse	420	240	30	071190	98,00



GRILL FONTE

Fond émaillé spécial, ne raye pas la vitrocéramique. Compatible tous feux dont induction.

Modèle	L mm	l mm	Bec verseur	Code	Prix HT
1- Beef Grill	370	220	1	071191	52,40
2- Rectangle	375	225	2	071116	64,20
3- Carré	255	255	1	071118	49,75
4- Ovale	530	230	1	071120	60,00



PLANCHA-GRILL RÉVERSIBLE

Plancha-grill en fonte, un côté lisse (plancha), un côté rainuré (grill) avec 2 poignées. Utilisable sur feux gaz.

L mm	l mm	H mm	L HT mm	Code	Prix HT
500	350	30	590	071058	102,00



CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	64,20





ENSEMBLE COMPLET CUIT-PÂTES INOX

Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504.

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
360	180	18,3	7	693436	255,50

CUIT-PÂTES TRIANGULAIRE

Pour optimiser la cuisson des pâtes sur self, notamment pour un service "à la portion". Compatible avec nos faitouts Ø 360 mm.

H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
18	2,8	0,6	713504	40,65



POISSONNIÈRE

ou saumonière. Avec grille et couvercle, 2 poignées en acier inoxydable. Longueur avec anses 660 mm. Tous feux dont induction.

L mm	l mm	H mm	L utile mm	lg utile mm	H utile mm	Code	Prix HT
620	185	110	595	16	114	073597	114,00



BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

Décante la graisse des sauces par bec verseur. Broc gradué en SAN.

C cl	H mm	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	135	200	122	251010	11,60



Modèle à 2 étages de cuisson présenté sur faitout Ø 280 mm code 693028.

ÉTAGE VAPEUR

Étage vapeur + récipient = ensemble cuisson vapeur. Compatible avec gamme Excellence. Prévoir couvercle de Ø correspondant. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	120	5,5	698024	61,40
280	140	8,6	698028	71,80

Composants

	Récipient			Étage vapeur	Couvercle
	Braisière	Faitout	Marmite		
Code	690024	693024	694024	698024	692024
Capacité	7 L	5,4 L	10,8 L	5,5 L	
Code	690028	693028	694028	698028	692028
Capacité	11 L	8,6 L	17,2 L	8,6 L	



AUTOUISEUR

ou marmite à pression. En acier inoxydable, fond sandwich inox/alu/inox, joint silicone, poignées et bouton remplaçables.

Ø mm	H mm	C l	Panier	Code	Prix HT
240	250	8	oui	013204	96,85
240	340	12	non	013206	111,00



DIFFUSEUR DE CHALEUR

Acier étamé. Avec poignée en fil, rabattable, pour protéger de la flamme les récipients en porcelaine, verre et terre réfractaire.

Ø mm	Code	Prix HT
210	639001	7,10



PLAQUE À DÉBARRASSER
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
310	220	45	2,5	714031	24,30
360	260	50	3,8	714036	32,80
450	300	50	6	714045	36,40
500	350	50	8	714050	51,55



PLAQUE À DÉBARRASSER
Aluminium embouti.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	45	533031	15,95
360	260	50	533036	16,75
450	300	50	533045	23,65



MINI PLAT + GRILLE

Pour égouttage de viandes cuites, réservation de petites quantités d'ingrédients (sans grille). Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	150	30	714021	8,65
235	190	35	714022	10,00



BAIN MARIE

Corps et poignée en acier inoxydable, sans couvercle, compatibles avec couvercles série "Excellence".

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
100	100	0,75	702210	14,30
120	120	1,3	702212	18,15
140	140	2,1	702214	20,95
160	160	3,2	702216	27,15
180	180	3,6	702218	28,10



BAHUT RESTAURANT

Récipient cylindrique pour débarrasser, corps embouti, bord roulé, 2 oreilles, en acier inoxydable, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
140	120	1,7	017001	35,35
160	130	2,5	017002	37,90
200	165	4,8	017003	46,45
240	200	7,6	017004	64,90
280	230	14	017005	84,35



BOULE À ÉPICES

Pour infusion d'herbes et épices. Adaptation simple du volume grâce à 4 crans. Crochet pour suspendre la boule à l'anse du récipient de cuisson. Boule inox, fil silicone.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
45	110-130	071351	18,45



ENTONNOIR

Acier inoxydable avec rainure de dégazage.

Ø mm	Ø mm tube	H mm	Code	Prix HT
100	13	110	116219	11,60
120	13	125	116220	11,05



ENTONNOIR

Polypropylène blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	071125	3,65
160	160	071129	3,85



BOULE À CONDIMENTES

Pour infuser condiments, herbes, épices. Récupération rapide et facile. Coques perforées, articulées à fermeture hermétique. Acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
140	017350	19,90



PASSOIRE CONIQUE INOX

Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	110	3,5	713824	64,20
280	125	5	713828	75,05
320	140	7	713832	84,05
360	155	10	713836	103,00
400	180	15	713840	121,30



PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
600	330	67	529560	171,25



PASSOIRE À GRAS À QUEUE

Aluminium.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	135	5	528124	40,05
280	145	7,6	528128	49,15



PASSOIRE À GRAS INOX

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	110	3	712724	56,15
280	125	5	712728	61,45



PASSOIRE À PIEDS

Dite "passoire à gras". Aluminium. 3 pieds. 2 poignées rivetées.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
280	145	7,6	528028	51,15
320	165	11	528032	60,40
360	180	15	528036	68,05
400	190	20	528040	77,10



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
450	250	23	713245	138,00
500	280	31	713250	151,40



PASSOIRE INOX

Passoire à poignées sur socle.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
205	127	017241	12,35
250	140	017242	14,95



PASSOIRE

Légère et robuste, en polypropylène.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
320	145	2,7	071452	7,10
360	160	4	071456	9,20



BASSINE DEMI-RONDE
Ou cul de poule. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	100	2	703020	16,05
250	125	3,5	703025	18,80
300	150	6,5	703030	22,45
350	175	10	703035	27,95
400	200	15	703040	40,25



BASSINE DEMI-RONDE
Polypropylène blanc, résistance -20° à +100°C.

Ø mm	C l	Poids Kg	Code	Prix HT
190	1	0,11	116451	6,50
240	2,5	0,19	116452	8,60
280	4,5	0,26	116453	9,45
325	6	0,31	116454	13,60
360	9	0,41	116455	15,65
400	13	0,52	116456	22,60



COUVERCLE POUR BASSINE PP
Pour bassine demi-ronde. PP blanc, résistant et hygiénique.

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	2,30
240	116352	3,85
280	116353	4,85
325	116354	6,00
360	116355	8,90
400	116356	9,25



PIED ELASTOMÈRE
Support antiglisse pour bassines demi-rondes. La bassine adhérente sur plan de travail, maintient en position pour malaxer, fouetter, mélanger. Pour bassines de 200 à 400 mm. Elastomère.

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	11,20



BASSINES INOX BORD OUVERT DEMI-ROND, FACILE À NETTOYER



BASSINE PÂTISSIÈRE À FOND PLAT
Acier inoxydable. Pour mélanger, fouetter, stocker, réserver.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
160	85	1	702616	9,30
180	90	1,5	702618	9,75
200	100	2	702620	9,85
220	110	2,5	702622	11,30
240	115	3,5	702624	11,60
260	125	4,5	702626	13,85
280	130	5,5	702628	15,50
300	135	6,5	702630	17,30
320	140	8	702632	18,90
360	160	11,5	702636	24,90
400	180	16,5	702640	32,50



BASSINE LANDAISE INOX

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	15	1	702440	79,25
470	200	21	1,2	702445	86,30
540	220	31	1,2	702450	92,80



BASSINE LANDAISE ALUMINIUM

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
360	150	11	1,5	514536	43,40
400	150	15	1,5	514540	44,00
450	170	21	2	514545	53,85
500	200	31	2	514550	63,45
600	270	55	3	514560	130,00
650	300	72	3	514565	186,00

BOURGEAT, LE SEUL FABRICANT FRANÇAIS DE BACS GASTRONORME

Réalisée avec les standards de qualité de la marque Bourgeat, cette gamme est certifiée NF Hygiène Alimentaire et NF 631-1 pour répondre aux exigences du marché de la restauration professionnelle.

Bords et coins renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.



Stockage : Empilable sans blocage = gain de place et préhension facile.



Compatibles avec les couvercles de la gamme Cristal+, page 456





BAC GN 2/1

GN 2/1

P mm	C l	Code	Prix HT
20	6,5	740002	35,00
40	12	740004	46,90
55	16,5	740005	47,80
65	19	740006	48,85
100	29	740010	59,90
150	43	740015	104,40
200	58	740020	120,55



BAC GN 1/1

GN 1/1

P mm	C l	Code	Prix HT
20	3	741002	15,40
40	5,8	741004	17,65
55	8	741005	18,25
65	9	741006	18,80
100	13,5	741010	23,70
150	20	741015	36,65
200	28	741020	73,25



BAC GN 2/3

GN 2/3

P mm	C l	Code	Prix HT
40	3,5	742004	17,25
65	5,5	742006	19,10
100	9	742010	25,25
150	13	742015	42,15
200	16,7	742020	59,10



BAC GN 1/2

GN 1/2

P mm	C l	Code	Prix HT
20	1,25	743002	11,30
40	2,5	743004	12,30
55	3,3	743005	13,20
65	4	743006	13,45
100	6,2	743010	17,50
150	9	743015	27,50
200	12	743020	50,40



BAC GN 1/3

GN 1/3

P mm	C l	Code	Prix HT
40	1,6	744004	12,90
55	2,1	744005	13,00
65	2,5	744006	13,00
100	3,7	744010	17,70
150	5,7	744015	25,00
200	7,5	744020	35,75
250	10	744025	89,15



BAC GN 1/4

GN 1/4

P mm	C l	Code	Prix HT
40	1,1	745004	12,45
55	1,5	745005	12,65
65	1,7	745006	12,85
100	2,5	745010	15,75
150	4	745015	20,35
200	5,2	745020	34,40



BAC GN 2/4

GN 2/4

P mm	C l	Code	Prix HT
40	2,5	743604	25,70
65	4	743606	25,70
100	6,2	743610	35,75
150	9	743615	54,35



BAC GN 1/6

GN 1/6

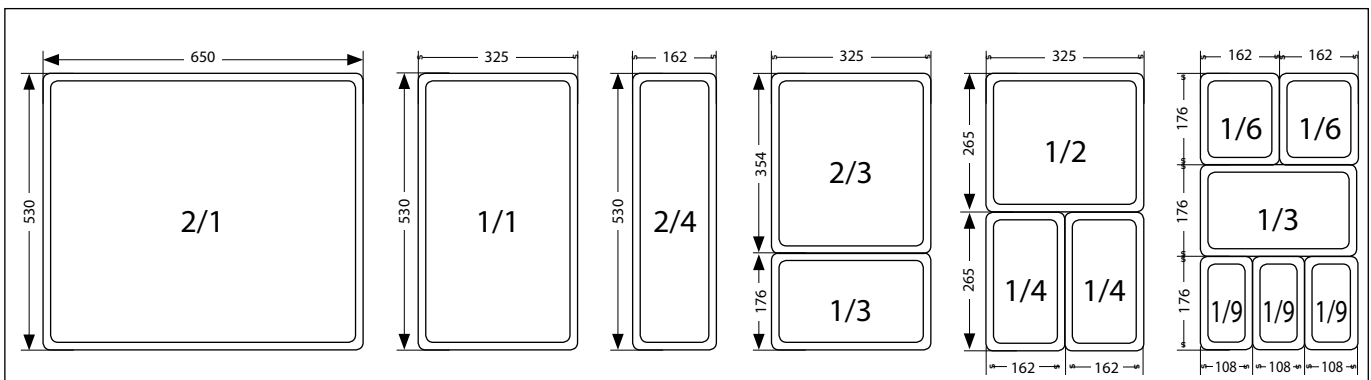
P mm	C l	Code	Prix HT
65	1	746006	11,10
100	1,75	746010	14,05
150	2,2	746015	17,20
200	3	746020	29,45



BAC GN 1/9

GN 1/9

P mm	C l	Code	Prix HT
65	0,6	747006	14,90
100	0,8	747010	22,25





BAC PLEIN AVEC ANSES ESCAMOTABLES

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
Position des anses sur la largeur				
GN 2/1	100	29	740310	75,65
GN 2/1	150	43	740315	120,55
GN 2/1	200	58	740320	137,50
GN 1/1	55	6,7	741305	32,95
GN 1/1	65	9	741306	33,55
GN 1/1	100	13,5	741310	38,45
GN 1/1	150	20	741315	51,40
GN 1/1	200	28	741320	88,25

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
Position des anses sur la longueur				
GN 1/2	65	4	743306	28,25
GN 1/2	100	6,2	743310	32,25
GN 1/2	150	9	743315	42,20
GN 1/2	200	12	743320	65,00

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
Position des anses sur la largeur				
GN 2/3	150	13	942315	74,65



BAC PERFORÉ

Pour cuisson vapeur et égouttage.
(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 1/1 (1)	40	5,8	741404	26,30
GN 1/1 (1)	55	8	741405	26,85
GN 1/1 (1)	65	9	741406	27,45
GN 1/1 (2)	100	13,5	741410	41,60
GN 1/1 (2)	150	20	741415	64,80
GN 1/1 (2)	200	28	741420	104,40



Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 1/2 (1)	65	4	743406	21,45
GN 1/2 (2)	100	6,2	743410	37,10
GN 1/2 (2)	150	9	743415	50,35

Format	H mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/3	65	5,5	742406	30,45
GN 2/3	100	8,7	742410	50,90
GN 2/3	150	13	742415	85,65



BAC PLEIN AVEC POIGNÉES FIXES

Position des anses sur la largeur.

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741110	38,45
GN 1/1	150	20	741115	51,40
Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/3	150	9	942115	76,05



BAC PERFORÉ

Pour cuisson vapeur et égouttage.
(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/1 (1)	55	16,5	740405	63,95
GN 2/1 (1)	65	19	740406	66,05
GN 2/1 (2)	100	29	740410	95,60

BAC PLEIN AVEC ANSES PANIER

Position des anses sur la largeur.

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741210	50,65
GN 1/1	150	20	741215	63,70
GN 1/1	200	28	741220	101,15



PLAQUE À RÔTIR

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.
Position des anses sur la largeur.

Format	P mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 2/1	20	5,7	1,5	749002	58,60
GN 2/1	55	15,5	2	749005	120,40
Format	P mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	20	2,7	1,5	749102	28,70
GN 1/1	55	7,5	1,5	749105	36,25



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

Format	H mm	C l	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741510	68,60
GN 1/1	150	20	741515	90,80
GN 1/1	200	28	741520	132,40

BAC PERFORÉ SANS ANSE

Format	H mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/4	100	6,2	743710	52,80





COUVERCLE PLAT SANS POIGNÉE

Pour bac sans anses.

Format	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	34,25
GN 1/1	747701	14,05
GN 2/3	747702	14,05
GN 1/2	747712	9,35
GN 1/3	747713	8,45
GN 1/4	747714	8,20
GN 1/6	747716	7,95



COUVERCLE ECHANCRÉ POUR BAC À POIGNÉES

Format	Pos. anses	Code	Prix HT
GN 2/1	lg	748100	48,25
GN 1/1	lg	748101	20,60
GN 2/3	lg	948102	26,25
GN 1/2	L	748112	15,95



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Acier inoxydable. Pour le stockage et le service.

Format	H mm	Code	Prix HT
GN 2/1	25	748000	36,25
GN 1/1	25	748001	15,35
GN 2/3	25	748002	15,35
GN 1/2	25	748012	10,50
GN 1/3	25	748013	9,50
GN 1/4	25	748014	9,40
GN 1/6	25	748016	9,15
GN 1/9	25	748019	9,30
GN 2/4	25	748024	16,20



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Pour bac avec anses panier.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	28,50



COUVERCLE ÉTANCHE

Pour transport. Joint silicone rendant l'ensemble bac + couvercle étanche. Avec poignée et trou d'évacuation de l'air chaud.

	Code	Prix HT
Pour bac GN sans anse		
GN 1/1	748701	57,55
GN 1/2	748712	51,55
GN 1/3	748713	52,80
GN 1/4	748714	50,10
GN 1/6	748716	44,40
Pour bac GN avec anses		
GN 1/1	748801	63,40
GN 1/2	748812	56,70



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Pour louche pour récipient sans anse.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	19,70
GN 1/2	748512	14,90
GN 1/3	748513	13,90
GN 1/4	748514	13,75
GN 1/6	748516	13,50



EGOUTTOIR

Format	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	0,8	750001	34,25
GN 1/2	0,8	750012	24,65



BARRE DE SÉPARATION

Maintien bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur bains-marie ou autres supports.

L mm	Code	Prix HT
530 Clipsable	749801	8,55
325	749712	5,75



PINCE POUR PLAT CHAUD

Manutention sûre de bacs gastronomes et plats à rebords. Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
185	749800	18,70



NOS BACS INOX SONT COMPATIBLES AVEC LES COUVERCLES DE NOTRE GAMME "CRISTAL" PRÉSENTÉE DANS LE CHAPITRE DE LA MANUTENTION.





PASSETTE TOUT INOX

Acier inoxydable.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
70	95	0,5	020420	5,15
100	110	0,5	020422	8,75
160	155	1,28	020424	19,20
200	165	1,28	020426	23,40



PASSOIRE RENFORCÉE

Acier inoxydable. Double renfort latéral.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	280	1,5	071370	39,60
260	280	1,5	071372	44,25
300	280	1,5	071374	52,90



PASSOIRE WENCO

Tamis interchangeable, qualité extra-forte et crochet de suspension. Toile double maille (fine intérieur 0,4 mm, large extérieur 3,5 mm). Manche en acier inoxydable.

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
Passoire			
300	370	071389	131,00
350	370	071391	149,00
Tamis de rechange			
220		071395	51,05
300		071399	63,70
350		071401	73,40



CHINOIS PERFORATIONS FINES

Perforations Ø 1,4 mm pour tamisage fin. Nombre de perforations doublé. Capacité et rapidité de tamisage largement améliorés.

Ø mm	H mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
230	210	195	1,4	017345	33,65



PASSE-SAUCE DIT "CHINOIS"

Conique, embouti, acier inoxydable, avec crochet et patte d'appui. Perforations fines.

Ø mm	H mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
100	65	92	1,6	017330	10,35
135	120	145	1,6	017332	11,45
185	180	160	1,6	017334	12,50
210	200	160	1,6	017335	14,15
230	230	175	1,6	017337	16,25



PASSOIRE RENFORCÉE À TOILE METALLIQUE

Armature rigide (sauf modèle Ø 140 mm, non doublée). Toile acier étamé, manche plastique blanc.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
140	160	2	017315	6,40
Passoire renforcée				
160	160	0,7	017316	7,05
180	160	0,7	017317	8,65
200	160	0,7	017318	10,00



TAMIS INOX

Corps acier inoxydable. Robuste. Maille inox. Adapté pour le tamisage en cuisine.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	0,64	115092	31,05
220	1,28	115082	30,85
250	1,28	115083	34,25
300	1,28	115084	37,45
400	1,28	115085	57,55



TAMIS INOX

Corps acier inoxydable. Maille inox. Gamme économique pour la pâtisserie.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
260	0,8	115071	26,35



TAMIS INOX

Tamis à maille inox. Taille maille 0,23 mm. Le lot de 3.

Numéro	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	42	175, 205, 255	115020	31,95



PASSOIRE "À THÉ"

Acier inoxydable, avec fond toile métallique.

Ø mm	Code	Prix HT
70	017348	5,10

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



ÉTAMINE PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée. Le paquet de 5.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	66,25

UNE QUALITÉ ET UNE FINESSE DE FILTRATION UNIQUES GRÂCE À LA MAILLE TRIPLE DU TAMIS



PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Mêmes avantages que le passe-sauce en matière de confort, préhension, robustesse pour une utilisation intensive. Utilisables pour tamiser ingrédients, farces fines, passer les sauces. Structure matériau composite Exoglass®, maille acier inoxydable.

Maille mm	Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
0,7	200	195	017364	45,45
1,0	200	195	017365	45,45



PASSE-SAUCE EXOGLASS®

Maille mm	Ø mm	H mm	L mm	Poids kg	Code	Prix HT
0,45	200	220	410	0,5	017360	52,40
0,45	255	270	490	0,7	017362	69,40



PIED SUPPORT

Chromé pour tout chinois et passe-sauce. Ø 200 mm

H mm	Code	Prix HT
215	116515	17,10



FUSION D'UNE ARAIGNÉE ET D'UNE ÉCUMOIRE, LE SKIM'ALL PERMET DE RÉCUPÉRER ET D'ÉGOUTTER DÉLICATEMENT MÊME LES PLUS PETITS PRODUITS, POCHÉS OU FRITS

PRATIQUE

Trou de suspension solide et pratique.

CONFORT

Grâce à la forme incurvée du manche.

SOLIDITÉ

En matériau composite Exoglass® isolant de la chaleur et résistant à 220°C*/430°F.

EFFICACE

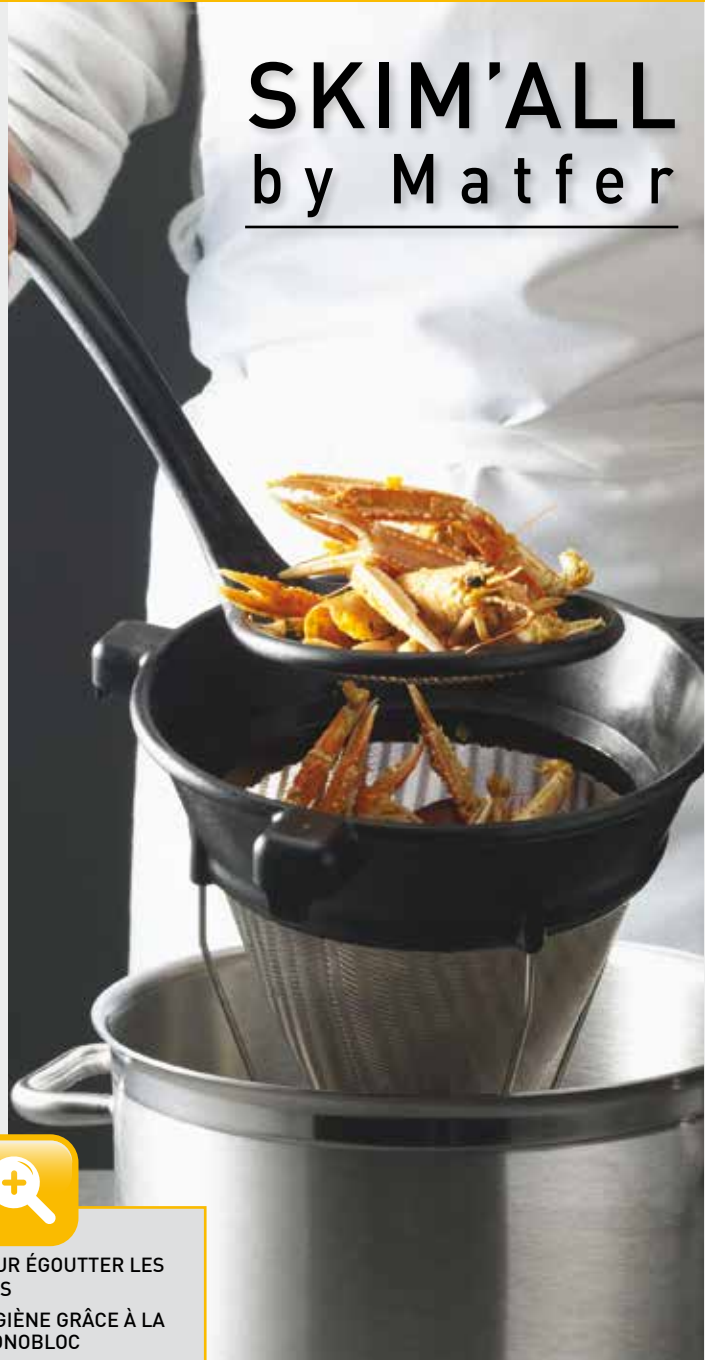
Rétention des produits grâce à l'arête sur le pourtour.

RÉCUPÉRATION DE PRODUITS FINS

Maille monobloc et sans soudure fine 3 mm. Très douce pour le respect des produits délicats.



- GRILLE FINE POUR ÉGOUTTER LES PETITS PRODUITS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC



SKIM'ALL

by Matfer



Ø mm	L manche mm	T°C	T°F	Code	Prix HT
120	410	220	430	112282	27,20



- Imputrescible
- Robuste
- Stérilisable
- Résistant à +220°C



© Rina Nurra/Ferrandi - Pâtisserie



MOUVETTE EXOGLASS®

Coloris	L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
●	300	49	113330	3,80
●	300	49	113331	4,05
●	300	49	113332	4,05
●	300	49	113334	4,05
●	380	58	113338	5,55
●	450	71	113345	7,25



SPATULE AJOURÉE "PELTON" EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Coloris	Code	Prix HT	
NEW!	300	150	90	●	112419	5,25
	300	150	90	●	112420	5,25
	300	150	90	●	112421	5,25
	300	150	90	●	112422	5,25
	300	150	90	●	112424	5,25



SPATULE EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Code	Prix HT	
250	40	113025	3,10	
300	48	113030	4,15	
350	55	113035	4,35	
400	64	113040	5,85	
450	71	113045	7,70	
500	79	113050	9,20	
350	64	Plate biseautée	113501	4,15



SPATULE PLEINE COUDÉE "PELTON" EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Coloris	Code	Prix HT	
NEW!	300	125	85	●	112429	5,35
	300	125	85	●	112430	5,35



GAMME MENUS SPÉCIAUX



Ustensiles exclusivement dédiés aux préparations alimentaires sensibles telles que le sans gluten, le casher, hallal, le vegan... afin de minimiser le risque de contamination



PINCE "FEUILLE DE CHÊNE" EXOGLASS®
Pincers multi-usages à effet ressort. En matériau composite.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	240	112434	6,20
●	240	112435	6,20
○	240	112437	6,20
●	240	112438	6,20
●	240	112439	6,20
⊗	240	650203	6,95
○	300	650132	6,90
●	300	650134	6,90



PINCE "DUOLON" EXOGLASS®
Étudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés...

L mm	Code	Prix HT
290	112425	8,20



PELLE À FRITES EXOGLASS®
Servir une portion calibrée de frites. Forme ergonomique.

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Coloris	Code	Prix HT
360	135	100	Beige	116260	12,85



CUILLÈRE DE SERVICE PERFORÉE EXOGLASS®
En matériau composite.
Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	340	650114	5,00
○	340	650112	5,00
●	340	650115	5,00
Copolyester ⊗	340	650113	5,00



CUILLÈRE DE SERVICE PLEINE EXOGLASS®
En matériau composite.
Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	340	650104	5,00
○	340	650102	5,00
●	340	650105	5,00
Copolyester ⊗	340	650103	5,00



+260
°C



SPATULE ELVÉO

- Palette résistante à 260°C, manche Exoglass® résistant à 200°C.
- Palette souple pour râcler parfaitement l'intérieur des récipients.
- Recommandé pour récipients avec revêtement anti-adhérent.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	52	260	113724	10,95
350	235	115	70	260	113735	12,20
450	335	115	70	260	113745	14,90



+260
°C

SPATULE ELVEO SPÉCIALE POTS

Palette étroite, pour vider et râcler les contenants cylindriques : pots à confiture, à moutarde, à sauce, pots Pacojet® et Frix Air...

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	30	260	113720	10,75



ERGONOMIE



SPATULE RACLOIR SILVEO

Pour râcler récipients de toutes formes, lisser les plaques à bonbons de chocolat sans rayer, chemiser des moules à glace, lisser des entremets. Poignée Exoglass® large, robuste. Palette silicone souple, arrondie.

L mm	Manche L mm	Palette l mm	Tenue T° palette	Tenue T° manche	Code	Prix HT
215	159	120	+260°C	+220°C	114005	15,95



+70
°C



SPATULE "ELVÉA"

Manche Exoglass® en matériau composite, palette en élastomère thermoplastique.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	52	70	113525	4,40
350	235	115	70	70	113535	5,40
450	335	115	70	70	113545	6,50



SPATULE "SPATULON"

Palette creuse en élastomère thermoplastique. Manche Exoglass® composite. Résistant à 70°C.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	100	70	110	113825	5,85
330	235	100	70	110	113833	7,10

- Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.
- Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.
- Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMÈTRE

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass®	385	113090	38,85



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

Avec palette souple en silicone pour racler parfaitement le fond des récipients.

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVEO	385	113092	44,80



PINCEAU SILICONE MATFER

Pour dorer à l'œuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce. Tête large à plus de 130 brins coniques en quinconce pour la rétention du produit et un étalage souple. Tête silicone surmoulée résistante jusqu'à 250°C, manche composite, indémontable. Nettoyable au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	12,70



PINCEAU DE CUISINE

Badigeonnage de sauces, beurres assaisonnés, marinades sur viandes chaudes. En silicone. Résistant à 300°C. Lavable au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	40	113041	9,55



RACLOIR

Racloir silicone plein épais.

Usages :

- Chocolaterie : Raclage des plaques chocolat en sortie d'enrobeuse.
- Confiserie : Travail des nougates, sucres cuits ou autres préparations.
- Pâtisserie : Souple et robuste compatible toutes cuves. Lisse ou répartit les préparations sur plaques pâtisseries.
- Cuisine : Permet de racler des cuves de sauteuses ou cuiseurs professionnels.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	18,20



NOUVEAU
MANCHE PLEIN



ECUMOIRE À FRITURE

ou araignée, fils d'acier inoxydable soudés.

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
130	400	112293	16,50
150	400	112294	19,05
180	480	112295	21,40
200	480	112296	24,30
220	560	112297	27,00
240	560	112298	31,60
280	560	112300	36,05



SPATULES DE CUISINE MATFER

Acier inoxydable monobloc.

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
Spatule ajourée				
500	120	120	112404	21,05
Spatule pleine				
500	120	120	112405	21,05



NID À FRITURE

Fil d'acier inoxydable. Moule en 2 parties, pour la confection des "nids".

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
100	415	112320	28,40



LOUCHE À FOND PLAT

Verser et étaler la sauce tomate sur la pâte. Acier inoxydable.

L mm	Ø mm	C l	Code	Prix HT
360	100	23	112046	33,40



LOUCHES ET ÉCUMOIRES MATFER

Fabrication monobloc en acier inoxydable extra fort.

- ① Manche épaisseur 2 mm : solidité et rigidité.
- ② Manche incurvé : meilleure préhension.
- ③ Indication taille et contenance : pratique.
- ④ Bord verse-franc.



LOUCHE MONOBLOC ou cuillère à pot ou pochon.

Ø mm	C l	L totale mm	Code	Prix HT
60	5	360	112021	7,60
80	12,5	400	112022	9,60
100	25	440	112023	11,75
120	50	490	112024	14,75
140	75	570	112025	25,25
160	100	590	112026	32,00
200	200	640	112028	50,30



ECUMOIRE Perforations Ø 3 mm sur toute la surface : efficacité.

Ø mm	L totale mm	Code	Prix HT
80	385	112061	7,70
100	420	112062	9,10
120	480	112063	11,70
140	530	112064	15,15
160	600	112065	18,10
180	650	112066	34,35



CUILLÈRES À RAGOÛT

L mm	C l	Code	Prix HT
Cuillère droite			
370	5,5	112040	12,00
Cuillère de côté			
340	7	112041	12,00



LOUCHE MANCHE COULEUR Louche inox à manche PVC de couleur.

Couleurs	Ø mm	C l	L totale mm	Code	Prix HT
●	68	6	317	112730	8,90
●	82	12	365	112731	10,00
●	95	17,5	365	112732	11,00
●	106	23,5	360	112733	12,00
●	123	35	370	112734	12,75



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

Spatule monobloc en matériau composite. Palette flexible, manche ergonomique, matériau recyclable.



- ANGLE DROIT : LISSAGE PARFAIT DES BORDS DES D'ENTREMETS
- CONCEPTION MONOBLOC : CONFORT ET HYGIÈNE



L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
200	330	40	112688	11,25
250	380	40	112687	11,95
300	430	40	112686	12,75



SPATULE PLATE

Lame flexible en acier inoxydable, manche PP surmoulé. Hygiénique, stérilisable, lavable au lave-vaisselle.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
120	240	22	112611	10,30
150	260	22	112612	12,35
180	300	34	112613	13,05
200	320	34	112614	14,60
240	350	39	112615	16,20

SPATULE PLATE "MATFER"

Lame flexible en acier inoxydable. Manche PP surmoulé.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
150	280	30	112649	12,00
205	330	32	112650	13,50
250	380	40	112652	15,20
303	430	45	112654	16,60
350	480	45	112656	18,60



SPATULE COUDÉE

Lame flexible en acier inoxydable, manche PP surmoulé, hygiénique, stérilisable. Trou de suspension.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
300	150	40	112632	25,85
350	190	40	112633	33,20
400	240	40	112634	37,45



SPATULE COUDÉE "MATFER"

Lame flexible en acier inoxydable. Manche PP surmoulé noir.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
325	165	30	112670	12,60
370	205	39	112672	15,30
420	250	45	112674	15,45
470	313	51	112676	18,50



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



PETITE SPATULE COUDÉE

Pour travaux précis (cuisine, chocolaterie, confiserie).
Lame acier inoxydable, manche PP.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	9,00



PELLE À HAMBURGER

Conçue pour les plaques à snacker.
Lame épaisse et rigide, bords biseautés, en acier inoxydable. Manche polypropylène noir.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
150	290	100	112662	18,05



PELLE COUDÉE "MATFER"

Lame en acier inoxydable semi-flexible, bords arrondis.
Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
Pleine				
205	385	75	112664	20,10
Perforée				
200	360	75	112666	21,10



PELLE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
A friture, ajourée				
170	293	80	072045	11,50
Souple, pleine				
150	278	60	072040	11,50



SPATULE PANINI

Spatule fendue pour le passage du couteau et découpe des paninis.
Lame épaisse et rigide en acier inoxydable, manche PP.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
140	310	98	112663	18,90



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

Palette rigide et droite, biseautée. Spatule inox. Manche PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	12,30



SPATULE SPÉCIAL WOK

Palette à bout arrondi épousant la forme du wok. Spatule inox. Manche PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	112667	12,30



FOURCHETTE DE CUISINE

Acier inoxydable forgé et poli.
Manche en ABS riveté.

L mm	Code	Prix HT
Fourchette baïonnette "diapason"	320 112070	29,80



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	7,95



GRAPPIN À VIANDE MONOBLOC

Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	15,65



BROCHETTE INOX

Acier inoxydable, pique ovale.

L mm		Code	Prix HT
La douzaine			
120	mini	120829	4,60
250		120831	8,00
300		120832	9,10
350		120833	9,65
460		120830	12,00



MAINTIEN LES MORCEAUX BIEN EN PLACE



BROCHETTE INOX EXTRA FORTE

Acier inoxydable.
Forme plate évitant aux morceaux de tourner.
Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients.
Grande rigidité.

L mm	l mm	Code	Prix HT
Les 3			
215	5	120836	8,95
285	5	120837	9,90

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



AIGUILLE À LARDER

Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
250	120852	6,15

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



AIGUILLE À BRIDER

Acier inoxydable.

L mm		Code	Prix HT
200	Droite	120841	5,45
250	Droite	120842	5,65
150	Courbée	072325	4,30



PORTE-ROLLS

Acier inoxydable, sur socle en fonte chromée, très stable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	137,00



PORTE-ROLLS

Acier inoxydable. Modèle inversé à suspendre sur la barre d'accroche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	240	100050	46,65



RETROUVEZ LES BROCHETTES DANS LE CATALOGUE



RETROUVEZ LES BROCHETTES BOIS ET LA FICELLE DANS LE CATALOGUE





SPATULE HÊTRE

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
250	8	114112	1,75
300	8	114113	1,85
350	10	114114	2,35
400	10	114115	2,75
500	10	114117	3,80
600	10	114118	4,55
800	10	114120	10,45
1000	10	114121	17,05
1200	10	114122	21,05



SPATULE RACLETTE
Hêtre.

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
300	8	114141	2,55



MOUVETTE ANGLAISE
Hêtre.

L mm	Code	Prix HT
250	071985	1,15
300	114131	1,25
350	114132	1,65
400	071991	1,78



USTENSILES À CRÊPES EN HÊTRE

	L mm	l mm	Code	Prix HT
1- Râteau ronde	195	180	071945	1,52
2- Râteau	235	175	071950	2,62
3- Spatule	400	46	071940	2,55

- Manche en tube rond inox : hygiène et confort d'utilisation.
- Tête tout inox (sauf spatule Exoglass®).
- Fixation extra-résistante et étanche.
- Outils compatibles avec le porte-outils 112030.
- Nettoyage facile.



OUTILS ROBUSTES ADAPTÉS À LA RESTAURATION COLLECTIVE



PORTE-OUTILS

Accrochage et décrochage facile. Porte-outils avancé de 60 mm évitant le contact outils-cloison. Admet tous ustensiles à manche rond (de 19 à 31 mm de Ø). Fabrication inox, galets plastiques. Livré avec 4 vis et chevilles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
375	78	112030	84,60



PELLE ALIMENTAIRE BLANCHE

Pelle PP monobloc, à petit godet et à poignée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
320	260	1150	112016	57,15

SPATULE POLYETHYLENE

Spatule avec palette et 2 poignées PE, manche inox. Pour mélanger toutes masses même chaudes. Ne pas laisser séjourner dans la marmite durant la chauffe. Tenue en température environ 85°C.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
1000	100	25	112110	66,50
1200	100	25	112112	74,90

PELLE ECUMOIRE

Acier inoxydable. Fils soudés. Dimensions pelle : 280 x 230 mm.

L mm	Code	Prix HT
850	071230	71,00

1- FOUET GÉANT

Dit "fouet à purée". Fils soudés, montage étanche.

L mm	Pomme L mm	Fils Ø mm	Code	Prix HT
1000	310	3	111060	170,00
1200	310	3	111061	176,00

2- SPATULE GÉANTE EXOGLASS®

Format adapté pour brasser les préparations jusqu'au fond et dans les angles de marmites. Palette Exoglass® résistante à 220°C. Manche inox.

L mm	Palette L mm	Palette l mm	Code	Prix HT
800	220	120	112011	68,75
1000	220	120	112013	75,70
1200	220	120	112012	82,95

3- SPATULE À RÉDUIRE

Pour travail dans les sauteuses. Palette perforée pour brassage facilité. Tout inox.

L mm	Palette L mm	Palette l mm	Code	Prix HT
1000	195	140	112015	82,40



4- LOUCHE GÉANTE

L mm	Manche L mm	C l	Modèle	Code	Prix HT
430	230	200	Vide marmite	112018	90,65
1000	800	200	Louche géante	112019	125,00



PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm		Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	8,75
150	7	Droite	652020	8,65
200	25	Décalée	652021	11,00
300	12	Droite	652013	11,55
350	40	Coudée	652022	16,35



PINCE TOUS USAGES MANCHE PVC ANTI-DÉRAPANT

Manche enduit PVC pour préhension anti-glisse et isolation. Acier inoxydable.

Couleurs	L mm	Code	Prix HT
Rouge	240	071694	9,00
Noir	240	071696	8,90
Rouge	300	071698	9,75
Rouge	400	071699	11,30



PINCES

Acier inoxydable.

	L mm	Code	Prix HT
A steak	530	112411	35,05



MINI-PINCE INOX

Utilisation multiples :

- dressage des aliments sur les assiettes en cuisine.
- Service des condiments en buffets.
- Service des caramels, chocolats... en boutique

L mm	l mm		Code	Prix HT
115	17	plate	652033	3,70
115	24	feuille de chêne	652035	3,30
175	30	feuille de chêne	652014	3,60



PINCE TOUS USAGES

A ressort incorporé. En acier inoxydable. Qualité extra forte.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
175	0,4	652014	3,60
240	1	652015	4,95
300	1	652016	6,15
400	1	652017	6,80



PELLE À POISSON

Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
340	70	112409	17,25

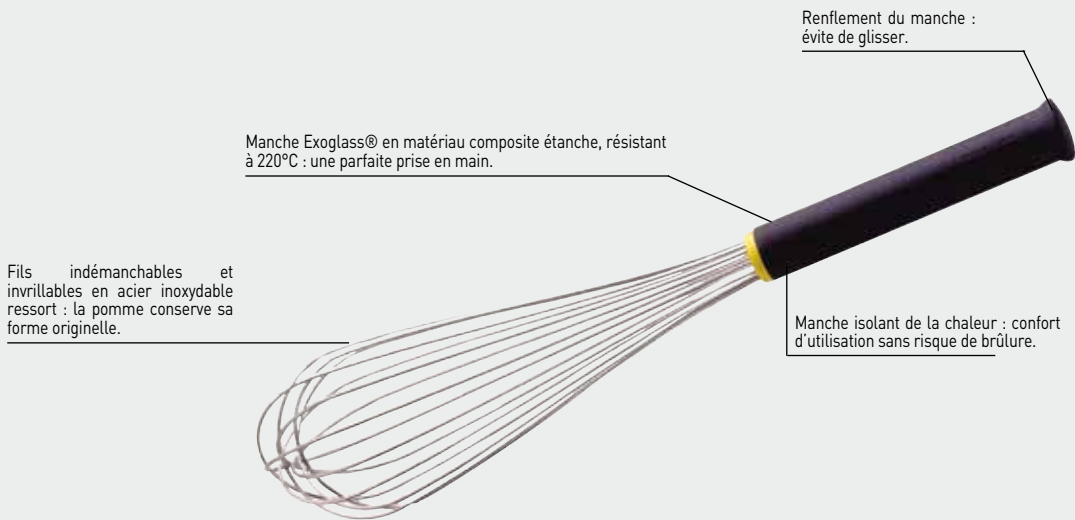


PELLE À OMELETTE

Pelle coudée pour retournement et transfert des omelettes en bacs GN. Manche rond ergonomique non blessant. Acier inoxydable.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
①	300	280	112036	43,05
②	470	200	112035	42,45

POMME DE FOUET INVRILLABLE GRÂCE AUX FILS À MÉMOIRE DE FORME



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

FOUET À SAUCES FMC
Pomme classique.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
250	100	111022	11,25
300	115	111023	14,20
350	135	111024	14,70
400	160	111025	16,05
450	205	111026	21,95
500	260	111027	25,50



FOUET À BLANCS FMC
Pomme large, fils souples.

L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
450	205	120	111046	27,35



SÉRIE DE 3 FOUETS

	Code	Prix HT
L 300, 350 & 400 mm	111002	45,00



FOUET À FILS RIGIDES FMC

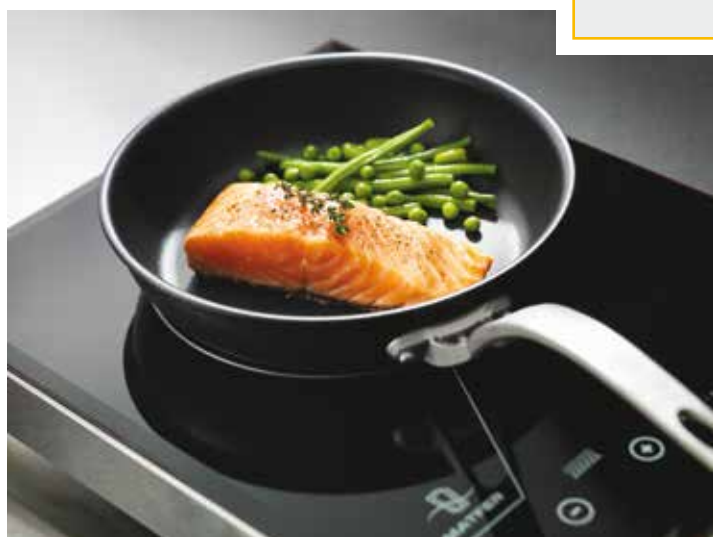
Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
400	160	111035	26,80
450	205	111036	28,25





GARANTIE 2 ANS



AVEC MINUTERIE



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Format compact, idéal en pâtisserie pour maintien en température du fondant, du nappage, sans risque de cuisson. Thermostat 9 positions.

Vitrocéramique épaisseur 4 mm. Pour récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
305	305	80	4,35	1800	230	50/60	240302	634,00



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Ultra-plate. Pour buffets, écoles professionnelles, pâtisseries.

Vitrocéramique épaisseur 4 mm.

Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
460	365	80	6,25	2800	230	50/60	240306	962,00



PLAQUES ET WOK À INDUCTION MATFER

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Commandes à touches sensibles avec affichage digital.
- Variateur de puissance à 15 positions.
- Minuterie 99 minutes (sauf 1,8 kW).
- Protection thermique de l'inducteur : puissance réduite en cas de surchauffe.
- Filtre à air amovible et nettoiable.
- Témoin visuel d'absence de récipient.
- Utilisation exclusivement avec des ustensiles de cuisson ayant des propriétés électro-magnétiques : tôle noire, fonte d'acier, inox ferritique (batteries inox induction "Excellence" et "Tradition").



GARANTIE 2 ANS



FINITION CHÂSSIS
POLI-MIROIR =
FACILITÉ D'ENTRETIEN



PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

Pour usage intensif en restauration.
Accepte les récipients de 120 à 320 mm de diamètre.
Vitro céramique 6 mm.

L mm	I mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8	3500	250	50/60	240315	1180,00



WOK INDUCTION 3,5 KW

Adapté "front cooking" ou cuisine spectacle devant les clients. Sécurité et cuissons rapides assurées.

Dessus vitrocéramique 6 mm, monobloc, facile à nettoyer.
Commandes à touches sensibles, 15 niveaux de puissance.
Minuterie 99 minutes.

Châssis acier inoxydable poli-miroir compatible avec nos woks inox Ø 350 mm.

L mm	I mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12,1	3500	230	50/60	240322	1799,00



GAZ

- Utilisation intensive.
- Robinet de sécurité.
- Allumage piezo.
- Alimentation butane-propane ou gaz naturel.



PLANCHA GAZ

Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible.
1 ou 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
①	550 x 485 x 231	480 x 400	22	3	120791	542,00
②	805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3	120792	678,00



30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

2 robinets = 2 allures de chauffe distinctes.
Régulation automatique de température.

L x l x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
700 x 420 x 240	640 x 340	19	2 x 2,25	120789	731,00



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

Palette rigide et droite, biseautée.
Spatule inox.
Manche PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	12,30



ÉLECTRIQUE

- Plaque de cuisson acier inoxydable : cuisson saine et entretien facile.
- Thermostat réglable de 50° à 300° C.
- Voyants de régulation.



①



+ Puissante

②

Nouveau : bac à graisses plus grand

PLANCHA ÉLECTRIQUE

2 allures de chauffe distinctes. 230 volts. 50/60Hz.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
①	395 x 380 x 115	340 x 340	11	1,6	245601	584,00
②	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1,8	245603	666,00

Chassis plus haut = meilleur confort d'utilisation



PLAQUE À SNACKER "PLANCHA" ELECTRIQUE

Plaque lisse en acier poli épaisseur 12 mm. Thermostat réglable de 50° à 300° C. Bac amovible de récupération des graisses. 230 volts. 50/60Hz.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
	550 x 490 x 270	540 x 350	32	3	120853	557,00



GAIN DE PLACE

PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE

Spécial petits espaces. Dosseret inox (H 80 mm) amovible. 50/60Hz.

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
	400 x 690 x 266	340 x 640	19	3,6	245605	748,00



GRILL À VIANDE / PANINI ECOLINE

Grill contact à plaques rainurées en fonte.
Surface de contact : 340 x 220 mm.
Thermostat réglable de 50° à 300° C.
Carrosserie inox.
Bac amovible de récupération des graisses.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
410 x 395 x 210	20	2,2	230	50/60	240515	535,00



GRILL À VIANDE - PANINI DOUBLE ECOLINE

2 plaques surface de contact : 340 x 220 mm.
Réglage indépendant du thermostat de 50° à 300° C.
2 prises de courant séparées.
Bac amovible de récupération des graisses.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
840 x 395 x 210	39	2 x 2,2	230	50/60	120838	881,00



GRILL PANINI PLAQUES FONTE ROLLER-GRILL

Cuisson homogène de 2 paninis.
- Plaque inférieure lisse et supérieure rainurée.
- Plaque supérieure auto-balançée avec ressort de pression réglable.
- Plaques en fonte surface de contact 360 x 240 mm.
- Thermostat de régulation de 0 à 300°C.
- Tirior ramasse-jus amovible.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
430 x 385 x 220	22,5	3	230	50/60	245515	754,00



GRILL PANINI VITROCERAMIQUE ROLLER-GRILL

Cuisson homogène de 2 paninis par contact à faible puissance.
- Plaque inférieure lisse / Plaque supérieure rainurée.
- Montée en température rapide, cuisson sans fumée.
- Confort d'utilisation, entretien facile à l'éponge humide.
- Tirior à jus amovible.
- Dimensions plaques : 330 x 280 mm.
- Thermostat 0° à 400°C. Voyant de contrôle de régulation.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
390 x 500 x 180	13	1,5	230	50/60	245518	894,00

EASY CLEAN : UNE DOUBLE INNOVATION

- 1- Changement aisé des plaques de cuisson (striées ou lisses) pour fonction grill ou snack : modulable pour plus de souplesse.
- 2- Concept "Easy Clean System" : précieux gain de temps et hygiène parfaite.

Caractéristiques :

- Plaques inférieures avec rebord pour usage en mode "plaque à snacker".
 - Plaques en fonte, couche d'émail résistante aux rayures et oxydations, garanties contact alimentaire.
 - Plaques supérieures auto-balancées pour différentes épaisseurs d'aliments.
 - Ressort de pression des plaques réglable.
 - Régulation thermostatique de 50 à 300°C avec témoin de chauffe (indépendantes sur modèle double).
 - Bac à jus avec poignées.
 - Poignées thermo-résistantes.
 - Surface de cuisson : modèle simple 350 x 230 mm ou modèle double 260 x 230 mm x 2.
 - Châssis inox.
 - Alimentation 230/240 volts monophasé 50/60Hz.
- Livré en standard avec plaques striées. Plaques de dessous, lisses en option.



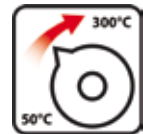
Plaques interchangeables.



Technologie "pack résistance" brevetée pour une diffusion parfaite de la chaleur.



Isolation thermique de la résistance pour une répartition homogène de la chaleur.



Régulation thermostatique pour une cuisson de précision.



PLAQUES INTERCHANGEABLES (STRIÉES / LISSES)



Montage et démontage en vidéo



Plaques



SPATULE PANINI

Spatule fendue pour le passage du couteau et découpe des paninis. Lame épaisse et rigide en acier inoxydable, manche PP.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
140	310	98	112663	18,90

Modèle	Dessus-dessous	L mm	l mm	H mm	Surface de cuisson	Poids Kg	Hz	W	Code	Prix HT
Simple	Striée	416	379	220	350 x 230	28	50/60	2600	245540	653,00
Double	Striée	646	379	220	520 x 230	42	50/60	3760	245545	919,00
Plaques seules, interchangeables										
	Plaque inférieure lisse, modèle simple	350	230			4,7			245642	116,00
	Plaque inférieure lisse, modèle double	590	245			7,30			245647	132,00



FILTRE À HUILE MICRO FILTRE

Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation d'huile. Toile synthétique micro-filtre pour filtration de tous les résidus. Température huile max. lors du filtrage : 115°C. Nettoyage : eau chaude sans détergent.

	Code	Prix HT
Filtre complet monture métallique, L totale 530 mm	121190	159,00
Filtre de rechange, L 300 x lg 200 mm	121191	105,00



NEW!

IP 65

TESTEUR ELECTRONIQUE D'HUILE DE FRITURE

Mesure la teneur en composés polaires de l'huile de friture, afin d'utiliser une huile saine et préserver la santé des consommateurs.

Plage de mesure : 0,5 à 40%. Précision ± 3%.

Mesure possible entre 60° et 160°C, optimale vers 60°C (point de calibrage).

Lecture rapide et simple : diode verte : huile saine / diode orange : huile en cours de dégradation, à filtrer / diode rouge : huile à changer.

Temps de réponse : 25 secondes.

Gaine silicone anti-chocs.

Batterie Lithium Polymère rechargeable sur port USB, capacité de 200 mesures.

Livré avec mallette et câble USB pour recharger la batterie.

L mm	l mm	g	Code	Prix HT
290	25	145	121195	372,00



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE "VEOLEO"

Boîte de 8 tests simples et rapide d'emploi (< 3min) pour une évaluation qualitative. Economique : Evite le gaspillage.

	Code	Prix HT
Boîte de 8	121192	34,20



FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

Filtration des huiles alimentaires jusqu'à 30 microns en utilisant un chinois comme support. En rayonne viscosse et fil coton.

	Code	Prix HT
Le sachet de 25	971101	24,85



BROSSE TONNEAU POUR WOK

Manche bois, fibre coco. L manche 400 mm. Forme arrondie.

L mm	Code	Prix HT
500	159027	17,55



BROSSE GAMME HYGIÈNE ALIMENTAIRE, LAVABLE

BROSSE INOX POUR GRILL

Unique brosse à grill et barbecue entièrement lavable au lave-vaisselle. Montée avec fils inox et manche ergonomique en polypropylène. Fils inox lg 40 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	19,55



BROSSE POUR GRILL

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitonné.

	L mm	Code	Prix HT
Brosse violon	210	100132	5,55
Brosse à manche	300	100125	4,20



- Chassis, couvercle et cuve en acier inoxydable.
- Thermostat réglable de 60° à 190°C.
- Protection contre la surchauffe par disjoncteur thermique.
- Résistance / bloc commande amovible avec contact de sécurité.
- Paniers inox avec manche fixe.



FRITEUSES ÉLECTRIQUES DE TABLE

Friteuses à zone froide. Thermostat à bulbe 60 à 190°C. Disjoncteur thermique en cas de manque d'huile ou de surchauffe. Bloc résistance + commandes amovibles. Panier inox avec poignée soudée. Équipées de vidange (sauf 4 litres) selon normes CE en vigueur.



**POIGNÉE SOUDÉE
=
SÉCURITÉ AMÉLIORÉE**



121178



121182



121164



121168

FRITEUSES À CUVE EMBOUTIE

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
1	550	8	290	410	9,8	3,25	230	50/60	121178	298,00
2	550	2x8	580	410	17,6	2x3,25	230	50/60	121182	518,00

FRITEUSES À CUVE AMOVIBLE

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
1	380	4	210	305	5	2	230	50/60	121164	149,00
1	425	6	265	300	6	2,5	230	50/60	121166	203,00
1	425	8	265	350	7	3,5	230	50/60	121168	249,00

FRITEUSE À BEIGNETS

Comprenant 2 paniers à fil plats avec poignée. Bac amovible d'égouttage, à adapter à droite ou à gauche de la friteuse. Utilisable comme couvercle lors du rangement.

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
2+ vidange	545	12	900	355	13,5	3	230	50/60	240508	729,00





CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS ROLLER GRILL

3 plots chauffants pour les pains. Cuisson des saucisses à la vapeur. Panier inox à 2 compartiments, capacité 40 saucisses. Plots chauffants en aluminium agré contact alimentaire, bac à eau téflonné, réserve en verre Pyrex. Bâti inox. Doseur d'énergie.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 300 x 400	9	0,65	230	50-60	245015	554,00
Manchon verre de rechange					240552	104,10



CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS ECOLINE

4 plots chauffants pour le pain. Panier inox contenance environ 40 saucisses. Réserve à saucisses en verre. Carter, couvercle et bac à eau en inox. Thermostat de régulation.

L x l x H mm	kW	V	Hz	Code	Prix HT	
440 x 280 x 350	1	230	50/60	240550	505,00	
Manchon verre de rechange					240552	104,10



GRILL GYROS GAZ

- Cuisson homogène, dossier et source de chaleur mobiles et réglables par rapport à la broche adaptant la cuisson au volume de la viande.
 - Entretien facile : plat incliné ramassant le jus, tiroir amovible pour sa récupération.
 - Mise en place simple de la broche avec support hermétique : moteur protégé des infiltrations de graisse ou jus de viande.
 - 3 brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et réglage individuel avec position ralenti.
 - Hauteur de la broche : 600 mm. Capacité de viande : 25 kg.
- Livré équipé pour fonctionnement butane, propane et pochette d'injecteurs gaz naturel.

L x l x H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
GR60G 580 x 660 x 870	31	10,5	245002	1639,00



FOUR TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000

Pour utilisation intensive.

- Boîtier de commande déportable (câble 1 mètre).
- Vitesse du convoyeur, puissance de chauffe (50 ou 100%), hauteur d'entrée (70 à 110 mm) réglable.
- Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas).
- Plateaux inox avant et arrière de 150 mm.
- Support viennoiserie sur le dessus.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 230 volts monophasés 50/60 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids	W	Code	Prix HT
470	720	385	21	3000	245012	1617,00



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 540

Toasteur universel pour gaufres, buns, bagels et pains (rendement max. 540 toasts/heure).

- Grilles de réception et plaques de chargement amovibles pour nettoyage.
- Sortie avant ou arrière au choix.
- Vitesse du tapis convoyeur et pieds réglables.
- 2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 8 tubes quartz infrarouge.
- 230 volts monophasé 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids	W	Code	Prix HT
450	530	345	21	2300	245010	1415,00



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200

Production rapide de pain, sur buffets ou pour hôtellerie.

- Grille les toasts dessus/dessous ou uniquement dessus.
- Sortie des toasts arrière ou avant au choix.
- Position "Économie d'énergie".
- Vitesse d'avancement du convoyeur réglable.
- Chauffage par résistances blindées.
- Largeur intérieure 265 mm, profondeur intérieure 300 mm.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 240 volts monophasés. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids	W	Code	Prix HT
420	370	390	27	2240	240522	777,00



245530



245520

TOASTEURS ROLLER GRILL

Toasteur horizontal.

- Production rapide (<30 sec) grâce au chauffage par tubes quartz infrarouge.
- Sélecteur de rampe quartz 3 positions (dessus, dessous, combiné).
- Minuterie 15 min avec position blocage pour utilisation continue.
- Poignée de grille, paroi arrière amovibles pour nettoyage.
- Environ 150 toasts/heure/niveau.
- Surface de cuisson 350 x 240 mm (x2 pour toasteur 2 étages).
- Carrosserie acier inoxydable.
- 230 volts monophasés 50 Hz.

Etage	L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
1	450	285	305	10	2000	245520	291,00
2	450	285	420	12	3000	245530	440,00



SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE

- Vitrocéramique transparente à triple foyers radiants, pour une montée en T° express [570°C en 15 minutes].
- Cuisson homogène.
- Nettoyage facile de surface chauffante lisse.
- Réglage du plafond mobile ajustant la rapidité des cuissons ou colorations.
- 3 foyers indépendants.
- Support inférieur avec plats et grilles amovibles surface utile 495 x 375 mm.
- 230 volts monophasés 50 Hz.

L mm	P mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
600	590	590	44	3000	245610	2260,00

TOASTEURS ECOLINE

- Toasteur horizontal.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Grille avec poignée.

- Surface utile : 350 x 220 mm.
- Minuteur : 0 à 15 mn.
- 230 volts monophasés. 50/60 Hz.



1 ÉTAGE
4 tubes quartz.

Etage	L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
1	440	300	290	7,4	1700	240520	245,00



2 ÉTAGES
Fonctionnement séparé des niveaux. 9 tubes quartz.

Etage	L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
2	440	300	400	9,8	3000	120766	358,00



Une résistance blindée pour une diffusion uniforme de la chaleur.



Isolation thermique de la résistance.

Température uniforme et constante : Résistances intégrées à la plaque Ø 400 mm, thermostat réglable 50°C à 300°C.

Isolation thermique : évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

Bâti inox. Témoin de chauffe.



CRÊPIÈRE

Plaque fonte émaillée. Pour utilisation semi-intensive.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	121	11,5	2800	240	50/60	242305	338,00



CRÊPIÈRE STANDARD

Plaque fonte usinée. Pour utilisation semi-intensive.

Ø mm	H mm	Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	125	16	3000	240	50/60	120793	409,00



CRÊPIÈRE CONFORT

Plaque fonte usinée. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	174	22	3600	230	50/60	120794	726,00



CRÊPIÈRE CONFORT EXPORT

Pour utilisation intensive. Étanchéité entre plaque et corps facilitant l'entretien. Plaque fonte usinée. Certifié UL-NFS4.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	170	23	3750	240 ⁽¹⁾	50/60	242307	876,00

⁽¹⁾ 240 volts triphasé, spécial export



TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

Modèle rond, préhension pratique. Équipé d'un feutre.

	Code	Prix HT
Tampon Ø 70 mm	159117	38,75
10 feutres Ø 70 mm de rechange	159118	56,35



PIERRE ABRASIVE

Entretien régulier des plaques sans dégradation et décapage de croûte de cuisson.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	24,40

- Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.
- Réglage automatique par dispositif thermostatique (confort) ou réglage manuel par robinet progressif de précision.
- Economie d'énergie : retenant la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.

- Plaques en fonte Ø 400 mm avec rebords et picots moulés sur la face inférieure, ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.

Alimentation butane/propane 28/37mb, livré avec pochette de transformation gaz naturel à 20mb.



CRÊPIÈRE GAZ STANDARD

Brûleur 6 branches/6 kW. Avec 3 pieds.
Robinet de réglage avec sécurité thermocouple.
Réglage manuel par robinet progressif de précision.

L mm	lg mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
470	400	185	14	120797	393,00

CRÊPIÈRE GAZ CONFORT

Brûleur 8 branches/7 kW. Bâti inox avec 3 pieds. Chambre de combustion évitant la déperdition de chaleur. Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité par thermocouple. Réglage automatique par dispositif thermostatique.

L mm	lg mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
470	400	185	15	242313	617,00



GAUFRIER ÉLECTRIQUE

Capacité 2 gaufres rondes portionnables Ø 180 mm en 4.
Empreintes téflonnées en fonte.
Capacité de production : environ 100 gaufres/heure.
230 volts monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
400	220	160	5,45	1600	241550	417,00



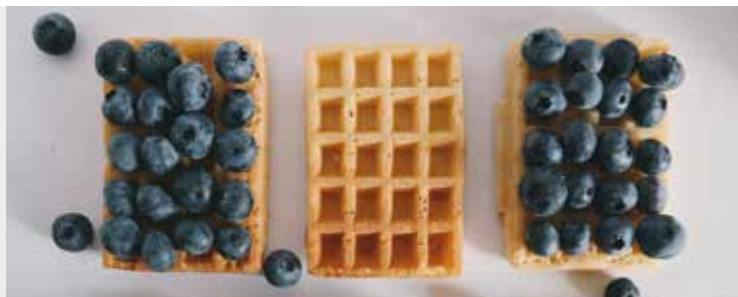
APPAREIL COMPACT
POUR ESPACES RÉDUITS

GAUFRIER ROND SIMPLE ECOLINE

Réalisation de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts.
- Capacité 1 gaufre ronde portionnable Ø 185 mm.
- Régulation de température de +50 à +300°C.
- Empreintes téflonnées en fonte, socle en inox.
- 230 volts monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
250	430	250	6	1200	241548	202,00

- Fers en fonte d'acier usinée démontables sans outil : faciles à nettoyer.
- Résistance blindée étanche de haute qualité.
- Boutons de commande protégés sous le châssis.
- Plateau de récupération inclus.
- Châssis en acier inoxydable.
- Régulation thermostatique de 50° à 300°C.
- Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.
- Minuterie de cuisson.



FERS DÉMONTABLES
FACILES À NETTOYER



DÉCOUVREZ
LA DÉMO



GAUFRIER "PACK RÉSISTANCE"

Alimentation 230 volts monophasé, 1800 watts, 50-60 Hz.
Empreinte gaufrier 4x6 "Bruxelles" 182 x 113 x 28 mm. Capacité : 2 gaufres.

Ouverture	L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
90°	260	315	220	19	241554	799,00

Ouverture	L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
180°	440	260	220	20	241555	948,00



CHURROS CUITS
SANS HUILE



GAUFRIER CHURROS

Churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement, plus sains car sans apport d'huile de friture.

Taille des fers : 182 x 113 x 28 mm.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Code	Prix HT
440	260	220	19,4	230	1,8	50/60	245550	941,00



BAIN-MARIE SEC
FACILE D'EMPLOI



CHAUFFE CHOCOLAT

Maintien chaud et à température constante les préparations pour une garniture simple et rapide.

- Thermostat réglable de 0 à 90 °C.
- Interrupteur lumineux.
- Bouteille 1 L, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.
- Châssis en inox.
- Cordon d'alimentation 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Livré avec une bouteille 1 litre à 3 becs verseurs.

Options : Bouteille 1L en PE, bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Large ouverture de remplissage pour utilisation et nettoyage faciles.

L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	342,00

Options

Bouteille 3 becs verseurs, 1 L, Ø 85 x H 255 mm	116341	7,60
---	--------	------



FOUR 4 NIVEAUX
600 X 400 MM



FOUR BOULANGER PÂTISSIER FC110E

Four à convection. Production de vapeur par bouton poussoir pour humidification du pain pendant cuisson.

- Montée rapide en température à 300°C en 10 min (thermostat de 0° à 300°C).
- Turbine Ø 210 mm à rotation alternée toutes les deux minutes pour cuisson homogène.
- Minuteur 120 minutes avec alarme et position utilisation continue.
- Moteur 2 vitesses. Position rotations 1/2 puissance pour cuisson délicates.
- 4 niveaux 600 x 400 mm pour grilles, plaques, filets de cuisson à baguettes. Capacité : 20 baguettes cuites en 25 min.
- Dimensions intérieures : 670 x 440 x 350 mm. Pieds hauteur 150 mm.
- Puissance 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
795	720	600	49	6000	380 T	245100	2214,00



4 MODES DE
CUISSON



FOUR MULTIFONCTIONS FC60TQ®

Idéal en petite restauration : 4 types de cuisson possibles :

- Convection : cuisson homogène.
- Pâtissier ventilé : chauffage par la sole + ventilation répartissant la chaleur.
- Turbo Quartz®, alliant chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + ventilation pour réduire les temps de cuisson.
- Grill quartz : salamandre pour dorer, griller, gratiner.

Caractéristiques :

- Support grilles amovibles pour l'entretien.
- Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue.
- Utilisation possible de bacs GN 2/3 P. 65 mm maxi posés sur grille ou de plaques 400 x 300 mm.
- Thermostat 0° à 300°C.
- 4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450 x 340 mm.
- Cavité et carrosserie acier inoxydable.
- 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
595	610	590	36	3000	230	245060	1133,00



- PUISSANCE ADAPTABLE POUR CUISSON DE PIZZAS, TARTES, PÂTISSERIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 PIZZA FRAICHE OU SURGELÉE DE 41CM CUITE EN 3MIN.

FOUR A PIZZA COMPACT

Sole en pierre réfractaire.

Commandes indépendantes des 2 fours pour le modèle 2 étages.

- Thermostats pour chambre intérieure du four et quartz infrarouge.
- Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation continue.
- Portes double isolation, hublot en verre trempé.
- Régulateur de puissance pour la sole.
- Thermostat 0-350° + doseur d'énergie, voyants de contrôle.
- Dimensions Intérieures : 430 x 430 x 110 mm.
- Carrosserie inox.
- Fonctionnement 230V monophasé 50/60 Hz (2 cordons de 230V pour modèle 2 étages).

Etage(s)	L mm	l mm	H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
1	670	580	270	30	3	186305	940,00
2	670	580	500	53	2x3	186306	1440,00



NEW!

FOUR MICRO-ONDES 25 LITRES INOX

Affichage digital par molette, de 10 secondes en 10 secondes jusqu'à 60 minutes .
6 niveaux de puissance, dont décongélation.
Sole fixe en vitrocéramique, sans plateau tournant.
Dimensions intérieures : 335 x 364 x 212 mm.
Carrosserie et cavité en acier inoxydable.
Puissance restituée 1000 W
Puissance absorbée 1500 W.
230 volts monophasé. 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	Cl	W	Code	Prix HT
520	456	312	17,7	25	1000	240206	345,00



FOUR MICRO-ONDES 23 LITRES INOX

Four mécanique.
Carrosserie et intérieur inox, boutons de commande et poignée chromés.
Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.
Plateau tournant Ø 270 mm.
Dimensions intérieures : L 317 x lq 288 x H 198 mm.
6 niveaux de puissance.
Fonction décongélation
Minuterie 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.
230 volts monophasé. 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	Cl	W	Code	Prix HT
483	398	281	13,6	23	900	120008	275,00



FOUR MICRO-ONDES 28 LITRES

Four mécanique.
Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.
Plateau tournant Ø 325 mm.
Dimensions intérieures : L 352 x lq 342 x H 219 mm.
6 niveaux de puissance.
Fonction décongélation.
Minuterie mécanique 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.
Cavité époxy grise. Carrosserie gris chromé.
230 volts monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	Cl	W	Code	Prix HT
539	425	300	16	28	900	240202	205,00



RETROUVEZ
LES BOÎTES "MODULUS" SPÉCIAL MICRO-ONDES
PAGE 463





NEW!

COMPACT ET MULTIFONCTIONS

FOUR A CONVECTION FCV 280

Ce four compact 28 L permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher les viennoiseries pré-poussées, pâtisseries et plats préparés frais ou surgelés. Montée rapide en température : 230°C en 12 secondes. Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air. Porte verticale à double vitrage. Isolation renforcée. Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés : commutateur-thermostat 0-230°C.

5 niveaux de cuisson espacés de 45 mm. 230 volts monophasé, 50Hz.

Livré avec 2 plaques de cuisson perforées 255 x 310 mm et un plat ramasse-miettes.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
370	535	495	20	28	1500	245055	673,00

Plaquette de cuisson perforée inox 255 x 310 mm supplémentaire	245057	36,35
--	--------	-------



SPÉCIAL SELF-SERVICE



FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Pour utilisation en self-service, facile d'entretien.

- Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle.
- Plateau fixe céramique GN1/2.
- Dimensions intérieures : L 330 x lg 340 x H 220 mm.
- Carrosserie et cavité inox.
- Puissance restituée 1000 W / absorbée 1550 W. 230 volts monophasé 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240213	491,00



EMISSION D'ONDES PAR LE HAUT ET PAR LE BAS PAR DEUX MAGNÉTRONS ET DEUX AGITATEURS D'ONDES POUR UNE PARFAITE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE CUISSON PLUS HOMOGÈNE



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS

Pour utilisation intensive en restauration.

- 10 touches de programmes, capacité totale 100 programmes.
- Minuteur 60 minutes.
- Filtre à air amovible pour nettoyage.
- Format intérieur GN2/3 avec étagère intermédiaire et sole fixe.
- 5 niveaux d'énergie.
- Dimensions intérieures : 360 x 400 x 228 mm. Capacité 35 litres.
- Carrosserie et cavité intérieure acier inoxydable.
- Equipé de 2 magnétrons Toshiba, puissance restituée 2100/3200 W.
- 230 volts monophasé, 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
570	512	370	30,5	35	2100/3200	240215	1505,00



10 PROGRAMMES



FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL

Pour cuisson et réchauffage, entretien facile.

- 10 programmes, modifiables en fonction des besoins.
- 10 niveaux de puissance : 100%, 50 % et décongélation.
- Minuterie 99 minutes avec sonnerie en fin de cycle.
- Dimensions intérieures : 330 x 340 x 220 mm.
- Sole en vitrocéramique (sans plateau tournant).
- Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable.
- Puissance restituée 1000 W/absorbée 1500 W.
- 230 volts monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240150	462,00

VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE

Vitrine chauffante ventilée GN 1/1 entièrement panoramique.

Diffusion par pierre réfractaire.

Éclairage led.

Grilles 670 x 433 mm.

Peut recevoir grilles ou plats GN 1/1.

Équipée d'un bac à eau pour réguler l'humidité nécessaire à la conservation du moelleux des aliments.

- Modèle 3 niveaux équipé de 2 grilles sur 3 niveaux réglables.

- Modèle 5 niveaux équipé de 3 grilles sur 5 niveaux réglables

- Thermostat électronique 20° à 90°C.

220-240 volts. 50/60Hz.



Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
3	780	490	480	30	1200	245103	1019,00



VENTILATION = HOMOGENÉITÉ DE LA CHALEUR



Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
5	780	490	640	35	1800	245105	1240,00



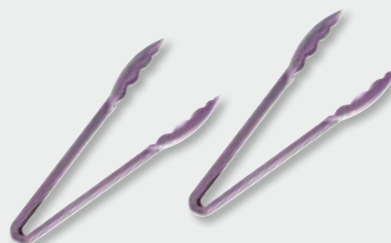
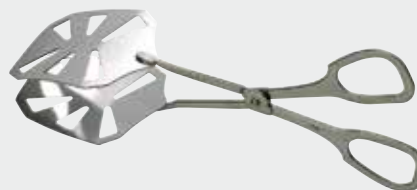
RETROUVEZ
LES PLATS MATFER
PAGE 440



-20 +80
°C



RETROUVEZ
LES USTENSILES DE SERVICE
DANS LE CHAPITRE BOUTIQUE



- Bâti inox, grille fonte.
- Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles : entretien facile.



- Bouton de régulation : position ralenti et thermocouple de sécurité.
- Livrés pour fonctionnement sur butane-propane + pochette d'injecteurs gaz naturel.



RECHAUD GAZ, 1 BRÛLEUR

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
350 x 510 x 180	380 x 280	12	7	245420	536,00



RECHAUD GAZ, 2 BRÛLEURS

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
670 x 510 x 180	380 x 280	22	7 + 5	245424	812,00



RÉCHAUD À PAËLLA

Structure et brûleur en acier émaillé. 2 couronnes à robinet et allures séparées.

H mm	Ø mm	kW	Couronnes	Code	Prix HT
120	400	8	2	071055	72,60
120	600	11	3	071057	119,00



SUPPORT POUR RÉCHAUD

PAËLLA

Trépied en tôle zinguée, pliable. Compatible avec les différentes tailles de réchauds.

H mm	Code	Prix HT
700	071059	33,20



RETROUVEZ
LES PLATS
PAËLLA
PAGE 25



RÉCHAUD TRI-PATTE

En fonte. 3 pieds, brûleur deux couronnes : 3 allures de chauffe, robinets laiton. Fonctionnement sur butane-propane. 8,6 kW. Accepte les récipients de 120 à 500 mm de diamètre.

	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
Réchaud	410 x 310 x 165	6,7	240466	64,00



Tout réchaud doit être connecté au gaz avec un détendeur.

KIT DE CONNEXION BUTANE

Tuyau sert sur le détendeur évite toute fuite de gaz. S'adapte sur toutes les bouteilles de 13 kg. Détendeur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h. Conforme NF M 88-765. Tuyau souple longueur : 1,5 mètre. Conforme à la norme XP D 36-112. Durée de vie 10 ans.

	Code	Prix HT
Kit tuyau + détendeur	240468	41,00



MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante maintenant au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', pistolets pâtisseries et à chocolat, colorants à chocolat.
 Thermostat réglable 30° à 80°C. 30°C : chocolat, 45°C : nappage, 65°C : siphons, 80°C : sauces.
 Air chaud ventilé pour répartition homogène de température. Petit format pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisserie.
 Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L.
 Porte transparente.
 Carrosserie tout inox avec isolation.
 Poids : 16 kg.
 Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.
 Puissance : 400 W – 230 V monophasé. 50 Hz.

L int. mm	P. int. mm	H int. mm	L ext. mm	P. ext. mm	H ext. mm	Code	Prix HT
330	270	400	400	425	534	675007	717,00



THERMO-PLONGEUR

- Chauffe et maintient 12 litres d'eau à 38°C.
 - Utiliser uniquement dans récipients en acier inoxydable ou autre métal.
 - Cordon 150 cm.
 - Poignée plastique.
 - 230 volts monophasé. 50/60 Hz.

L mm	Ø mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
425	60	450	0,370	2000	242509	59,00



AMPOULE À VIS E 27

Claire.

V	W	Cdt	Code	Prix HT
230	75	Renforcée spécial four	10 118390	9,30
24	75	Standard	10 695013	8,35



SPÉCIAL SAUCES



BAIN-MARIE À SAUCE GN 1/6

Pour le maintien en température de sauces, accompagnements, chocolat, etc...
 - Vanne de vidange, couvercle escamotable.
 - Thermostat de sécurité.
 - Thermostat réglable de 0° à 100°C.
 - Cuve pour bacs GN1/6 de profondeur 150mm max.
 - Acier inoxydable
 - Tension 230 V monophasé 50/60Hz
 Livré sans bacs gastronorme, à commander séparément.

L mm	l mm	H mm	W	Nbre Bacs	Code	Prix HT
985	220	320	700	5	868506	418,00



BAIN-MARIE GN1/1 ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE

- Vanne de vidange.
 - Chauffage par eau.
 - Thermostat de sécurité.
 - Thermostat réglable de 0° à 100° C.
 - Cuve GN 1/1 pour bac gastronome profondeur 150 mm max.
 - Charge maximale : 20 kg.
 - Acier inoxydable.
 - 230 volts monophasé. 50/60 Hz.
 Livré sans bac.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
620	370	235	9,8	1200	867101	332,00

CUISEUR À OEUFS



CUISEUR À OEUFS

- 6 paniers individuels, chacun choisit sa cuisson.
- Résistance incorporée et limiteur de température pour sécuriser la cuisson.
- Thermostat de régulation.
- Bac inox.

Livré avec couvercle inox pour le rangement.

L x l x H mm	Kg	kW	V	Code	Prix HT
430 x 215 x 255	4,5	1,2	230	245020	348,00

FUMOIR 2 ÉTAGES



FUMOIR INOX

Fumoir horizontal de table pour fumage à froid.

- Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante comprenant une minuterie pour allumage et combustion de sciure.
- Utilisation sur 2 niveaux ou sur un niveau pour fumer de grosses pièces (jambons ou cuissots).
- Grille inférieure 600 x 400 mm. Grille supérieure 545 x 340 mm.
- 50Hz.

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Code	Prix HT
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	945,00
Sac 15 kg de sciure hêtre 100%				159105	30,40
Sac 15 kg de copeaux hêtre 100%				159106	30,40

CUISEUR À RIZ



LES PAROIS ET LE COUVERCLE SONT CHAUFFÉS POUR UN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE OPTIMAL

CUISEUR À RIZ

Cuit et garde au chaud le riz.

- Bac de récupération d'eau dans la poignée évitant les écoulements.
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.
- Capacité 10 L / 30 portions (1 portion = 180 ml).
- Carrosserie inox.

Avec poignées	L x H mm	Kg	kW	V/Hz	Code	Prix HT
480	455 x 335	9,25	1,95	230/50	245030	240,00



TARIFOLD :

LA PROTECTION DES DOCUMENTS EN CUISINE

- Affichage des fiches techniques de recettes, des procédures de nettoyage, des notices dans les laboratoires et cuisines.
- Poches en pvc lavables.



POCHETTES AIMANTÉES TARIFOLD

Protection pour documents à afficher sur surfaces métalliques.

H mm	L mm	Format	Code	Prix HT
Le sachet de 5				
340	255	A4	019029	47,45



NEW!

POCHETTES MAGNETO A4

Pochettes cadre d'affichage, dos adhésif repositionnable.

Modèle	H mm	L mm	Format	Code	Prix HT
Le lot de 2					
	329	242	A4	019031	19,10
	329	242	A4	019033	19,10
	329	242	A4	019034	19,10



KIT MURAL INOX 10 POCHE TARIFOLD

Kit comprenant : 1 support inox mural à visser, 10 poches à pivots, 5 cavaliers couleurs, vis et chevilles de fixation.

H mm	L mm	P mm	Kg	Format	Code	Prix HT
385	246	50	0,900	A4	019044	88,50
Lot 10 poches couleurs assorties						019047 48,45

BARRE PORTE-BONS

Pour tous papiers. Utilisation d'une seule main, sans punaises, sans aimants, sans clips ! A billes, en acier inoxydable, fixation avec vis ou adhésif.

L mm	Code	Prix HT
615	665002	12,60
920	665004	16,70



BARRE PORTE-FICHES

A ressorts. Acier inoxydable.

Nbre fiches	L mm	l mm	Code	Prix HT
8	625	100	160599	35,70
13	1000	100	169004	59,10



POCHETTE ADHÉSIVE TARIFOLD

Protection pour documents à afficher. Pochette adhésive, repositionnable, fermeture par aimant.

H mm	L mm	Format	Code	Prix HT
Le sachet de 5				
340	255	A4	019028	22,85



ETAGÈRE MURALE SUSPENSOIR À USTENSILES

Stockage en cuisine :

- Surface de stockage au-dessus pour articles volumineux.
- Barres de suspension et crochets.

N.B. : Fixation murale à effectuer avec chevilles adaptées à la nature des murs, de préférence des vis inoxydables.

L mm	l mm	H mm	Charge kg	Code	Prix HT
800	300	400	50	845608	167,10
1200	300	400	50	845612	201,70

ETAGÈRE MURALE MODULABLE

Modularité en 3 dimensions : hauteur, profondeur, latérale.

S'adapte à toutes configurations murales grâce aux décalages possibles : gaines électriques, tuyaux, meubles, ...

Comprend 2 étagères et 2 montants.

Fixation murale avec chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence des vis inoxydables. Visserie non fourni.

Montants à crémaillères H 1000 mm au pas de 107 mm.

Fabrication tout inox.

L mm	P mm	Charge kg	Code	Prix HT
800	470	50	845618	307,75
1200	470	50	845622	349,90



RACK À COUVERCLES INOX

Egoutter, ranger 10 couvercles inox ronds (Ø 240 à 500 mm) ou rectangulaires des bacs gastronomes. A poser ou fixer au mur. Rack inox. Livré avec vis inox, chevilles et bac plastique de réception de l'eau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	113,20
Bac de rechange en plastique			510500	10,35



ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm. Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
650	105	110	846007	66,60



PORTE USTENSILES MURAL

Stockage et rangement efficace des ustensiles. Système de crochets modulables. Panneau livré sans crochets, avec vis inox et chevilles. Panneau acier inoxydable perforé (perforations Ø 6mm), entraxe 60 mm. Crochets en acier inoxydable.

L mm	H mm	H hors tout mm	Code	Prix HT
Panneau mural				
600	700	756	845760	103,00
Crochet, le lot de 3				
300			845762	14,85
200			845763	14,35



TRINGLE DE CUISINE

Tringle en acier inoxydable monobloc pour ustensiles à crochets et à trous de suspension (louches, écumeurs, casseroles,...). Fixation par vis inox non fournies, à adapter en fonction du support.

L mm	Nbre crochets	Code	Prix HT
500	5	719105	19,40
1000	8	719110	31,40



**USTENSILES BIEN RANGÉS
= ORGANISATION OPTIMISÉE**





COUTELLERIE

A chaque couteau son utilisation : hacher les légumes, désosser une viande ou une volaille, couper des sushis ... Découvrez notre gamme très complète de couteaux, affûteurs et aiguiseurs, sélectionnée pour satisfaire tous les usages.

Couteaux "Global"	84 - 90
Couteaux Européens	91 - 101
Barres, mallettes et armoires à couteaux	102 - 103
Petits outils	104 - 109
Ciseaux	110
Couteaux à pain et à pizza	111
Couteaux à poisson	112 - 113
Couteaux à fromage	114 - 115
Couteaux à viande	116
Couteaux à glace	117
Affûtage	118 - 123
Planches de découpe	124 - 129



Héritiers de la grande tradition des samourais japonais, les couteaux "GLOBAL" sont la référence dans le domaine de la gastronomie. Les lames en acier inoxydable CROMOVA 18 garantissent un tranchant remarquable. Leur design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Chaque couteau est livré dans une boîte individuelle.

Entretien :
Laver à l'eau chaude et essuyer.
Ne pas laver au lave-vaisselle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

SÉRIE "G"

Couteaux à grande lame et manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum.



COUTEAU À DÉCOUPER

	L mm	Code	Prix HT
G1	210	120201	92,35
G6	180	120202	92,35



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G2	200	120204	92,35



COUTEAU À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	120205	92,35



COUTEAU HACHOIR

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G7 droitier	180	120209	96,25
G7 gaucher	180	120211	117,00



COUTEAU À GIGOT

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	120210	92,35



COUTEAU DE CUISINE

Lame large.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	120206	92,35

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUPEAU À JAMBON / SAUMON

Lame flexible unie.

	L mm	Code	Prix HT
G10	310	120218	103,00



COUPEAU À PAIN

Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
G9	220	120215	92,35



COUPEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G11 droitier	250	120220	135,00
G11 gaucher	250	120223	149,00
G14	300	120221	177,00



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
G5	180	120207	92,35



COUPERET DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G12, 440 g	160	120240	149,00



COUPEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

Lame droite et biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G15	300	120225	188,00



FOURCHETTE À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G13, courbe	310	120245	72,50



SET DE COUPEAUX GLOBAL + BARRE

- Coupeau à trancher G2 inox L 130 mm (120204)
- Couperet légumes G55 inox L 140 mm (120265)
- Coupeau tous usages GS11 inox L 150 mm (120260)
- Coupeau office inox GS38 L 90 mm
- Barre magnétique inox 475 x 300 mm (120305)

	Code	Prix HT
Set	120390	330,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU ÉMINCEUR

Couteau lourd à lame large, idéal pour viande et poisson.

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	126,00



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	151,00
G17	270	120235	164,00



COUTEAU FILET DE POISSON

Lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G20	210	120230	95,50
G18	240	120231	139,00
G19	270	120232	146,00



COUTEAU À DÉOSSER

Forme usée, lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	87,45



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame étroite et très flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	125,00



COUTEAU SANTOKU

Couteau traditionnel multi-usages dont la lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit et la lame pour faciliter le tranchage.

	L mm	Code	Prix HT
G48	180	120243	111,00



COUPERET À LÉGUMES

La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

	L mm	Code	Prix HT
G56	180	120239	111,00



COUTEAU À JAMBON

Lame flexible, alvéolée des 2 côtés, largeur 35 mm.

	L mm	Code	Prix HT
G60	300	120219	212,00



COUTEAU DE CUISINE

Lame alvéolée.

	L mm	Code	Prix HT
G63	160	120246	90,80
G61	200	120247	106,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

SÉRIE "GF"

Lame forgée trempée : résistance supérieure.
Manche rond creux : équilibre et prise en main optimum.



FOURCHETTE À VIANDE

Droite, dite "baïonnette".

	L mm	Code	Prix HT
GF24	310	120244	120,00



COUPEAU DE PARAGE AVEC GARDE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	118,00



COUPEAU À DÉOSSER

Lame à forme usée.

	L mm	Code	Prix HT
GF31	160	120267	112,00



COUPEAU DU CHEF

	L mm	Code	Prix HT
GF33	210	120272	148,00
GF34	270	120273	162,00
GF35	300	120274	181,00



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GF36	200	120280	144,00

SÉRIE "GSF"

Lame courte et manche plein.



COUPEAU D'OFFICE PLAT

Très maniable pour l'épluchage, le tournage des légumes, les travaux de précision.

	L mm	Code	Prix HT
GSF15	80	120257	34,75
GSF31, manche long	80	120351	39,05
GSF22	110	120278	46,30
GSF24	150	120259	60,55



COUPEAU D'OFFICE

Lame droite.

	L mm	Code	Prix HT
GSF16	60	120258	34,75
GSF33	60	120350	39,05



COUPEAU À PELER

Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GSF17	60	120261	34,90
GSF34, manche long	60	120269	39,05



COUPEAU D'OFFICE

	L mm	Code	Prix HT
GS38	90	120254	54,80



COUPEAU À STEAK

Lame à fine microdenture pour couper sans déchirer la viande. Set de 4 couteaux.

	L mm	Code	Prix HT
GSF4023	110	120319	181,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

SÉRIE "GS"

Lame courte et manche creux effilé : bon équilibre.



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
GS1	110	120248	69,40
GS3	130	120252	69,40



COUTEAU À TRANCHER

	L mm	Code	Prix HT
GS2	130	120250	69,40



COUTEAU À LÉGUMES
Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
GS4	120	120253	78,40



COUTEAU À PELER
Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GS8	70	120262	69,40



COUTEAU À TOMATES
Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
GS9	80	120264	69,75



COUTEAU À FROMAGE
Les trous dans la lame évitent au fromage de coller.

	L mm	Code	Prix HT
GS10	140	120266	74,50



COUTEAU TOUS USAGES
Lame souple.

	L mm	Code	Prix HT
GS11	150	120260	71,20



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GS5	140	120265	71,20



COUTEAU ÉPLUCHEUR
Coupe droite.

	L mm	Code	Prix HT
GS6	100	120256	69,40



COUTEAU D'OFFICE
Lame pointue.

	L mm	Code	Prix HT
GS7	100	120255	69,40



COUTEAU À LAME CRANTÉE
Pour tomates, agrumes...

	L mm	Code	Prix HT
GS14	150	120263	71,20



COUTEAU SANTOKU
Couteau traditionnel multi-usages dont la lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit et la lame pour faciliter le tranchage.

	L mm	Code	Prix HT
GS37	130	120241	92,50



COUPERET À LÉGUMES
La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

	L mm	Code	Prix HT
GS39	140	120238	80,95

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



Cette série reflète les évolutions du monde de la coutellerie et de la cuisine mondiale.

- Éléance de la forme : 7 points pour les 7 vertus des Samourais.
- Ergonomie du manche : confort et sécurité optimale.
- Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux, résistant à la corrosion.

- Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.

- Finition martelée : élégance, circulation d'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M01	140	120131	124,00
SAI-01	190	120132	161,00
SAI-02	210	120133	174,00
SAI-06	250	120134	198,00



COUTEAU TOUS USAGES

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M02	140	120141	135,00



COUTEAU À PAIN

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M04	170	120143	136,00



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M06	150	120139	145,00



COUTEAU D'OFFICE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-S03R, lame droite	90	120144	92,60
SAI-S02R, lame classique	100	120145	103,00
SAI-S04R, lame courbe	65	120146	92,60



COUTEAU SANTOKU

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M03	135	120136	145,00
SAI-03	190	120137	167,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



SPATULE

Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS21/4	25	110	120281	48,35
GS21/6	25	150	120282	51,55
GS21/8	30	200	120283	75,80



SPATULE COUDÉE

Lame flexible, coudée. Modèle étroit pour travaux de précision.

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS42/4	20	95	120360	57,70
GS42/6	25	195	120361	61,85



SPATULE COUDÉE

Lame flexible.

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS25	50	150	120286	59,15

(1) Longueur spatule hors manche



SPATULE AJOURÉE

Flexible, légèrement coudée. Idéale pour retourner les pièces larges, les filets de poisson pendant la cuisson.

	L mm	L totale mm	Code	Prix HT
GS27	75	270	120287	62,10



ENSEMBLE À GIGOT

Composé d'un couteau à viande de 21 cm (G3) et d'une fourchette à viande courbe (G13).

	Code	Prix HT
G313	120270	171,00



CISEAUX

Fins, précis et robustes. Ambidextres.

	L mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	120332	75,30



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Très efficace, conçue par les spécialistes de la cuisine des poissons crus.

	L mm	Code	Prix HT
GS20/B	19	120233	21,00
GS29, ergonomique	16	120328	45,05



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Les extrémités des pinces sont crantées pour une préhension des aliments sans qu'ils glissent, lames à effet ressort, sans mécanisme, entretien facile.

	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	51,20



TROUSSE À COUTEAUX SOUPLE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro, léger. Lavable. 4 petits et 5 grands compartiments. Longueur maxi des outils : 470 mm environ. Dimensions à plat : 520 x 455 mm.

Nbre outils	L x l x H mm	Kg	Code	Prix HT	
G668/10	9	520 x 155	0,395	127015	80,95



TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Dimensions à plat : 520 x 452 mm.

Nbre outils	L x l x H mm	Kg	Code	Prix HT	
G667/11	11	520 x 115 x 65	0,780	127018	108,00



TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 520 x 715 mm.

Nbre outils	L x l x H mm	Kg	Code	Prix HT	
G667/16	16	520 x 160 x 70	0,900	127020	150,00



TROUSSE DU CHEF

En nylon extra-fort, fermeture par glissière, structure rigide. Lavable. Nombreux rangements pour accessoires et dossiers. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 480 x 780 mm.

Nbre outils	L x l x H mm	Kg	Code	Prix HT	
G667	14	480 x 360	2,450	127021	193,00



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

Capacité 10 couteaux + 1 fusil. Hauteur des lames de 50 à 300 mm maximum.

L x H x P mm	Code	Prix HT	
GKBS1	305 x 330 x 140	120312	218,00



BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

Capacité 8 couteaux. Acier inoxydable. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280 mm de longueur de lame. Base en plastique antidérapante et amovible pour le nettoyage de l'intérieur du bloc.

L x H x P mm	Code	Prix HT	
G-888D	255 x 300 x 135	120310	245,00



BARRE MAGNÉTIQUE

Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale. Acier inoxydable.

L x l mm	Code	Prix HT	
G42/51	510 x 45	120305	132,00



"YOSHIKIN BUNMEI"



- Lame acier inoxydable au molibdène/vanadium : tranchant exceptionnel.
- Biseautée d'un seul côté (à droite).
- Manche bois.

Entretien :
Laver à l'eau chaude et essuyer.
Ne pas laver au lave-vaisselle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU DE BOUCHER "DEBA"

L mm	Code	Prix HT
225	120100	135,00
165	120102	90,85
105	120104	65,35



COUTEAU À LÉGUMES "USUBA"

Lame épaisse.
Sauf code 120108, lame classique non biseautée.

L mm	Code	Prix HT
225	120106	134,00
180	120107	96,70
(1) 180	120108	63,85

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU TOUS SERVICES "OROSHI"

L mm	Code	Prix HT
240	120105	128,00



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120109	126,00
270	120111	104,00



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120113	135,00
300	120114	120,00
270	120115	108,00
210	120116	93,25



- Lame, mitre et soie acier inoxydable forgées monobloc : robustesse professionnelle.
- Mitre ronde massive.
- Manche en POM noir avec rivets.



COUTEAU DE CUISINE
Ou éminceur.

L mm	Code	Prix HT
150	120401	31,45
200	120402	39,00
250	120403	51,80
300	120404	81,30
350	120405	118,00



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
Ou à saumon fumé.

L mm	Code	Prix HT
300	120502	62,30



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120430	30,35



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
250	120421	52,55
300	120422	66,55

LA LONGUEUR INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES

LA GAMME DES CHEFS EXIGEANTS

- Design exclusif MATFER.
- Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc : solidité.

- ① Mitre au design exclusif pour l'équilibre du couteau.
- ② Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium : résistance et facilité d'affûtage.
- ③ Prise en main confortable et sécurisante.
- ④ Polissage fin du manche en POM : toucher agréable et doux.
- ⑤ Dos de la lame sans angle vif : contact non blessant.



COUTEAU DE CUISINE

Ou éminceur avec mitre à talon.

L mm	Code	Prix HT
150	120515	52,40
200	120520	64,85
250	120525	79,60



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120536	55,55



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120510	39,05

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU À DÉOSSER

Lame usée.

L mm	Code	Prix HT
130	120533	50,35



COUTEAU À FILETER LE POISSON

Lame flexible.

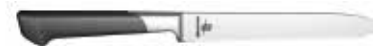
L mm	Code	Prix HT
200	120535	51,05



COUTEAU À PAIN

Sa denture parfaitement étudiée permet de scier les produits les plus résistants comme la croûte des pains au levain aux plus délicats comme les brioches ou les pâtés en croûte.

L mm	Code	Prix HT
230	120539	63,35



COUTEAU TOUS USAGES

Lame crantée idéale pour couper les tomates, agrumes, baguettes de pain et tous les produits à peau ferme.

L mm	Code	Prix HT
130	120543	45,10



- Robustesse et légèreté.
- Lame en inox, pleine soie

- Manche en ABS avec 3 rivets.
- Mitre aluminium rapportée.



COUTEAU CHEF DIT "COUTEAU DE TOUR"

L mm	Code	Prix HT
150	120417	29,40
200	120418	31,60
250	120419	44,60
300	090161	53,90



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	090175	25,20
250	090177	29,80



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
80	090171	16,25
100	090170	17,05



COUTEAU À TOMATES

Lame microdentée pour couper les tomates, les agrumes, la baguette de pain.

L mm	Code	Prix HT
130	120431	23,40



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
150	090185	21,45



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
130	090173	21,45
180	090174	27,35



COUTEAU À PAIN

L mm	Code	Prix HT
200	120052	33,55

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



- Lame découpée soudée en acier inox X45 CrMo V14
- Manche POM noir avec 3 rivets inox

- Mitre et soie inox moulées
- Livré sur carte avec protection de la lame



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
90	120406	10,10



COUTEAU MULTI-USAGES

Lame crantée idéale pour couper tomates, agrumes, ...

L mm	Code	Prix HT
130	120407	15,15



COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
150	120413	22,15
200	120414	25,15
250	120415	29,50
300	120416	33,05



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	120408	19,90



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120410	22,65



COUTEAU SANTOKU

Lame alvéolée.

L mm	Code	Prix HT
180	120409	36,45



COUTEAU À FILET
Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
180	120423	20,25



COUTEAU À PAIN
Lame crantée.

L mm	Code	Prix HT
200	120411	22,20



- Tradition et qualité.
- Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de coupe.
- Acier en chrome / molybdène de première qualité.

- Manches anti-glisse, non-poreux et stérilisables.
- Livré sous étui plastique.



COUTEAU D'OFFICE

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
100	182103	182303	182403	182503	182203	182603	4,10



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
210	182140	182340	182440	182540	182240	182640	23,90
240	182141	182341	182441	182541	182241	182641	26,40



COUTEAU À DÉSOSSER

Lame étroite.

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
130	182127	182327	182427	182527	182227	182627	13,75
160	182128	182328	182428	182528	182228	182628	15,65



COUTEAU À DÉSOSSER

Lame droite.

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
160	182129	182329	182429	182529			16,45



COUTEAU DE CUISINE CHEF

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
200	182112	182312	182412	182512	182212	182612	18,35
260	182113	182313	182413	182513	182213	182613	25,15
310	182114	182314	182414	182514	182214	182614	30,65



COUTEAU À SAIGNER

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
130	182134	182334	182434	182534	-	182634	14,80
160	182135	182335	182435	182535	182235	182635	17,50
180	182136	182336	182436	182536	182236	182636	18,35



COUTEAU À DÉCOUPER LAME ALVEOLÉE

L mm	●	Prix HT
240	099047	38,75



COUTEAU CRANTÉ

Utilisable en cuisine ou sur table comme couteau à viande, pizza, ...

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
110	182104	182304	182404	182504	182204	182604	3,95

NEW!



COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"

L mm		Code	Prix HT
130	●	182105	11,25
150	●	182106	14,40



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm		Code	Prix HT
60	●	182101	4,10



COUTEAU À POISSON

L mm		Code	Prix HT
310	●	182315	34,30



COUTEAU SANTOKU

L mm		Code	Prix HT
180	●	182187	25,35



COUTEAU FILET DE POISSON
À lame flexible.

L mm		Code	Prix HT
180	●	182130	19,00
180	●	182330	19,00



COUTEAU À LAME ONDULEE

Couteau à légumes pour découpe en tranches ondulées type "Vichy".

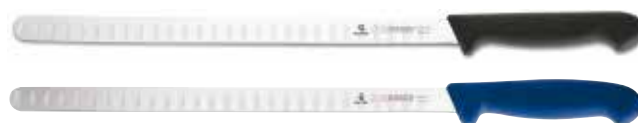
L mm		Code	Prix HT
120	●	182180	31,05



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

Idéal pour couper les produits délicats : pâtés en croûte, feuilletés, koulibiac...

L mm		Code	Prix HT
250	●	182110	23,70
250	○	182610	23,70



COUTEAU À SAUMON

Ou à jambon. Lame étroite alvéolée pour une coupe simple sans effort.

L mm		Code	Prix HT
310	●	182124	33,80
310	●	182324	33,80



COUTEAU À GENOISE

Ou à entremets. Lame crantée.

L mm		Code	Prix HT
310	●	182121	33,20
310	●	182521	33,20



COUTEAU À PAIN

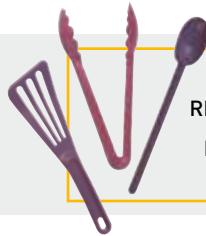
Lame en acier inoxydable, crantée. Manche anti-glisse.

L mm		Code	Prix HT
240	●	182109	15,10

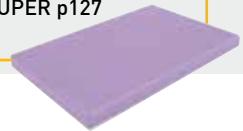


GAMME MENU SPÉCIAUX

Couteaux exclusivement dédiés aux préparations alimentaires sensibles telles que le sans gluten, le casher, hallal, le vegan... afin de minimiser le risque de contamination



RETROUVEZ AUSSI LES USTENSILES p42
ET LES PLANCHES À DÉCOUPER p127



COUPEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	182803	4,10



COUPEAU À DÉCOUPER

L mm	Code	Prix HT
210	182840	23,90



COUPEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	182829	16,45



COUPEAU À TRANCHER

L mm	Code	Prix HT
240	182841	27,15



COUPEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
160	182811	16,25
200	182812	18,35
260	182813	25,15



POUR LA
GASTRONOMIE
HALLAL, VEGAN ET
SANS ALLERGÈNE !



COUPEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
160	182835	17,50



COUPEAU À GENOISE

L mm	Code	Prix HT
310	182821	33,20



- Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC.
- Manche en polypropylène surmoulé : prise en main sécurisée.
- Livrés sous étui.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
250	090831	16,90
200	090835	11,95
150	090836	8,10



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	090803	8,10



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
150	090820	8,10



COUTEAU JAMBON

L mm		Code	Prix HT
265	Lame alvéolée	090827	15,20



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	Code	Prix HT
360	090806	25,05
315	090807	22,95
260	090808	16,95
200	090809	10,95
150	090801	9,40



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	Code	Prix HT
250	090826	13,10

LA LONGUEUR INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU DE CUISINE MANCHE VERT

L mm	Code	Prix HT
200	090931	14,65
250	090932	20,05



COUTEAU DE BOUCHER MANCHE JAUNE

L mm	Code	Prix HT
315	090902	22,95



COUTEAU DE CUISINE MANCHE JAUNE

L mm	Code	Prix HT
200	090941	14,65
250	090942	20,05



COUTEAU FILET DE SOLE MANCHE BLEU

L mm		Code	Prix HT
180	Lame souple	090911	11,50



COUTEAU À DÉOSSER MANCHE ROUGE

L mm		Code	Prix HT
130		090925	9,70



COUTEAU À SAIGNER MANCHE ROUGE

L mm		Code	Prix HT
140		090927	10,45



COUTEAU DE BOUCHER MANCHE ROUGE

L mm		Code	Prix HT
235		090922	15,70
260		090923	19,95

Codification couleur pour éviter les risques de contamination croisée.

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



Légumes



Poissons



Viandes crues



Viandes cuites



Produits laitiers



COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Pleine soie. Mitre en aluminium moulée. Manche en ABS noir avec 3 rivets alu.

L mm	Code	Prix HT
80	090171	16,25
100	090170	17,05



COUTEAU D'OFFICE 100% FORGÉ

Lame inox pleine soie. Mitre ronde. Manche POM noir 3 rivets inox.

L mm	Code	Prix HT
100	120430	30,35
130	120431	23,40



COUTEAU D'OFFICE ROUGE

Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
90	467904	2,35



COUTEAU D'OFFICE A MITRE

Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
100	090147	4,00



COUTEAU D'OFFICE MASSIF FORGÉ

Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
80	120435	11,90
100	120436	12,35



COUTEAU D'OFFICE COULEURS

Lame acier inox trempé sous vide. Manche PP surmoulé.

	L mm	Code	Prix HT
●	100	182103	4,10
●	100	182203	4,10
●	100	182303	4,10
●	100	182403	4,10
●	100	182503	4,10
○	100	182603	4,10



COUTEAU D'OFFICE CLASSIC

Lame inox découpée. Soie et mitre en inox moulées. Manche POM noir avec 3 rivets inox.

L mm	Code	Prix HT
90	120406	10,10



COUTEAU D'OFFICE

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	Code	Prix HT
90	090310	3,45



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
80	090300	2,45
95	090303	2,55



COUTEAU TRANCHEUR RÉGLABLE

Couteau avec barrette réglable sur la lame, épaisseur réglable jusqu'à 4 mm. Longueur utile 345 mm. Lame inox manche ABS.

L mm	Code	Prix HT
400	090362	177,00



COUTEAU À JAMBON LARGE LAME

Lame acier inoxydable avec olives, manche en ABS noir avec rivets.

L mm	Code	Prix HT
280	090360	24,65



PROTÈGE LA LAME ET LES DOIGTS



PROTÈGE-LAME MAGNÉTIQUE

3 dimensions disponibles. Protègent les lames lors du rangement et évitent les coupures. Facilement recoupables pour les adapter à chaque couteau. Nettoyage à l'éponge.

L ⁽¹⁾ mm	l ⁽¹⁾ mm	Code	Prix HT
La pièce			
150	25	126020	6,10
250	35	126022	8,65
250	50	126024	10,45

[1] Dimensions maximum des lames



BARRE MAGNÉTIQUE LARGE

Cette barre de grande dimension allie :
- forte aimantation,
- design élégant,
- grande facilité de nettoyage.

L mm	H mm	Code	Prix HT
600	100	126060	59,80



BARRE MAGNÉTIQUE

Aimantation puissante pour couteaux et couperets. Fixation murale par vis. (Épaisseur 25 mm facilitant la préhension des manches des couteaux pour les modèles extra-forts).

L mm	Modèle	Ep. mm	Code	Prix HT
380	Ecoline	12	090508	9,40
350	Extra-forte	25	126001	19,60
460	Extra-forte	25	126003	23,70



BARRE MAGNÉTIQUE MONOBLOC

Barre tout inox, avec aimants protégés derrière la coque inox. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants. Facilement nettoyable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	46	15	126007	19,50

- Pour couteaux et petits ustensiles.
- Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique décontaminante.
- Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation électrique réduite de 25%.
- Carrosserie acier inoxydable.
- Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité.
- Fermeture magnétique avec serrure.
- Fixation murale, visserie inox fournie.



ARMOIRE 10 COUTEAUX AVEC BARRE MAGNÉTIQUE

L mm	l mm	H mm	Poids kg	W	V	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	18	230	855606	391,00



ARMOIRE 20 COUTEAUX AVEC PANIER INOX

L mm	l mm	H mm	Poids kg	W	V	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	18	230	855616	410,00



RETROUVEZ LES BACS DE DÉCONTAMINATION,
COUTEAUX ET USTENSILES
DANS LE CATALOGUE



TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple, rouge. Capacité 7 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette personnalisable. Fermeture par velcro.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	180	30	124011	36,90



CADENAS À COMBINAISON

Cadenas métallique à combinaison à 3 chiffres. Pour mallettes et vestiaires.

H mm	l mm	Code	Prix HT
62	39	400818	10,10



Mallettes conçues à partir d'outils MATFER.
Répondent aux besoins des apprentis et des professionnels exigeants.

Mallettes en ABS noir et aluminium, coins arrondis, fermeture par grenouillères avec possibilité d'ajouter un cadenas (non fourni).
3 compartiments intérieurs.
Plateau amovible dans le couvercle avec de nombreux rangements.

Dimensions extérieures : 460 x 325 x 150 mm.

Dimensions intérieures : 440 x 305 x 132 mm.



MALLETTE À GARNIR

Proposée vide pour que chacun puisse composer "à la carte" son équipement idéal.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
460	325	150	126901	94,20



MALLETTE CUISINE 24 PIÈCES

Comprenant :

- 1 fusil 25 cm (réf 125055),
- 1 aiguille inox 20 cm (réf 120841),
- 1 couteau éminceur 25 cm (réf 120415),
- 1 couteau filet de sole 17 cm (réf 120423),
- 1 couteau d'office 10 cm (réf 120406),
- 1 fourchette (réf 112070),
- 1 spatule inox 25 cm (réf 112652),
- 1 cuillère à pomme (réf 121006),
- 1 éplucheur (réf 120901),
- 1 pince du chef (réf 652013),
- 1 vide pomme (réf 090440),
- 1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
- 1 cannelure (réf 120910),
- 1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
- 1 pinceau 3,5 cm (réf 116013),
- 1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),
- 1 désosseur 13 cm (réf 120408),
- 1 paire de ciseaux inox 22 cm (réf 120801),
- 1 poche 30 cm (réf 161003),
- 1 douille unie (réf 167104),
- 1 douille cannelée (réf 167033),
- 1 râcle tout (réf 112840),
- 1 thermomètre sonde (réf 250502),
- 1 mallette vide.



MALLETTE PÂTISSERIE 25 PIÈCES

Comprenant :

- 1 couteau entremets 28 cm (réf 120083),
- 1 couteau tour 25 cm (réf 120415),
- 1 fusil 25 cm (réf 125050),
- 1 spatule inox 25 cm (réf 112652),
- 1 spatule inox coudée 25 cm (réf 112674),
- 1 couteau d'office inox 10 cm (réf 120406),
- 1 éplucheur (réf 120901),
- 1 vide pomme (réf 120925),
- 1 spatule triangle 10 cm (réf 112722),
- 1 coupe-pâte inox (réf 112900),
- 1 rouleau à pâtisserie 42 cm (réf 140004),
- 1 pinceau 3,5 cm (réf 116012),
- 1 paire de ciseaux chromés 18 cm (réf 120804),
- 1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),
- 1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
- 1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
- 1 roulette à pâte cannelée 5,5 cm (réf 141028),
- 1 cannelure (réf 120910),
- 1 pince à pâte (réf 112501),
- 1 poche 30 cm (réf 161003),
- 4 douilles assorties
- 1 râcle tout (réf 112840),
- 1 thermomètre sonde (réf 250502),
- 1 mallette vide.

*Compositions susceptibles de modifications selon l'évolution technique des produits.

	Code	Prix HT
Malette cuisine	126910	333,00

	Code	Prix HT
Malette pâtisserie	126920	321,00



DÉGAGEMENT DES ÉPLUCHURES
SANS COINCEMENT DANS LA LAME

- ① lame pivotante pour suivre le contour du légume.
- ② lame fixe au tranchant rasoir.
- ③ pointe inox coupante pour équeuter.
- ④ surmoulage jointif de la lame et du manche : hygiène.
- ⑤ polissage électrolytique : nettoyage facile.
- ⑥ manche ergonomique polypropylène spécial lave-vaisselle.



L mm	Code	Prix HT
215	120901	11,50



RASOIR À LÉGUMES

Idéal pour éplucher les légumes longs. Passe au lave-vaisselle. ABS noir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	65	090384	3,60



EPLUCHEUR ÉCONOME

Lame inox, manche polyamide.

L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
163	65	120902	4,00



EPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS

Eplucheur à la lame inox pivotante dentée. Pour droitiers et gauchers. Manche PP.

L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
195	75	120906	8,75



EPLUCHEUR MANCHE ROUGE

Lame inox. Manche PP rouge pour limiter le risque de le perdre, le jeter...

L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
165	65	090381	2,15



EPLUCHEUR DOUBLE

Lames en acier inoxydable. Polyamide blanc.

Code	Prix HT
090397	11,65



EPLUCHEUR ECOLINE

Lame inox, manche PP.

L totale mm	L lame mm	Manche	Code	Prix HT
160	60	2 rivets	090380	1,80
180	70	Virole	090382	4,40



ZESTEUR MATFER

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

L mm		Code	Prix HT
145	Droitier	120908	7,90



CANNELEUR

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

L mm		Code	Prix HT
140	Droitier	120904	7,90
140	Gaucher	120905	7,90



CANNELEUR-ZESTEUR

Lame inox du zesteur affûtée très performante. Manche PP.

L mm		Code	Prix HT
150	Ambidextre	120910	10,10



DÉCORE-CITRON

Lame inox, manche PP.

	L totale mm		Code	Prix HT
①	140	Droitier	090450	4,70
②	140	Gaucher	090455	4,40
③	140	Zester	090460	4,45



VIDE-POMMES MATFER

Lame inox 100 mm. Manche PP.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	20	120925	9,45



VIDE-POMME ECOLINE

Lame inox. Manche PP avec virole.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	15	090440	5,95



DENTELEUR MATFER

A melon, tomates, etc... Lame inox, manche POM.

L mm	l mm		Code	Prix HT
210	23	GM	120916	8,40



COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

Lame courbe microdentée des 2 côtés pour utilisation droitier/gaucher. Lame inox, manche PP.

L mm	Lame mm		Code	Prix HT
220	110	Matfer	120912	10,70
230	110	Ecoline	090370	5,60



VIDE-ANANAS

Acier inoxydable poli, poignée POM noir.

Ø mm		Code	Prix HT
30		120930	25,20



COUPE-AVOCAT

Acier inoxydable. Découpe en tranches régulières l'avocat préalablement dénoyauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	17,80



CUILLÈRE À ÉVIDER

Cuillère inox, Manche PP.

L mm		Code	Prix HT
185		112443	11,80



ÉVIDEUR FRUITS ET LÉGUMES

2 largeurs de coupe pour un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre texture. Lame inox, manche PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	50	120932	11,30



COUPEAU À JULIENNE

Lame en acier inoxydable, manche polyamide noir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	20,45



TAILLE SPIRALE A JULIENNE

Corps ABS, lame acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
100	120913	16,10



TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

Corps ABS, lame acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	8,85



SPIRALES À LÉGUMES

Set de 3 spirales inox dont une double, avec poignée détachable. Créer des spirales épaisses, fines ou enroulées ensemble de fruits et légumes à chair ferme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
245	70	181006	19,20



SPIRALE À POMME DE TERRE

Permet de réaliser des spirales rondes originales de pomme de terre (vapeur ou frites) de Ø 10 mm. Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
240	120939	5,80



DÉCO TOURNAGE

Pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas. Kit de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : Ø 40 et Ø 20 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	65	181009	17,10



COUPEAU SPIRALE RADIMAX

Permet de réaliser des spirales plates dans les radis noirs, concombres, carottes... Poignée aluminium revêtu, lame et tige en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
240	120938	11,00



COUPE-ANANAS

Pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT	
Plastique	85	180	072701	8,10



Ø mm	H mm	Code	Prix HT	
Acier inoxydable	85	235	072703	18,35



EMINCEUR À LÉGUMES

8 lames inox fines très tranchantes. Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	11,65



SERPETTE À MARRONS

Acier inoxydable, manche PP noir.

L mm	Code	Prix HT
165	121030	11,85



COUILLEUR À BEURRE

Peut servir aussi d'écaillure pour les petits poissons (rougets, merlans...) ou d'évideur pour les courgettes. Lame inox, manche polyamide.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	7,95



COUPE-AVOCAT

Acier inoxydable. Découpe en tranches régulières l'avocat préalablement dénoyauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	17,80



COUPE-POMME 16 QUARTIERS

Étrogné et coupe instantanément 16 quartiers de pomme. Lame inox, corps ABS.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	140	60	072773	18,50



COUPE-POMME 10 QUARTIERS

Étrogné et coupe en 10 parts égales. En fonte d'aluminium avec revêtement pour le passage au lave-vaisselle. Lame en acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	14,00



COUPE-POMME 8 QUARTIERS

Lames inox et manche ABS. En une seule opération : étrogne et coupe en 8 quartiers.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	12,60



DÉCORE-RADIS

Aluminium fondu, avec un revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	17,55



DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE

Une simple pression sur la manivelle permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minimale. Poignées antidérapantes et lame inox.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	110	215317	12,25



COUPE-MELON

Les lames tranchantes et dentelées coupent facilement et proprement le fruit en 12 parts. Coupe les melons jusqu'à 19 cm de diamètre. Lame inox, poignée ABS.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
295	220	70	283245	18,85



COUPE-CHAMPIGNON

Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. 7 lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
202	215301	16,90



DÉNOYAUTEUR OLIVUS

En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Spécial pour les olives.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	12,90



DÉNOYAUTEUR À CERISES KERNEX

Retire le noyau et la tige en même temps. En fonte d'aluminium, revêtement aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	8,55



TOQUEUR À ŒUF "CLACK"

Coquille découpée parfaitement grâce à l'onde de choc produite par la boule.
Acier inoxydable.

H mm	Ø cloche mm	Code	Prix HT
240	40	215307	30,25



CERCLE À ŒUF INOX

Idéal pour donner une forme bien ronde à vos préparations : oeufs au plat, omelette, mais aussi blinis, crêpes... Lors de la cuisson sur poêle, plaque à snacker. Manipulation facile grâce au manche.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
140	125	85	215425	6,60



POCHEUSE À ŒUF INDIVIDUELLE

Fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	7,80



COUPE-ŒUF "COC"

Acier inoxydable, livré sous blister.
Idéal pour décalotter proprement les œufs à la coque.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	12,75



COUPE-ŒUF MAXIMUS

Découpe en 10 tranches rondes ou ovales. Solide, excellente prise en main.
Socle en fonte d'aluminium conçu pour le lave-vaisselle, fils en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
160	90	072748	15,65



COUPE-ŒUF RONDELLE

Découpe en 10 tranches rondes ou ovales.
Socle en fonte d'aluminium adaptée au lave-vaisselle, fils en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	10,75



COUPE-ŒUF MIXTE QUARTIERS-RONDELLES

6 quartiers, 10 rondelles.
Fils en acier inoxydable, corps en polyamide blanc.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	13,90



COUPE-ŒUF À PINCE COLUMBUS

Découpe en 6 quartiers égaux. Fils en acier inoxydable.
En fonte d'aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	12,55



COUPE-ŒUF 6 QUARTIERS

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	25	65	400497	15,50



SÉPARATEUR À ŒUF

Verser délicatement l'œuf entier sur le séparateur posé sur le bol, le jaune reste dans le séparateur pendant que le blanc s'écoule dans le bol. Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
170	70	25	072774	7,90



MOULE
Lame inox, manche PP.



Modèle	mm	Code	Prix HT
Rond	Ø10	121001	9,25
Rond	Ø15	122003	8,20
Rond	Ø18	121004	9,25
Rond	Ø20	121005	10,80
Rond	Ø22	121006	9,25
Rond	Ø25	121007	9,25
Rond	Ø28	121008	9,25
Double rond	Ø22 / 25	121009	18,00
Double rond	Ø22 / 30	121013	14,10
Oval	32x18	121010	10,30
Oval cannelé	32x18	121011	12,90



MOULE À POMMES ROND ECOLINE
Lame inox, manche PP.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	5,15



NEW!

EQUEUTEUR À TOMATES ECOLINE
Enlever les pédoncules des tomates ou évider des tomates cocktail. Lame inox, manche polyamide noir.

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	20	090417	4,80



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°	L mm	Code	Prix HT
N°1	140	120919	89,20



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°	L mm	Code	Prix HT
N°2	140	120917	89,20



SET DE 20 OUTILS A SCULPTER

20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aigiseur. Lames inox.

L mm	Code	Prix HT
140	421834	179,65



SET DE 3 OUTILS A SCULPTER
Lames inox, manche PP.

L mm	Code	Prix HT
140	421833	29,20



COUPEAU À SCULPTER 2 LAMES
1 lame droite souple 50 mm, 1 lame droite rigide 45 mm. Acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	13	421836	62,25





CISEAUX DE PRÉCISION



CISEAUX DE CUISINE RING-LOCK®

Le système breveté Ring-Lock® élimine le problème de desserrage de la vis, améliore la précision de coupe et la durée de vie du fil des lames. Ciseaux de haute qualité et de précision. Lame inox, anneaux nylon.

L mm	Code	Prix HT
220	120808	19,20



CISEAUX TOUS SERVICES

Acier inoxydable, anneaux en plastique.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	7,20



CISEAUX CLASSIQUES

Acier chromé et poli.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	9,75



CISEAUX PETITS POISSONS

Ciseaux à lame courte et pointue pour ouvrir avec précision les petits poissons. Lame dentée lui évitant de glisser.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	13,60



CISEAUX DE CUISINE (POISSON, ETC...)

En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	20,00



CISEAUX À OURSINS OU À RAISINS

Lames très pointues en inox.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	18,15



CISEAUX DE CUISINE AMBIDEXTRE

Acier inoxydable, anneaux en plastique noir.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	8,10



COUPE-VOLAILLE

Forme ergonomique facilitant la découpe. Lame inox, poignées plastiques.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	18,50



COUPE-VOLAILLE

Forme ergonomique facilitant la découpe. Inox forgé.

L mm	Code	Prix HT
255	120818	38,95



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène.

L mm	Code	Prix
230	1 lame	120451 23,35
360	1 lame	181021 62,00
230	2 lames	090570 41,35



CISEAUX A HERBES

Ciseaux à 5 lames pour une coupe régulière et une économie de temps. Ecartement des lames 4 mm. Lames acier inoxydable trempées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	10,40



PLANCHE COUPE-PAIN
En hêtre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	68,75



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Modèle très robuste. Lame acier inoxydable forgée, crantée. Socle hêtre vernis.

L mm	Code	Prix HT
240	120061	116,00
350	120062	209,00



Inox

PE

COUPE-PAIN

Socle et poignée polyéthylène. Lame microdentée acier inoxydable. Fabrication robuste.

L mm	Socle	Code	Prix HT
350	Inox	120064	186,00
250	PE	120071	95,95



COUPEAU FENDEUR/TARTINEUR

Lame crantée : ouvrir la baguette.
Lame unie : beurrage.
Acier inoxydable, manche polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
85	121021	8,85



Modèle	L mm	Code	Prix HT
GLOBAL	220	120215	92,35
MATFER	230	120539	63,35
SABATIER	200	120052	33,55
CLASSIC	200	120411	22,20
GIESSER	240	182109	15,10



PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES

Hêtre naturel, fabrication soignée. Grille amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	31,35



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



DÉCORTIQUEUR À CREVETTES

Ciseaux spécialement conçus pour faciliter et réduire le temps de préparation des crevettes, gambas et langoustines, sans abîmer les chairs. Acier inoxydable. Lames courbes avec harpon qui retient la chair.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	65	120807	37,35



COUPEAU À COQUILLE SAINT-JACQUES

Lame large 110 mm. Manche ergonomique bleu.

L mm	Code	Prix HT
225	121050	30,90



CISAILLES À OURSINS

Pour l'ouverture rapide des oursins. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	32,70



CISEAUX À POISSON INOX

Modèle fort à lames inox dont 1 crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Droitier.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	160	121134	65,30

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



CISEAUX PETITS POISSONS

Ciseaux à lame courte et pointue pour ouvrir avec précision les petits poissons. Lame dentée lui évitant de glisser.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	13,60



RETROUVEZ LES USTENSILES
POUR LE SERVICE DES FRUITS DE MER
DANS LE CATALOGUE





ECAILLEUR À POISSON SCALEX WESTMARK

Grande longueur pour travail rapide, évitant de disperser des écailles avec son collecteur anti projection. Corps aluminium revêtu. Lame acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	14,50



COUTEAU POISSONNIER

Lame acier inoxydable, dentelée.

L mm		Code	Prix HT
1- Manche ABS 3 rivets - Lame inox dentée			
330	●	090330	47,55
2- Manche évopène surmoulé, double microdenture			
330	●	182315	34,30

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



COUTEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

L mm		Code	Prix HT
180	●	182130	19,00
180	●	182330	19,00



ECAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	32,40

ECAILLEUR "MATFER"

Efficace pour petits et gros poissons. Aluminium monobloc.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	15,45



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	8,00



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Pince d'extraction des grosses arêtes. Prise en main confortable. Ressort incorporé. Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
170	121136	19,75



COUTEAU HÛÎTRE ERGOKNIFE

Couteau professionnel ergonomique à manche thermogomme ovale assurant une excellente prise en main. Livré en étui de présentation. Lame inox 75 mm.

L mm	Code	Prix HT
185	121048	20,00

COUTEAUX À HÛÎTRES

Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

L mm		Code	Prix HT
A mitre, manche palissandre			
① 160		121042	12,15
Manche bois laqué noir			
② 160	Avec garde	121043	9,30
Manche polypropylène			
③ 140	Avec garde	121045	2,85
④ 140	Sans garde	090420	1,87



①



②



③



④



ROQUEFORTAISE

Cadre en fonte laquée gris marbré. Socle polyéthylène
Facilite la coupe rapide et sans miette des fromages à pâte persillée.
Ø du plateau : 220 mm.

L mm	Code	Prix HT
360	072525	131,00
Paquet de 10 fils de rechange	122011	8,60



COUPEAU À FROMAGE

Lame acier inoxydable, manche ABS noir. 2 poignées. Le modèle 63 cm permet de couper des entremets en plaque 600 x 400 d'un seul coup dans la longueur permettant un gain de temps et une régularité de la coupe.

	L lame mm	L totale mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
1 main	250	385	54	4		090040	34,70
2 mains	330	565	58	4		122004	67,35
2 mains	400	635	58	4		090347	75,85
2 mains	630	860	55	4	Entremet	122002	141,00



LYRE À FROMAGES

Inox. Convient également pour le foie gras.
Ø fil 0,5 mm.

	Ecart mm	Code	Prix HT
Lyre N°75, foie gras	170	072540	12,70
10 fils pour lyre n°78		122017	6,60



FIL À FROMAGE

Poignées plastiques, en paquet de 10. Fils inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	12,55
1000	072571	14,45



FIL À COUPER LE BEURRE

Fil inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	9,95



COUPEAU À PARMESAN

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	19,50



TRANCHE-FROMAGE

Épaisseur en fonction de l'angle de l'appareil.
Fil coupant en acier inoxydable.
En fonte d'aluminium avec un revêtement lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	108	072580	10,30



COUPE-BEURRE PORTIONNETTO

Coupe le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm.
Fonte d'aluminium avec un revêtement lave-vaisselle.
Fils tranchant en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	073085	12,90



263509



263510

MINI-GUITARE

Coupe en tranches de produits tendre et homogène : foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, beurre, œufs durs...

Avantages :

- Régularité des portions: 5 mm.
- Découpe rapide: surface de coupe 135 x 122 mm.
- Sécurité d'utilisation.
- Hygiène améliorée.
- Stabilité assurée par pieds ventouses.
- Démontage simple, sans outil, pour passage au lave-vaisselle du bloc de coupe et du support.

Caractéristiques :

- Profondeur : 455 mm.
- Largeur : 233 mm.
- Largeur utile de coupe: 145 mm.
- Hauteur : 150 mm.
- Hauteur bras relevé : 420 mm.
- Poids net : 4,9 kg.
- En acier inoxydable et polyéthylène.
- Fils interchangeables en acier inox ø 0,4 mm.



	Code	Prix HT
Mini-guitare pour produits ronds, tranches de 5 mm	263509	500,00
Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm	263510	500,00
Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m	263513	26,10



GUILLOTINE À FOIE GRAS

Convient également pour couper les bûches de fromage de chèvre, les fromages à pâte persillée.

Plateau polyéthylène marbré ép. 20 mm.

Fil monté sur tiges à ressort.

Hauteur de coupe maximum : 105 mm.

Largeur de coupe maximum : 220 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
365	270	122015	124,00
Paquet de 10 fils de rechange		122011	8,60



PORTIONNEUR COUPE-RONDELLES

Coupe en tranches de 8 mm les bûches de fromage, les bûches de foie gras, la mozzarella.

Coupe facile et régulière.

Longueur maximum des bûches : 100 mm.

	Code	Prix HT
Portionneur tranches 8 mm	215851	114,00



RETROUVEZ
LE PRODUIT COMPLET "PREP CHEF"
P 133



PORTIONNEUR COUPE-ŒUFS

Coupe sans effort.

Coupe 2 œufs à la fois en rondelles grâce à un support adapté.

	Code	Prix HT
Coupe-œufs rondelle 5mm	215831	114,00

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



SCIE DE BOUCHER
Démontable. Tension par poignée. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
450	155	100110	120,50

Lame de scie

450	10	100115	11,20
-----	----	--------	-------



LARDOIRE
Acier inoxydable poli, manche ABS noir.

L mm	Code	Prix HT
250	120861	32,45



ESSE
Ou crochets de cuisine. Acier inoxydable. 2 pointes.

L mm	Ø mm	Poids max kg	Code	Prix HT
Les 10				
80	4	15	911437	9,65
100	4	15	911438	9,85
120	5	35	911439	14,95
140	6	45	911440	18,55
160	6	60	911441	19,35
180	6	90	911442	20,80



FEUILLE PARISIENNE
En acier inoxydable, dos droit, poignée en plastique.

L mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	3	696	123060	66,75



COUPEAU À ABATTRE
Lame acier inoxydable, plate-semelle très épaisse. Manche ABS.

L mm	Code	Prix HT
300	123050	71,60



COUPERET LOURD
Permet de couper les os. Grande force de coupe. Manche en ABS riveté et lame inoxydable.

L mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
196	5	880	090580	61,45
180	3	617	123056	43,15
160	3	470	123055	35,90



SERRE-JAMBON SERRANO
Très robuste pour toutes tailles de jambon. Crans de serrage avec blocage. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm. En acier inoxydable poli.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
365	210	300	120524	91,25



ATTENDRISEUR À VIANDE
Modèle robuste et lourd en PE.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
350	60	500	181046	31,85



APLATISSEUR
Acier inoxydable.

Ø mm	Poids kg	Code	Prix HT
110	2	090615	66,25

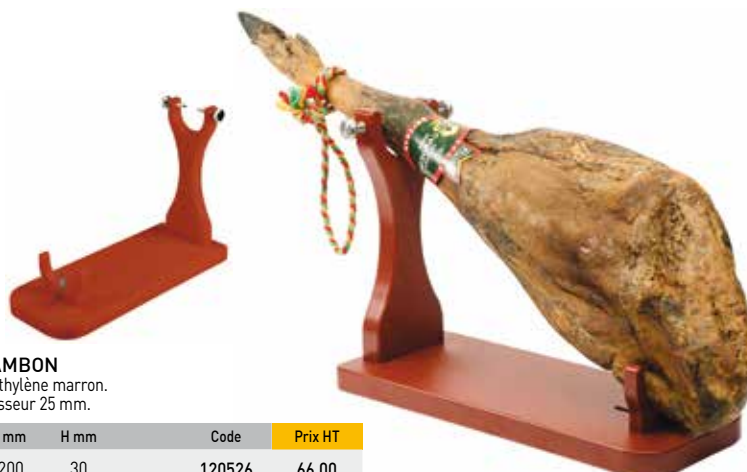


SERRE-JAMBON
Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marbré, épaisseur 25 mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
620	260	180	120522	274,00

Plateau de rechange polyéthylène

450	250		120523	60,25
-----	-----	--	--------	-------



SERRE-JAMBON
Modèle polyéthylène marron. Plateau, épaisseur 25 mm.

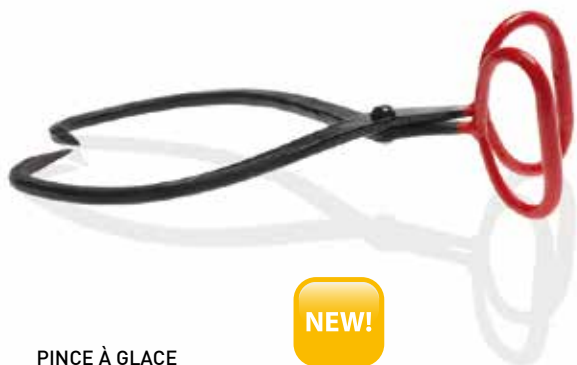
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	200	30	120526	66,00



CISEAUX A SCULPTER LA GLACE

Ciseaux à lame en acier inoxydable spécial.
Manche bois tourné.
Fabrication japonaise de haute qualité.

l mm	L totale mm	Code	Prix HT
60	610	185302	492,00
22	350	185303	205,00
76	730	185304	366,00
50	600	185305	352,00
42	500	185306	286,00
30	350	185307	177,00
32	600	185308	331,00
25	400	185309	254,00
12	355	185310	238,00



NEW!

PINCE À GLACE

Ouverture max mm	Code	Prix HT
520	185311	434,00



SCIE A SCULPTER LA GLACE

Scie en acier spécial avec manche bois.
Denture permettant un travail précis sans effort.

L mm	Code	Prix HT
430	185301	204,00



FUSIL À AIGUISER DIAMANT CHEF'SCHOICE

Mèche ovale recouverte d'abrasif à poudre de diamant d'une grande efficacité.

L mm	Code	Prix HT
300	125072	40,25



FUSIL

Fusils de fabrication française, adaptés à tous type de couteaux. Mèche chrome dur.



Taillage	Manche	Mèche	L mm	Code	Prix HT
Fusils de cuisine					
(A) Standard	Noir	Ronde	250	125055	12,15
(B) Standard	Noir	Ronde	300	125050	17,25
(C) Standard	Noir	Ovale	300	090630	29,30
Fusils de boucher					
(D) Standard	Noir/gris	Ronde	300	125046	27,35
(E) Standard	Noir/gris	Ovale	300	125047	38,90
(F) Fin	Noir	Ronde	300	125042	47,00



FUSIL À AIGUISER GLOBAL

Aiguisage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche ronde. Manche acier inoxydable.

L mm	Mèche	Code	Prix HT
260	G38, mèche diamant, ovale	120315	166,00
300	G39, mèche diamant, ovale	120316	176,00
240	G45, mèche céramique ronde	120285	113,00

Mèche céramique G45-R de rechange, à visser dans le manche	120185	26,05
--	--------	-------



PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	8,60



PIERRE CÉRAMIQUE

Ne nécessite aucun trempage préalable. A humidifier pendant l'affûtage. Dimensions : 210 x 70 mm.

L mm	l mm	Grains	Ep. grain	Code	Prix HT
210	70	1000	Grain moyen MS50M, ép. 5 mm	120294	74,80
210	70	1000	Grain moyen, ép. 24 mm	120296	155,00
210	70	5000	Finition polissage, ép. 22 mm	120297	206,00



2 GUIDES D'AFFÛTAGE

Pour couteaux Global et Japonais. Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales. Maintiennent un angle précis d'affûtage en les clippant sur la lame. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150 mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150 mm. Inox 18/8.

Code	Prix HT
120288	10,30

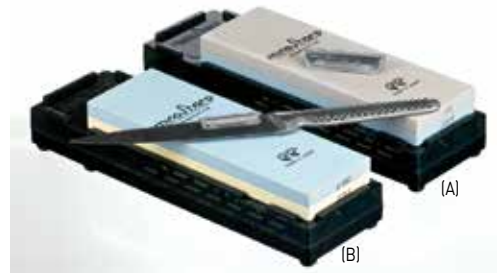


KIT PIERRE À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global, kit comprenant :

- 1 pierre
- 1 jeu de 2 guides d'affûtage PM et GM.
- 1 boîte plastique de rangement faisant office de support pour la pierre pendant l'affûtage. A tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

L mm	l mm	H mm	Grains	Ep. grain	Code	Prix HT
210	70	22	120	Gros 459	120301	77,10
210	70	22	1000	Moyen 460	120302	84,05
210	70	22	600	Polissage 461	120303	122,00



KIT PIERRE À AIGUISER "DUO" À EAU

Kit spécial couteaux Global comprenant :

- 1 pierre réversible à 2 grains différents.
- 1 jeu de 2 guides.
- 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. A tremper dans l'eau 10 mn avant chaque utilisation. Dim boîte : 270 x 90 x 40 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. grain	Code	Prix HT
210	70	22	(A) Gros - moyen	120306	114,00
210	70	22	(B) Moyen - polissage	120307	181,00

- Contrôle précis de l'angle d'affûtage.
- Poignée ergonomique.
- Remplace avantageusement le fusil classique.



**AFFÛTAGE FACILE
EN TOUTE SÉCURITÉ**



AGUISEUR MANUEL "STEELPRO" 470

Modèle très stable, simple d'utilisation, pour lames lisses. Poignée large pour une meilleure prise en main. Anneau permettant une suspension à portée de main. Poids 250 g.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	80	090564	49,00



AGUISEUR MANUEL CC 464

Affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée en deux étapes :
- 1 pour aiguiser.
- 2 pour affiler et obtenir un tranchant rasoir. Abrasifs 100% diamant.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	50	70	127605	40,15



AGUISEUR 445

Modèle à plaquettes recouvertes de poudre de diamants pour l'affûtage en 2 étapes (aiguisage, affilage) de tous types de couteaux lisses.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
215	54	70	140	127603	28,20



AGUISEUR 430

Pour couteaux crantés. Affûte les arêtes émoussées des dents, les réaligne et redonne du tranchant au couteau.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
180	60	60	100	127601	23,95



AGUISEUR MANUEL 4643

Modèle polyvalent. Roulettes recouvertes de poudre de diamant pour affûter tous couteaux : à lames fines japonaises (15° type Global), à lames classiques (20°), à lames crantées. Phase d'affilage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	52,30



AFFÛTEUR UNIVERSEL 440 GLOBAL

Adapté tous couteaux, sauf à lame dentée ou affûtées sur un seul côté. Guidage de la lame pour affûtage précis, rapide, efficace en sécurité. À utiliser avec de l'eau.

L mm	Code	Prix HT
235	120340	48,55



EFFICACE :

Disques recouverts de diamants : rapide, sans échauffement de la lame et sans détremper l'acier des couteaux.

PRATIQUE :

Guidage de l'angle d'affûtage assuré par des aimants : sécurité et facilité. Pour gaucher comme pour droitier.

ECONOMIQUE :

L'affûtage précis et symétrique en 2 ou 3 biseaux successifs : obtention d'une lame convexe plus résistante. Disques abrasifs diamantés d'une très grande longévité.

COMPACTE :

Encombrement réduit : facilement à portée de main.

SÉCURISANTE :

Affûtage en toute sécurité : lame toujours tournée vers le bas, jamais vers l'utilisateur.



DEMONSTRATION



Lame unie



Lame microdentée



NE DÉTREMPE PAS LES LAMES
RECOMMANDÉS PAR
LES GRANDES MARQUES DE COUTEAUX



MODÈLE COMPATIBLE COUTEAUX JAPONAIS
TYPE GLOBAL OU AUTRES



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

Capable d'affûter les couteaux classiques européens et les japonais. Affûtage à 15° (couteaux japonais) ou à 20° (couteaux classiques).

Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. 50Hz.



L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Code	Prix HT
235	85	105	2	75	220/240	127620	261,15



- AFFÛTAGE RAPIDE ET SIMPLE À LA PORTÉE DE TOUS
- SECURITÉ DE L'UTILISATEUR
- NE DÉTREMPENT PAS L'ACIER DES LAMES



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2100

Modèle professionnel puissant pour l'affûtage intensif :

- Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
- Module d'affûtage démontable et interchangeable facilement pour le nettoyage, même au lave-vaisselle.
- Module d'affûtage à 15°, spécial "couteaux japonais" disponible en option et interchangeable avec le module classique d'affûtage à 20° d'angle.
- Convient aussi pour l'affûtage des couteaux à lame crantée et des couperets.
- Bâti en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
310	130	130	4,5	50	175	230	127622	510,00
Modèle d'affûtage de rechange 20°							127623	201,00
Modèle d'affûtage de rechange 15°							127624	201,00



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2000

Modèle professionnel pour usage intensif recommandé pour boucheries, salaisons, ateliers de découpe de viande, abattoirs, charcuteries, grandes cuisines, ...

- Affûtage en 2 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
- Assure un affûtage parfait et durable en un temps record.
- Le module d'affûtage se démonte pour le nettoyage et peut-être remplacé.
- Bâti en ABS.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
305	127	127	3,5	50	115	220/240	127615	382,00
Modèle d'affûtage de rechange							127616	146,00



AIGISEUR ÉLECTRIQUE H220

Modèle Hybrid™ combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants. Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable. Convient pour l'aiguillage de couteaux à lame lisse ou crantée. Réservé à un usage non intensif.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
195	85	95	1	50	40	230	127609	74,10



AIGISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

Modèle professionnel pour utilisation régulière.

Ce modèle possède une phase linéaire qui permet de reprendre facilement les lames très émoussées. L'affûtage progressif en 3 phases permet d'obtenir un tranchant exceptionnel et durable.

Permet d'affûter les couteaux à lame lisse ou à lame crantée.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
250	100	100	1,9	50	75	220/240	127614	228,50



NEW!

AIGISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Pour l'aiguillage des couteaux type japonais.

Transformez les lames de vos couteaux traditionnels : affûtés à 20° en lame haute performance ou à 15° comme les couteaux japonais.

Affûtage en 3 phases pour une polyvalence optimale.

Pour lames lisses et crantées.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
250	110	100	2	50	75	220/240	127621	224,00



AIGISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration, l'aigiseur CC312 affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes. En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
195	90	100	1,6	50	65	220/240	127611	161,20



AIGISEUR ÉLECTRIQUE CC 320

Modèle à 2 phases d'affûtage par disque à diamants.

La phase 1 assure également le pré-aiguillage des couteaux émoussés.

Aiguise les couteaux crantés également.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
210	110	105	1,8	50	75	220/240	127613	191,00



PLAN DE DÉCOUPE PRATIQUE ET HYGIÉNIQUE
COMPATIBLE HACCP



PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES

Le plan de découpe comprend :

- 1 planche support rigide, épaisseur 20 mm, équipée d'ergots.
 - 1 plaque flexible et réversible en polyéthylène (1,5 mm d'épaisseur) avec perforations pour calage sur les ergots de la planche.
- Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

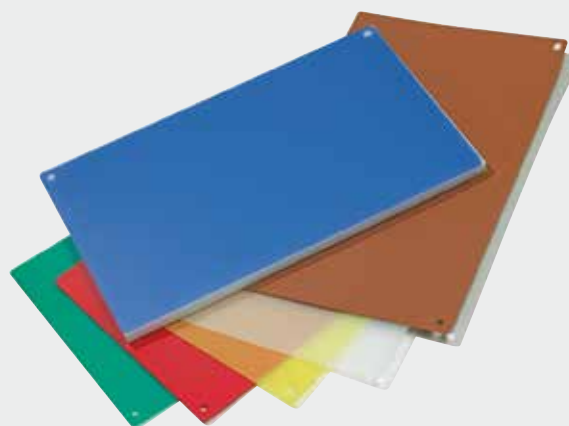
- ① Plaques de découpe remplaçables et réversibles.
- ② Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.
- ③ Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.
- ④ Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.
- ⑤ Plaques flexibles de couleur en option (HACCP).



SET DE DÉCOUPE

- A) 1 planche support + 1 planche flexible, épaisseur 1,5 mm.
- B) Lot de 4 plaques flexibles de rechange, épaisseur 1,5 mm.

	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
(A)	530	325	20	130700	61,40
(B)	530	325		130701	35,10



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
	530	325	1,5	130715	61,15

PLAN DE DÉCOUPE PRATIQUE : POSITION HAUTE QUI PROTÈGE DU MAL DE DOS !



ÉPLUCHER, COUPER, TAILLER, EN LIBÉRANT LE PLAN DE TRAVAIL ET SANS LÂCHER SON COUTEAU



Planche spéciale posée sur 2 bacs amovibles servant de rehausse.
- HAUTEUR améliorant le confort du poste de travail.
- BAC sur le côté, pour stocker les produits coupés ou déchets.



- PLAQUE SOUPLE de DÉCOUPE, réversible et interchangeable, clippée sur la planche protégeant le plan de travail des entailles et reste ainsi bien plat.
- Plaques flexibles de couleur en option (HACCP).



- L'utilisation de la mandoline au-dessus du bac, permet de récupérer les légumes taillés, sans manipulation ni perte de temps.
- Facile à nettoyer et à ranger car entièrement amovibles. Se range comme toute planche classique, y compris sur échelle 400 x 600mm.



Utilisable avec tous nos modèles de bacs GN 1/3 H 65, 100 ou 150 mm. La hauteur s'adapte à la taille de l'utilisateur.



DANS UNE DÉMARCHE HACCP, UTILISEZ EN COMPLÉMENT LE SET DE PLANCHES FLEXIBLES DE COULEURS. VOIR PAGE PRÉCÉDENTE.



Set composé de : 1 planche à découper 700 x 380 mm, épaisseur 20 mm en polyéthylène + 1 plaque de découpe souple 530 x 325mm + 2 bacs Modulus GN1/3 H100mm (code 256035) avec couvercles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
700	380	115	131020	151,00



BILLOT

Polyéthylène.
Billot épais pour la découpe au couperet.

Ø mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
450	140	○	130101	338,00
450	140	●	130102	365,00
450	140	●	130103	365,00
450	140	●	130105	365,00
450	140	●	130106	365,00



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE RAMASSE-JUS

Avec rigole sur le pourtour et ramasse-jus, chanfreinée. 4 pieds anti-dérapants en caoutchouc.

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072439	27,40
530	325	20	072437	39,70
600	400	20	072435	51,50



PLANCHE À DÉCOUPER MARBRÉE

Polyéthylène. Sans pied ni gorge.

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	24,80
530	325	20	072465	35,00
600	400	20	072470	48,85



PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

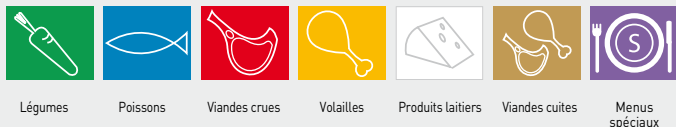
Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.

PLANCHES PEHD 500 :

PEHD : polyéthylène haute densité fabriqué par pressage de la matière.

Très résistant aux coups de couteaux et très dense.

Planches lisses, chanfreinées, faciles à entretenir.



NOIR, SPÉCIAL BARS



NEW!

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Sans pieds, chanfreinée.

L'utilisation de planches de couleurs différentes selon les produits à couper limite les risques de contamination croisée. (6 au choix)

L mm	l mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
250	160	15	●	130090	9,80

340	240	15	poignée	130010	15,70
-----	-----	----	---------	--------	-------

400	250	15	○	130043	15,95
-----	-----	----	---	--------	-------

400	300	15	○	130044	19,00
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	15	○	130046	26,20
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	15	●	130054	26,40
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	15	●	130068	26,40
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	15	●	130070	26,40
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	15	●	130050	26,40
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	15	●	130066	26,40
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	15	○	130048	36,30
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	15	●	130056	37,40
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	15	●	130069	37,40
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	15	●	130071	37,40
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	15	●	130052	37,40
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	15	●	130067	37,40
-----	-----	----	---	--------	-------

L mm	l mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
400	250	20	○	130311	16,70
400	300	20	○	130312	21,00

530	325	20	○	130317	28,80
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270212	29,35
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270214	29,35
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270216	29,35
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270218	29,35
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270220	29,35
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270221	29,35
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270223	29,35
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	○	130315	40,70
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130074	41,55
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130076	41,55
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130078	41,55
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130080	41,55
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130082	41,55
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130083	41,55
-----	-----	----	---	--------	-------

NEW!

NEW!

PLANCHES BOIS



PLANCHE À DÉCOUPER BOIS DEBOUT

Planche épaisse en charme, composée de pavés de bois, façon billot de boucherie. Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids kg	Code	Prix HT
523	325	50	7,5	130425	116,00



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

Hêtre.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	13,60
400	240	20	072495	14,10



RETROUVEZ LES PLANCHES
DANS LE CATALOGUE



ACCESSOIRES



RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES,
AMÉLIORE L'HYGIÈNE DES PLAQUES



RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE

S'utilise comme un rabot, supprime les entailles et taches afin de travailler sur des planches et billots de découpe en polyéthylène lisses et propres. Lame interchangeable et réversible en acier trempé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
202	70	139005	54,30

Lame de rechange, boîte de 2 139006 24,10



RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER

En fil d'acier inoxydable.
Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées.
Facilite le rangement et la préhension.
Épaisseur max. d'accueil des planches : 35 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	139002	44,60



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

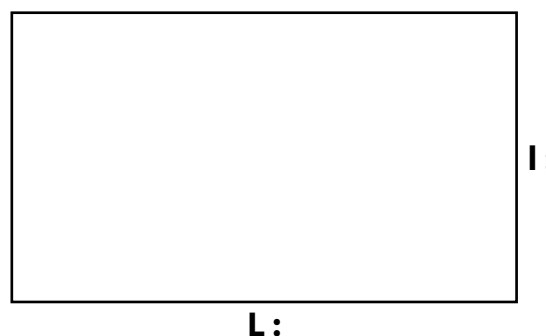
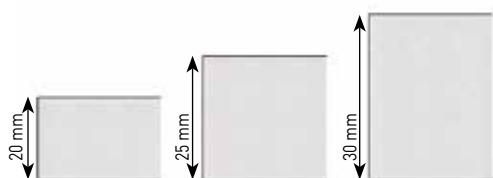
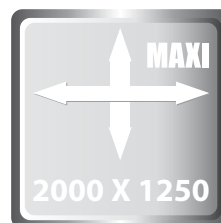
L mm	Code	Prix HT
170	100135	14,65

UN SERVICE "SUR MESURE"
DE PLANCHES À DÉCOUPER À
VOS FORMATS !



Afin de garantir la bonne adaptation de vos planches à votre besoin, précisez clairement lors de votre commande, ses dimensions en millimètres.

Utilisez le code adapté à vos dimensions pour connaître le prix de votre planche.



Planches en polyéthylène HD 500 blanc, sans chanfrein, rabotées.

Dimensions inférieures à :	Epaisseur des planches					
	20 mm		25 mm		30 mm	
	Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
500 x 625 mm	130801	61,10	130811	77,15	130821	91,10
1000 x 625 mm	130802	123,00	130812	151,00	130822	183,00
1500 x 625 mm	130803	182,00	130813	227,00	130823	272,00
1000 x 1250 mm	130804	244,00	130814	305,00	130824	366,00
2000 x 1250 mm	130805	476,00	130815	588,00	130825	702,00





PRÉPARATION

Valorisez vos préparations à base de produits frais grâce à nos robots, mandolines, balances, thermomètres... Tous nos ustensiles sont conçus pour une utilisation intensive quotidienne et professionnelle, en cuisine ou en pâtisserie.

Appareils manuels	132 - 152
Ustensiles pour le dressage	153 - 155
Mise en place	156 - 159
Siphons	160 - 164
Batteurs mélangeurs	167 - 171
Robots électriques	172 - 185
Trancheurs	186 - 189
Machines sous vide	192 - 193
Thermomètres et minuteurs	194 - 205
Balances	206 - 209

GAGNEZ DU TEMPS POUR VOS COUPES DE PRODUITS FRAIS !



ERGONOMIE

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

POLYVALENCE

Poussoir facilement interchangeable, sans outil.

CONFORT

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

EFFICACITÉ

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé. Résultat de coupe garantissant une présentation impeccable des produits et une conservation optimale.

* Bloc lames interchangeable.

ROBUSTESSE

Bâti robuste en matériau composite.

PRATIQUE

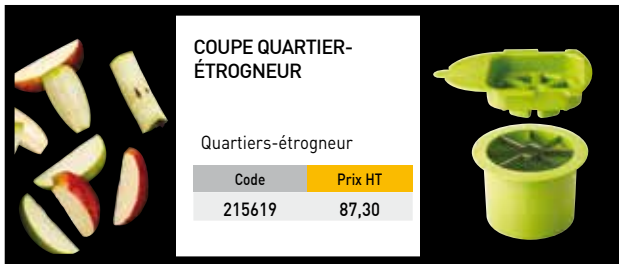
Récupération des coupes dans un bac à placer directement sous l'appareil (bac GN 1/2 prof 100 mm maxi, non fourni).



SUPPORT
Piètement avec poignées, vendu seul.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	510	215610	110,00

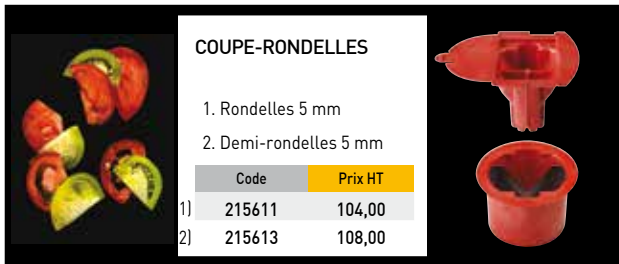
1 SUPPORT, * 13 POSSIBILITÉS



COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR

Quartiers-étrogneur

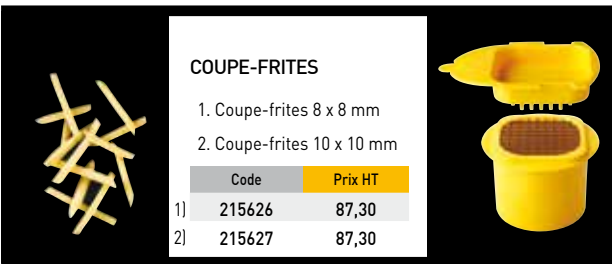
Code	Prix HT
215619	87,30



COUPE-RONDELLES

1. Rondelles 5 mm
2. Demi-rondelles 5 mm

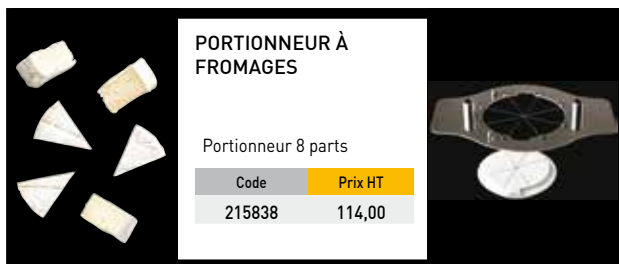
Code	Prix HT
1) 215611	104,00
2) 215613	108,00



COUPE-FRITES

1. Coupe-frites 8 x 8 mm
2. Coupe-frites 10 x 10 mm

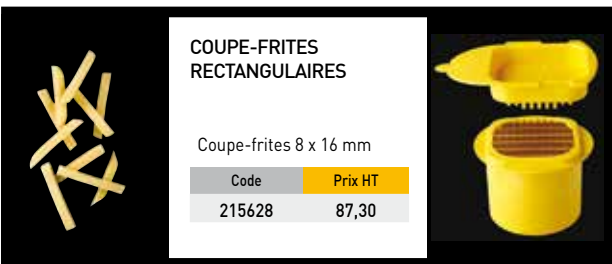
Code	Prix HT
1) 215626	87,30
2) 215627	87,30



PORCIONNEUR À FROMAGES

Portionneur 8 parts

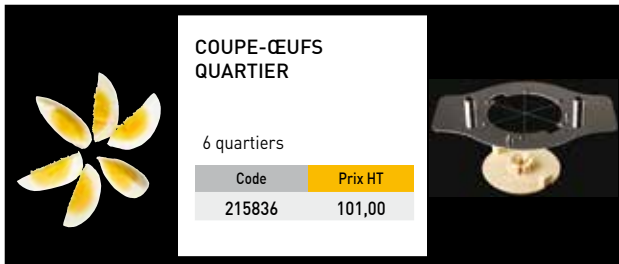
Code	Prix HT
215838	114,00



COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Coupe-frites 8 x 16 mm

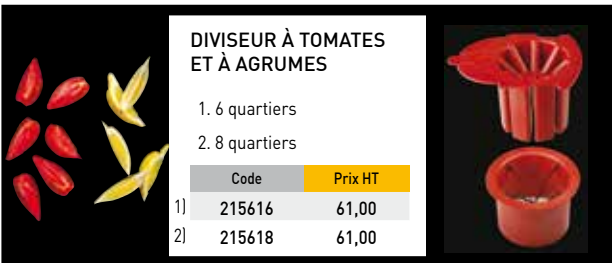
Code	Prix HT
215628	87,30



COUPE-ŒUFS QUARTIER

6 quartiers

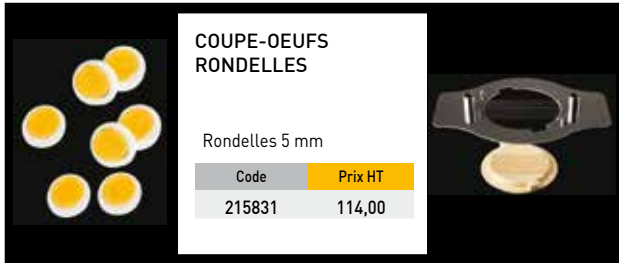
Code	Prix HT
215836	101,00



DIVISEUR À TOMATES ET À AGRUMES

1. 6 quartiers
2. 8 quartiers

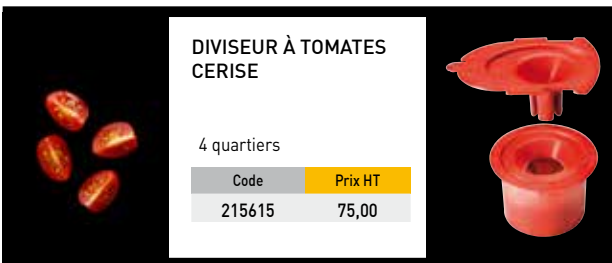
Code	Prix HT
1) 215616	61,00
2) 215618	61,00



COUPE-ŒUFS RONDELLES

Rondelles 5 mm

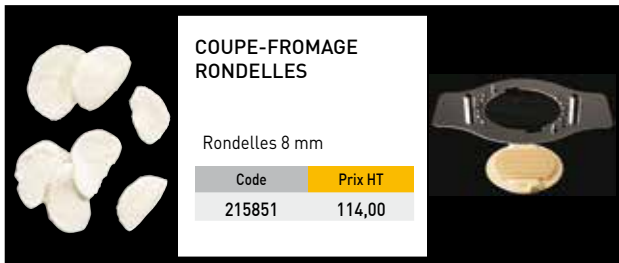
Code	Prix HT
215831	114,00



DIVISEUR À TOMATES CERISE

4 quartiers

Code	Prix HT
215615	75,00



COUPE-FROMAGE RONDELLES

Rondelles 8 mm

Code	Prix HT
215851	114,00



LE PREP CHEF QUE VOS COMMIS VONT AIMER



3 FOIS PLUS RAPIDE
QU'UN MOULIN ! (1)
PURÉE PLUS AÉRÉE (2)

EFFORT RÉDUIT

Ecrasement des pommes de terre
D'UN SEUL GESTE

GRILLE
Ø 3,2 mm

COMPATIBLE
Avec casserole ou faitout jusqu'à Ø 28 cm

STABILITÉ
Du support tripode

(1) Temps comprenant le montage, le chargement, la préparation et le nettoyage.
(2) Comparé avec un moulin équipé d'une grille de 2,5 mm.



RANGEMENT SÉCURISÉ
DES BLOCS LAMES



DISPONIBILITÉ
MAI 2018

RANGE ACCESSOIRES PREP CHEF
Capacité 3 blocs-lames et leur poussoir. À poser sur le plan de travail ou à fixer au mur. Vis non fournies, ABS thermoformé.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
475	208	152	215690	39,00



PRESSE PURÉE PREP CHEF
Livré avec une cuillère pour garnir facilement le réceptacle.

L mm	l mm	H mm	H poignée haute	Code	Prix HT
408	403	334	631	215640	150,00

MOULINS À LÉGUMES



Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson...
Support pour utilisation sur un récipient cylindrique.



Ø mm	H mm (avec manivelle)	Code	Prix HT
240	380	215514	41,45



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

Ø mm	H mm (avec manivelle)	Code	Prix HT
310	250	215503	131,00
310	250	215513	84,70



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

Ø mm	H mm (avec manivelle)	Code	Prix HT
370	320	215505	325,00
370	320	215515	228,00

PRESSE CULINAIRE



UNE VÉRITABLE PRESSE DE CUISINE TOUT INOX POUR EXTRAIRE TOUS LES SUCS DE VOS CARCASSES CUITES

PRESSE CULINAIRE "JEAN-MARC BANZO"

Presse à vis en acier inoxydable. Pour le pressage de carcasses de volailles, crustacés ou autres afin d'en extraire les sucs ou les jus nécessaires à l'élaboration de sauces ou de coulis.

H maxi (vérin dévissé) : 560 mm. H mini (vérin vissé) : 430 mm.

H cuve mm	Ø cuve mm	C cm ²	P mm	L mm	Poids Kg	Code	Prix HT
100	140	500	250	230	6,350	215545	973,00



PRESSE PURÉE MANUEL

Pour la réalisation de purées "à l'ancienne".

Perforations Ø 3 mm. Forme ergonomique avec patte d'appui afin de poser l'appareil sur le récipient. Fonte d'aluminium laquée.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	45,50



**SÉCURITÉ TOTALE, COUPE VRAC
LAVABLE LAVE-VAISSELLE**



COUPE-TOMATES MANUEL

Découpe les tomates sans efforts, même bien mûres, en rondelles de 6 mm.

Il permet :

- La coupe en vrac avec réception dans un bac gastronome sous l'appareil (Production horaire en vrac : 1200 tomates environ).
- La coupe tomate par tomate avec réception dans l'assiette ou ravier évitant les manipulations.

Sécurité de l'utilisateur assurée en interdisant l'accès de la main sur les lames.

Hauteur poignée position basse : 270 mm. Hauteur poignée position haute : 455 mm.

Hauteur sous pieds : 120 mm. Ecartement entre pieds : 328 mm.

Passer au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
425	180	6	215710	435,00

Bloc-lames de rechange, écartement 6 mm 215720 111,00



Accessoires	Code	Prix HT
Équeuteur à tomates inox, manche plastique noir	090417	4,80
Bac de réception GN 1/2, P 100 mm	763010	16,55



COUPE-LÉGUMES "LE ROUET" GOURMET

Découpe originale des légumes en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes.

Livré avec serre-joint et 3 couteaux, réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en ABS. Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
360	135	243	2,2	215131	223,00





RÉALISEZ DES COUPES PRÉCISES ET RÉGULIÈRES EN TOUTE SÉCURITÉ

- Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".
- Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette.
- Découpe en bâtonnets, précise et nette.

- Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.
- Corps en matériau composite, nettoyage facile.
- Poignée large et fonctionnelle : une prise en main franche.



**POUSOIR ROTATIF :
SÉCURITÉ INÉGALÉE ET
SIMPLICITÉ**

MANDOLINE 2000 "S"

Utilisable pour toutes les coupes dont la gaufrée. Protection des doigts contre l'accès aux lames, grâce au poussoir rotatif.

L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
395	132	1300	215060	146,00



MANDOLINE 2000 PRO

avec poussoir plat, simple, pratique pour une utilisation rapide. Livrée avec 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm.

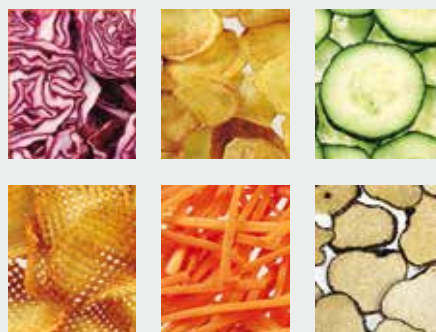
L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
395	132	1240	215062	127,00



MANDOLINE

Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".
Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette.
- Découpe en bâtonnets, précise et nette.
- Effileurs amovibles : 3, 5 et 10 mm.
- Corps inox ultra-rigide.
- Poignée inox.
- Dimensions : L 364 x lq 113 mm.

	Code	Prix HT
Mandoline inox	215001	117,00
Poussoir complet	215005	23,60



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



MANDOLINE 1000

Mandoline "japonaise".
Coupe parfaite due au tranchant et à la position oblique de la lame.
Compacte et légère. Des ergots la calent sur un bac gastronorme pour utilisation en position horizontale.
Réglage à molette précis et facile de l'épaisseur de coupe (jusqu'à 6 mm).
Livrée avec :
- 1 bloc effileur à julienne (écartement des lames 3 mm) (1).
- 1 couteau lisse.
- 1 couteau gaufré (2).
- 1 poussoir protégeant la main.
Matériau composite.

L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	68,10



- Couvercle polycarbonate transparent : degré d'essorage visible.
- Forme basse et large : grande stabilité.
- Panier large et aéré : essorage efficace.
- Démultiplication de l'engrenage : meilleure souplesse et effort moindre sur la manivelle.

Corps et panier en polypropylène.
Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.



MANIVELLE
FACILE À FAIRE TOURNER



ESSEUREUSE SWING XS
Pour 2 à 3 salades. 10 L.

H Hors-tout mm	l sup. mm	Code	Prix HT
396	373	215582	116,00



ESSEUREUSE SWING XL
Pour 4 à 5 salades. 20 L.

H Hors-tout mm	l sup. mm	Code	Prix HT
459	460	215580	128,00



DESIGN ET TECHNOLOGIE DE POINTE POUR DES RÉSULTATS INCOMPARABLES EN CUISINE

Les râpes Microplane® permettent de râper sans effort les fromages à pâte molle ou dure, les légumes, les agrumes, les noix, les épices et les condiments, les champignons, le chocolat...



Râpes à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliments coupés sans être déchiquetés : arôme et saveur préservés.

Râpes livrées avec étui de protection de la lame pour le rangement. Lavable au lave-vaisselle. Lavage des étuis à la main.

Gants anti-coupures recommandés



MOULIN À FROMAGES

En cuisine comme sur la table, cet élégant moulin en acier inoxydable et plastiques noirs assurera une distribution de fromage (parmesan, par exemple) râpé frais de grande qualité. Livré avec 2 lames interchangeable fine et gros grains. Fonctionnement facile par rotation du poignet. Fourni avec couvercle pour un rangement pratique.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
73	170	216030	33,50



RÂPES PREMIUM

Les râpes incontournables pour les Chefs !

Manche ergonomique noir, toucher velours et embouts caoutchouc anti-écaflures à l'extrémité de la râpe. Lame 200 mm, largeur 25 mm. Sauf râpes à épices, demi-ronde lame 125 mm.

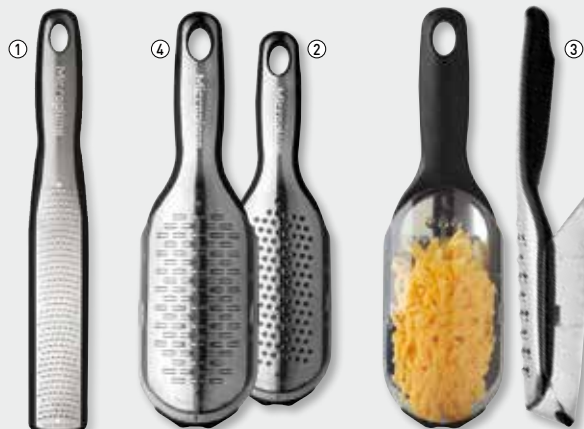
	Code	Prix HT
A zester : fromages durs, agrumes, gingembre...	186601	18,60
A épices : muscade, cannelle...	186604	14,75



RÂPES ÉLITE

Forme ergonomique, monobloc. L'étui de protection se transforme en réceptacle lorsqu'on le clipse sous la râpe. Longueur totale 285 mm. Largeur 80 mm.

	Code	Prix HT
1. Râpe zesteur	216119	19,80
2. Râpe gros grains	216121	21,35
3. Râpe très gros grains	216122	21,35
4. Râpe double tranchant	216124	21,35



RÂPES GOURMET

Râpes larges ergonomiques, manche ergonomique noir toucher velours avec embout caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée. Lame 135 x 60 mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur	186620	25,10
Râpe gros grains	186621	25,10
Râpe très gros grains	186622	25,10
Râpe double tranchant	186623	25,10
Râpe rasoir large : copeaux chocolat, truffes...	186624	25,10
Râpe étoile : parmesan	186625	25,10
Poussoir de protection	216100	5,85
Râpe mandoline	186627	24,85



RÂPES 4 FACES

Stable et ergonomique. Bénéficie de la technologie Microplane® pour une qualité incomparable. 3 lames : très gros grains, fine, double tranchant + 1 lame éminceur 2 mm. Lame fine amovible pour nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	40,50



RÂPE RASOIR MATFER

"Râpes rasoir" tranchantes pour coupes nettes, fines et régulières. Manche élastomère ergonomique avec prise en main assurant une bonne stabilité de la râpe, compatible lave-vaisselle. Dimensions râpe : 110 x 40 mm. Longueur totale : 330 mm. Lame acier inoxydable. Livrées sous blister.

	Code	Prix HT
① Râpe zesteur 2 mm, pour citrons, gingembre, ail et râpage fin de fromages à pâte dure.	216011	18,60
② Râpe moyenne 4 mm, pour râper le chocolat, les fromages à pâte dure, les fruits.	216012	18,60
③ Râpe à copeaux 22 mm, pour chocolat et fromages à pâte dure.	216015	18,60



RÂPE À FROMAGE À MANIVELLE

Acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	12,50



RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES

Grand modèle, acier inoxydable, robuste avec fond à glissières pour récupérer les produits.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	16,20



RÂPE À MUSCADE

Avec couvercle, formant une boîte pour les noix. Acier inoxydable

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	9,50



NEW!

2 EN 1

MOULIN À ÉPICES MICROPLANE

Râpez et stockez les épices dures telles que les noix de muscade, la cannelle, les fèves Tonka... Les épices sont coupées précisément et finement pour un arôme parfait. Lame en acier inoxydable ultra-affûtée. Comprend une partie hermétiquement fermée sur le haut pour la conservation des épices.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	20,80



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"

Bois vernis, équipé avec le mécanisme "Peugeot" garanti à vie. U select : Système PEUGEOT permet de sélectionner entre 6 moutures de très fine à grosse, sans dérèglement de la monture.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Hostellerie	220	661405	31,05
Auberge "U select"	270	661406	43,00



SYSTÈME BREVETÉ CONÇU POUR MOUDRE LE SEL MÊME HUMIDE

MOULIN À SEL HUMIDE "PEUGEOT"

Bois vernis, équipé avec le mécanisme "Peugeot" garanti à vie.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Oléron	140	661409	36,40



TUYAU ÉPLUCHE AIL

Epluchage efficace et rapide des gousses d'ail sans manipulation. Introduire la gousse dans le tuyau, rouler d'avant en arrière pour faire décoller la peau. En évoprène, matière souple et solide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	38	072897	2,95



PRESSE-FRUITES LIMONA

L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort. Godet en plastique. Corps en fonte d'aluminium, revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	28,05



SPÉCIAL HERBES
ET OIGNONS

HACHOIR À MAIN ROTATIF

Lame en acier inoxydable. Corps et poussoir en plastique. Bouchon pour le stockage après éminçage. A mouvement rotatif par quart de tour.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	190	072874	21,60



NEW!

COUPE-AIL

Découpe l'ail en section cubique 2 mm. Grille et lame en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	60	50	072892	26,50



• ROBUSTE
• FACILE À NETTOYER
• FACILE À MANIER



PRESSE-AIL

Corps inox passant au lave-vaisselle. Tamis articulé.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	50	30	072891	26,10



PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

Facile à manier. En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	10,30



PRESSE-TOUT EXTRACTA

Pour ail, oignon et persil. Dénoyauteur pour cerises et olives. Casse-noix, écailleur. En fonte d'aluminium et revêtement très résistant pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	19,20



DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Pour prunes et cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération.

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	25,25



DÉNOYAUTEUR À CERISES KIRSCHOMAT

L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement. Débit 15 kg/heure.

L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
350	255	100	073120	40,05



MANDOLINE À TRUFFES

Pour truffes et champignons. Lamelles fines et parfaitement coupées grâce à une lame acier inoxydable trempée "rasoir". Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Acier inoxydable. Livrée en coffret bois décoré.

	Code	Prix HT
	215050	268,00
Lame de rechange	215051	37,45



COUPE-TRUFFE ERGONOMIQUE

Lame très fine et réglage d'épaisseur précis par molette, pour truffes et champignons. Support, lame et poignée en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	47,25



COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Simple et précis avec molette permettant un réglage d'épaisseur de tranche. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	25,15



COUPE-CHAMPIGNON

Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. 7 lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
202	215301	16,90



BÂTI SURÉLEVÉ AFIN DE PLACER UN RÉCIPIENT DE RÉCUPÉRATION DES ÉPLUCHURES



PÈLE-POMME TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR "API"

Pèle-pommes réalisé en matériau composite inaltérable. Les couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie", lui donnent un excellent tranchant. L'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur sont réglables pour s'adapter à la variété de pomme utilisée. Un bac peut facilement être placé sous la partie avant du pèle-pommes pour récupérer les épluchures. Le pèle-pommes Matfer est livré avec un serre-joint mais il peut également être vissé sur le plan de travail.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
340	100	200	1,3	215250	231,00



PÈLE-POMMES TRANCHEUR

Avec socle ventouse. Système de dégagement du couteau peleur. Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux.

L mm	I mm	H mm	Ep. tranche mm	Code	Prix HT
305	110	135	4	215155	22,40
Couteau peleur de rechange				215158	5,50



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

A régulation de vitesse.

Transmission épicycloïdale - engrenages blancs en Téflon. Bâti acier chromé.

Débit horaire : 12 kg environ. Idéale pour restaurants et collectivités.

Largeur cylindres du laminoir : 220 mm. Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.

Engrenages en acier, fraisés et trempés.

Réglages de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).

Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.

Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès ouverture du couvercle.

230 V mono 50/60Hz. 16 kg.

Livrée sans cylindre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
320	300	260	073170	2225,00



MACHINE À PÂTES R 220

Débit horaire 12 kg environ.

Largeur cylindres du laminoir : 220 mm.

Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.

Engrenages en acier, fraisés et trempés.

Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).

Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.

Livrée sans cylindre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	732,00



CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220

	l mm	Code	Prix HT
n°1, vermicelle	1,5	073180	160,00
à spaghetti	2	073181	160,00
n°2, tagliatelle	2	073182	160,00
n°3, trinitte	4	073184	160,00
n°4, fettucine	6,5	073186	160,00
n°5, lasagnette	12	983712	160,00



MACHINE À PÂTES ATLAS 150 MANUELLE

La machine à pâtes manuelle la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables.

Réglage de l'épaisseur par bouton.

Livrée avec 1 bloc 2 cylindres : Tagliatelles 6 mm et fettucine 1,5 mm ; manivelle amovible et serre-joint de table. Largeur de laminoir 150 mm. Bâti en acier chromé, rouleaux en alliage.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
210	200	155	2,5	073201	76,70



MACHINE À PÂTES ATLAS 150 ÉLECTRIQUE

Version motorisée du modèle ATLAS 150, équipée d'un moteur 100 watts, 230 volts monophasé 50/60Hz. Livrée avec bloc 2 cylindres identiques ATLAS 150, serre-joint de table et manivelle pour utilisation manuelle.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
330	200	155	3,5	073202	174,90



CYLINDRES À PÂTES POUR ATLAS 150

Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour Atlas 150 manuelle et électrique.

	Code	Prix HT
Capellini 1 mm	073210	32,65
Spaghetti 2 x 2 mm (chitarra)	073211	32,65
Spaghetti 2 mm	073213	32,65
Linguine 3 mm	073215	32,65
Trenette 3 mm	073216	32,65



ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR ATLAS 150

Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Utilisation simple et pratique, facile à nettoyer.

	Code	Prix HT
3 raviolis de front, 42 x 42 mm	073217	55,20



MACHINE À PÂTES AMPIA 150

Largeur cylindres et du laminoir : 150 mm. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton.

Deux cylindres fixes incorporés :

- Tagliatelles, 6 mm

- Vermicelle, 1,5 mm

Rouleaux en acier chromé. Engrenages en acier cémenté et trempé.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
210	190	140	3,3	073160	67,60



ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

L pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
13	10	320	40	073220	9,50



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

L pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
6	19	320	40	073221	9,50



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

L pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
4	26	320	40	073222	9,50



SÉCHOIR À PÂTES 16 BRAS

Fourni avec une règle pour manipuler les pâtes en sortie de laminoir. Socle en acier chromé et 16 bras polycarbonate (L 200 mm) pour étendre 2 kg de pâtes fraîches.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
480	440	073228	38,00



SÉCHOIR A PÂTES

En hêtre, équipé de 4 bras. Permet de sécher jusqu'à 1 kg de pâtes fraîches.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	21,00



MOULE À RAVIOLI RAVIOLAMP

Dimensions des raviolis : 35 x 35 mm (carrés), Ø 30 / 52 x 52 mm (carrés bombés).
En aluminium embouti monté sur base acier à pieds anti-glisse.
Livré avec un rouleau bois.

Plaques	L mm	l mm	Code	Prix HT
24 raviolis carrés (1)	270	105	073195	22,90
36 raviolis carrés (1)	300	140	073200	22,90
12 raviolis carrés bombés (2)	340	140	073194	22,90



MOULES À RAVIOLIS

Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries.
Fourni avec livret de recettes. Moules en polypropylène, compatibles lave-vaisselle.
Dimensions hors tout du grand : Ø 155 mm, 240 x 175 x 40 mm.
Dimensions hors tout du moyen : Ø 120 mm, 195 x 140 x 35 mm.
Dimensions hors tout du petit : Ø 95 mm, 160 x 110 x 25 mm.

Code	Prix HT
073159	8,95



ROULETTE À PÂTES

Roulette conçue pour la découpe de pâtes pour tortellinis, farfalles, raviolis...
Equippée de 9 roulettes cannelées amovibles, espacées de 15 mm en 15 mm, utilisables par 6 ou 3 pour des largeurs de bandes de 30 à 45 mm.

Code	Prix HT
073227	23,25



RETROUVEZ LES ASSIETTES À PÂTES
DANS LE CATALOGUE





SÉCURITÉ
ET
GAIN DE TEMPS



OUVRE-SANDWICH

Pratique et sûr, permet de fendre ou ouvrir entièrement la baguette rapidement.

Caractéristiques techniques :

- Hauteur de la coupe réglable.
- Lame réglable pour coupe totale et fendue d'un côté.
- Serre-joint inclus pour fixation au plan de travail.
- Cale pour utilisation en bordure de table (relevable).
- Poussoir amovible pour nettoyage.
- Carrosserie acier inoxydable, avec 4 pieds antidérapants.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
555	110	160	215760	344,00
Lame de rechange complète avec bouton de serrage			215765	80,85



SIMPLICITÉ ET
ROBUSTESSE



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé.

	Code	Prix HT
Automatic, poignée plastique	230006	13,85
Titan, poignée bois	230007	26,50
Couteau de rechange Titan	230008	5,05
Molette de rechange Titan	230010	5,30



OUVRE-BOÎTE GALLANT

Outil de grande qualité en inox, poignée et manette PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	31,75



SÉCURITÉ

OUVRE-BOÎTE PALM

Ouvre-boîtes de sûreté qui découpe le couvercle côté extérieur de la boîte afin d'éviter de salir le contenu. Découpe nette sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	21,55

- Pour tous types de boîtes, y compris les boîtes carrées.
- Fixation sur le plan de travail : vissage ou serre-joint.
- Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.
- Lames profilées : meilleure découpe.
- Lames en acier traité antibactéries ralentissant leur prolifération.
- Tige et socle acier inoxydable.
- Poignée matériau composite.
- Molette en acier spécial, inoxydable.



GARANTIE 3 ANS*



Modèle	Boîtes par jour	Tige L mm	Molette Ø mm	Tête	Code	Prix HT													
EZ 20	20	400	25	Métal noir	230203	163,00													
EZ 20	20	630	Métal noir	230207	175,00	EZ 40	40	630	40	Métal noir	230209	312,00	EZ 60	60+	630	40	Inox	230210	420,00
EZ 40	40	630	40	Métal noir	230209	312,00													
EZ 60	60+	630	40	Inox	230210	420,00													

* Hors couteau et molette



OUVRE-BOÎTES CLASSIC

Ouvre-boîtes avec socle inox à visser ou à fixer par serre-joint. Garantie 1 an.
Tige inox. Lame et molette acier Ø 25 mm.
Poignée composite.
Conçu pour tout type de boîtes jusqu'au 5/1.
Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.

L totale mm	L tige mm	Code	Prix HT
670	400	230190	91,25



BOUTEILLE FIFO

Simplifie l'assaisonnement des plats. Pratique, hygiénique, tout le contenu est utilisé sans perte. La sauce mise en premier, par le dessus, est évacuée en premier, par le dessous. Chargement aisé par la large ouverture. Nettoyage facile. Bouteille en PE, souple.

C cl	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
47	210	60	116340	5,45
59	210	70	116342	5,95
75	210	76	116343	6,60
95	210	87	116344	7,60



BOUTEILLE VERSEUSE

Corps opaque. Permet de préparer des mélanges à l'avance et de les stocker. Chaque bouteille comprend :
 - 1 corps,
 - 1 col,
 - 1 bec verseur de couleur,
 - 1 couvercle/socle de couleur.

C cl	Couleurs	Matière	Code	Prix HT
La pièce				
100	Rouge	PP	116400	5,30
100	Jaune	PP	116401	5,30
100	Vert	PP	116403	5,30
100	Blanc	PP	116404	5,30
100	Bleu	PP	116405	5,30
200	Blanc	PE	116406	9,05



FLACONS VERSEURS SOUPLES

Pour une garniture rapide et précise. Utilisable toutes sauces et crèmes liquides. Polyéthylène souple, avec bouchon à bec.

H mm	Ø mm	C cl	Transparent	Jaune	Rouge	Prix HT
180	50	28	116378	116379	116380	2,35
185	60	35	116382	116383	116384	2,75
240	70	70	116386	116387	116388	4,60



SERINGUE À SAUCE

Indispensable pour injecter dans les rôtis, les poissons, les volailles, les crustacés, les jus parfumés qui relèvent les goûts des préparations et cuissons en conservant leur moelleux. PP et inox, démontable et lavable au lave-vaisselle. Livrée sous blister, avec 2 aiguilles inox Ø 4. et 6 mm.

L aiguille mm	L mm	C ml	Code	Prix HT
120	155	45	215452	27,90



POMPE DOSEUSE UNIVERSELLE

Facilite le dosage, s'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 L (ketchup, moutarde, mayonnaise...). Débit 28 ml +/- 2 ml par impulsion.

Code	Prix HT
720050	11,05

Pas de vis, Ø 40 mm



PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	8,75
150	7	Droite	652020	8,65
200	25	Décalée	652021	11,00
300	12	Droite	652013	11,55
350	40	Coudée	652022	16,35

NEW!



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



PETITE SPATULE COUDÉE

Idéale pour les travaux de précisions en cuisine, en chocolaterie ou en confiserie. Manche PP.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	9,00



PELLE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
A friture, ajourée				
163	80	293	072045	11,50
Souple, pleine				
100	60	278	072040	11,50



MINI-PINCE INOX

Utilisation multiples :

- dressage des aliments sur les assiettes en cuisine.
- Service des condiments en buffets.
- Service des caramels, chocolats... en boutique

L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
115	17	plate	652033	3,70
115	24	feuille de chêne	652035	3,30
175	30	feuille de chêne	652014	3,60



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	7,95



LE PINCEAU D'ARTISTE DU CUISINIER !



CUILLÈRE PLUME DECOSPOON INOX

Lot de 2 cuillères L 230 et 190 mm.
D'un geste simple, apportez une touche de couleur savoureuse.
La grande plume est idéale pour faire des points et traits larges.
La petite plume facilitera les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

	Code	Prix HT
Lot de 2	116436	18,00



ENCRIER DECOSPOON

Pot en SAN laissant la sauce au fond pour faciliter la recharge de la plume. Bord silicone pour essuyer la cuillère.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
75	55	116437	5,00



FLACON-DÉCOR

Bec verseur fin idéale pour le décor. Avec capuchon. Flacon souple en polyéthylène.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	5,65



ASSAISONNEZ SANS EXCÈS !



VAPORISATEUR À HUILE

Vaporiser une fine couche d'huile grâce à une pompe manuelle à air pour assaisonner les salades, huiler les viandes et poissons ou graisser les plats et les moules. Avec filtre pour utiliser huiles aromatisées avec herbes, condiments...
Corps en verre.

Ø mm	H mm	C ml	Code	Prix HT
62	181	170	661404	12,00

MINI-PLATS "JAPONAIS"

Petits contenants pratiques en cuisine pour le stockage des herbes et condiments, épices et petites préparations.

- Evite le gâchis.
- Esthétique en cuisine ouverte.
- Acier inoxydable.
- Empilables à vide.
- Couvercle en option.



SET 5 BACS

Comprend 4 bacs 714001 (30 cl) dans un grand bac avec couvercle.

	C cl	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Set de 5 bacs	4 x 30	280	120	65	714000	83,65

	C cl	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Bac	30	100	65	55	714001	11,40
Bac	60	135	105	60	714002	14,40
Bac	90	160	110	65	714003	22,35
Couvercle pour 30 cl	-	110	75	-	714011	7,90
Couvercle pour 60 cl	-	145	115	-	714012	8,10
Couvercle pour 90 cl	-	170	120	-	714013	8,55



PLAT INOX + GRILLE INOX

Petit plat pratique en cuisine pour :

- l'égouttage des viandes cuites,
- la réservation des petites quantités d'ingrédients (sans grille).

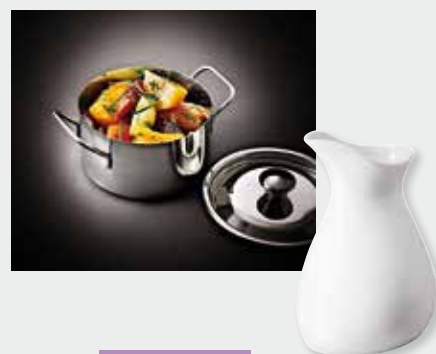
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	150	30	714021	8,65
235	190	35	714022	10,00



RETROUVEZ LES LAMPES INFRA-ROUGE POUR PASSE-PLATS DANS LE CATALOGUE



RETROUVEZ LES MINI-CONTENANTS À SAUCE ET ACCOMPAGNEMENTS DANS LE CATALOGUE



DES INGRÉDIENTS TOUJOURS FRAIS À PORTÉE DE MAIN



Utilisation avec des plaques eutectiques congelées, disposées au fond du caisson.

- Maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service.
- Maintient au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces pendant plusieurs heures.

Livré avec : 5 bacs GN 1/9 1 L, P 100 mm et de 2 plaques eutectiques.
Modulable selon besoins : 2 bacs GN 1/9 et 1 bac GN 1/3 ou 2 bacs GN 1/6 et 2 bacs GN 1/9.



CONDIBOX INOX

L mm	l mm	H mm	Avec	Code	Prix HT
585	200	146	Bac inox	511510	325,00



Plaque eutectique

CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Avec	Code	Prix
585	200	146	Bac cristal	511508	246,00

ACCESSOIRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Plaque eutectique supplémentaire				
265	162	30	511512	13,50
Bac GN 1/9 supplémentaire				
175	108	100	Inox 747010	22,25
175	108	100	Cristal + 757110	4,45



- FONCTIONNE SANS ÉLECTRICITÉ.
- ENCOMBREMENT TRÈS RÉDUIT.
- MODULARITÉ (BACS GASTRONORMES).
- EXISTE EN DEUX FORMATS.

CONCEPT DE STOCKAGE DES ASSAISONNEMENTS DE CUISINE



Mise à disposition simple et rapide de toutes les épices.

Inclinaison du support : vision du contenu aisée.

Couvercle en plexiglass : protection des ingrédients.

Deux déclinaisons :

- Grand modèle : 6 bols + 1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

- Petit modèle : 4 bols, encombrement réduit.

Bols 55 cl (Ø 100, H 90 mm).



LES BOLS À FOND ROND DOIVENT IMPÉRATIVEMENT REVENIR SUR LEUR SUPPORT = MEILLEURE ORGANISATION



	Nbre bols	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
PM	4	510	135	115	017084	207,00



	Nbre bols	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GM	6	380	360	145	017082	326,00



BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS

Pour un stockage hygiénique des condiments. 6 compartiments amovibles individuellement.

Dimensions intérieures compartiments : 130 x 63 x 70 mm.

Résiste au lave-vaisselle. Corps en polypropylène noir, couvercle en polycarbonate transparent.

	L mm	l mm	H mm	C ct	Code	Prix HT
	160	500	95	45	511506	36,00



GAIN DE TEMPS



ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

Pratique pour remplissage rapide et précis des moules, empreintes et verrines.

- Adapté aux produits de consistance liquide.
- Montage /démontage instantané du mécanisme.
- Support en fil inox Ø 8 mm en option.

Livré avec :

- 2 buses de sorties Ø 3 et 6 mm interchangeables.
- 1 sortie Ø 8 mm sans buse.

C cl	Ø mm	H totale mm	Poids Kg	Code	Prix HT
190	185	180	0,960	258825	130,00
Support	140	215	-	116515	17,10



ENTONNOIR DOSEUR

- Distribution de doses constantes et régulières des produits de différentes consistances comme les sauces (mayonnaise, ketchup, gelées et pâtes de fruits; sirops et liqueurs; crèmes, coulis, ...).
- Meilleure maîtrise des coûts de production.
- Qualité de fabrication régulière.
- Economies en évitant les pertes d'ingrédients.
- La dose est réglable jusqu'à 20 cc. Dose maximale obtenue de 12 à 19 g en fonction de la viscosité.
- Graduations sur la vis de butée pour régler la dose.
- Entonnoir en copolyester (1,5 L) incassable, résiste jusqu'à 90° C.
- Montage/démontage facile de l'entonnoir doseur. Lavable au lave-vaisselle. Livré avec support en acier chromé.

H mm	Ø mm	H totale mm	Poids g	Code	Prix HT
420	220	254	750	116605	232,00

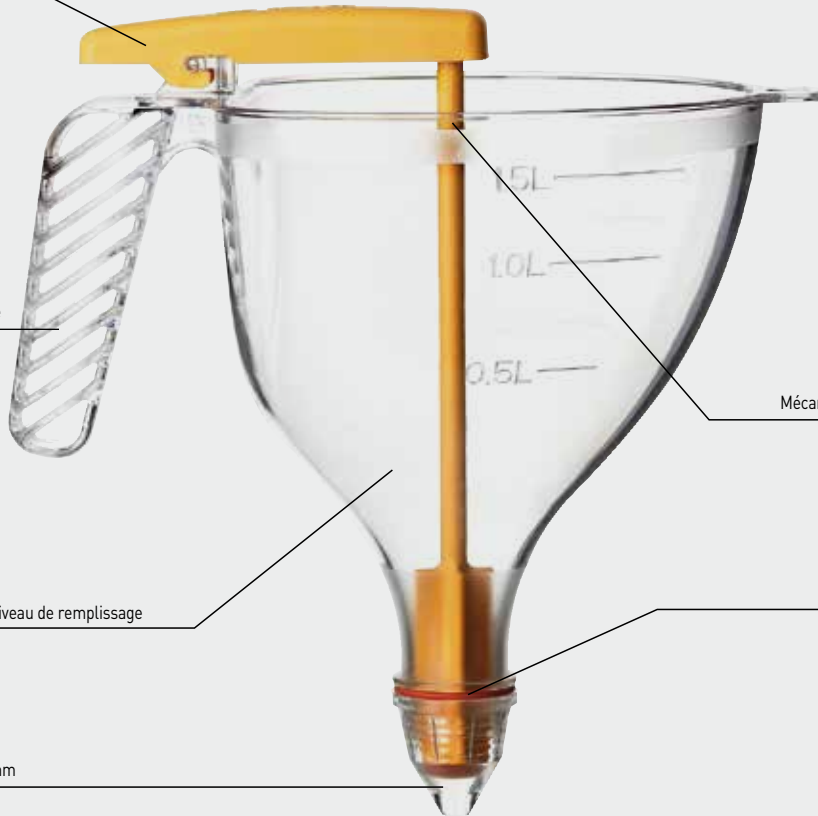
EFFICACITÉ, CONFORT DE TRAVAIL ET GAIN DE TEMPS

Réglage de dosage précis par poignée au pouce

Poignée ergonomique

Parfaite visibilité du niveau de remplissage

Douille vissante Ø 4 mm



Mécanisme démontable : nettoyage facile

Joint d'étanchéité



- PRECISION DE REPLISSAGE
- POIGNEE ERGONOMIQUE : MEILLEUR CONFORT
- DEBIT REGLABLE GRACE AUX DOUILLES INTERCHANGEABLES

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5 L

En copolyester. Ergonomique, équipé d'une poignée confortable, le modèle 1,5 L permet de travailler longtemps sans fatigue du poignet.

Livré avec 4 douilles Ø 2,5 ; 4 ; 5,5 et 8 mm et son support fil inox.

C cl	Ø mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
150	208	308	0,805	116540	101,00



ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

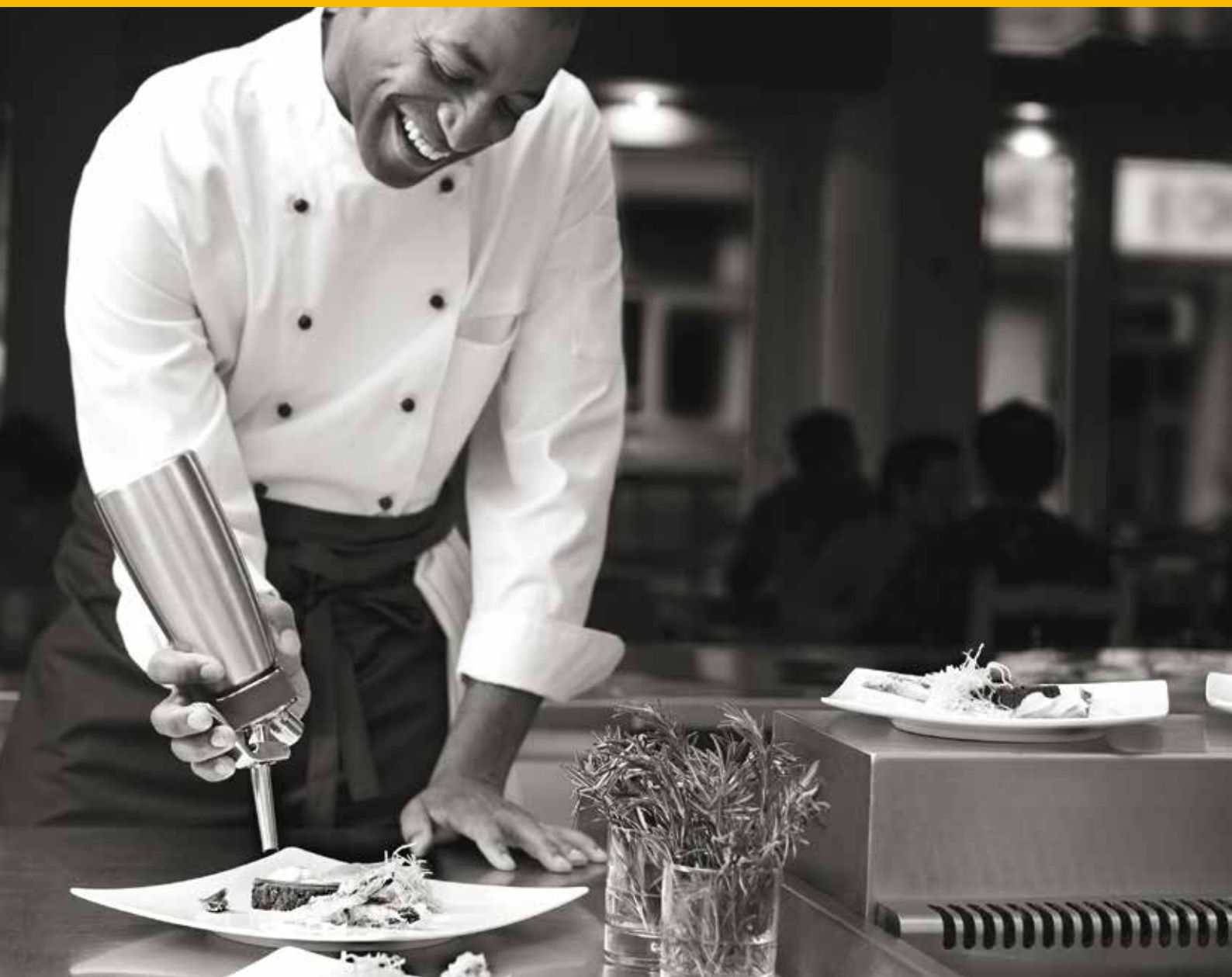
En copolyester.

Léger et maniable, le modèle 0,75 L garantit un travail précis en toute circonstance. Livré avec une douille Ø 4 mm et son support fil chromé.

C cl	Ø mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
75	140	270	0,360	116601	52,45

© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie

SIPHONS TOUT INOX, SÉCURITÉ D'UTILISATION, CONFORME À LA NORME DF21-901:2013



GOURMET WHIP



THERMO WHIP

SIPHONS À CRÈME PROFI WHIP

Siphons professionnels, pour préparations froides. Livré avec 2 douilles tulipe et cannelé (à pas de vis inox) porte cartouche et brosse de nettoyage. Soupape et joint à languette amovibles pour un nettoyage rapide et hygiénique. Corps en acier inoxydable brossé ; tête en acier inoxydable.

C cl	Code	Prix HT
50	044176	83,25
100	044178	90,85



SIPHONS TOUT INOX
UTILISATIONS MULTIPLES
LAVE-VAISSELLE



DÉCOUVREZ LA DÉMO



Retrouvez les recettes ISI sur www.isi-recettes.com



SIPHON THERMO "XPRESS"

Sur pied avec système d'aspiration par tube pour prélèvement facile du contenu par bouton pression. Bouteille isolante à double paroi sous vide. Les préparations froides restent froides jusqu'à 12h, les préparations chaudes jusqu'à 3h. Support non glissant. Douille en inox orientable.

C cl	H mm	Code	Prix HT
100	350	044170	187,00
Prolongateur pour tube		672006	16,25



SIPHON "THERMO WHIP" ISOTHERME

Bouteille à double paroi sous vide à isolation thermique maximale ; pour produits froids (jusqu'à 8 h) et les chauds (jusqu'à 3 h). Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur. Evitez l'utilisation du bain-marie pour maintenir les préparations au chaud.

C cl	Code	Prix HT
50	672046	120,00



SIPHON "GOURMET WHIP"

Siphons professionnels, pour préparations chaudes et froides. Stockage bain-marie, mini étuve Matfer, réfrigérateur. Siphon 25 cl adapté au service en salle.

C cl	Code	Prix HT
100	672039	104,00
50	672043	95,60
25	672044	84,70



DOUILLES INOX

Adaptables sur les siphons Gourmet, Thermowhip, Profiwhip. Comprend : 1 douille unie ronde, 1 douille cannelée, 1 douille tulipe.

	Code	Prix HT
Set 3 douilles inox	672038	19,25



DOUILLES DÉCORATION

Adaptables sur les siphons Gourmet, Thermowhip, Profiwhip. Comprend : 1 adaptateur, 1 douille "tube" en acier inoxydable, 1 douille rose + 1 douille carrée en polypropylène.

	Code	Prix HT
Set 3 douilles inox	672037	17,10



AIGUILLES D'INJECTION Ø 3 ET 5 MM

Pour garnir les produits de mousses légères.
Ø 3 mm, L 110 mm ; Ø 5 mm, L 110 mm ; Ø 3 mm, L 40 mm ; Ø 5 mm, L 30 mm.

	Code	Prix HT
Le jeu de 4	672036	23,55



ENTONNOIR + TAMIS INOX AMOVIBLE

Idéal pour tamiser les préparations directement au-dessus du siphon. Goulotte large Ø 32 mm spécialement adaptée au col des siphons.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	105	672030	31,55



HOUSES DE PROTECTION ISI

Protège les mains de la chaleur lors de la manipulation de la bouteille en acier inoxydable ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve. Houses en silicone. Pour siphons Gourmet Whip 0,5 et 1 L.

C.L	U.V.	Code	Prix HT
0,5 L	3	672101	15,50
1 L	3	672102	16,10



RÉSULTAT PARFAIT AVEC LES CAPSULES ISI
À CRÈME CHANTILLY.
ACIER 100% RECYCLABLE.
CAPSULES AVEC GARANTIE DE REMPLISSAGE.



CAPSULES N₂O

Pour tous les siphons ISI et autres.
Chaque capsule contient 7,5 g de N₂O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules	044185	6,50
Boîte de 24 capsules	044187	14,80



CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Capsule N₂O, nouvelle contenance 8,4 g.

- Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20%*
- Economise la crème.
- Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
- Réduit le coût de chaque portion.
- Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
- Compatible avec tous siphons ISI et autres.
- Réduit le nombre de capsules à recycler.

* les résultats peuvent varier selon le type de crème et la teneur en matière grasse.

	Code	Prix HT
NEW! Boîte de 10 capsules	044181	6,80
Boîte de 20 capsules	044182	12,85
Boîte de 42 capsules	044183	25,50



Capsules pleines

Capsules vides



BOÎTE À CAPSULES ISI

Capsules ISI toujours disponibles et protégées. Distributeur mural capacité : 60 capsules.
Compartiment supérieur : capsules neuves.
Compartiment inférieur : capsules usagées pour tri sélectif.
Livré avec 4 vis de fixation et 4 chevilles. En PET.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	123 (x2)	044190	39,80



MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante maintenant au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet ISI', pistolets pâtisseries et à chocolat, colorants à chocolat.

Thermostat réglable 30° à 80°C. 30°C : chocolat, 45°C : nappage, 65°C : siphons, 80°C : sauces.

Air chaud ventilé pour répartition homogène de température. Petit format pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisserie.

Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0,5 L.

Porte transparente.

Carosserie tout inox avec isolation.

Poids : 16 kg.

Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.

Puissance : 400 W - 230 V monophasé. 50 Hz.

L int. mm	P. int. mm	H int. mm	L ext. mm	P. ext. mm	H ext. mm	Code	Prix HT
330	270	400	400	425	534	675007	717,00

RAPID'INFUSION : INFUSER DES ARÔMES À FROID DANS LES LIQUIDES EN 2 MINUTES



PRÉSERVE LE GOÛT
FRAIS ET NATURE
DES PRODUITS GRÂCE
À L'INFUSION À FROID



Utilisable avec un siphon Gourmet Whip ISI et les capsules N₂O.
Le kit Rapid'Infusion permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates.

- 1 porte-tamis 100% silicone,
- 1 tamis 100% inox,
- 1 tube de ventilation 100% inox,
- 1 tube en silicone 100% silicone,
- 1 brosse de nettoyage.

	Code	Prix HT
Le kit RAPID'INFUSION	672090	21,25

RAPID INFUSION- LE FONCTIONNEMENT :

Du gaz s'échappe de la capsule dans le siphon iSi, ce qui permet l'introduction sous haute pression du liquide et du gaz dans les pores de la substance solide. Si l'on réduit la pression, le gaz forme de bulles et transporte avec lui les saveurs de l'ingrédient. L'arôme se diffuse ainsi dans le liquide.

**1. Remplir avec le liquide et la substance solide :**

Remplir l'iSi Gourmet Whip avec les ingrédients jusqu'à la contenance maximale.

**2. Visser le porte-capsule :**

Visser le porte-capsule avec une capsule iSi à crème chantilly sur le siphon iSi en position debout.

**3. Evacuer la pression :**

Aérer rapidement en activant le levier.

**4. Verser la préparation :**

Verser le liquide aromatisé dans un récipient en le passant par l'entonnoir et le tamis iSi.



CRÉER DES ÉCUMES DONT LE GOÛT SURPRENDRA VOS CLIENTS

Concept développé par MATFER et inventé par P. FRIGGERI pour la fabrication rapide, à la demande et en continu d'écumes salées ou sucrées aux textures aériennes. Ces émulsions légères agrémenteront idéalement vos amuse-bouche, entrées, plats, desserts ou cocktails apportant une saveur délicate et une texture originale.
Compact, facilement mobile et simple à utiliser.
230 V monophasé.

L'ensemble comprend :
1 bac support et rangement avec couvercle
1 bac gris avec réservoir à liquide
1 pompe avec tuyau silicone et filtre céramique
1 notice + "conseils du chef"



FABRICATION D'ÉCUMES EN CONTINU

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	265	100	011720	189,00



LE KIT



CRÉATION DE L'ÉCUME



L'ÉCUME SE DÉVERSE DANS LE RÉSERVOIR

LE DISTRIBUTEUR DE FILM ALIMENTAIRE

1
Tirer2
Fermer3
Couper**SABRE**

Appareil compact conçu pour la distribution / découpe manuelle des rouleaux professionnels largeur 300 et 450 mm (film/300 m ; alu/200 m ; papier/75 m).

- Système de coupe à molette nette et rapide.
- Mise en place aisée. Adapté tous diamètres de mandrin de rouleaux.
- Retenue du rouleau de film étirable après découpe pour la saisie du morceau de film suivant.
- Loqueteaux de verrouillage en position fermée.
- Encombrement réduit et design soigné.
- Carrosserie robuste en acier inoxydable, aluminium et matériau composite.

ACCESSOIRES

Modèle	Code	Prix HT
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 300	960391	21,20
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 450	960393	23,40
Couteau-molette avec support à clipper	960392	22,95

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
436	212	140	Sabre 300	960330	169,00
590	212	140	Sabre 450	960345	267,00



DÉROULE SANS GASPILLAGE
DÉCOUPE EN TOUTE SÉCURITÉ
POLYVALENT : FILM, ALUMINIUM...

LE BATTEUR PROFESSIONNEL ALLIANT QUALITÉ DE TRAVAIL ET PERFORMANCES

PRATIQUE

Nouvelle tête basculante avec maintien en position ouverte : facilite la mise en place et le dégagement des outils, la mise en place naturelle de la cuve, sans ergot à positionner.

CONFORT

- Tableau de commande à touches sensibles : pratique et lisible.
- Sélecteur de 9 vitesses : travail précis et choix de vitesse constante.

POLYVALENCE

Prise d'accessoires frontale pour tout accessoire à prise carrée 10 x 10 mm.

PERFORMANCE

Fouet, crochet et palette (inclus) de formes parfaitement étudiées : efficacité accrue et temps de travail réduits.

Poignée de verrouillage de la cuve.

ROBUSTESSE

Bâti métallique poli : grande stabilité et entretien facile.

SÉCURITÉ

Ecran de protection à ouverture latérale : sécurité d'utilisation et introduction facile d'ingrédients en cours de travail.

ERGONOMIE

Poignée ergonomique.
Fond bombé : travail de petites quantités et pétrissage efficace.

Formes étudiées pour un nettoyage facile.



8 L



UTILISATION INTENSIVE EN PÂTISSERIE, TRAITEUR, RESTAURANT ET PETITES COLLECTIVITÉS.

Alphamix 8 litres peut :

- PÉTRIR jusqu'à 4 kg de pâte (humidité 60%),
- FOUETTER jusqu'à 20 blancs d'œufs (500 g) en un temps record,
- MÉLANGER jusqu'à 1,5 kg de beurre pommadé.

NOUVEAU : outils en acier inoxydable.



Moteur asynchrone, à usage intensif : fiabilité et une longévité accrues, en adéquation avec la capacité de la cuve.

Poids Kg	W	V	Hz	Prise	Code	Prix HT
18,6	700	230	50	CE	210660	1526,00
18,6	700	230	50	UK	210662	1601,00

5 L



© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie

LE BATTEUR
5 LITRES
POLYVALENT

Alphamix 5 litres peut :

- PÉTRIR de 600 g jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (humidité 60%),
- FOUETTER de 1 à 8 blancs d'œufs (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 litres de blancs en neige,
- MALAXER À LA PALETTE jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommadé.

Nouveau fouet, forme des brins améliorée pour l'efficacité avec de petites quantités.

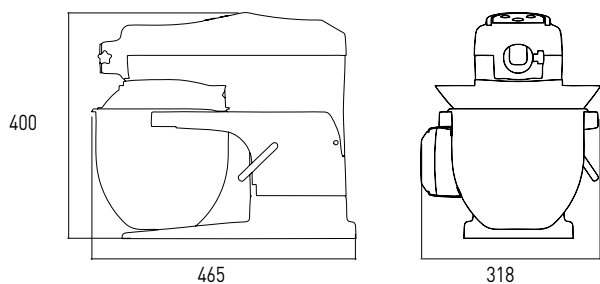


Moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables.

Poids Kg	W	V	Hz	Prise	Code	Prix HT
17	550	230	50/60	CE	210655	904,00
17	550	230	50/60	UK	210657	949,00



CROCHET BREVETÉ ASSURANT
UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L



HACHOIR JUPITER Ø 53 MM

Adaptable sur les batteurs mélangeurs Kitchenaid et Alphamix.
Corps et plateau en aluminium.
Grilles et couteaux en acier.
Pilon en plastique.

Livré avec 3 grilles Ø 53 mm perforées : Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

	Code	Prix HT
	210070	140,00



HACHOIR JUPITER Ø 62 MM

Adaptable sur les batteurs mélangeurs Alphamix.
Corps et vis sans fin en fonte d'aluminium. Plateau en acier inoxydable.
Grilles et couteaux en acier inoxydable, communs avec le hachoir T8 (voir gamme de pièces détachées). Pilon en plastique.

Livré avec 3 grilles Ø 62 mm perforées : Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

	Code	Prix HT
	210072	183,00



COUPE-LÉGUMES À DISQUE

Accessoire adaptable sur le batteur Alphamix uniquement.
Corps et couvercle en matériau composite.
Poussoir de sécurité.

Disques en acier inoxydable.

Livré avec éminceur 2 mm, éminceur gros 5 mm et râpe 3 mm.

	Code	Prix HT
	210710	212,00



JEU DE 3 CYLINDRES À PÂTES FRAÎCHES

Adaptable sur batteur kitchenaid et Alphamix.

Composé de :

- 1 cylindre lisse (lasagnes, tortellini, raviolis)
- 1 cylindre à tagliatelles (lg 6,5 mm)
- 1 cylindre à linguini (lg 1,5 mm).

Largeur utile des cylindres : 145 mm. Le cylindre lisse est équipé d'un bouton de réglage qui permet de faire varier l'épaisseur de la pâte (9 positions). Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
	210054	277,00



PRESSE-FRUITES

Pour citrons, oranges, pamplemousses...

	Code	Prix HT
Presse-fruits	210057	76,85



BAIN-MARIE

Adaptable uniquement sur K5A, K5 SUPER, K5 SUPER PLUS et K50. Utilisable comme bain-marie, chaud avec de l'eau chaude ou froid avec des glaçons.

	Code	Prix HT
Bain-marie	210067	158,00



HACHOIR

Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon.

	Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles	210051	154,00



HACHOIR AVEC CORNETS

Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon et 2 cornets Ø 10 et 16 mm pour pousser les saucisses.

	Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles + 2 cornets à saucisses	210052	193,00



Les accessoires (sauf bain-marie 210067) sont adaptables sur batteurs Alphamix et Kitchenaid.



MOULIN À FRUITS ET LÉGUMES

Tamis permettant de réaliser coulis, pulpes, purées de fruits et de légumes, se fixe en sortie sur corps de hachoir.

	Code	Prix HT
Moulin à fruits et légumes	210059	173,00



COMBINÉ HACHOIR + MOULIN À FRUITS ET LÉGUMES

Comprend les accessoires Réf. 210051 et 210059.

	Code	Prix HT
Combiné hachoir + moulin à fruits et légumes	210061	282,00



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER

A mouvement planétaire, contenant:

- monte/baisse de cuve par manivelle.
- Variateur à 6 vitesses pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter.
- Prise d'accessoires compatible avec tous les accessoires Kitchenaid.
- Livré avec 3 outils : fouet inox, batteur plat et croc à pâte.
- Cuve 4,8 litres acier inoxydable à poignée.
- Anneau verseur protecteur transparent.
- Bâti fonte d'acier robuste et stable.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 2kg, 12 blanc d'œufs.
- Puissance 315 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
411	264	338	12,3	210010	768,00



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K45

- Tête basculante pour libérer la cuve et changer d'outil.
- Variateur à 6 vitesses.
- Prise d'accessoires compatible avec tous accessoires Kitchenaid.
- Livré avec fouet inox, batteur plat, crochet.
- Anneau verseur.
- Bol en acier inoxydable de 4,2 litres.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 1kg, 10 blanc d'œufs.
- Puissance 250 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	220	360	12,2	210030	600,00



PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 LITRES

- Capacité de pétrissage : 4 kg de pâte dure.
- Préparation de pâtes à pain, à pizza, à churros et mélange des viandes hachées.
- Fourche inclinée et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte.
- Cuve 10 litres et fourche relevable amovibles.
- Capot de sécurité transparent incassable.
- Socle en fonte d'aluminium très stable, fourche et cuve en acier inoxydable.
- Moteur asynchrone 600 watts / 230 volts monophasé. 50Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
420	350	500	17	212007	1212,00



MIXEUR N°37

- Pour utilisation intensive.
- Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes/froides.
- Moteur variable de vitesse silencieux et puissant.
- Couteaux très résistants.
- Système de sécurité Santosafe® verrouillant le couvercle sur le bol : utilisation mains libres.
- Poids : 11 kg. Variateur de vitesse : 0 à 1800 T/mn.
- Dimensions base + bol : 303 x 220 x H 580 mm.
- 220-240 V. 50/60 Hz.

	Code	Prix HT
Base moteur seule	212011	940,00
Bol 2 litres inox	212022	442,00
Bol 4 litres inox	212014	500,00



QU'EST CE QUE LE SYSTÈME "ENTERPRISE" ?
C'EST UN SYSTÈME DE HACHAGE SIMPLE COUPE :
1 COUPEAU + 1 PLAQUE À TROUS AVEC ENCOCHE DEMI-RONDE



RÂPE A FROMAGES

- Disque râpeur 3 mm pour gruyère.
- Débit horaire : 50 kg environ.
- Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier.
- Disques supplémentaires optionnels (pour arachides, fondue, fruits, etc...).
- Socle en aluminium peint et carter amovible. Disques acier inoxydable, tiroir en PMMA.
- Moteur 600 W. 230 V, 50Hz.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Râpe à fromage	450	250	350	120615	899,00
Disque "gruyère" 3 mm				120625	55,55
Disque "parmesan"				120627	55,55
Tiroir 800 g				120629	77,70



HACHOIR ÉLECTRIQUE N°12/12

- Machine robuste pour petites fabrications.
- Rendement horaire : environ 160 kg.
- Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.
- Corps de hachoir amovible en inox Ø 70 mm, système "Enterprise".
- Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous de Ø 3 - 4,5 et 8 mm.
- Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en matériau composite. Bâti en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	H	Code	Prix HT
260	350	420	19	600	230	50/60	186206	1259,00



PRESSE TERRINE

Pression homogène sur la terrine. Système sûr et pratique, facile à régler et nettoyer. Acier inoxydable et polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	170	105	215780	68,85



POUSSOIR MANUEL À SAUCISSES

Horizontal, contenance 5 kg. Cylindre en acier inoxydable 18/10, piston en nylon avec joint torique. Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable. Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses : 1 lente pour le poussage, 1 rapide pour le retour du piston. Convient pour tous types de chairs, farces... Livré avec cornets Ø 11, 18, 25 et 33 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	215	175	11	215605	403,00



HACHOIR À VIANDE MANUEL N°10

A serre-joint.

	Ø mm plaque	mm grille		Code	Prix HT
1	70	4,5	Corps en fonte d'acier étamée, couteau et grille en acier carbone	100087	76,60
2	70	4,5	Corps, couteau et grille en inox	100088	162,00



MOULE À STEAK HACHÉ

Inox. Manche plastique. Steak de 150 g environ.

L mm	l mm	L totale mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	390	ovale	215420	53,45
110	110	350	rond	215421	58,00



PAPIER À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000 papiers.

		g/m²	Forme	Code	Prix HT
L 110 mm	l 80 mm	32	ovale	100105	11,10
Ø 100 mm		32	rond	100104	11,10

LA SOLUTION IDÉALE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE



2 appareils en 1 !

- Cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.
- Option presse agrumes.
- Moteur asynchrone monophasé 230 V/50 Hz.
- 1 vitesse 1500 tr/min.



R101 XL

Cuve 1,9 litres. Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

L mm	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	450	10	120440	688,00



COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Code	Prix HT
Couteau cranté	210712	126,00
Couteau lisse supplémentaire	120412	112,00



PACK DISQUES R301/R201/R101

Pack 4 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 2 x 2 mm.

Pack 5 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 4 x 4 et 8 x 8 mm.

	Code	Prix HT
Pack 4 disques	210719	259,00
Pack 5 disques	211013	331,00



FONCTION PULSE



R201 XL

Cuve 2,5 litres. Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

L mm	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	550	10	210731	1093,00



NEW!

PRESSE-AGRUMES POUR R 201

	Code	Prix HT
	210701	221,00



R301 ULTRA

- 1 vitesse 1500 tr/min.
- Fonction "Pulse".
- Cutter capacité 3,7 L avec couteau lisse.
- Coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique Ø 58 mm.
- Livré avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2x2 mm.
- Collection de 23 disques inox en option.
- Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts.
- Cutter inox. Coupe-légumes matériau composite.

L mm	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	280001	2141,00



R402

- 2 vitesses 500 et 1500 tr/min.
- Fonction "Pulse".
- Cutter capacité 4,5 L avec couteau lisse.
- Coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique Ø 58 mm.
- Collection de 28 disques inox en option.
- Possibilité de réaliser frites et macédoines.
- Conseillé pour restaurants jusqu'à 100 couverts.

NEW!

L mm	P mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
320	304	550	750	20,5	405948	2579,00



NEW!

PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

Code	Prix HT
210702	221,00



ACCESSOIRES POUR R301 ET R301 ULTRA

	Code	Prix HT
Couteau lisse	120425	112,00
Couteau denté "spécial persil"	120426	138,00
Couteau cranté supplémentaire	210715	126,00



NEW!



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

Comprenant 1 disque éminceur + 1 grille. Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Kit cube 8 x 8 mm	210738	251,00
Kit cube 10 x 10 mm	406813	258,00
Kit frites 8 x 8 mm	210741	266,00



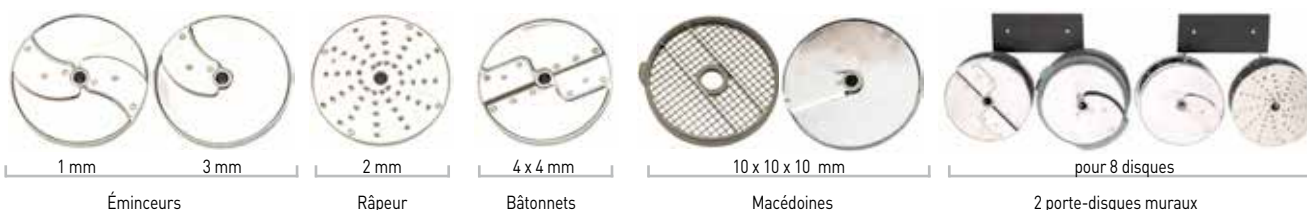
COUPE-LÉGUMES CL50

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoines, cubes, bâtonnets même des produits les plus fragiles.
Équipé de 2 goulottes, 1 goulotte large et 1 goulotte ronde Ø 58 mm pour légumes longs.
Moteur asynchrone puissant avec sécurité magnétique et frein moteur.
Redémarrage automatique par le poussoir.
Bloc moteur en polycarbonate.
Cuve et couvercle métallique.
1 vitesse : 375 tr/min.
Livré sans disque.

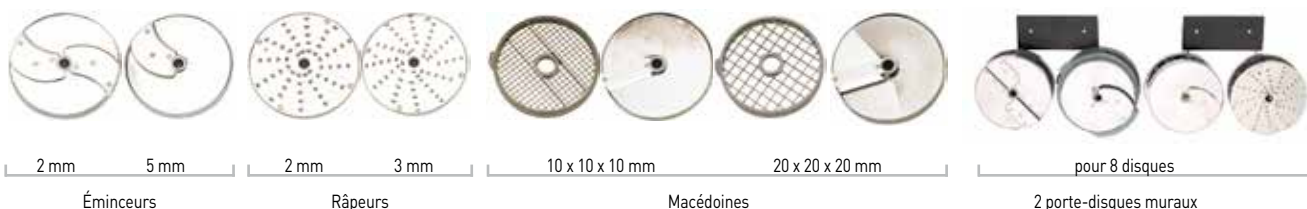
L mm	l mm	H mm	W	Kg	V	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	550	19,8	230	50	210801	1656,00



PACK RESTAURATION



PACK COLLECTIVITÉ



EQUIPEMENT DE COUPE POUR CL50

- Pack 6 disques restauration :
Éminceur 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnets 4x4 mm ; équipement cube/macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm. Avec 2 portes-disques mural.

- Pack 8 disques collectivités :
Éminceurs 2 et 5 mm ; râpeur 2 et 3 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10 x 10 mm ; équipement cube : éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 2 porte-disques mural.

	Code	Prix HT
Pack 6 disques Restauration	210803	872,00
Pack 8 disques Collectivités	210804	1042,00

Sélection de disques	Code	Prix HT
Disque éminceur 0,6 mm spécial amandes	210820	143,00
Disque éminceur 5 mm	210826	143,00
Équipement cube 8x8 mm	210838	275,00
Équipement cube 14x14 mm	210840	278,00
Disque éminceur ondulé 3 mm	210843	176,00
Disque éminceur oignon/chou 1x26 mm	210853	338,00

CUTTER R2

Performant : Réalisation rapide et de qualité de hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages.

Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions.

Puissant : Moteur asynchrone puissant à usage intensif, grande fiabilité et longévité.

Caractéristiques techniques :

- Bouton marche/arrêt/pulse.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- Cuve de 2,9 L en inox.
- Couteau lisse inclus.
- 1 vitesse : 1500 T/mn.
- Moteur monophasé 550 W. 230 V, 50Hz. Ventilé.
- Poids 10,5 Kg.

H mm	L mm	P mm	W	tr/min	Code	Prix HT
350	200	280	550	1500	210711	1307,00



CONVIENT NOTAMMENT EN PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS : AMANDES, NOISETTES, NOIX POUR INCORPORER DANS LES BISCUITS, "TANT POUR TANT", BASES PRALINÉS ET CROUSTILLANTS NOUGATINE.

CUTTER R5 PLUS

2 vitesses.

Bloc moteur métallique. Fonction pulse. Moteur asynchrone.

Sécurité magnétique et frein moteur.

Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox. 400 volts triphasé. 50Hz.

H mm	L mm	P mm	W	tr/min	Code	Prix HT
490	350	280	1200	1500-3000	211005	2603,00



BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Conçu pour :

- Préparation de repas mixés.
- Mixage fin de préparations pour émulsions au siphon.
- Préparation de ganaches et intérieurs chocolats.
- Travailler de grandes capacités de liquides grâce à la cheminée de cuve haute.

Caractéristiques :

- Couvercle étanche.
- Couteau à lames microdentées.
- Vitesse variable de 300 à 3000 tr/min, capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg/opération.
- Cuve inox 4,5 litres avec racleur de cuve et de couvercle.

L mm	l mm	H mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	1100	230	50/60	210750	2653,00





Moteur asynchrone, silencieux.
 Goulotte automatique Ø 79mm, utilisation de fruits entiers : gain de temps.
 Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox.
 Cuve inox.
 Bec verseur, fonction anti-éclaboussures.
 Ramasse-goutte : poste de travail toujours propre.
 Ejection des déchets.
 Montage et démontage sans outil : nettoyage facile.
 Vitesse constante 3000tr/min.



**N'ÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS
 PRÉSERVE LES VITAMINES**



CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

Débit : jusqu'à 120L /h.
 Ejection de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.
 Hauteur utile sous bec verseur : 162mm.

L mm	P mm	H mm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	1495,00



CENTRIFUGEUSE J100 ULTRA

Débit : jusqu'à 160 litres/h.
 Moteur puissant 1000W.
 2 possibilités d'utilisation :
 - Trémie d'évacuation à flux continu, directement sous le plan de travail
 - Evacuation de la pulpe dans un grand bac à résidus, capacité 7,2 litres.
 Hauteur utile sous bec verseur : 256mm (pichet, bol de blender).
 Poids 11 Kg.

L mm	P mm	H mm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	538	596	3000	1000	230	50	210354	1874,00



CENTRIFUGEUSE N°68

Utilisation intensive : pour bars à jus, hôtels, collectivités et restaurants, pâtisseries-glaceries.
 - Débit : 140L/h.
 - Filtration parfaite avec tamis fin (perforation 0,5mm).
 - Moteur puissant et silencieux.
 - Ezy-clean TM : cuve, panier et couvercle amovibles sans outils.
 - Bec verseur à 228 mm pour utiliser des pichets.
 - Goulotte ultra large Ø 79 mm pour passer la plupart des légumes/fruits entiers.
 - Réceptacle à pulpe grande contenance : 14 litres. Poids 25 Kg.
 - Zone alimentaire et panier tout inox à tamis fin (0,5 mm) pour filtration parfaite.
 - Bâti en fonte d'aluminium peint.

L mm	P mm	H mm	V	W	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	230	1300	50/60	210353	3009,00

À CHAUD OU À FROID : MIXE, PÉTRIS, HACHE, MÉLANGE, PULVÉRISE, ÉMULSIONNE



PRÉCISION DE CUISSON AU DEGRÉ PRÈS
JUSQU'À 140°C



ROBOT COOK - CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve inox de 3,7 Litres. Capacité liquide 2,5 litres.
Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C.
Puissance : 1200 Watts, 2,7 Amp.
Fonction programmation 9 recettes à enregistrer.
Fonctionnement silencieux.
5 fonctions Vitesse :
- Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
- Haute Vitesse Turbo 4500 tr/min.
- Pulse à vitesse variable.
- Mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tr/min : fonction R-mix®.
- Maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente : rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente.
Moteur asynchrone industriel.
Couteau avec lames inox micro dentées.
Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides.
Couvercle étanche avec système anti-éclaboussure équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle.
Accessoires compatibles Lave-vaisselle.



L mm	P mm	H mm	kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13,5	1800	230	50	212530	3313,00

TAMIS AUTOMATIQUE



NEW!

TAMIS AUTOMATIQUE C80

Réalisation de jus et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons. Carrosserie et trémie en inox. Introduction des produits en continu. Ejection des déchets en continu. Livré avec un tamis à perforations 1 mm. Rendement 40 à 60 Kg/h. Vitesse 1500 tr/min.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21	650	230	50	210340	2999,00

RÉUSSIR SES PRÉPARATIONS SANS LES SURVEILLER



HOTMIX PRO GASTRO XL

Equippé d'un grand bol de 3 litres, ce modèle possède un moteur puissant et bien ventilé qui lui permet de l'utiliser de façon très intensive.

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 3 litres.
- 23 vitesses de 120 à 16000 tr/min.
- Moteur 1800 watts. Puissance de chauffage 1500 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
320	420	396	18	212503	3712,00



HOTMIX PRO GASTRO

L'indispensable robot mixeur-cuiseur en cuisine et pâtisserie de restaurant.

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 2 litres.
- 23 vitesses de 120 à 12500 tr/min.
- Moteur 1500 watts.
- Puissance de chauffage 800 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
258	312	296	13,5	212502	1978,00

- PRÉCIS : Température réglable, degré par degré, de -24° à +190°C, selon modèles.
- POLYVALENT : 26 vitesses de travail.
- INNOVANT : Programmation manuelle, sélection de recettes pré-enregistrées, enregistrement de recettes personnelles via carte SD et logiciel PC.
- PERFORMANT : Fonctionnement en continu de 4 à 12 heures, selon modèles.
- ROBUSTE : Carrosserie, bol et couteaux en acier inoxydable, facilement nettoyables.
- PRATIQUE : Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction des ingrédients.
- SÉCURISÉ : 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs.



HOTMIX PRO COMBI

Mixage à froid et à chaud.

- Pour pasteuriser, hacher farces et viandes, émulsionner les crèmes, préparer des mix pour glaces et sorbets sans détériorer les saveurs.
- 2 bols séparés : un pour le froid (max -24°C), un pour le chaud (max +190°C) avec contrôle de température.
- Bols interchangeable facilitant le processus de pasteurisation en passant d'un compartiment à l'autre.

Zone « chaude » :

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 2L.
- 23 vitesses de 120 à 12 500 TR/min.
- Puissance de chauffage 800 watts, moteur 1500 watts.
- 240 volt monophasé. 50/60 Hz.

Zone « Breeze » :

- 160 recettes + 80 recettes froides préenregistrées.
- Bol capacité 2L.
- 26 vitesses de 120 à 8 000 TR/min.
- Moteur 1500 watts, compresseur 250 watts.
- 2x240 volt monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
740	470	340	40	4350	212506	5285,00

PRÉPARATEUR DE SORBETS ET GLACES "MINUTE", SALÉS OU SUCRÉS



© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie

Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C.
 Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.
 Programmation de la juste quantité nécessaire de produit émulsionné, de 1 à 10 portions du bol de 1 litre.
 Utilisation à 100% de la matière : rentabilité.

CARACTÉRISTIQUES :

- Processeur double, pour émulsionner 2 fois continuellement, rendant la texture plus fine et améliorant la texture des produits trop froids ou trop riches en graisse.
- Écran LCD, 6 langues disponibles.
- Axe rectangulaire et lame aimantée gardant la lame dans la bonne position.
- Fonction nettoyage automatique.
- Pression d'air : 1,2bar.
- Protection IPX1.
- Livré avec : 1 lame profilée spéciale (non compatible LV), 1 filtre à air au charbon actif. 1 porte bol + couvercle avec joint. 2 bols inox 1 litre gradués 10 portions.
- 3 moteurs indépendants : 250W pour mouvement vertical de l'axe, 800W pour rotation des lames et le 3ème pour incorporer l'air (15 litres / minute).
- Vitesse de rotation lame 2000 tr/min.
- Fonctionnement 220_240V 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
335	190	475	15	265125	3991,00



ACCESSOIRES	Code	Prix HT
Jeu de 4 bols + couvercle	265128	196,00
Lame de rechange	265129	147,00
Support de bol + couvercle	265130	69,00
Filtre à air	265131	59,00



1. Remplir.
Mettre l'aliment dans le bol, en respectant la jauge max.



2. Congeler.
La T° idéale est de -18°/-20°C.



3. Insérer la lame.
Ajuster la lame sur l'axe et placer sur le couvercle du récipient noir.



4. Insérer le bol.
Une fois congelé, insérer le bol inox dans le porte bol noir puis visser (1/4 tour) dans le Rowzer.



5. Selection des portions.
Selectionner les portions dont vous avez besoin en choisissant un programme simple ou double.



6. Process.
Rowzer mixera l'aliment congelé jusqu'à la dose sélectionnée.

PRÉPARATEUR DE MOUSSES, SORBETS, GLACES, SAUCES ET SOUPES

Une préparation crémeuse et veloutée "à la commande", à une température idéale qui permet d'exalter la saveur des aliments.

Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C.

Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.

Utilisation à 100% de la matière : rentabilité.

Bols parfaitement adaptés à la préparation de doses individuelles (Ø 72 mm, 180 ml).

Identification simple : 5 couleurs différentes de bols.



CARACTÉRISTIQUES :

- Lame spéciale pour le broyage très fin d'ingrédients congelés.
- 2 bras à système dynamique créent un mélange parfait air/ingrédients et rend la consistance crémeuse et veloutée.
- Livré avec : 2 Lames pour "Frixer", 1 hélice pour crème fouettée, 2 porte-bol en acier inoxydable.
- 5 Bols monodose en cinq couleurs avec couvercle, 2 Joints.
- Volume bol 180 ml (300ml une fois « frixé »).
- Pression air 0,5 bar.
- Vitesse rotation des lames 2000 tr/min.
- Lame acier inox.
- Moteur puissant 600 watts, fonctionnement 230V - 50Hz.

L mm	I mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
200	330	500	19	265108	2600,00



PRÉPARATION DE PORTIONS INDIVIDUELLES DE 18 CL



ACCESSOIRES

Désignation	Code	Prix HT
Kit bols avec couvercle, 5 couleurs assorties: 10 blancs, 10 rouges, 10 jaunes, 10 verts et 10 bleus	265110	111,00
Set accessoires, composé de 2 supports bol inox, 2 couteaux 4 pâles inox, 2 protections de couteaux	265114	249,00



Procédé :

- Placer les ingrédients dans le bol.
- Congeler à -20°C jusqu'au moment de l'utilisation.
- Placer le bol dans le support inox et positionner dans le Frix'Air.
- "Frixer" la préparation, en 1 ou 2 minutes en fonction de la vitesse sélectionnée.



MIXEUR BAMIX GASTRO

Pour usage professionnel :

- Mixeur : coupe, hache et broie.
 - Fouet : brasse et bat les blancs en neige, la crème, bat et monte les sauces et soupes...
 - Mélangeur : mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, les préparations crémeuses.
 - Moteur puissant.
- Cordon spirale 2,50 m. 230 volts mono, 50-60 Hz.



MIXEUR BAMIX M140 BLANC

Pour mixer, mélanger, hacher et émulsionner.

- Livré avec couteau-étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne) et mélangeur.
- Support mural et récipient gradué.
- 230 volts monophasé. 50-60 Hz.

L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
140	360	140	7000	12000	0,930	EU	210355	156,00



NEW!

GASTRO 200 NOIR

L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
185	395	200	10000	17000	1	EU	210357	200,00



GASTRO 200 BLANC

L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
185	395	200	10000	17000	1	EU	210357	200,00
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	204,00

GASTRO 350 BLANC

L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
285	495	350	16000	19000	1,2	EU	210370	292,00
285	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	298,00



RETROUVEZ LES
BLENDERS DE BAR DANS
LE CATALOGUE

IN SITU



- Construction robuste avec bloc moteur inox.
- Moteur performant : optimisation du temps de mixage.
- Cloche Ø 125 mm et couteau en inox, démontables : nettoyage et entretien faciles.

- Poignée ergonomique : bonne préhension.
- Alimentation 230 volts mono 50-60Hz.
- Livré avec support mural inox.



MIXEUR MICROMIX

- 2 appareils en 1 :
- L'aéromix, outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute volumineuses avec une excellente tenue.
 - Le couteau : Réalisation de soupes et sauces en petites quantités.
- Performance :** Puissant et silencieux.
Robustesse : Tube, cloche, virole et outils tout inox.
Ergonomie : Variateur de vitesse, cordon spirale.
Hygiène : Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

L tube mm	L totale mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
165	430	220	230	50	186905	204,00



283787

460560

210534

186902

186903

210595

186904

Modèle	L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Poids Kg	W	Code	Prix HT
Mini MP 240 V.V.	240	535	spécial petite préparation	2000 à 12500	1,5	290	283787	427,00
CMP 300 V.V.	300	660	30	2300 à 9600	3,1	350	460560	531,00
MP 350 ultra	350	740	50	9500	4,6	440	210534	576,00
MP 350 ultra V.V.	350	740	50	1500 à 9000	4,8	440	210535	626,00
MP 450 ultra	450	840	100	9500	4,9	500	186902	640,00
MP 450 ultra V.V.	450	840	100	1500 à 9000	5	500	210545	696,00
MP 550 ultra	550	940	200	9000	5,2	750	186903	1003,00
MP 350 ultra combi	350	avec tube 790 avec fouet 805	50	1500 à 9000 en mixeur 250 à 1500 en fouet	5,9	440	210595	904,00
MP 450 ultra combi	450	avec tube 890 avec fouet 840	100	1500 à 9000 en mixeur 250 à 1500 en fouet	6,5	500	186904	971,00



- Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé : robuste et facile à nettoyer.
- Couteau en acier inoxydable.
- Epaisseur de coupe à réglage précis : 0 à 16 mm.
- L'affûteur incorporé (sauf F195 et S 220 AF) facilite l'affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe.
- Guide chariot avec roulement à billes : translation aisée.
- Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.
Non lavable au jet.



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 300 E
Moteur 220/240 volts monophasé.50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
300	l 220 x H 220	258	650 x 495 x 440	23	211020	1175,00



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 350 E
Moteur 220/240 volts monophasé.50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	l 310 x H 260	300	890 x 585 x 480	36	211023	1925,00



F300 E ET F 350 E : LAME NOUVELLE GÉNÉRATION À PROFIL SPÉCIAL QUI RÉDUIT LE FROTTEMENT AVEC L'ALIMENT



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 250 E
Moteur 220/240 volts monophasé. 50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
250	l 220 x H 190	221	620 x 425 x 370	15,5	211014	726,00



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S 220 AF
Moteur 220/240 volts monophasé. 50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
220	l 210 x H 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	617,00



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 195
Moteur 220/240 volts monophasé. 50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
195	l 160 x H 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	530,00

ACCESSOIRES



NEW!



BOMBE DE GRAISSAGE

Idéale pour graisser les chariots de trancheuse.
Très bonne résistance à l'eau et très bonne adhérence sur tous métaux.

C ml	Code	Prix HT
500	720095	9,75



PROTÈGE DES SALISSURES ET PROJECTIONS D'EAU



HOUSES DE PROTECTION

Housse réutilisable, ép. 130 microns, en PEBD translucide et antibactérien.
Bordure en polyester et coton.

Le conseil : Utiliser sur trancheuse bien sèche afin d'éviter la rétention d'humidité sur les parties électriques de la machine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	56,25



HOUSES DE PROTECTION

PE. Protège les machines pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles).
Housse pour trancheur et autres machines. Dim. : 620 x 500 x 2 mm. Carton de 300 (12 x 25 housses).

H mm	Périmètre mm	Ep. µ	Code	Prix HT
750	2300	12	322030	79,50



PELLE À JAMBON

En polyéthylène norme alimentaire. Article moulé. Portée : 550 g. Conditionnée par 3. Prix unitaire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
320	140		211031	6,80



Trancheuses électriques verticales, dont l'esthétique rappelle celles des trancheuses à volant. Fabrication artisanale soignée, machines conçues pour une utilisation intensive.

Avantages produits :

- Bâti fonte peinte et verni.
- Chariot et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.
- Chariot démontable.
- Lame en acier chromé. Épaisseur de coupe 0 à 14 mm.
- Rotation de lame : 210tr/min.
- Cordon d'alimentation 150 cm.
- Affûteur incorporé.
- 230 V, monophasé 50 Hz.

2 Ø de lames	capacité circulaire	capacité rectangulaire
300 mm	200 mm	270 x 210 mm
350 mm	240 mm	320 x 245 mm



ERGONOMIE DE TRAVAIL

CAPACITÉ DE COUPE



Option : pied en fonte peinte avec plateau support et trappe d'accès à une prise électrique Schuko IP 65, intégrée dans le pied.

TRANCHEUSE

Couleur	Ø lame mm	L x lg x H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	300	570 x 520 x 500	27	211635	2995,00
●	350	795 x 640 x 660	47	211640	4200,00

PIED POUR TRANCHEUSE

Couleur	H mm	L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	778	516	376	49	211650	1560,00
●	778	626	446	50	211651	1560,00



Autres coloris disponibles, sur demande.

UN PRODUIT UNIQUE, ROBUSTE ET FIABLE



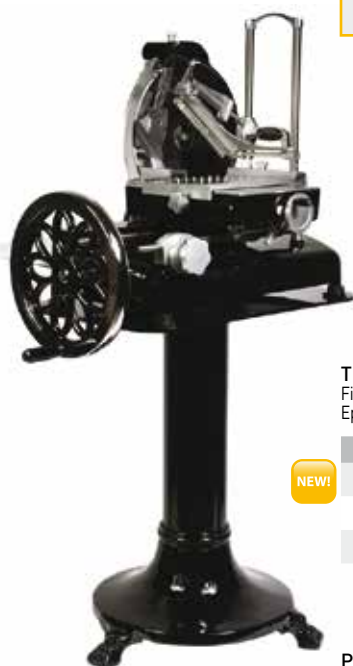
Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier, fonte et aluminium ; peinture émaillée à haute température ultra-résistante et assemblée à la main.

Avantages produits :

- Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm.
- Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.
- Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.
- Affûteur incorporé.
- Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).



UNE DÉCOUPE SPECTACULAIRE QUI DÉVELOPPE VOS VENTES DE CHARCUTERIE



TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant "marguerite" et plateau aluminium.
Épaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

	Couleur	Ø lame mm	Cap. coupe mm	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
NEW!	●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211215	3880,00
	●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211205	3880,00
	●	350	L270 x H/Ø240	870 x 710 x 800	81	211206	6375,00

PIED POUR VOLANO

En fonte d'acier émaillée.
Permet de mettre la trancheuse en évidence et attirer le client.

	Couleur	H mm	L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
NEW!	●	800	560	375	45	211217	1250,00
	●	800	560	375	45	211207	1250,00
	●	795	700	450	53	211208	1360,00

Volano sur pied (en option)



NEW!

PISTOLET DE FUMAGE PRO GSM 700

Permet de fumer viandes, poissons, charcuteries, fromages, beurre, cocktails, légumes et fruits. Fumaison rapide en 30 à 60 secondes. Simplicité d'emploi, fonctionne sur piles.

Le kit comprend :

- Le pistolet avec embout et réservoir à copeaux en fonte d'innox.
- 1 tuyau souple à fixer sur l'embout.
- 4 filtres de rechange du réservoir.
- 2 échantillons de copeaux de bois.
- 4 piles AA.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
140	80	165	0,87	185508	226,00
Sac de 15 Kg de copeaux de bois				159106	30,40



FUMAIISON RAPIDE À LA MINUTE



GRANDE PRÉCISION



THERMO-PLONGEUR VACOOK

- Cuisson précise des aliments sous-vide, régénération des plats cuisinés sous-vide en toute sécurité.

- Chauffe rapidement l'eau et assure une température homogène et stable.

- Auto-protection avec arrêt si manque d'eau.

- 10 programmes pré-enregistrés.

- Sonde externe de série.

- Adaptable sur bac gastronomique jusqu'à 50 Litres et H mini 165 mm de profondeur.

- Température maximum : 95°C, précision de régulation +/- 0,1°C.

- Minuterie 99 heures.

- Structure inox étanche, grille de protection de la résistance.

- Puissance variable de 1650 à 2100 W

- Fonctionnement 230 volts monophasé / 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
130	260	370	4,5	120735	1372,00
Sonde de rechange + câble				120739	149,00

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.

Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie.

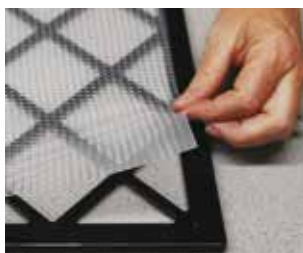
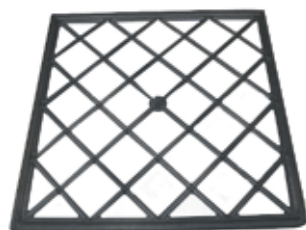
Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10	220-240	50	187501	642,00



**PRÉSERVATION DES QUALITÉS
& SAVEURS NATURELLES DES
PRODUITS
SIMPLICITÉ D'UTILISATION**

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR



POLYRACK

Etagère grillagée, en polypropylène noir, destinée à supporter les feuilles Polyscreen et Paraflexx.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	16,95

La pièce

PLAQUE POLYSCREEN

Se pose sur le Polyrack pour le séchage des produits. Feuille polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	14,50

La pièce

PLAQUE PARAFLEXX®

Plaque silicone souple, à utiliser pour les produits très humides : huîtres, purée de fruits, etc... Dimensions adaptées au Polyrack.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187504	24,10

La pièce

SACS SOUS-VIDE



SACS SOUS-VIDE STANDARD

Sacs de conservation très solides en PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche. Adaptés à la congélation. T° maximale d'utilisation -20°C à +40°C.

L mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
				Le cent
150	400	90	267042	12,80
200	300	90	267043	12,80
250	350	90	267044	15,70
300	400	90	267046	21,45
400	500	90	267047	35,85
150	300	140	267022	15,85
200	300	140	267023	18,15
250	350	140	267024	24,80
300	400	140	267026	32,05
400	500	140	267027	52,70
400	600	140	267028	85,30



SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

Sacs de conservation en complexe PA/PE. Intérieur gaufré, extérieur lisse. Protège les aliments de l'oxydation. Adapté au congélateur. Température maximum d'utilisation : 40°C.

L mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
				Le cent
150	300	90	267011	13,15
120	550	90	267012	18,35
200	300	90	267013	20,80
250	350	90	267014	30,80
300	400	90	267016	36,20

SACS CUISSON SOUS-VIDE

Sac en complexe polyamide bi-orienté + polypropylène, épaisseur 90µ. Utilisables avec machine à cloche. Température d'utilisation -40°C à 100°C.

L mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
				Le cent
150	300	90	267032	14,00
200	300	90	267034	20,25
250	350	90	267035	28,70
300	400	90	267036	40,95

NEW!

MACHINES SOUS-VIDE

MACHINES À ASPIRATION EXTÉRIEURE

Pratiques et simples à utiliser.
Mise en place aisée du sac.



MACHINE SOUS-VIDE "GOURMET"

Machine à aspiration externe, pour utilisation occasionnelle. Bâti en ABS. Pompe autolubrifiante 12 L/min. Fonctionnement automatique. Vide final 250 mbar. Barre de soudure 330 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement. Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60 Hz.

L mm	L mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
380	180	110	1,8	130	267002	210,00



MACHINE SOUS-VIDE "MIDI"

Machine à aspiration externe. Bâti acier inoxydable. Pompe autolubrifiante 20 L/min. Fonctionnement automatique et manuel. Vide final 200 mbar. Barre de soudure 430 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement. Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60 Hz.

L mm	L mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
510	295	180	12	850	185406	998,00



JOINT ADHÉSIF BLANC

Joint spécial pour mesurer la température des aliments sous-vide. L'étanchéité du sac est conservée grâce aux micro-alvéoles du joint en mousse PE, collé sur le sac.

L m	L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	3,60



**COMPACTE
ET AUTOMATIQUE**

NEW!

MACHINE SOUS-VIDE "SMART"

Machine à aspiration externe, pompe 13L/min, fonctionnement automatique ou semi-automatique. Vide final 200 mbar. Barre de soudure 330 mm.
Utilisable avec sacs gauffrés uniquement. Fonctionnement 230 volts monophasé 50 Hz.

L mm	I mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
390	300	180	5,7	380	267003	420,00



MACHINES À CLOCHE

Machines de table, simples et pratiques à utiliser.
Bâti acier inoxydable. Pompe Busch (sauf modèle AUSTER, pompe DVP).
10 programmes pré-enregistrés. Fonction "sous-vide lent" pour produits chauds. Vide final : 2.0 mbar. Utilisables avec tous types de sacs.

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Dim. Ext., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Dim. chambre, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm
Puissance pompe	6 m ³ /H	8 m ³ /H	21 m ³ /H
W	450	450	750
Fonctionnement	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz
Poids, Kg	26	36	60



Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	267005	2385,00



Modèle	Code	Prix HT
EOS	185411	2960,00



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	185415	4236,00



TABLEAU DE COMMANDE SIMPLE ET PRATIQUE





IP 65

THERMOMÈTRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

Thermocouple K, sonde inox L 110 mm avec étui de protection. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Pile CR2032/3 volts fournie. Livré sous blister.



$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +350	210	42	250515	55,80

THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES



IP 65

THERMOMÈTRE INOX DE POCHE

Thermomètre stylo inox, étanche IP65. Sonde L 110 mm, \varnothing 3,5 mm. Poids 49 g. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0 à 100°C , sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Livré avec étui de protection de la sonde. Livré sous blister.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +300 $^{\circ}$	210	250503	29,00



IP 67

THERMOMÈTRE ELECTRONIQUE ROND

Thermomètre électronique digital, étanche IP67 lavable au lave-vaisselle. Sonde inox L 113 mm, \varnothing sonde 3 mm. Poids 34 g. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0 à 100°C , sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Livré avec étui de protection de la sonde. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie. Livré sous blister.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	\varnothing mm	Code	Prix HT
-10 à +200	140	45	250504	18,00



IP 54

THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE REPLIABLE

Version HACCP, précision garantie et certifiée $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ entre -20 et $+100^{\circ}\text{C}$, $\pm 1^{\circ}\text{C}$ au delà. Sonde inox L 115 x \varnothing 3,5 mm. Rotation 180° . -58 $^{\circ}$ /+572 $^{\circ}\text{F}$. Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 $^{\circ}$ à +300 $^{\circ}$	160	20	250516	37,70



IP 54

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE

Electronique, affichage digital, étanche aux projections. Sonde fixe acier inoxydable L 75 mm. Poids 31 g. Livré avec étui de protection de sonde. Sous blister.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-40 à +200	166	250502	23,70

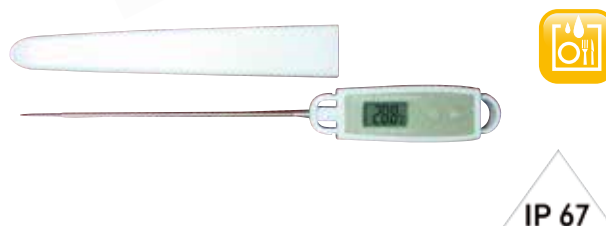


IP 65

THERMOSONDE REPLIABLE

Compact, pratique et simple à utiliser. Fiable et étanche : protection IP65. - Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie. - Livré sous blister. - Fonction $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. - Précision $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ de 0 $^{\circ}$ à 100°C , $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de -20 $^{\circ}$ à 0 $^{\circ}\text{C}$ et $+100^{\circ}$ à $+200^{\circ}\text{C}$. $\pm 2^{\circ}\text{C}$ au-delà. - Sonde inox 80 mm.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
- 50 à +300	135	40	250546	28,55



IP 67

THERMOMÈTRE DIGITAL BLANC

Thermomètre électronique à affichage digital. Sonde extrémité fine \varnothing 2,5 mm / L 120 mm laissant moins de trace dans le produit. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Mesure rapide en 5 secondes. Étanche IP67 : lavable au lave-vaisselle. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200 $^{\circ}$	200	250513	37,40



**MODÈLE
RÉ-ÉTALONABLE**



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision 0,5°C entre -20 et +150°C, sinon ± 0,2°C. Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable Ø 3 mm, L 100 mm. Câble 1 m. Pile ronde AAA, durée de vie continu : 300 H environ. Poids 100 g.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +150	125	58	250522	55,80



IP 65

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC ALARME

Large fenêtre d'affichage. Sonde en acier inoxydable de 125 mm, Ø 4 mm avec gaine de protection.

Longueur du fil : 1 m. Résolution de l'affichage 0,1°C. Précision ± 1°C. Fonction alarme, température mini/maxi préréglable. Mémorisation de la température relevée. Fonction °C/°F. Fonctionne sur pile 1,5 V fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +200	110	66	072271	51,60



IP 65

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Pour le contrôle des T° des denrées à la réception ou pendant le stockage. Protection IP65 étanche aux projections d'eau et à la poussière. Précision ± 1°C de 0° à +100°C, ± 2°C au-delà. Sonde acier inoxydable.

Poids 74 g.

°C	L mm sonde	Ø mm sonde	Code	Prix HT
-50 à +300	100	5	250514	27,00



THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 128 mm. Cadran Ø 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Pile AA fournie.

°C	L mm	Code	Prix HT
-10 à +200	295	250501	28,50

NEW!



THERMOMÈTRE STYLO

Affichage digital. Précision ± 1°C, convertible °C et °F. Sonde Ø 3 mm, L 103 mm.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-10 à +210	223	28	250506	11,90



NEW!

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC ALARME

Permet de programmer une température de consigne et d'alerter lorsque celle-ci est atteinte. Conversion °C et °F. Fonction minuteur. Sonde Ø 4 mm, L 150 mm. Câble inox 1m10 amovible. Aimanté au dos. Fonctionne sur pile AAA fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
0 à +200	120	70	072260	36,50

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



THERMOMÈTRE SONDE AVEC ALARME

Sonde inox étanche IP65. Idéal pour la maîtrise des cuissons à cœur. Permet de programmer une température de consigne. L'alarme sonne lorsqu'elle est atteinte. Précision ± 1°C de 0 à 150°C et ± 3°C au-delà. Conversion °C/°F. Fonction minuterie. Sonde inox Ø 4 mm, L 150 mm. Câble inox 1m supportant la chaleur du four, amovible. Hauteur 18 mm. Poids 250 g. Pile 1,5 V fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
0 à +300	125	25	072266	51,35

Sonde IP65 de rechange 072264 19,45

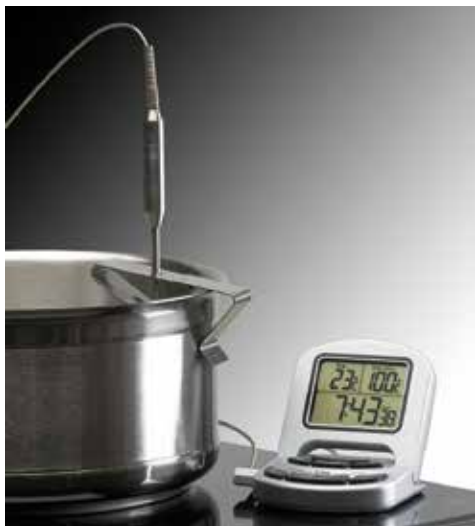
THERMOMÈTRES ET MINUTEURS
FOURNIS AVEC PILES



THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Sonde L 115 mm.
Câble L 600 mm.
Extinction automatique.
Fonctionne avec 1 pile CR2032.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l	Code	Prix HT
-50 à +350	915	42	250505	49,00



SUPPORT THERMOMETRE SONDE

Support en acier inoxydable à clipper sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit en gardant les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de \varnothing .

Code	Prix HT
250510	19,35



THERMOMETRE "DUO" INFRA ROUGE + SONDE

Spécial HACCP, avec alerte de T° mesurée non conforme. Mesure par infrarouge pour relevé rapide ou par sonde pour la précision. Thermomètre étanche IP65.
Précision infrarouge : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0° à 65°C . Précision sonde : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ de -5° à 65°C .
Résolution $0,2^{\circ}\text{C}$. Sonde inox repliable. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. 2 piles AAA fournies.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-55 à +330	160	38	250545	151,00



THERMOMETRE
ÉLECTRONIQUE + SONDE
AMOVIBLE

Thermocouple type K.
Boîtier étanche IP65.
Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$.
Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$ / 1°C au delà de 200°C . Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.
Pile CR2032/3 volts incluse.
Livré avec sonde amovible standard (code 250536).
Possibilité de connecter toutes les sondes ci-après.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +300	80	42	250527	139,00



NE PAS UTILISER LES THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES DANS DES RÉCIPIENTS POSÉS SUR UNE PLAQUE À INDUCTION EN FONCTIONNEMENT.
LE CHAMP MAGNÉTIQUE DE LA PLAQUE DÉTECTE L'ACIER DE LA SONDE ET EN PERTURBE LE FONCTIONNEMENT.

Sondes compatibles avec thermomètre à thermocouple Type K 250528.



SONDE STANDARD

Sonde inox. Fil spirale : 160 cm.

°C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +300	120	3,2	250536	77,30



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Pour thermocouple Type K. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée.

°C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-40 à +110	60	1,2	250538	99,45
-40 à +110	120	1,2	250539	99,50



POSSIBILITÉ D'UTILISATION EN MESURE PERMANENTE DANS LE FOUR



SONDE SOUS-VIDE SPÉCIALE HAUTE TEMPÉRATURE

Sonde thermocouple K pour cuisson sous-vide. Sonde inox et câble teflon d'1 mètre résistant à 250°C.

°C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +250	60	1	250541	130,00



SONDE SPÉCIALE FOUR

Sonde inox, gaine tressée inox de 1 mètre. Résistante à 300° C.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	117,00



IP 65

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,1^\circ\text{C}$ / 1°C au delà de 200°C . Résolution $0,1^\circ\text{C}$. Convertible $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$. Pile CR2032/3 volts incluse. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix des sondes ci-contre. Livré sous blister.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-67 à +1400	80	42	250528	69,10



JOINT ADHÉSIF BLANC

Joint spécial pour mesurer la température des aliments sous-vide. L'étanchéité du sac est conservée grâce aux micro-alvéoles du joint en mousse PE, collé sur le sac.

L m	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	3,60



MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

Protège des chocs. Polypropylène noire. Mousse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	12,35



NEW!

THERMOMÈTRE BLUETOOTH + ALARME

Liaison Bluetooth possible avec smartphone portée 25 m. Alarme de température de consigne réglable de -25 à 300°C / -13 à 572°F. Sonde en inox 100 mm. Câble inox tressé 100 cm. Face arrière aimantable. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

°C	L mm	l mm	H mm	g	Code	Prix HT
-25° à + 300°	84	59	26	0,11	250523	28,90

KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet (1) avec un capteur Pro (2) permettant de suivre à distance la température d'une chambre froide et de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs.

Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet.

Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile. Graphique, transmission via mail des données (fichier csv).

USAGE :

Stockage froid positif et négatif.

Précision : Capteur ± 1°C / ± 5%

Sonde : ± 0,5°C. Résolution : 0,1°C

Plage : -40+60°C / 20-99% / -50+110°C (sonde).

Intervalle de mesure : 3,5 min.

Le KIT contient : 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V. + 1 câble réseau RJ45.

Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-40° à + 60°	90	80	135	250548	202,00



CAPTEUR CONNECTÉ

Capteur de température supplémentaire pour kit connecté 250548.

Comprend un capteur + 1 sonde filaire 1,5 m. Alimentation 2 piles AAA (non fournies).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
35	25	135	250549	108,00



THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ

Contrôle des cuissons à distance avec alarme sur smartphone lorsque la température à cœur est atteinte.

- Application téléchargeable gratuite, compatible Iphone 4S, Android 4.3 et génération suivantes.

- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde.

- Capacité : 6 sondes simultanées.

- Portée ± 250 m en champ libre.

- Sonde et câble inox avec poignée silicone intégrant un enrouleur de rangement du câble, tenue en température max 250°C.

- Boîtier à affichage digital et alarme sonore.

- Poignée rotative pour accrocher ou poser sur le boîtier.

- Livrée avec 2 sondes câble 1,5 m et 2 piles AA fournies.

	Code	Prix HT
Thermomètre connecté avec 2 sondes	250650	121,00
Sonde supplémentaire	250651	25,00



Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.
Thermomètre amovible, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMETRE EXOGLASS®

Modèle rigide.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	385	113090	38,85
Spatule de rechange				113091	6,75

SPATULE THERMOMETRE ELVÉO

Le raclage du fond des récipients pendant la cuisson favorise l'homogénéité de la mesure en T°. Palette souple silicone.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	385	113092	44,80



SANS RINÇAGE



LINGETTES DE DESINFECTION

Lingettes désinfectantes bactéricide et fongicide (HACCP).
Boîte distributrice, couvercle refermable. Format lingettes : 140 x 210 mm.

	Code	Prix HT
Boîte de 200 pièces	720092	12,15



DÉSINFECTEZ VOS SONDES AVEC UN PRODUIT ADAPTÉ
= SÉCURITÉ

THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES



THERMOMETRE INFRAROUGE A VISEE LASER

- Mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact.
- Pour contrôle de réception des marchandises, des comptoirs réfrigérés et chambres froides.
- Livré avec étui.
- Utilisation entre 160 et 640 mm de distance.
- Précision $\pm 3^\circ\text{C}$. Pile 9 volts. Poids : 200 g.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	60,05



MINI-THERMOMETRE INFRAROUGE

- Mesure la température de produits chauds, dangereux, salissants : chocolat, sauces, ...
- Format mini simple et facile à utiliser.
- Précision $\pm 3^\circ\text{C}$. Résolution $0,1^\circ$. Livré avec 2 piles AAA. Poids 65 g. 95 x 45 x 28 mm.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +260	95	250555	43,65



THERMOMETRE FRIGO

- Compact.
- Crochet et grand écran digital.
- Livré sous blister avec 1 pile LR44.
- Précision $\pm 1^\circ\text{C}$.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50° à + 50°	70	55	250559	10,50



PH METRE

Modèle étanche IP65. Echelle PH de 0 à 14. Marge de mesure +/- 1°C. Température de résolution 0,5°C. Résolution 0,1 PH. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	35	250152	82,00



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ

Version HACCP, précision garantie, $\pm 0,5^\circ\text{C}$ entre -4 et $+6^\circ\text{C}$, $\pm 1^\circ\text{C}$ au delà. Alarme sonore programmable. Câble 100 cm avec sonde. $-58^\circ\text{F}/+158^\circ\text{F}$. Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD

- Sonde reliée au thermomètre par câble (100 cm) évaluant la température en cœur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur.
- Alarme dès que la température programmée est atteinte.
- Fixation sur mobilier par adhésif.
- Livré avec une pile AAA.
- Graduée de -50°C à $+70^\circ\text{C}$.
- Précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$ (entre 0 et 4°C).

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
-50° à +70°	66	38	13	Certifié	250561	38,70
-50° à +70°	66	38	13	Standard	250560	33,75



IDÉAL DANS LE FOURNIL POUR LE CALCUL DE LA TEMPÉRATURE DE BASE DE LA PÂTE



THERMO-HYGROMETRE DIGITAL

- Alerte gel.
- Utilisable intérieur/extérieur.
- Thermomètre $-50^\circ\text{C}/+70^\circ\text{C}$, convertible $-58^\circ\text{F}/+158^\circ\text{F}$.
- Précision +/- 1°C .
- Hygromètre : 20 à 99% RH. Résolution 0,1% RH.
- Pile 1,5 V type AAA.

L mm	H mm	Code	Prix HT
95	105	250570	25,20



1



GARANTIS
SANS
MERCURE



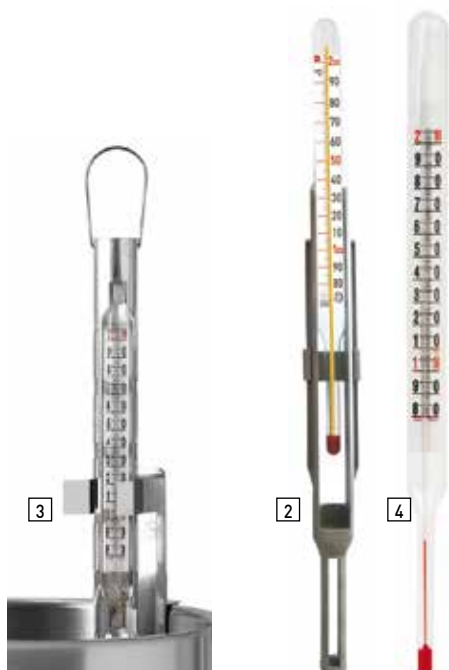
© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

- Nouvelle gaine : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme.
- Nouveau thermomètre : plus large, plus lisible, effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus.

°C	L mm	Code	Prix HT
1. Thermomètre "Frigo" échelle bicolore			
-50 à +50	300	250302	10,25
1. Thermomètre à eau			
0 à +60	300	250315	8,85
1. Thermomètre cuisson			
0 à +120	300	250325	9,30



3

2

4

THERMOMÈTRE CONFISERIE/FRITURE MATFER

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
2. Gaine polyamide gris alimentaire			
+80 à +200	300	250330	12,45
3. Gaine en inox			
+80 à +200	300	250331	26,90
4. Sonde sans gaine			
+80 à +200	300	250332	10,15



COMPATIBLE MESURE
SUR INDUCTION



NEW!



THERMOMÈTRE

Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485, compatible HACCP pour le respect de la chaîne alimentaire. Sonde aimantique compatible mesure sur induction.

- Sonde 120 x Ø 3,6 (pointe 20 x 2 mm).
- Précision +/- 0,5°C entre 0° et 100°; +/- 1°C entre 100 et 200°C. +/- 2° au delà.
- Résolution 0,1°C.
- Temps de mesure 10 secondes.
- Pile CR2032 fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-40° à + 230°	210	42	250520	29,00



SUPPORT THERMOMÈTRE

En acier inoxydable. S'adapte sur casseroles, poêlons à sucre et pratiquement tous récipients, sans réglage. Reçoit tous modèles de thermomètre à gaine. Sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	19,40



THERMOMÈTRE STYLO

°C	L mm	Code	Prix HT
-20 à +50	210	250303	3,85



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Tout en plastique, à liquide. Lecture facile.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +50	185	250301	2,95



PÈSE-SAUMURE

En verre, gradué de 1000 à 1250 g/l. Sous blister. Fonctionne avec 1 pile CR2032.

L mm	Code	Prix HT
220	250105	12,20



THERMOMÈTRE-SONDE

Verre. Ø 17 mm.

°C	L mm	Code	Prix HT
+30 à +100	240	250340	8,20



THERMOMÈTRE BOULANGER

Corps transparent en polycarbonate, capuchon en polypropylène rouge.

°C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250305	19,35



PÈSE-SIROP

Ou densimètre à sirop, en verre. Livré avec un étui PVC de rangement et une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles.

g/L	L mm	Code	Prix HT
1100 - 1400	160	250108	10,40



THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE



THERMO-SONDE À CADRAN

Mesure de température des viandes en cuisson. Longueur 95 mm. Cadran Ø 50 mm. Sonde acier inoxydable.

°C	L mm	Code	Prix HT
0 à +120	115	250345	12,75



THERMOMÈTRE FOUR

A cadran. Corps acier inoxydable. Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
+50 à +300	163	250350	15,95

ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP

Acier inoxydable, Ø 36 mm, profondeur 175 mm, 17,5 cl.

Code	Prix HT
250112	28,55



THERMOMÈTRE SONDE À VIANDE

Bi-métal. Avec protection de la sonde pivotante. Ø 33 mm.

°C	L mm	Code	Prix HT
0 à +120	165	072265	43,40



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Indication de la zone normale pour la conservation des produits. Boîte plastique avec crochets de suspension.

°C	Ø mm	Code	Prix HT
-50° à +50°	70	072250	7,15



THERMOMÈTRE MURAL

Thermomètre classique, grand modèle, pour lecture rapide. Sans mercure.

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +50	400	079276	10,55



**SIMPLE
D'UTILISATION**

IP 66

THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Suivi des températures dans les chambres froides, salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc...

Enregistreur de température, avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ programmable, mémoire 16k.

Précision : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$, $\pm 5\%$ sinon. Pile 3,6 V, 1,5 AA.

Intervalle d'acquisition réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD (1).

Capacité : 32 000 mesures.

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-35° à + 80°	125	37	25	250655	90,65



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

- Mécanique à diagramme contrôlant les températures en chambre froide de -40 à +40°C.

- Sonde électronique.

- Autonomie assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium.

- Diagramme : disque 1 tour/7 jours.

- Livré en standard avec certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes.

- Sonde Pt1000, classe A, 3 fils, \varnothing 6 mm, longueur 50 mm, câble PVC 2,5 m.

- L 144 x lg 144 x 107 mm.

	Ø mm	Code	Prix HT
Enregistreur -40°/+40°C	-	250562	746,00
Accessoires			
100 diagrammes +15°/-35°C	130	250565	51,80
100 diagrammes -40°/+40°C	130	250567	51,80
100 diagrammes -35°/+15°C	130	250566	51,80
5 plumes noires	-	250568	72,00



ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP



(1) avec logiciel DGraphTM et pilote USB compatible Windows xp, vista, Windows 7 et 8.



Made in
FRANCE



GRANDE LISIBILITÉ

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	398,00

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure, ce réfractomètre compact allie :

- simplicité d'utilisation
- résistance
- très grande lisibilité

- une garantie de 5 ans
 - une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.
- Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.



IP 65

RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

- Très simple à utiliser.
- Double échelle Brix/Baumé.
- Lecture numérique en moins de 3 secondes.
- Permet de contrôler la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures, gelées.
- Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé.
- Précision : $\pm 0,2\%$ Brix, $\pm 1^\circ$ Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	381,00



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRUX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Précision 1%. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
170	530	250126	137,00



RÉFRACTOMÈTRE ET SORBÉTOMÈTRE À MAIN

Haute définition. Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Lecteur Ø 40 mm. Température de référence 20° C, température échantillon 40°C maximum. Poids : 145 g. Livrés avec étui rigide.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Sorbétomètre 0 à 50 %. Précision $\pm 1\%$ pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ...	150	250122	71,20
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision $\pm 0,5\%$ pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... /	150	250124	71,20

THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MIN

Corps acier brossé. Base anti-dérapante en caoutchouc. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

H sup mm	H inf mm	Ø mm	Code	Prix HT
102	20	95	250608	31,00



MINUTEUR DIGITAL ROTATIF

Multi-usages pour cuissons précises. Minuteur chronomètre digital rond 99 minutes à paramétrage rapide. Chronométrage en secondes. Compte à rebours par 10s, sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
74	28	250610	19,40



MINUTEUR 20 HEURES

A affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie de fin. Tient aisément dans une poche. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	14,30



MISE EN MÉMOIRE
DU TEMPS CHOISI



MINUTEUR 3 FONCTIONS

A affichage digital, dos aimanté avec pince. 3 fonctions : minuteur compte à rebours en secondes, chronomètre, horloge 24H. Sonnerie de fin. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	20,15



MINUTEUR 24H

A affichage digital H/min/sec. Fonctionne avec 1 pile AAA. Livré sous blister.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	11,00



PRÉCISION À LA SECONDE

MINUTEUR 99 MINUTES

Paramétrable en secondes pour les justes cuissons. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Modèle de poche. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250603	11,00



4 MINUTEURS EN 1



MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL

Clavier étanche. Minuterie 99 heures. Très stable sur patins antidérapants. Fixation murale possible. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur, livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	103,00



SÉRIES TX, SX ET TF

Pour les environnements alimentaires difficiles. Fabrication robuste. Clavier tactile. Tare automatique. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Mobilité : batterie (jusqu'à 70H) ou secteur. Plateau inox amovible.



-5 +40
°C

IP 67

BALANCE NEO TX

Plateau inox 250 x 197 mm.
Dimensions : L 291 x P 398 x H 98 mm.
Capacité de résistance aux chocs. Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 15 Kg : 2g.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
TX15	15	2	4,3	252216	335,00



0 +40
°C

IP 65



GRAND PATEAU

BALANCE SX15

Plateau amovible 300 x 210 mm. Dim. 300 x 320 x 95 mm.
Capacité de résistance aux chocs : 30 kg.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SX15	15	1	6,8	252220	425,00



IP 56



PRÉCISION JUSQU'À 6 KG
GRANDE PORTÉE 30 KG

BALANCE CW30

Répond aux besoins de pesée en boulangerie ET en pâtisserie.
Grand plateau en inox amovible 300 x 230 mm. Protection contre les surcharges, grand affichage LCD rétro éclairé H 18 mm. 1 seule touche pour pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 100-240 V 50/60 Hz et accu rechargeable 6V. Autonomie 70h à pleine charge, carter ABS. Coque de protection transparente. Dimensions balance : 300 x 320 x 120 mm. Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 30 Kg : 5g.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
CW30	30	1	3,9	252225	325,00



NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE



-5 +40
°C

IP 67
Plateau



BALANCE SPÉCIALE FOURNIL

Balance avec écran à fixer sur colonne ou au mur (support fourni).
Plateau : 350 x 300 mm. Dimensions : 350 x 300 x 90 mm.
Hauteur avec colonne : 580 mm.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
TF 30	30	5	9,6	252230	595,00

-10 +40
°C

IP 67



BALANCES À COLONNE TF

Ecran large fixé sur colonne. Livrée avec support mural de fixation de l'écran.
Plateau inox : 600 x 500 mm.
Dimensions : L 500 x P 600 x H 1030 mm.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
TF60	60	5	20	252232	998,00
TF150	150	10	20	252235	1100,00



CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE

Nous proposons des balances de 500gr à 150kg de portée.

LA PRECISION

De 0,1 à 10gr, elle est souvent importante en pâtisserie comme en cuisine ; et elle est généralement proportionnelle à la portée.

LES DIMENSIONS DU PLATEAU

Choisissez une balance dont les dimensions du plateau sont adaptées aux produits à peser. Tous les plateaux de nos balances sont aptes au contact alimentaire.

L'ENVIRONNEMENT

Choisir une balance protégée IP 67, garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).

IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussures.
IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.

NB : Nos balances sont destinées aux pesées de laboratoire. Elles ne sont pas autorisées pour les transactions commerciales.



-10 +40 °C
IP 54

BALANCE COMPACTE SK3

Modèle extra-plat et compact pour la cuisine. Plateau inox amovible 185 x 140 mm. Grand affichage LCD H 19 mm. Fonctions : pesage et tarage. Structure ABS résistante aux chocs. Dimensions : 185 x 210 x 85 mm. Fonctionnement sur secteur 110/230 Volts - 50/60 Hz

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SK3	3	0,5	1	252116	99,00

NEW!



BALANCE BC 5

Usage semi-professionnel, idéal pour élèves d'écoles hôtelières. Format compact pour mallettes et tiroirs : 230 x 150 x 19 mm. Plateau inox, pesée en g/oz. Fonction timer intégrée. Auto-extinction. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
BC 5	5	1	0,51	252093	29,50



2^{ÈME} ÉCRAN DE LECTURE DU POIDS SUR FACE ARRIÈRE



-5 +40 °C
IP 65

BALANCE ELECTRONIQUE SM

Balace compacte de table pour la cuisine professionnelle. Plateau inox amovible 210 x 175 mm. Grand affichage avec diodes rouges (H 15 mm). Fonction pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge) Carter ABS. Dimensions 230 x 250 x 160 mm.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SM 6	6	2	3,040	252121	235,00



PESÉE DE PRÉCISION : 0,1 G

BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Facile d'utilisation. Affichage rétro-éclairé bleu. Dimensions affichage 45 x 18 mm. Dimensions plateau inox 53 x 60 mm. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	H mm	Portée g	Précision g	Code	Prix HT
115	64	18	500	0,1	252091	35,00



CUILLERES A MESURE

Acier inoxydable. Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs...
2 ml, Ø 20 mm ; 3 ml, Ø 25 mm ; 5 ml, Ø 30 mm ; 15 ml, Ø 40 mm.

	Code	Prix HT
Jeu de 4 cuillères	072029	9,50



BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE

Plateau acier inox, corps en tôle peinte, cadran large, très lisible, en plastique rigide, bouton de réglage du zéro.
Amortisseur pour lecture rapide.
Utilisation interdite pour toutes transactions commerciales.

L mm plateau	l mm plateau	L totale mm	l mm totale	H mm totale	Portée kg	Grad° g	Code	Prix HT
220	220	220	260	277	4	10	252004	89,50
220	220	220	260	277	10	50	252010	123,00
315	315	315	370	355	30	100	252030	186,00
315	315	315	370	355	50	200	252050	189,00



VERRE MESURE

Verre trempé.

C.L.	H mm	Cdt	Code	Prix HT
				La pièce
60	160,5	6	553295	2,56



SEAU INOX GRADUÉ

Avec socle de renfort. Ø sup. 316 mm, Ø inf. 204 mm.

C.L.	H mm	Grad.	Code	Prix HT
12	260	3,5/10	251130	106,00



NEW!

BOL GRADUÉ À MANCHE

Polypropylène, Ø 195 mm.

C.L.	H mm	Grad.	Code	Prix HT
2	130	0,25/2 L	116458	21,70



PICHET GRADUÉ 1 LITRE

Passable au micro-onde et lavable au lave-vaisselle. Empilable.
Bec verseur. Graduations : dl, cl, ml. Copolyester. T° max 90°C.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
1	180	251012	6,90



POT PLASTIQUE GRADUÉ

Avec bec verseur. Gradué en 1/10 de litre. Passe au lave-vaisselle et micro-ondes. Polypropylène translucide. T° max 100°C.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
0,25	120	251000	3,45
1	165	251001	5,70
3	238	251003	11,25
5	270	251005	12,75



MESURE INOX GRADUÉE

Acier inoxydable. Empilable.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
0,1	50	251101	5,00
0,25	70	251102	5,50
0,5	110	251105	9,40
1	130	251110	12,75
2	190	251120	24,00



BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Boulangers, Pâtisseries, Glaciers, ou Confiseurs, découvrez une gamme unique au monde d'ustensiles ergonomiques, fiables et parfaitement adaptés à chaque geste de vos métiers. Notre passion du goût se traduit constamment dans nos innovations. Testez les moules révolutionnaires Exoglass®.



Matériel et ustensiles de boulangerie	212 - 221
Plaques et grilles	222 - 238
Toiles et feuilles de cuisson	239 - 241
Moules rigides (Exoglass®, Exal, Exopan, inox)	242 - 275
Moules Flexipan®, Silform®, Flexipat®, Tapis Relief, Gastroflex	276 - 310
Multi-moules	311 - 312
Cadres, cercles et formes à gâteaux	313 - 326
Découpoirs	327 - 339
Ustensiles à décor fin	340 - 342
Poches et douilles à décor	346 - 356
Petits ustensiles	357 - 367
Colorants	368 - 370
Appareils pour la pâtisserie	371 - 377
Confiserie	378 - 383
Glaceries	384 - 389



Personnalisation à votre marque à partir de 1000 pièces



PINCE SAC

Pour refermer facilement tous les sacs d'ingrédients. Protège des salissures. Résiste jusqu'à 100°C. Lavable au lave-vaisselle. En polyamide.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	12,75

Le lot de 10



PELLE À FARINE INOX

Acier inoxydable. Longueur donnée avec la poignée.

L totale mm	L mm	l mm	C Kg	Code	Prix HT
380	190	100	1,5	116225	25,10



PELLE À INGRÉDIENTS ALUMINIUM

Monobloc, pratiquement incassable, parfaitement hygiénique. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	3,15
210	72	21	116202	3,95
250	90	30	116208	5,45
265	100	41	116203	5,85
310	108	65	116204	9,00
350	120	110	116205	13,15
400	150	187	116206	19,20
430	180	258	116207	27,15



PELLE À INGRÉDIENTS

Polypropylène alimentaire de couleur. 250 x 110 mm.

	C cl	Code	Prix HT
Blanc	70	116270	8,35
Rouge	70	116271	8,35
Bleu	70	116272	8,35
Vert	70	116273	8,35
Jaune	70	116274	8,35



PELLE À INGRÉDIENTS

Polyéthylène alimentaire blanc.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	2,80
250	92	25	116234	5,35
310	115	50	116235	8,80
350	145	85	116236	10,85
400	177	150	116237	18,80



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Inox, à poignée.

Ø mm	H mm	C g	Code	Prix HT
110	90	375	115060	12,50

BROSSES ET COUPE-PÂTES



BROSSE À PÉTRIN NOIRE
Monture bois.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	45	118305	10,70



BROSSE À PÉTRIN
Monture bois.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	45	118306	10,05



BROSSE HOLLANDAISE
Soies naturelles. Manche bois.

L mm	Code	Prix HT
320	118302	11,60



BROSSE À FARINE
Fibres bleues PE, facilement repérable sur la pâte en cas de dispersion. Manche PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	24,00



BROSSE À MANCHE
Soies naturelles. Poignée bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	7,45



BROSSE DEMI-TÊTE
Soies naturelles. Poignées bois.

L mm	Code	Prix HT
350	118310	13,35



COUPE-PÂTE MATFER ROND
Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112901	3,60
110	105	souple	112903	3,70



COUPE-PÂTE MATFER DROIT
Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112900	3,60
110	105	souple	112902	3,70



COUPE-PÂTE INOX
Raclette rigide, acier inoxydable, d'une seule pièce, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	120	112822	7,95



RACLETTE COUPE-PÂTE
Raclette souple, acier inoxydable, manche plastique blanc.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	7,80



RACLETTE COUPE-PÂTE
D'une seule pièce polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	100	112830	1,30
216	128	112831	2,60



COUPE-PÂTE EXOGLASS®
Rigide, en matériau composite monobloc, stérilisable.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	droit	112825	5,55
115	80	rond	112826	5,55



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS ÉCONOMIQUE

Polypropylène blanc.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	14,45



510503

510504

BAC ROND À PÂTONS

PEHD blanc. Spécial diviseuse.

C.L.	Ø haut mm	Ø mm	H mm		Code	Prix HT
14	430	370	175	PEBD	510503	12,40
19	480	420	150	PEHD	510504	16,70



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS

PEHD blanc. Spécial diviseuse.

C.L.	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
10	530	410	80	880	510505	14,25
20	530	410	140	1070	510501	20,55
Couvercle, PE			25	585	510508	11,50



SEAU PLASTIQUE

Qualité forte, PEHD blanc. Qualité alimentaire. Anse en acier inoxydable.

Ø Sup mm	H mm	C.L.		Code	Prix HT
310	310	15		510506	22,85
290	280	13	Bec verseur, gradué	510507	15,00

GAMME MATFER

Tous les modèles peuvent recevoir un couvercle réversible :

- 1 sens hermétique pour conserver la pâte,
- 1 sens aéré pour la fermentation de la pâte.

Les bacs munis de leur couvercle sont superposables.

PEHD blanc.



SPÉCIAL FERMENTATION EN BAC



BAC ROND

C.L.	Ø mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT	
14	480	120	775	510531	12,00	
24	480	180	910	510532	14,95	
Couvercle		480	30	455	510534	11,05



BAC RECTANGULAIRE

Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600 x 400 mm.

C.L.	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT	
12	600	400	80	865	510535	15,20	
17	600	400	110	955	510536	15,65	
Couvercle		600	400	30	615	510537	11,60



CHARIOT BACS À PÂTONS

Chariot en tube d'acier inoxydable, supports en fil d'inco Ø 8 mm. Roues composites dont 2 avec freins. Convient pour tous modèles de bacs ronds H 190 mm maxi et rectangulaires classiques, 530 x 410 mm. Espace entre 2 niveaux : 185 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre de bacs	Code	Prix HT
370	590	1790	8	779108	533,00
790	590	1790	16	779110	716,00



LIN BIODÉGRADABLE À 100%



TOILE À COUCHE 100% LIN ÉCRU

Rouleau de 20 m. Entretien : lavage déconseillé. Brossage et séchage régulier. Densité 380 g/m².

l mm	Code	Prix HT
600	118560	120,00
650	118565	131,00
700	118570	137,00
750	118575	144,00
800	118680	150,00

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSURES

Anti-cryptogamique. 100% lin é cru. Spéciale congélation. Densité 380 g/m². Rouleau de 20 m.

l mm	Code	Prix HT
700	118580	208,00



COUCHES LIN OURLÉES

Prêtes à l'emploi, ourlées sur 2 côtés, longueur adaptée aux "Parisiens". Densité 380 g/m².

l mm	L m	Code	Prix HT
Le paquet de 10			
600	2,30	118660	180,00
650	2,30	118665	186,00
700	2,30	118670	179,00

BANNETONS À FERMENTATION



BANNETONS À FERMENTATION POLYPROPYLÈNE

Ces bannetons reproduisent fidèlement les formes des bannetons classiques, assurent l'aération de la pâte pendant la pousse grâce à leur structure.

Lavables au lave-vaisselle. Très résistants, améliorent l'hygiène des préparations de pain.

Forme	Ø mm	L mm	l mm	H mm	C g	Code	Prix HT
Long		230	140	86	500	118534	19,95
Long		260	140	86	750	118537	21,10
Long		340	140	86	1000	118539	23,55
Ovale		210	150	86	500	118541	19,95
Ovale		250	150	86	750	118543	21,35
Ovale		265	170	86	1000	118545	23,65
Rond	200			86	500/750	118547	19,95
Rond	230			86	1000	118549	21,45
Rond	270			86	1500/2000	118550	26,10

BANNETONS À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ

Toile de lin 100%, 300g/m². Osier blanc non vernis.



Ø mm	C g	H mm	Code	Prix HT
260	500	90	118520	25,75
300	750	90	118521	29,90
320	1000	90	118522	35,00
340	1500	90	118523	39,20

BANNETONS À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE

Ces bannetons impriment leur forme aux pâtons et décorent la croûte.



Forme	Ø mm	L mm	l mm	H mm	C g	Code	Prix HT
1- Ovale		200	120	80	250	118501	19,80
1- Ovale		240	140	75	750	118502	21,50
2- Rond	190			85	500	118505	19,90
2- Rond	260			95	2000	118506	29,80

BANNETONS À FERMENTATION PLEINS

Polypropylène. Facilement nettoyables, lavables au lave-vaisselle. Empilables. Chaque couleur correspond à un poids de pâte, quelle que soit sa forme.



Coloris	Ø mm	L mm	l mm	H mm	C g	Code	Prix HT
Rond							
Vert	190			75	500	118503	11,55
Orange	220			93	1000	118504	14,25
Bleu	250			90	1500	118507	14,45
Ovale							
Vert		270	120	65	500	118508	12,50
Orange		350	130	72	1000	118509	14,25
Bleu		420	140	75	1500	118519	15,20

BANNETONS À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ

Toile de lin 100%, 300g/m². Osier blanc non vernis.



Ø mm	C g	H mm	Code	Prix HT
210	500	120	118510	17,30
240	1000	125	118511	20,70
270	1500	135	118512	23,45
290	2000	145	118513	26,85



Forme	L mm	l mm	H mm	C g	Code	Prix HT
3- Triangle	180	180	85	500	118525	20,75
3- Triangle	230	230	85	1000	118526	22,75
4- Carré	220	220	85	1000	118528	22,80
5- Long	410	95	58	300	118515	22,30
5- Long	460	100	58	500	118516	24,30

SÉCHOIR À TOILE À COUCHE

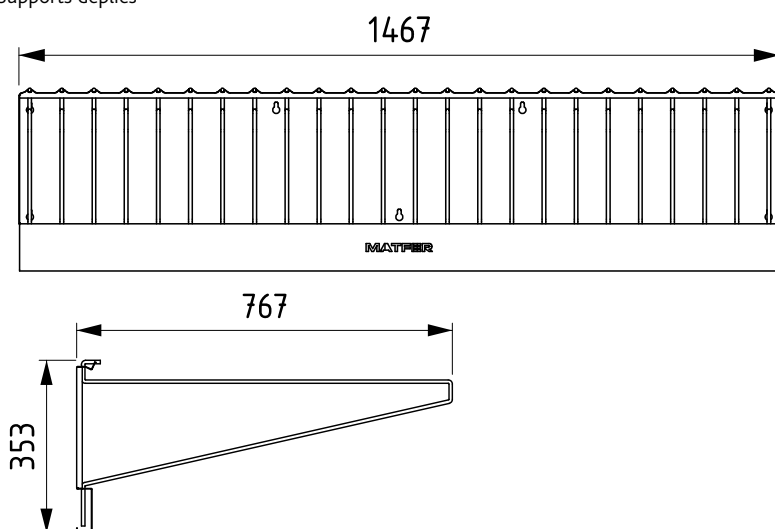


SÉCHOIR POUR TOILES À COUCHE

- Support mural de 24 barres sur pivot.
- Position séchage avec verrouillage des écartements de 50 mm entre 2 barres.
- Barres rabattables : libération de l'espace.
- Barres, longueur 767 mm.
- Fixation préconisée à 1,80 m du sol.
- 7 vis et 7 chevilles fournies.
- Largeur du support mural déplié : 1467 mm, largeur supports rabattus : 2195 mm, hauteur : 353 mm.
- Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Support mural 24 toiles	845025	390,00

Supports dépliés



- BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES = PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE
- REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE

POUR LE NETTOYAGE DES TOILES À COUCHE

BROSSE ALIMENTAIRE
Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide.
Stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	8,10

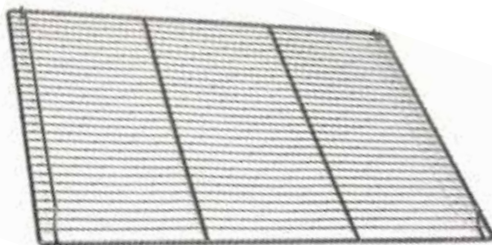




CHARIOT DE FERMENTATION 600 X 800 MM

Entrée 600 mm.
Espacement entre les glissières : 75 mm.
4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

Nbre niveaux	H mm	Code	Prix HT
20	1790	773897	630,00
8	905	770808	543,00



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin.

L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600							
600	800	2	7	22	3	312130	33,60
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312131	33,60
Sans galerie, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312132	22,95



ÉCHELLE MURALE PLIABLE

Robuste avec verrouillage des bras en 2 positions ouvert ou fermée. A fixer au mur.
Profondeur repliée 50 mm. 10 niveaux espacés de 90 mm. Charge max par niveau : 10 kg. Utilisable pour plaque ou grilles 600 x 400 mm et GN1/1. Bras Ø 8 mm, L 330 mm. Acier inoxydable.

L mm	l mm	P fermé mm	P ouvert mm	Code	Prix HT
456	970	50	380	845010	260,60



RETROUVEZ
LES ÉCHELLES 600 X 400 MM
DANS LE CHAPITRE
STOCKAGE ET MANUTENTION





VALORISE LE PAIN



DÉCOUPOIRS DÉCORS À PAIN

Création J.C. Horel. Découper en quelques secondes 1 forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail. Fabrication robuste en matériau composite. Prise en main ergonomique.



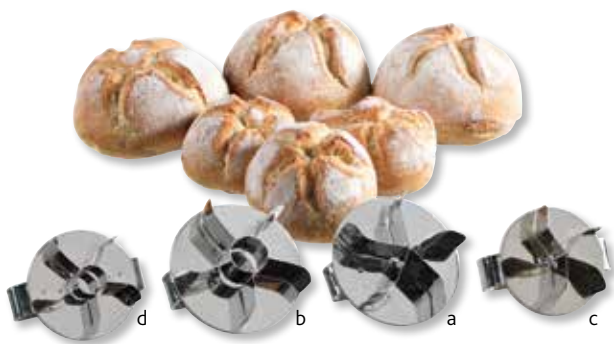
Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Feuilles de vigne	50 x 50	154102	30,90



Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
2 épis de blé	90 x 10	154101	31,55



Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Grappe de raisin	100 x 60	154103	30,90



MARQUEURS INCISEURS INOX

Marqueurs à petits pains ronds pour inciser la pâte crue. Acier inoxydable, avec poignée. Forme étoile.

Ø mm	Trou central		Code	Prix HT
80	non	a	120036	23,50
80	oui	b	120037	23,50
65	non	c	120038	21,55
65	oui	d	120039	21,55



MARQUEUR À PAIN DE CAMPAGNE

En zig-zag pour imprimer un décor sur le pain tout en assurant la coupe de la pâte afin d'évacuer le gaz. Acier inoxydable avec poignée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	45	75	120042	37,25

LAMES À SCARIFIER



- UTILISATION DES 4 ANGLES DES LAMES = ÉCONOMIE
- PROTÈGE-LAME = SÉCURITÉ
- POIDS RÉDUIT 6,6 G = CONFORT D'UTILISATION

LAM'PLUS BOULANGER

- Support en acier inoxydable spécial breveté, orientable selon tous les angles - s'adapte à la main de chaque boulanger.
- Changement de lame facile grâce au système de clippage avec ressort, lame parfaitement maintenue.
- Forme du protège-lame, très plate, conçue pour éviter l'accrochage de la pâte.
- Créé par Jean-Christian Horel, boulanger et fabriqué par Matfer.

L mm	l mm	Code	Prix HT
128	24	120032	30,00

Le blister



LAME BOULANGER MATFER

Lame inox. Coupe rasoir avec protège lame, manche vert, forme ergonomique.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	28,65

Le blister de 12



LAMES À SCARIFIER

En acier inoxydable, non cassantes, conformes aux exigences d'hygiène et de sécurité.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice de 250 lames, 43 x 20 mm	120034	89,20
Lot de 4 x 10 lames	120035	20,30



LAME BOULANGER INOX

Conforme aux règles d'hygiène des lames à scarifier le pain. Acier inoxydable avec manche polypropylène.

L mm		Code	Prix HT
Le blister de 2			
145	Lame droite n°5	120054	11,60
145	Lame courbe	120055	11,60
145	Grosse boule	120056	11,60



LAME BOULANGER

Acier au carbone traité.

L mm		Code	Prix HT
La boîte de 12			
120	Lame droite n°5	120013	36,95
120	Lame courbe n°5	120018	36,95
120	Boules moyennes	120022	49,50
120	Grosses boules	120023	49,50



SÉCURITÉ
D'UTILISATION



SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Créé par un boulanger.

- Léger (3 g) : maniabilité.
- Forme adaptée, L 122 mm : ergonomie.
- Fabrication monobloc : hygiène.
- Lame non dangereuse à manipuler : sécurité.
- 100% recyclable.
- Qualité de coupe sur pâte hydratée, pâte ferme, pâte avec graines, pâte croutée.
- Longévité : 5 à 10000 baguettes selon l'hydratation.
- Anti-adhérence de la pâte sur la lame.
- Forme adaptée : coupe traditionnelle avec une lame ; coupe "polka" avec 2 lames imbriquées face à face ; coupe "épis" avec 2 lames l'une sur l'autre.

Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

	Code	Prix HT
Boîte de 12 lames	120025	21,00
Boîte de 50 lames	120026	72,80



LAME FOURNIL CRANTÉE

Spécialement conçue pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain.

L mm	Code	Prix HT
Le blister de 2		
175	120058	13,15



SPÉCIAL
PAINS SURGELÉS



TOILE DE CUISSON "SILPAIN" ANTI-ADHÉRENTE

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur des plaques 600 x 400 mm. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Résistant de - 40° à + 300° C. Pour une meilleure cuisson, utiliser de préférence sur plaque perforée : réf. 310610 et 310612.

L mm	l mm	Format Plaque	Code	Prix HT
520	315	GN 1/1	321014	20,20
585	385	600 x 400	321012	25,55



FILET DE CUISSON FIBERMAX®

Adapté à la cuisson de pain cru ou surgelé, en four à air pulsé. La maille en fibre de verre recouverte de silicone permet un démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Toile souple amovible et interchangeable. Revêtement silicone.

l mm	L mm	Alvéoles	Modèle	Code	Prix HT
Filet complet					
400	600	4	Pain	311204	71,35
400	600	5	Baguette	311205	71,35
Toile de rechange					
400	600	4		311214	38,80
400	600	5		311215	38,05



PLAQUE À PAIN EXAL

Plaque en alliage d'aluminium gaufré revêtu anti-adhérent pour utilisation sans graissage. Format adapté aux fours de cuisine.

Nbre pains	Modèle	L mm	l mm	Code	Prix HT
4	Baguette	380	275	Cuisine 311240	33,60



Pour cuisson en four à sole. Utilisation en chambre de pouce contrôlée et chambres froides négatives.
Alliage aluminium gaufré évitant le collage de la pâte et améliorant l'aspect de la croûte.
Résiste aux agressions du froid, de la chaleur, l'hygrométrie élevée de la fermentation, de la levure et du sel.
Excellent conducteur et absorbeur de chaleur grâce à l'extérieur laqué noir.
Faciles à stocker car empilables. Aucun retraitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.



RECOMMANDÉES POUR LA
CUISSON DES BAGUETTES
DE PAIN VIENNOIS

Nbre pains	Modèle	L mm	l mm		Code	Prix HT
5	Baguette	600	400	Four pâtissier	311119	53,15
6	Baguette	650	430		311121	54,55
6	Baguette	750	430		311122	55,65
6	Baguette	850	430		311123	64,15
8	Baguette	790	580	Bongard	311125	75,90
5	Deux livres	800	430		311135	59,90
6	Deux livres	790	580	Bongard	311133	73,80
8	Ficelle	600	430		311138	68,45
2	Baguette	450	144		311141	11,85



311141



EMPILABLE



CHARIOT À GLISSIÈRES POUR PLAQUES À PAIN

Utilisable en chambre et armoire de fermentation contrôlée. Adapté aux plaques Alu Gaufer l 430 mm.
18 niveaux.
Chariot acier inoxydable, équipé de 4 roues pivotantes Ø 100 mm dont 2 avec freins.

l mm	P mm	H mm	Niveaux	Code	Prix HT
493	775	1618	18	773898	504,00





- Matériau composite, inoxydable, ne se tâche pas et ne tâche pas la pâte.
- Couvercle coulissant en acier inoxydable.
- Rigides indéformables, incassables dans les conditions normales d'utilisation.
- Compatibles avec l'utilisation en chambre de fermentation contrôlée. Utilisables de la congélation (-20°C) à la cuisson (+250°C), cuisson préconisée sur plaque à four.

Utilisables pour les cuissons de pâte sucrée (cakes, brioches).
Un graissage régulier facilite le démoulage.



CUISSON ET COLORATION
PARFAITES DE LA PÂTE



MOULE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345833	22,90
250	90	80	75	500	345834	24,95
270	100	90	90	800	345835	27,45
290	110	100	100	1000	345836	30,10
Pain de mie lunch						
400	120	110	120	1800	345842	39,05



MOULE SANS COUVERCLE

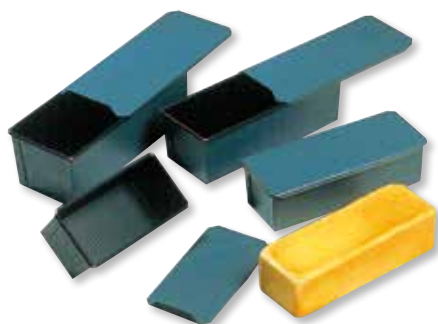
L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	16,65
250	90	80	75	500	345934	17,90
270	100	90	90	800	345935	19,45
290	110	100	100	1000	345936	22,00
Couvercle seul, en acier inoxydable						
180					346933	7,00
250					346934	7,70
270					346935	8,80
290					346936	8,95

(1) poids de pâte par moule.

- Acier fin revêtu d'un PTFE multicouches anti-adhérente à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur.
- Qualité de cuisson et démoulage facile.
- Nettoyage par simple essuyage intérieur et extérieur.
- Craint l'humidité (réfrigérateur, ...).



**COLORATION RAPIDE
SANS GRAISSAGE**



PAIN DE MIE

Avec couvercle.

L mm	l mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	340853	23,40
250	90	75	500	340854	26,80
270	100	90	800	340855	31,90
290	110	100	1000	340856	35,90

(1) poids de pâte par moule.



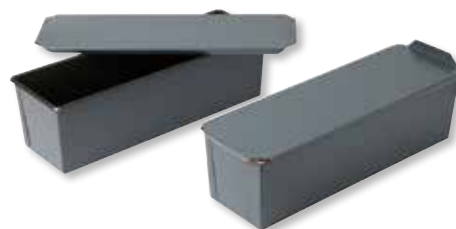
PAIN COMPLET

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
140	80	80	75	341601	19,45
160	80	80	75	341602	20,50
180	80	80	75	341603	20,70
200	80	80	75	341604	21,20



BISCOTTE LARGE

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
400	100	80	90	340961	29,85
500	100	80	90	340962	31,85



PAIN DE MIE LUNCH

Section carrée, sans évasement pour pain de mie à grandes tranches, avec couvercle.

L mm	L tranche mm	l tranche mm	Code	Prix HT
400	100	100	341641	38,95
400	120	120	341642	39,75
400	140	140	341643	60,70



PAIN COUPÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	85	75	341606	19,45
250	90	75	341607	21,15



BISCOTTE ÉVASÉE

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
200	95	80	75	340951	19,70
250	95	80	75	340952	20,90
300	95	80	75	340953	21,10
350	95	80	75	340954	21,65
400	95	80	75	340955	22,90
450	95	80	75	340956	23,70
500	95	80	75	340957	26,30



TRIPLE TOAST ou PAIN DE MIE ROND TRIPLE

Acier inoxydable, fabrication très robuste, 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

L mm	Ø mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
300	70	300	341712	101,00
300	45	180	"Mignon" 341713	95,70

[1] poids de pâte par empreinte.



PAIN DE MIE ROND

Acier inoxydable. Moule en 2 parties articulées et verrouillées par une tige en laiton.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	70	341716	44,90
360	70	341717	50,50
300	45	"Mignon" 341711	42,20

ACCESSOIRES DE FOURNIL



PULVÉRISATEUR À EAU

Système pratique destiné à humidifier :

- La pâte avant cuisson pour améliorer l'élasticité de la croûte.
 - Les pains après cuisson pour fermer la surface de la croûte et donnant du brillant.
- Pistolet en fonte d'aluminium monté avec tuyau spirale et raccord 15/21.

L m	Code	Prix HT
6	118990	265,00



PLANCHETTE À PAIN

Hêtre

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	10,35



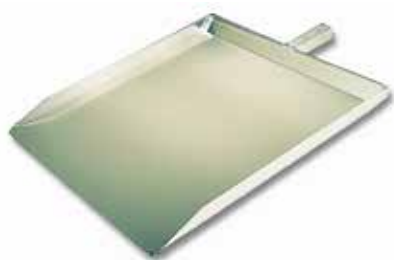
+250/15°
°C

MOUFLES ET GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine, pouce languette avec renfort croûte chaleur, cousus fils Kevlar®, utilisables jusqu'à 250° C. Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques).

Modèle	Crispin mm	L mm	Code	Prix HT
La paire				
Moufle	100	300	773001	15,05
Moufle	200	400	773002	15,50
Gant	100	300	773011	18,30
Gant	200	400	773012	19,30

PELLES ET BROSSES À FOUR



PELLE À FOUR

Ou à défourner, en alliage d'aluminium 3 bords, sans manche.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	580	2	118003	137,00
Manche hêtre, section 25 x 25 mm				
4000			118133	28,65



PELLE AVEC MANCHE

Hêtre.

L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	600	180	118101	37,55
3000	600	200	118102	38,65
3000	600	220	118103	42,40
3000	600	300	118105	45,80
4000	600	400	118104	64,40



PELLE À REBORD AVEC MANCHE

Hêtre, longueur totale : 3,20 m.

L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	600	450	118111	71,75
3200	600	550	118114	75,85
3200	600	580	118115	77,85
3200	600	630	118116	81,85



PELLE RONDE

Hêtre

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle avec manche			
3000	350	118136	56,25
Pellon sans manche, livré avec 2 vis			
	300	118139	23,90
	350	118138	32,95
	400	118140	35,90
	450	118141	43,75



PELLON

Hêtre, sans manche, livré avec 2 vis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	20,65
600	220	118122	24,65
600	300	118124	28,80
600	400	118123	41,00



BALAI À FOUR

Fibre semi-dure Arenga noire. Monture PP avec vissant bloquant. S'utilise avec le manche télescopique 118332.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	60	140	118330	22,05

MANCHE TÉLESCOPIQUE ALUMINIUM

L mm	L déployée mm	Code	Prix HT
1485	2500	118332	32,85



MANCHE POUR PELLON EN HÊTRE

L totale mm	Code	Prix HT
Manche hêtre, section 22 x 27 mm		
1500	118143	12,95
2500	118142	15,10
3500	118132	27,30
Vis de manche tête plate		
80	118135	1,05

BROSSE-BALAI À FOUR

Balai en fibres tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	19,00
450	118321	22,50
600	118322	29,10
Manche bois, Ø 25 mm		
3000	710205	24,90

BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

Récurage du carbone et des aliments calcinés. Tête bois robuste épaisseur : 28 mm. Manche bois Ø 25 mm, embout vissant métallique. Brosse en fils de laiton et grattoir en acier inoxydable.



L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec manche				
1030	200	109	118325	69,00
Sans manche				
	200	109	118326	55,90
Manche bois				
1016			118328	13,40



MANNE À PAIN

PEHD. Fond plein. Empilable à vide.
Hauteur adaptée aux baguettes Tradition.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
640	450	555	120	511006	70,00



MANNE GERBABLE

Fond et parois ajourés.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Coloris : Chocolat					
655	455	680	150	511011	65,95
Coloris : Ivoire					
655	455	800	176	511012	70,90



CHARIOT PORTE-BACS "NORME EUROPE"

Convient pour bacs 600 x 400 mm. Norme Europe et mannes à pain gerbables 511011 et 511012. 4 roues pivotantes sans frein, chape zinguée. Coloris : gris.

L mm	l mm	H mm	Charge kg	Code	Prix HT
604	402	162	180	531101	63,00



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

Fond et parois ajourés, coloris jaune (511009) et ivoire (511008).
Base 600 x 400 mm. Utilisable avec le chariot Ref. 140523 et 140524.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
720	500	820	215	511008	79,10
560	360	633	150	511009	83,00



SUPPORT POUR MANNE À PAIN

Support d'inclinaison de manne à pain qui facilite le transvasement des baguettes dans la manne. Tube d'acier inoxydable Ø 20 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	85,90



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris.
4 roues polyamide dont 2 avec frein.

L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140523	78,55



CLAIE À PAIN OSIER

Claies de fabrication française, très robustes. Osier clair.

Ø mm	H mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Claie ronde					
350	800			512011	181,00
400	800			512012	206,00
450	800			512013	230,00
Claie rectangulaire					
	800	400	400	512009	302,00



MANNE A VIENNOISERIE

Fond et parois ajourés, coloris : orange / ivoire. Gerbable ou emboîtable à vide.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	120	20	511005	7,10



CHARIOT PORTE-BACS ROUES CAOUTCHOUC

Universel. Pour tous bacs 600 x 400 mm et 400 x 300 mm, PEHD rouge. 4 roues pivotantes avec bandage caoutchouc, sans frein. Chape zinguée.

L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140524	50,30



CLAIE À PAIN OSIER

Ø mm	H mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Claie ronde, avec poignée					
250	535			512015	48,10
400	800			512018	72,75
Claie ronde, sans poignée					
300	510			512016	49,95
Claie rectangulaire					
	500	400	300	512019	64,70



CLAIE OSIER ROTONDE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	855	573421	29,75



TOURTIÈRE À PIZZA

Des pizzas parfaitement moelleuses et bien rondes grâce à la cuisson sur grille et à la forme du moule.

Tourtière fer blanc. Grille mobile alu.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
260	15	340719	19,70
340	15	340721	23,50



PÂTE MOELLEUSE - CUISSON RAPIDE

GRILLE DE CUISSON À PIZZA

Maille d'aluminium bordée. Montage rapide des pizzas (possibilité de préparations à l'avance). Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air.



GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA

L mm	l mm	Code	Prix HT
410	280	310439	12,50
530	320	310440	19,05
600	400	310441	21,65



GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	8,35
280	310445	9,20
305	310446	9,90
330	310447	12,35
380	310448	13,80
430	310449	15,35
480	310451	16,80



ROULETTE À PIZZA

Modèle robuste avec manche ergonomique polyéthylène. Roulette inox.

Ø mm	Code	Prix HT
100	141035	10,35



ROULETTE UNIE

Ou roulette à pizza. Acier inoxydable.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
100	230	141030	25,60
60	180	141032	11,95



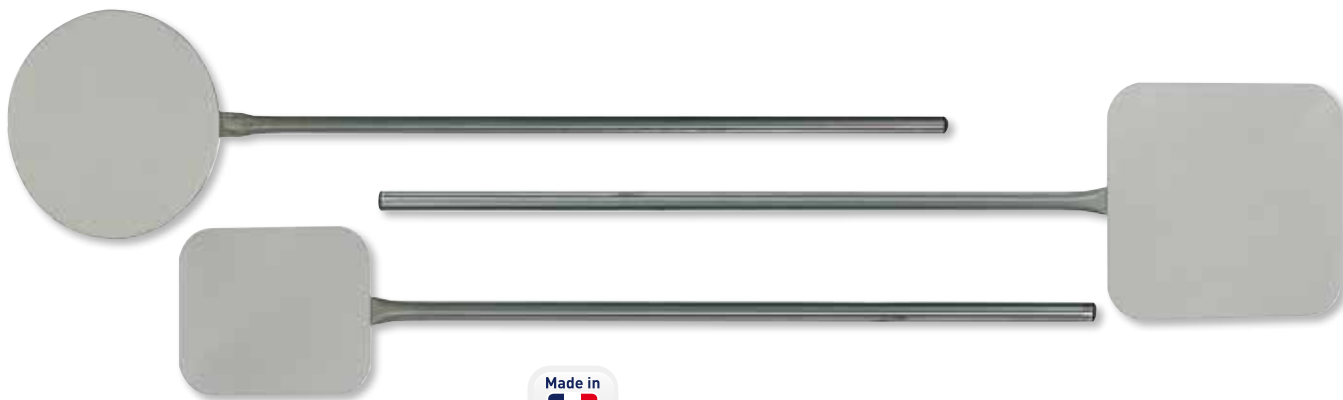
FACILITE LA DÉCOUPE FACILE À NETTOYER



CISEAUX COUDÉS À PIZZA

Lames détachables pour nettoyage. Ergonomique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	21,90



PELLE À PIZZA INOX

Pelle et manche Ø 25 mm. Acier inoxydable.



L totale mm	L manche mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Pelle rectangulaire					
1200	925	270	220	118005	45,80
1300	925	330	310	118006	58,55
Pelle carrée					
1360	925	400	400	118007	67,00

L totale mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle ronde				
1165	925	240	739224	37,65
1235	925	310	739231	43,40
1305	925	380	739238	47,80
1375	925	450	739245	51,60



PELLE À PIZZA

Aluminium. Manche bois.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
350	300	875	072170	41,20
350	300	1325	072172	46,35



PELLE BOIS, VOIR PAGE 227



CAISSE À PATONS

Agréée contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C.L.		Code	Prix HT	
600	400	70	13,7	PP	510111	17,90	
600	400	100	20	PEHD	510112	13,95	
Couvercle					PP	510311	9,60



LOUCHE À FOND PLAT

Pour verser et étaler la sauce tomate sur la pâte. Acier inoxydable monobloc.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	33,40



GAIN DE TEMPS
COUPE NETTE
DE PART EN PART

COUPEAU COURBE À PIZZA

Découpe des pizzas en un seul geste : gain de temps. Lame inox. Poignée PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	45	160	181021	62,00



- Plaques en aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE.
- Dessous laqué agréé contact alimentaire.
- Température maximale de cuisson : 250°C.
- Plaques, légères à manipuler (3 fois moins lourdes qu'une plaque en tôle noire classique).

- Ne s'oxydent pas, utilisation dans les armoires froides et chambre de pousses.
- Utilisable sans graissage.
- Plaques à bords pincées, hauteur 10 mm.



PLAQUE EXAL

Anti-adhérent, bi-couches. Convient pour viennoiseries, pâte à choux, pâtes feuilletées.

L mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
400	300	1,7		310201	19,95
600	400	1,7		310202	25,75
530	325	1,7	GN 1/1	310203	20,30



PLAQUE EXAL "PLUS"

Anti-adhérent 4 couches croisées. Plaque épaisse. Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
600	400	2		310222	35,90
530	325	2	GN 1/1	310223	28,30



PLAQUE EXAL "PREMIUM"

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. Anti-adhérence renforcée et récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

L mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
400	300	1,7		310211	20,15
600	400	1,7		310212	27,50
530	325	1,7	GN 1/1	310213	20,45



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes. Température maximum d'utilisation : 250° C.

Ø mm	Ep. mm		Code	Prix HT
240	1,7		310433	13,70
260	1,7		310434	16,25
280	1,7		310435	18,95
300	1,7		310436	19,50
320	1,7		310437	19,85



PLAQUE "MATFER"

Spéciale four, à 4 bords pincés. Qualité supérieure, ébavurée, très résistante aux déformations. Température maximum d'utilisation +350°C.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT	
400	300	1,5	1,5	310101	11,70	
530	325	1,5	GN 1/1	2	310107	11,40
600	400	1,5	2,8	310103	14,70	
650	530	1,5	GN 2/1	3,5	310108	25,45
660	457	1,5	2	310104	40,30	



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE

Idéale pour la cuisson des pizzas. Température maximum d'utilisation +350°C.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	1,5	310401	7,50
220	1,5	310402	7,85
240	1,5	310403	8,00
260	1,5	310404	9,65
280	1,5	310405	10,50
300	1,5	310406	11,20
320	1,5	310407	11,70
360	1,5	310408	14,75
400	1,5	310409	17,20



PLAQUE PERFORÉE

Perforations Ø 3 mm, 4 bords pincés.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT	
600	400	1,5	2	310156	42,55	
530	325	1,5	GN 1/1	1,5	310157	28,90



CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUIE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "culottage".
- **Chauffez la plaque à une température de 100°C** pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- **Graissez** les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et **soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C**.
- **Nettoyez-les une nouvelle fois au chiffon** à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont **prêtes pour l'utilisation**. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.



NOUVEAU MODÈLE
PLUS ÉPAIS / PLUS RIGIDE



PLAQUE SANS BORD

Sans bord, très rigide. Lavable au lave-vaisselle. Agréée contact alimentaire. Tenue en température -20° à +85°C. En résine mélaminée.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	6	310812	32,65



IDÉALE POUR LE STOCKAGE DES CHOCOLATS, LA
PRÉPARATION DES ENTREMETS FRAGILES.



PLAQUE INOX

4 bords pincés.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
400	300	1	310621	18,75	
600	400	1	310623	20,65	
530	325	1	GN 1/1	310625	16,95
650	530	1,5	GN 2/1	310624	34,70



PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE

Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Support idéal de cuisson pour les toiles Exopat et les plaques Flexipan. Perforations Ø 3 mm. Bords pincés.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
400	300	1,5	310609	15,05	
530	325	1,5	GN 1/1	310610	16,90
600	400	2	310612	21,15	



PLAQUE ALUMINIUM

Pour le magasin et la cuisson, petits bords pincés.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
400	300	1,5	310601	13,55	
530	325	1,5	GN 1/1	310606	14,20
600	400	2	310604	20,65	

SPÉCIAL CONGÉLATION



PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION

ABS. Blanc. Utilisation de -40° à +70°C.

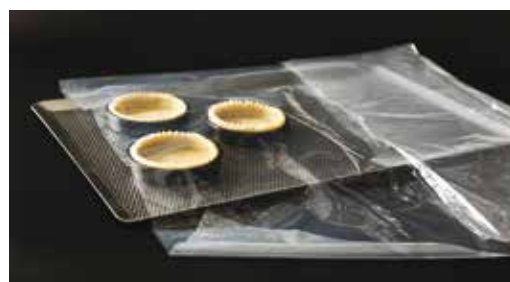
L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
600	410	25	275501	14,60
530	325	25	275503	12,35



PINCE CLIP'PLAC

Pinces de maintien les feuilles de papier siliconé sur plaques lors de cuisson en four rotatif ou à air pulsé. Supprime le collage de la feuille avec de la pâte et donc la nécessité de nettoyer la plaque. Acier inoxydable ressort. Sachet de 24 pinces.

L mm	l mm	Code	Prix HT
23	10	111892	15,90



HOUSSE POUR PLAQUE

Polyéthylène basse densité. Supporte la congélation. Sac de 100 housses, liassées par 50.

L mm	l mm	Ep. µ	Code	Prix HT
800	550	40	322020	30,45

PLAQUES BORDS DROITS



ANGLES ARRONDIS
SANS SOUDURE
=
NETTOYAGE PLUS
FACILE

PLAQUES À BORDS DROITS

Plaques monobloc. Fabrication totalement étanche. Angles arrondis faciles à nettoyer.
Hauteur bords : 20 mm.



	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
① Aluminium	600	400	20	2	4,5	529401	38,35
② Aluminium avec revêtement anti-adhérent	600	400	20	2	4,5	663201	43,50



	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Tôle bleuie	600	400	20	1,5	4,5	455001	29,20
	530	325	20	1,5	3	455003	26,95



	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Acier inoxydable	600	400	20	1	4,5	713401	37,80
	530	325	20	1	3	713403	35,75

CLOCHE À PLAQUE PÂTISSIÈRE



CLOCHE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

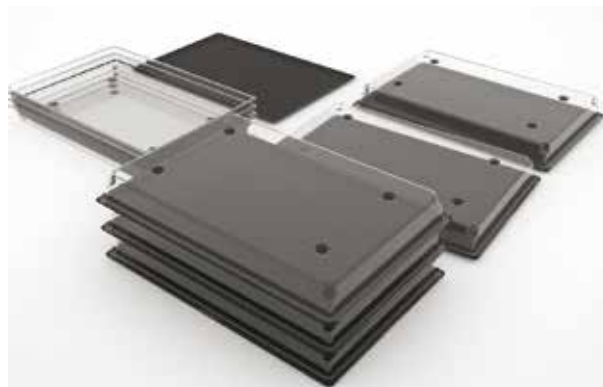
Une solution unique pour stocker les productions à l'abri de toutes les contaminations.
Cloche adaptée aux plaques à bords pincés.
Compatible avec le stockage sur échelles et armoires froides à glissières.
Empilables à vide.
Gerbables sans risque de glisser grâce aux patins insérés sur les coques.
Hauteur sous cloche 61 mm.
PET thermoformé.



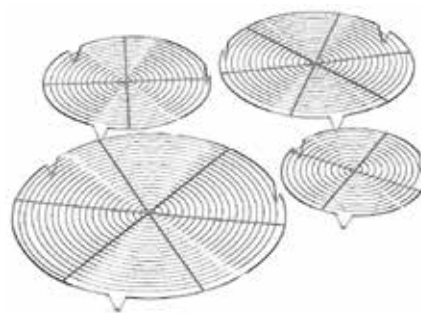
TRANSPORT ET
STOCKAGE SOUS
BONNE PROTECTION

NEW!

DISPONIBILITÉ
AVRIL 2018



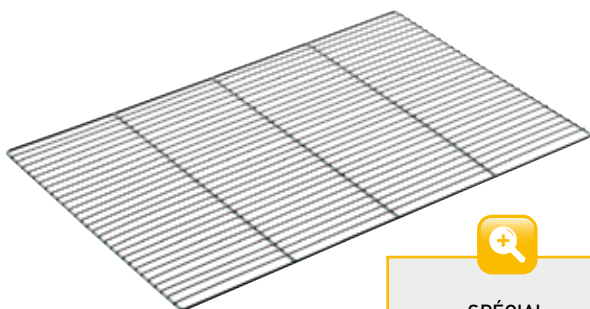
L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	322018	36,40



GRILLE RONDE

Grille soudée en acier chromé généralement utilisée pour refroidir les gâteaux après cuisson.

Ø mm	Code	Prix HT
Avec 3 pieds		
200	312501	5,40
240	312502	5,90
280	312503	7,50
320	312504	7,90
360	312505	9,60



**SPÉCIAL
PÂTISSERIE-STOCKAGE**

GRILLE PLATE CHROMÉE

Fil d'acier chromé.

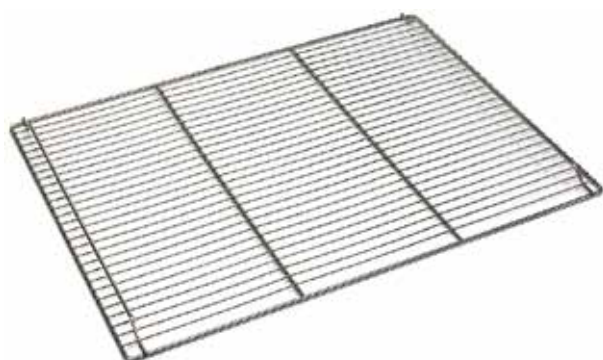
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
							Le lot de 5
600	400	3	5	28	2	312110	33,50



GRILLE À PIEDS

Fil d'acier inox.

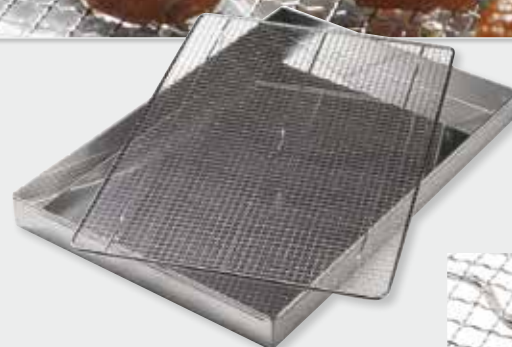
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Price
600	400	3	5	28	2	312212	21,70



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin ou EVOPAN®

L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600							
600	800	2	7	22	3	312130	33,60
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	28	3	312131	33,60
Sans galerie							
800	600	2	7	22	3	312132	22,95



GRILLE INOX À CONFISERIE

Grille quadrillée 9 x 9 mm, avec 5 pieds. Idéale pour égoutter les confiseries les plus petites (jusqu'à 1 cm). S'utilise avec une caisse 600 x 400 mm code 340304.

L mm	l mm	H mm	Nbre traverses	Ø traverses	Ø fils	Code	Prix HT
590	390	19	3	3	1	313503	47,05

**PLAQUE "TUILES" INOX**

Facilite la mise en forme régulière des tuiles, 6 gouttières, non fermées de 42 mm de large.

L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
350	300	25	310713	43,15

**PLAQUE "DENTS DE LOUP" INOX**

Pour la fabrication des biscuits, gouttières triangulaires, largeur : 35 mm.

L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
280	300	25	310712	29,55

**PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE**

À bords légèrement évasés. Aluminium.

L mm	l mm	P mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	30	1	6	310455	83,05

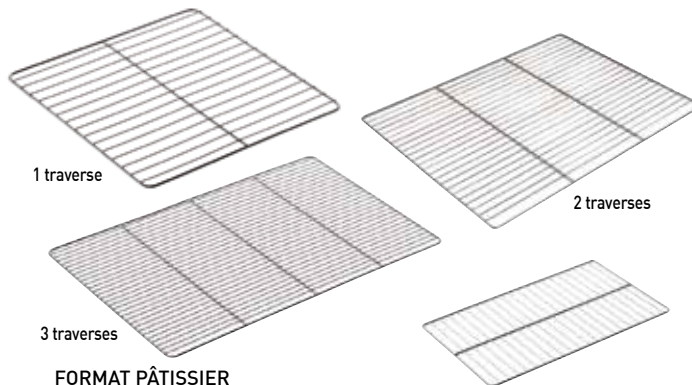
**PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS**

Plaque rigide facilitant garnissage, enfournement et défournement de talicups/muffins. Circulation d'air optimale pour une cuisson homogène. Adapté pour utilisation sur plaque à four ou grille 600x400mm. En acier inoxydable avec poignées.

Ø alvéoles mm	Nbre alvéoles	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
45	51	560	360	21	310717	46,15
70	22	560	360	38	310718	46,15

**GRILLE PLATE INOX**

Fil d'acier inoxydable.

**FORMAT PÂTISSIER**

	L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
standard	400	300	2	4	22	2	312123	8,80
standard	600	400	3	5	29	2	312124	10,10
renforcé	600	400	2	6	24	3	312126	14,30
standard	800	600	2	7	22	3	312132	22,95

FORMAT GASTRONORME

	L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/2	265	325	1	7	6	4	711105	12,85
GN 2/3	354	325	1	5	15	2	711006	8,25
GN 1/1	530	325	1	6	20	2	711003	7,15
GN 2/1	650	530	3	7	20	3	711002	15,85
GN 2/1	650	530	3	6	32	2	071112	20,15

GRILLE RENFORCÉE

Spéciale pour le stockage de produits lourds.

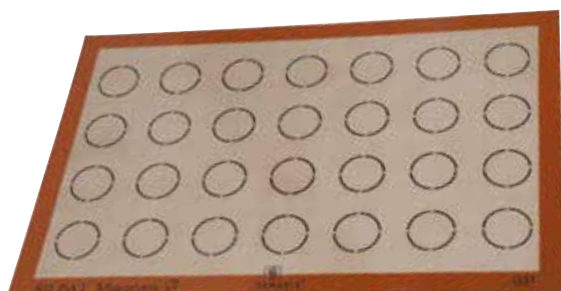
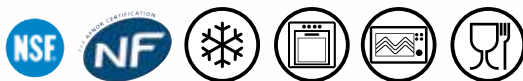
	L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	1	7	20	3	711103	10,65



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "SILPAT"

- Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail de sucre, nougatine.
- Utilisation conseillée avec plaque de cuisson perforée ou grille.
- Utilisable dans tous les types de four.
- Résistant de - 40° à + 300° C.
- Aucun graissage nécessaire.
- Nettoyage facile à l'éponge.
- Tricot de verre imprégné de silicone.

Dim. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	1/2 pâtissier	1	321000	10,75
520 x 315	GN 1/1 - 530 x 325	1	321001	14,15
585 x 385	600 x 400	1	321002	18,20
620 x 420	660 x 460	12	321003	19,95



321009



TOILE SILPAT A MACARONS

Avec marquage, pour le dressage régulier en cercles de 35 mm.

Dim. toile mm	Nbre macarons	Code	Prix HT
585 x 385	63 (9 x 7)	321008	25,45
375 x 275	28	321009	21,65





TOILE DE CUISSON "EXOPAT"

Caractéristiques identiques à la toile SILPAT. Bords blancs, à la marque Matfer.

Dim. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	Lampe à sucre	1	321030	10,75
520 x 315	GN 1/1	1	321031	14,15
585 x 385	600 x 400	1	321032	18,20
620 x 420	660 x 460 (USA)	100	321004	19,95



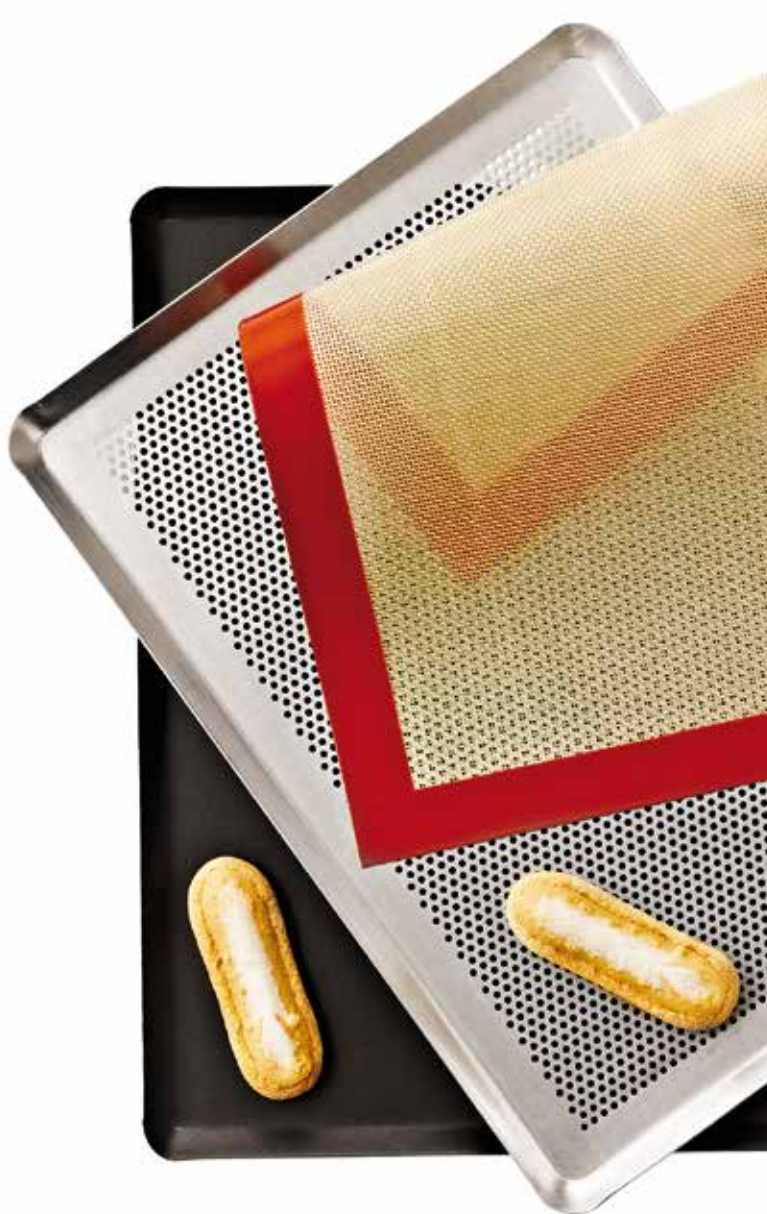
FEUILLE DE CUISSON TISSU DE VERRE

Anti-adhérente, réutilisable. En tissu de verre, épaisseur 8/100 mm, imprégné de PTFE. S'utilise sur les plaques de cuisson tôle noire ou aluminium.

Produit pouvant être découpé pour l'adapter à des formes ou moules spécifiques.

Dim. feuille mm	Code	Prix HT
570 x 370	320412	73,15

Le lot de 6



RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS
DANS LE CATALOGUE





+200
°C

PAPIER SILICONÉ ECOPAP

Papier kraft brun non blanchi, conciliant écologie et économie, siliconé 2 faces, anti-adhérent. Utilisable jusqu'à 2 fois par face selon les conditions de cuisson. Convient pour la cuisson de toutes pâtisseries.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	39	500	320211	28,30
530 x 320	39	500	320213	22,60



TOUS NOS PAPIERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP SONT 100% BIODÉGRADABLES



SPÉCIAL
CONGÉLATION



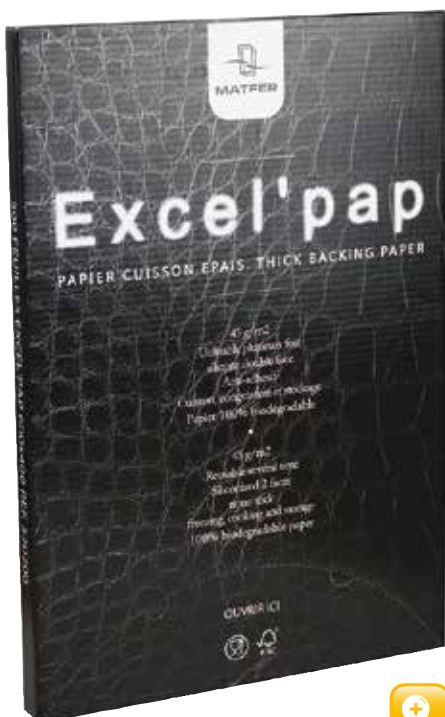
© Juliette Pradels - Jérôme Villette

-40/
+220
°C

PAPIER SILICONÉ "EXOPAP"

Papier siliconé, double face. Pour cuire, frire, congeler, décorer, stocker, superposer. Utilisable jusqu'à 4-5 fois par face selon type de cuisson.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	41	500	320201	32,40
600 x 400	41	250	320202	21,80
530 x 320	41	500	320203	26,10



-40/
+220
°C



SPÉCIAL
PRODUITS SUCRÉS

PAPIER SILICONÉ "EXCEL'PAP"

Papier siliconé double face, 45 g/m². Qualité supérieure adapté pour les cuissons des produits les plus délicats : tuiles, biscuits joconde, succès, macarons... Réutilisable environ 10 fois.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	45	500	320200	38,45



PAPIER CUISSON ECOPAP

Conditionnement et format adapté à l'usage domestique, sur plaque 400 x 300 mm. Boîte distributrice carton de 50 feuilles.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
400 x 300	40	50	320230	8,10



Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de ressources forestières renouvelables. Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

ACCREDITED
FSC-ACC-022

- Élimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.



SABRE
Appareil compact conçu pour la distribution/découpe manuelle des rouleaux professionnels.

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
436	212	140	Sabre 300	960330	169,00
590	212	140	Sabre 450	960345	267,00



PAPIER BAKEWELL
Anti-adhésif. En rouleau continu. Livré en boîte distributrice.
Longueur 75 mètres. Épaisseur du papier : 41g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	450	111320	26,25



**PREHENSION RAPIDE
DES FEUILLES**

DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON

Répond aux exigences HACCP : interdiction des emballages en cuisine. Conteneur de 500 feuilles. Adapté pour stockage sur glissières des chariots à pâtisserie.
Distribution feuille à feuille pratique. Protège efficacement le papier des salissures.
ABS thermoformé, livré sans papier.

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
535	330	50	GN 1/1	320253	65,00
605	405	50	600x400 mm	320260	62,00



© Juliette Pradels / Jérôme Vilette



ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Utilisable dans le distributeur SABRE.
Utilisation économique en fonction des besoins.
Rouleau de 75 m.

L mm	L m	g/m ²	Code	Prix HT
400	75	41	320205	42,55

Le carton de 3 rouleaux



EXOGLASS®

- Cuisson et coloration parfaites.
- Indéformable et incassable.
- Matériau composite.
- Anti-adhérent sans graissage (sauf cannelés).
- Inoxydable et lavable au lave-vaisselle.



Témoignage...

« Les moules Exoglass® Matfer me facilitent le travail au quotidien. J'apprécie toutes leurs qualités à l'utilisation. Les pâtes levées n'oxydent pas les moules ce qui rend le nettoyage rapide et aisé à la main comme au lave-vaisselle. Grâce à cette matière je n'ai plus besoin de graisser excepté pour les pâtes souples type cannelé et cake. Le démoulage de mes tartelettes, de mes cakes ou de mes pains est possible dès la sortie du four sans se brûler. Ils ont une belle coloration dorée et uniforme qui donne envie de croquer dedans. Je vends beaucoup de cakes et les moules à cake individuels Exoglass® montés sur plaque me font gagner du temps lors des manipulations. L'achat de ces moules est un investissement sur le long terme pour garantir une qualité de travail à mes équipes et une régularité des produits proposés en boutique à mes clients ».

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.

EXOPAN



- Coloration rapide sans graissage.
- Démoulage facile.
- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation sucrées uniquement.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



ACIER INOXYDABLE



- Recommandé pour la cuisson des produits acides.
- Acier inoxydable fin.
- A graisser avant chaque utilisation.



EXAL



- Cuisson sans graissage.
- Démoulage facile.
- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation salées et sucrées.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



FLEXIPAN® , SILFORM® , GASTROFEX



- Grande variété de formes
- Démoulage facile.
- Destinés à la cuisson comme pour la mise au froid, pour les produits salés ou sucrés. Format plaques : adaptés à la production de série.
- Nettoyage simple à l'eau.



CUISSON ET COLORATION PARFAITES, DÉMOULAGE FACILE

**ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :**

En matériau composite Exoglass®, ces moules sont indéformables.

PRÉPARATION DES MOULES :

Le graissage n'est pas nécessaire s'il y a de la matière grasse dans la pâte.
Nous recommandons cependant de graisser pour le goût et la coloration de la pâte.

**ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :**
Ils peuvent passer du congélateur au four.**CUISSON :**

Sur plaques ou grilles.
Certains moules sont proposés avec des supports adaptés.
Polyvalents : sucrés ou salés.

**ENTRETIEN FACILE :**

Lavables à la main ou au lave-vaisselle.

**DÉMOULAGE :**

Les moules Exoglass® ont l'avantage d'une très faible inertie à la chaleur.
Ils sont manipulables sans risque quelques secondes après la sortie du four.
Le démoulage est impeccable !





MILLASSON ÉVASÉ

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
90	20		12	345109	33,10
100	20	Quiche	12	345110	36,45
110	20		12	345111	41,10
120	20		12	345112	44,55



TARTELETTE CANNÉE

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
80	18		12	345656	32,10
90	18		12	345657	33,10
100	20		12	345658	35,40
110	20		12	345659	40,00



TARTELETTE OBLONGUE CANNÉE

Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
117	70	18	12	345202	43,35

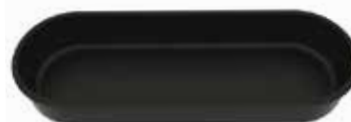


NEW!

DISPONIBILITÉ
MAI 2018



FORME LONGUE,
ADAPTEE AU
GRIGNOTAGE
NOMADE



TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS®

Moule utilisable avec une fonceuse manuelle ou automatique ou avec le découpoir 153120.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	20	48	345120	123,00



MILLASSON À BORD DROIT

Spécial fonceuse à pâte.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
80	20		50	345108	131,00



MOULE À MANQUÉ INDIVIDUEL

Ø mm	H mm	Bords	U.V.	Code	Prix HT
100	30	Cannelé	12	345151	44,55
100	30	Uni	12	345201	44,55



ABSENCE
D'ENTAME
SURCUITE
AUX
EXTREMITES

NEW!



DISPONIBILITÉ
MAI 2018

MOULE À CAKE OBLONG EXOGLASS®

Les extrémités sont plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	290	345078	16,40
210	55	55	500	345079	17,20



CAKE

Evasement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	18,25
180	80	80	100	345073	20,70
200	80	80	115	345074	21,55
250	80	80	145	345075	24,20
300	80	80	175	345076	25,80



CORNETS

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	140	12	345446	36,60
50	140	12	345448	44,55



CERCLES À TARTE

2 bords : 1 arrondi pour fonçage classique avec pâte découpée et 1 droit pour fonçage arasé pour des tartelettes nettes.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	17	6	346701	12,45
65	17	6	346702	14,05
70	17	6	346703	13,65
75	17	6	346704	13,80
80	19	6	346705	13,95
85	19	6	346706	14,40
90	19	6	346707	14,70
100	20	6	346708	15,90
120	22	1	346709	3,60
160	25	1	346711	4,50
180	25	1	346712	4,75
200	25	1	346713	4,95
220	25	1	346714	5,40
240	25	1	346715	5,60
260	25	1	346716	6,05
280	25	1	346717	6,25



MOULE À PAIN DE MIE ET BRIOCHE

L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	16,65
250	90	80	75	500	345934	17,90
270	100	90	90	800	345935	19,45
290	110	100	100	1000	345936	22,00

(1) poids de pâte par moule.



ROULEAU À FROMAGE

Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
25	100	6	345143	18,45



BRIOCHE INDIVIDUELLE

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	U.V.	Code	Prix HT
70	28	12	24	345233	42,25
75	28	10	12	345234	23,20
80	32	10	12	345235	24,95



DARIOLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
45	45	6	6	345591	30,45
50	50	8	6	345592	32,30
55	55	10	6	345593	33,50
60	60	14	6	345594	36,90
70	70	22	6	345595	42,70



RAMEQUIN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
82	40	20	6	345604	37,70



SAVARIN OUVERT

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	345621	49,40
80	18	6,5	12	345622	51,55



TARTELETTE RONDE UNIE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	10	24	345676	58,45
80	12	24	345678	60,20
90	13	12	345680	33,50
100	15	12	345681	36,20



CANNELÉ

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
35	35	2,3	6	345415	26,75
45	45	5	6	345416	29,75
55	55	9	6	345417	33,20



PLAQUE DE CANNELÉS

Dimensions hors tout 400 x 300 mm.

Ø mm cannelé	Nbre de moules	Code	Prix HT
35	30	347415	176,00
45	25	347416	170,00
55	16	347417	135,00



KOUGLOF

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
95	60	30	6	345638	57,00
200	103	180	1	345642	41,05



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS

L mm	l mm	Ø kouglof mm	Code	Prix HT
600	400	95	347638	206,00



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL

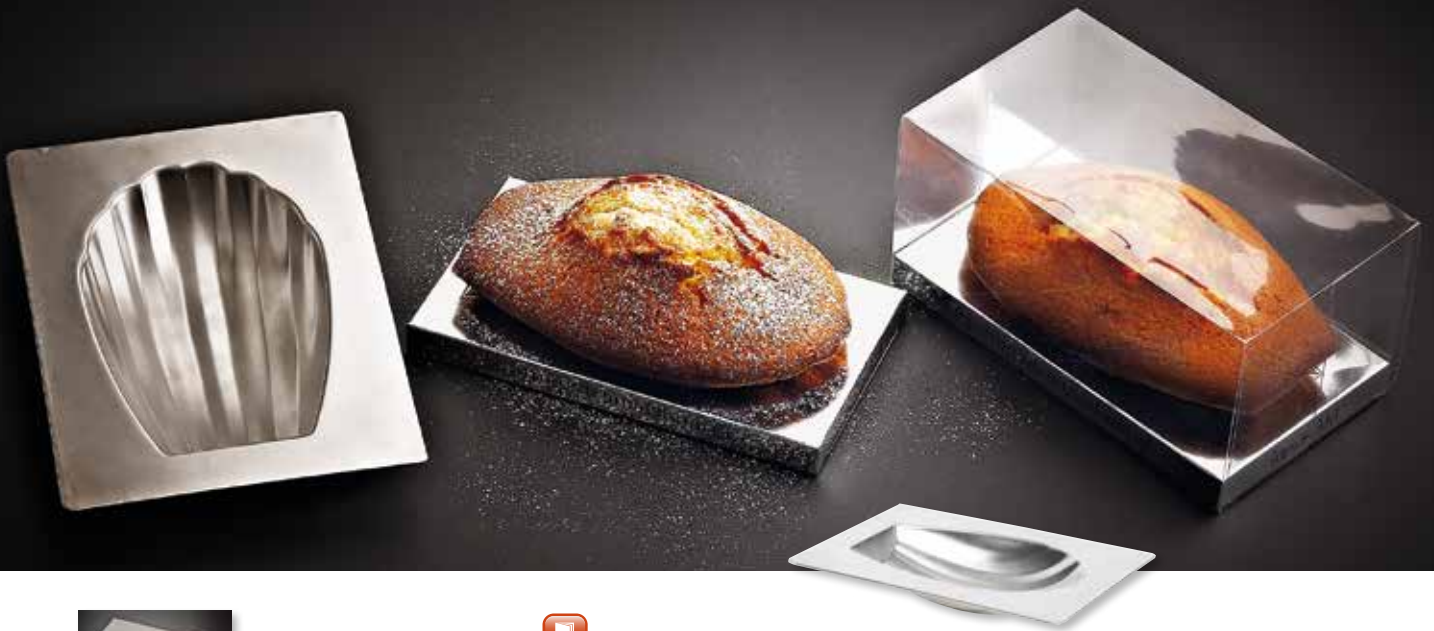
L mm	l mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	40	11	6	345060	26,35



PLAQUE DE 15 CAKES

Remplissage, cuisson et manipulation rapide. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillage des cakes Exoglass® sur une plaque spéciale inox.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	347060	175,00



EMBALLAGE SPÉCIFIQUE
DANS LE CATALOGUE



MOULE À MADELEINE DU PARTAGE

Une gourmandise à partager !
La madeleine "géante" inventée par Fabrice le Bourdat, revisite un grand classique de la pâtisserie française à partager en familles, entre amis...
Moule XXL (500 g de pâte crue) en fer blanc. Recette incluse.

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	l mm		
225	175	195	120	310735	40,85



PLAQUE EXOPAN

Plaques embouties nettes appréciées des spécialistes afin d'obtenir des produits dorés et moelleux.
Revêtement anti-adhérent.
Utilisation sans graissage.



PLAQUE MADELEINES EXOPAN

Plaque		Madeleines			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
360	190	70	12	310730	26,35
358	197	80	12	310731	20,85
600	400	80	40	310739	120,00

PLAQUE MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Madeleines			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
395	125	42	20	310732	24,10



PLAQUE À BISCUIT EXOPAN

Plaque		Coques			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
330	180	65	8	310733	35,35



Plaque		Langue de chat			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
315	120	95	10	310755	25,40



Modèles	Dim. mm	U.V.	Code	Prix HT
A. Bateau calisson	L 62	25	332514	30,45
B. Bateau creux	L 65	25	332510	25,50
C. Brioche fine	Ø 35	25	332511	21,25
D. Brioche large	Ø 45	25	332512	24,90
E. Cake bouchon	Ø 25 x H 25	12	332513	26,70
F. Carré cannelé	38 x 38	25	332515	22,25
G. Carré strié	40 x 40	25	332516	26,60
H. Carré uni	35 x 35	25	332517	30,40
I. Losange	L 57	25	332518	38,55
J. Ovale cannelé	L 45	25	332522	22,00
K. Ovale à côtes	L 47	25	332523	22,45
L. Ovale long	L 51	25	332524	27,55
M. Ovale strié	L 50	25	332525	31,25
N. Rectangle	L 49	25	332526	31,65
P. Rond cannelé	Ø 45	25	332528	23,70
Q. Rond creux	Ø 35	25	332529	30,20
R. Rond marguerite	Ø 45	25	332527	26,05
S. Rond millasson	Ø 45 x H 17	25	332519	46,20
T. Rond pomponnette	Ø 30	25	332520	24,70
T. Rond pomponnette	Ø 35	25	332521	27,80
U. Rond uni	Ø 35	25	332534	20,95
U. Rond uni	Ø 40	25	332535	21,90
V. Savarin	Ø 35	12	332530	22,40
V. Savarin	Ø 40	12	332531	24,05
V. Savarin	Ø 45	12	332532	24,55
W. Triangle	L 45	25	332533	33,10

50 PETITS FOURS EXOPAN ASSORTIS

Coffret contenant 10 modèles assortis x 5.
Bateau creux 65, brioche fine 35, carré cannelé, carré strié, rond cannelé 45, rond creux 35, rond uni 40, rond marguerite, ovale strié, losange.
Livrée sous blister.

	Code	Prix HT
Exopan	332001	55,10

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS® CANNELÉE

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
117	70	18	12	345202	43,35



DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Découpoir uni, avec poignée. Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongues réf.345202.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	90	153030	34,10



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	10	25	334180	30,90
80	12	25	334185	38,85
100	18	12	334190	25,15
110	20	12	334191	31,95
120	20	1	334192	3,10



TARTELETTE CANNELÉE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	18	12	345656	32,10
90	18	12	345657	33,10
100	20	12	345658	35,40
110	20	12	345659	40,00



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	10	25	332651	26,85
65	10	25	332652	30,00
70	10	25	332653	32,40
75	12	25	332654	33,75
80	12	25	332655	34,40
85	13	12	332656	20,30
90	15	12	332657	20,95
100	18	12	332658	24,15
110	20	12	332659	30,00
120	20	12	332660	35,20



TARTELETTE CŒUR EXOPAN

Tartelette cannellée, en forme de cœur pour les spécialités de la "Saint-Valentin" Le découpoir cœur réf.153035 permet de découper les fonds de pâte adaptés.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	85	15	332642	33,20

DÉCOUPOIR CŒUR

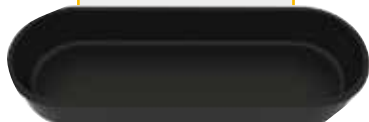
L mm	l mm	Code	Prix HT
105	100	153035	29,40



NEW!



FORME LONGUE,
ADAPTEE AU
GRIGNOTAGE
NOMADE



DISPONIBILITÉ
MAI 2018

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS®

Moule utilisable avec une fonceuse manuelle ou automatique ou avec le découpoir 153120.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	20	48	345120	123,00



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	9	25	332671	26,75
50	9	25	332672	26,80
55	9	25	332673	29,35
60	10	25	332674	32,40
65	10	25	332675	34,75
70	10	25	332676	37,45
75	11	25	332677	40,40
80	12	25	332678	46,60
90	13	12	332680	24,15
100	15	12	332681	29,55



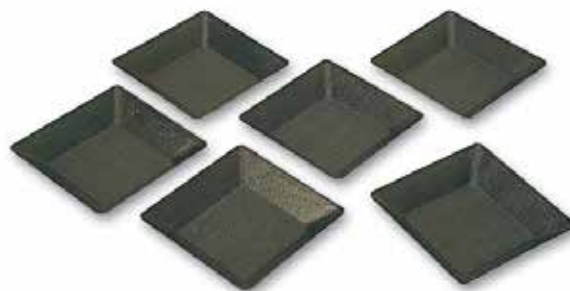
TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	12	25	332691	27,85
50	12	25	332692	30,50
55	13	25	332693	30,85
60	15	25	332694	32,60
65	16	25	332695	41,75
70	17	25	332696	45,15
75	19	25	332697	46,45
80	20	25	332698	50,20



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
70	10	345676	58,45
80	12	345678	60,20
90	13	345680	33,50
100	15	345681	36,20



TARTELETTE CARRÉE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
57	57	10	25	332631	44,70
68	68	12	25	332632	56,95



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
85	35	25	330602	24,25
100	42	25	330604	28,10
110	45	12	330605	16,40
120	50	12	330606	16,90



BARQUETTE UNIE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	35	9	25	330611	32,25
90	40	12	25	330612	38,65
100	45	12	25	330613	42,00
110	50	12	12	330614	21,15
120	50	14	12	330615	21,75
150	60	19	12	330616	33,50



FINANCIER EXOPAN
Ou friand.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
86	43	12	25	331601	47,60
95	47	12	25	331602	47,50
98	51	14	25	331603	50,25



POMPONNETTE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	16	25	331803	38,20
45	18	25	331804	42,55
50	21	25	331805	47,15
55	22	25	331806	47,45
60	23	25	331807	50,50
65	24	25	331808	54,75
70	26	25	331809	60,05



© Maria Mikulasova/Jérôme Villetta



OVALE "ROYAL" EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
70	45	25	331761	51,80
80	45	25	331762	57,25



GENOIS EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	334101	23,55
95	17	6	334102	13,50
105	18	6	334103	15,95

GENOIS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	331611	20,65
95	17	12	331612	24,50
105	18	12	331613	27,80





MILLASSON EXOGLASS®

Forme rigide facile à foncer, cuisson homogène de la pâte.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
90	20		12	345109	33,10
100	20	Quiche	12	345110	36,45
110	20		12	345111	41,10
120	20		12	345112	44,55



SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE

MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS®

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
80	20		50	345108	131,00



MILLASSON EXAL
ou quiche.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17	Bord roulé	12	334150	25,85
80	18	Bord roulé	12	334154	31,20
90	19	Bord roulé	6	334156	16,80
100	20	Bord droit	12	334177	36,30



MILLASSON EXOPAN
Bord roulé.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	17	25	331731	46,20
65	17	25	331732	47,95
70	17	25	331733	51,65
75	18	12	331734	27,50
80	18	12	331735	27,75
85	18	12	331736	28,40
90	19	12	331737	30,50
95	20	12	331738	31,20
100	21	12	331739	32,20



RETROUVEZ LA
GAMME COMPLÈTE
DES DÉCOUPOIRS
EXOGLASS®,
P. 327-328

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Millassons	Découpoirs adaptés		
	Ø mm	Uni	Cannelé
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



TOURTIÈRE CANNÉE EXOPAN

Fond fixe.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332211	5,55
180	25	332212	5,80
200	25	332213	6,50
220	25	332214	7,60
240	25	332215	7,75
260	25	332216	7,90
280	25	332217	8,55
300	25	332218	11,45
320	25	332219	13,35



TOURTIÈRE CANNÉE EXAL

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	334213	7,25
240	25	334215	8,90
280	25	334217	11,30



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	21	12	331739	32,20
120	21	1	332252	4,80
140	22	1	332253	5,45
160	22	1	332254	6,85
180	23	1	332255	7,45
200	23	1	332256	9,10
220	23	1	332257	10,35
240	23	1	332258	11,40
260	23	1	332259	12,90
280	23	1	332260	13,50
300	25	1	332261	15,20
320	27	1	332262	17,20



TOURTIÈRE CANNÉE FOND MOBILE EXOPAN

Facilite le démoulage.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332221	5,90
180	20	332222	7,10
200	25	332223	7,65
240	25	332225	10,05
280	25	332227	12,80
300	25	332228	12,30



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332232	8,65
220	25	332233	10,00
240	25	332234	10,80
260	25	332235	12,00
280	25	332236	13,15



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®
Matériau composite.

Ø mm	H mm	Bords	U.V.	Code	Prix HT
100	30	Cannelé	12	345151	44,55
100	30	Uni	12	345201	44,55



MANQUÉ ROND EXAL
Bord roulé.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	30	334110	5,70
120	35	334112	8,35
160	40	334116	9,55
200	42	334120	11,60
240	45	334124	14,40
280	45	334128	17,00



HAUTEUR PLUS IMPORTANTE =
CAPACITÉ DE GARNITURE AUGMENTÉE



MANQUÉ ROND EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Manqué cannelé			
100	30	331151	4,40
Manqué uni, bord roulé			
100	30	331201	4,60
120	32	331202	5,80
140	35	331203	6,75
160	37	331204	6,95
180	40	331205	8,80
200	40	331206	10,35
220	42	331207	11,05
240	42	331208	12,30
260	45	331209	13,60
280	45	331210	15,10
300	47	331211	17,95
320	50	331212	18,90
340	52	331213	21,85
360	55	331214	24,10
400	55	331216	28,00



MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

Forme légèrement évasée (5 mm de retrait) facilitant le démoulage des biscuits.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	15,20
200	200	50	331664	16,45
220	220	50	331665	17,65
240	240	50	331666	18,45



CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

Caisse pliée avec bord fil de renfort.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse à génoise droite				
300	200	35	331311	17,70
350	250	35	331312	20,20
400	300	35	331313	22,95
Caisse à génoise évasée				
400	300	50	331413	25,50
600	400	50	331415	35,95



CAISSE À GÉNOISE INOX

Pour biscuit, flan, gâteau de riz, etc..., bords droits. Etanche, angles soudés. Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	60	340305	59,00
600	400	50	340304	57,60



**SPÉCIAL
FRIGO**



PAIN DE GÈNES FOND MOBILE EXOPAN

Moule à grosses côtes, bas.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	331811	4,15
140	22	331812	4,30
160	27	331813	6,45
200	30	331815	7,15
240	30	331817	9,00



MANQUÉ ROND CANNELÉ EXOPAN, FOND MOBILE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	45	331682	10,10
230	45	331683	12,65
250	47	331684	14,50
280	50	331685	17,70



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

Ou brioche Nanterre, évasée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	22,25
300	85	40	332292	22,90



BRIOCHE 10 CÔTES EXAL

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
75	26	6	334024	10,70
80	31	6	334025	12,25
90	28	6	334026	13,05
100	38	1	334027	3,10



© Rina Nurra/Ferrandi Pâtisserie

BRIOCHE EXOPAN

Ø mm	H mm	Nbre Côtés	U.V.	Code	Prix HT
60	15	12	25	330621	29,20
65	24	12	25	330622	32,20
70	28	12	25	330623	35,75
75	28	10	12	330624	18,55
80	32	10	12	330625	20,65
90	36	10	12	330626	21,25
100	40	10	1	330131	2,85



BRIOCHE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	Nbre Côtés	U.V.	Code	Prix HT
70	28	12	24	345233	42,25
75	28	10	12	345234	23,20
80	32	10	12	345235	24,95



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

Ø mm	H mm	Poids pâte gr	Code	Prix HT
120	45	150	330132	4,55
140	50	250	330133	5,15
160	65	300	330134	6,20
180	73	450	330135	7,60
200	79	650	330136	10,00
220	86	700	330137	11,90
240	100	800	330138	12,30



BRIOCHE 18 CÔTES FINES EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
55	15	25	330641	25,95
60	20	25	330642	30,70
65	21	25	330643	33,55
70	24	25	330644	34,45
75	25	12	330645	19,00
80	30	12	330646	26,40
90	32	12	330647	29,35



DISPONIBILITÉ
AVRIL 2018

POLYVALENT PIÈCES
SUCRÉES OU SALÉES

NEW!



KOUGLOF EXOGLASS®

Peut aussi servir à confectionner de jolis babas (4 personnes).

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
140	60	50	1	345639	18,60



KOUGLOF EXOGLASS®

Cuisson homogène et démoulage facile.
Moules individuels Ø 95 m.
Verrouillables sur la plaque par vissage ¼ de tour.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
95	60	30	6	345638	57,00
200	103	180	1	345642	41,05



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS EXOGLASS®

Manipulation rapide pour remplissage et cuisson. Moules amovibles pour le lavage.
Plaque acier inoxydable.

Ø mm	L mm	Ø kouglofs	Code	Prix HT
600	400	95	347638	206,00



GATEAU BATTU
Fer blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	140	340521	19,40



KOUGLOF EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	70	65	331121	34,35
200	100	135	331123	37,95
240	120	250	331125	43,70





SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	345621	49,40
80	18	6,5	12	345622	51,55



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
50	12	2	12	332611	23,20
55	13	2,5	12	332612	28,30
60	15	3,5	12	332613	29,30
65	15	4	12	332614	30,05
70	16	5	12	332615	30,95
75	17	6	12	332616	33,50
80	20	8,5	12	332617	34,85



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Embouti d'une seule pièce et bordé.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	40	50	331183	16,75
200	42	75	331184	19,10
220	45	95	331185	20,85
240	50	125	331186	22,80



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	332621	43,35
80	18	6,5	12	332622	45,40



DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Convient pour toutes utilisations, de la congélation à la cuisson au four, pour les produits salés ou sucrés même les plus acides.

Ø mm	H mm	C Cl	U.V.	Code	Prix HT
45	45	6	6	345591	30,45
50	50	8	6	345592	32,30
55	55	10	6	345593	33,50
60	60	14	6	345594	36,90
70	70	22	6	345595	42,70



DARIOLE RONDE OU "MOULE À BABA" EXOPAN

Utilisation déconseillée pour les mousses de légumes acides : utiliser les darioles inox ou Exoglass®.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
45	45	5	6	331591	27,30
50	50	8,5	6	331592	28,80
55	55	11	6	331593	29,90
60	60	14	6	331594	32,20
65	65	18	6	331595	34,10
70	70	23,5	6	331596	37,55



CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

Ou candissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse complète	600	400	50	313004	105,10
Grille seule	590	390	19	313503	47,05



RAMEQUIN EXOGLASS®

Matériau composite, convient aux utilisations salées ou sucrées.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
82	40	20	6	345604	37,70



RAMEQUIN INOX

Moule à crème et mousses. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	20	2	343135	26,50



RAMEQUIN EXOPAN

Utilisation déconseillée pour les mousses de fruits ou de légumes. Utiliser les ramequins inox ou Exoglass®.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
60	30	7,5	6	332602	16,75
90	40	21,5	2	332604	11,30



DARIOLE RONDE INOX

Pour cuisson des mousses et flans de légumes ou de poisson. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
45	43	6	6	342476	26,35
55	53	10	6	342477	27,70
65	63	17	6	342478	29,45



Les moules à cake Exoglass® doivent être graissés

CAKE EXOGLASS®
Évasement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	18,25
180	80	80	100	345073	20,70
200	80	80	115	345074	21,55
250	80	80	145	345075	24,20
300	80	80	175	345076	25,80



PLAQUE DE 15 CAKES EXOGLASS®

Cakes Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par clippage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	347060	175,00



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	40	11	6	345060	26,35



MOULE A CAKE DE VOYAGE DROIT EXOPAN

La consommation de mini-cakes facile à manger devient un vrai plaisir.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	36,5	331082	19,25



MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

Monobloc sans soudure, étanche et ultra résistant. Intérieur anti-adhérent. Utilisation de -25 à +250°C.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
250	61	260	334019	37,50
270	65	330	334020	38,45

CAKE EVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	15,85
180	70	65	65	331095	17,10
200	80	70	90	331096	18,20
220	85	75	120	331097	19,75
240	90	80	150	331098	20,60
260	95	85	180	331099	22,25
300	105	95	260	331101	26,55



NEW!

COUVERCLE

L mm	Code	Prix HT
140	346081	5,20
200	346083	5,75
300	346086	6,50



CAKES ORIGINAUX, MIXANT SAVEURS ET TEXTURES

CAKE À FOURRER EXOGLASS®

Grâce au tube inséré dans le moule, on obtient un cake cuit et évidé au milieu. A garnir de textures colorées et de saveurs différentes (à base de chocolat, fruit...)
Tube Ø 25 mm, coulissant, facile à dégager. Moule EXOGLASS®, tube acier inoxydable. Couvercle coulissant inox, en option.

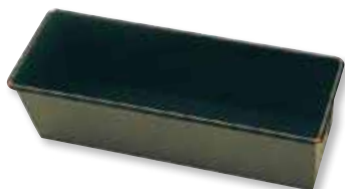
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	80	80	345081	33,80
200	80	80	345083	36,40
300	80	80	345086	39,00



CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

Moule monobloc sans soudure, étanche, extra-fort. Acier revêtu anti-adhérent ultra résistant. Utilisation de -25° à +250°C.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	28,50
250	100	70	145	334016	29,90
300	110	79	215	334017	32,20



CAKE DROIT EXOPAN

Très peu évasé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	73	70	70	331071	16,55
160	76	75	90	331072	17,00
180	80	80	100	331073	18,60
200	80	80	115	331074	19,75
250	80	80	145	331075	22,35
300	80	80	175	331076	23,00
400	80	80	250	331077	28,30
500	80	80	320	331078	29,10

NEW!



ABSENCE
D'ENTAME
SURCUITE
AUX
EXTREMITES

DISPONIBILITÉ
MAI 2018

MOULE À CAKE OBLONG EXOGLASS®

Les extrémités sont plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	290	345078	16,40
210	55	55	500	345079	17,20



MOULE A CAKE DE VOYAGE EXOPAN

Très peu évasé. Pour cakes salés ou sucrés à emporter ou à présenter sur un buffet. La fabrication de mini-portions de cakes facile à prendre et à manger devient un vrai plaisir.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	50	50	331062	23,25
290	45	50	50	331065	23,95



LIVRÉ AVEC 2 FONDS INTERCHANGEABLES



Ø mm	H mm	C cl fond plat	C cl fond rosace	Code	Prix HT
240	65	300	270	340215	13,50
260	65	350	310	340216	15,50
280	65	400	360	340217	16,20

BISCUIT ROND DÉMONTABLE EXOPAN

Acier avec revêtement anti-adhérent. Moule démontable à charnière livré avec 2 fonds interchangeables : 1 fond plat et 1 fond à décor rosace avec cheminée centrale.



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

Pour entremets, crèmes glacées, etc..., belle présentation, partage aisé.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	50	75	332282	18,25
180	55	105	332283	20,95

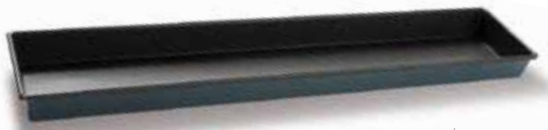


TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée, en cuivre uni, étamé intérieurement.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	38	341221	106,00
280	47	341222	112,00
320	56	341223	152,00

© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



BANDE À SAVOIE EXOPAN

Moule long, évasé (5 mm de retrait). Longueur optimisée pour cuisson sur plaque ou grille.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	22,80



TROIS FRÈRES EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	45	60	332272	31,45
200	60	125	332273	37,10
220	60	145	332274	41,80



CORNETS EXOGLASS®

Démoulage facile, rapide et sans risque car les moules refroidissent rapidement.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	140	12	345446	36,60
50	140	12	345448	44,55



CALOTTE DEMI-SPHÉRIQUE

Ou moule dôme.
Acier inoxydable.



Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
60	32	0,07	340401	7,10
70	35	0,09	340402	7,75
80	40	0,13	340403	8,10
120	60	0,45	340404	12,25
140	70	0,72	340405	17,35
160	80	1	340406	22,95
180	90	1,50	340407	28,70



CHARLOTTE INOX

Acier inoxydable, épaisseur 10/10, avec oreilles,
lavable au lave-vaisselle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Avec couvercle				
70	45	15	341421	10,50
Sans couvercle				
100	60	40	341422	10,30
120	70	65	341423	12,30
140	80	100	341424	14,70
160	90	150	341425	15,90
180	100	210	341426	18,55
200	110	300	341427	23,70



LAMPION INOX

Moule rond, uni, bordé, très profond. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	38	6	342651	24,00



PYRAMIDE

Acier inoxydable, base carrée.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	40	6	341111	53,70
90	60	6	341112	62,95
120	80	1	341103	12,60
150	100	1	341104	16,65



NEW!



SPRAY DE DÉMOULAGE

Base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité.
Sans odeur, ni transmission de goût. S'utilise sur tous types de moules (silicone, inox, cuivre...) mais aussi sur gaufriers, crêpières et plancha.

	C ml	Code	Prix HT
Usage professionnel	600	322007	5,60
Usage grand public	250	322005	5,05



NOYAUX DE CUISSON

Pour cuisson régulière à blanc des fonds.

Poids Kg	Matériau	Code	Prix HT
1	Aluminium	340001	24,85
1	Céramique	340002	13,45





CANNELÉ EXOGLASS®

Forme traditionnelle à fond plat, plus stable. Aussi disponibles sur plaques 400 x 300 mm.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
35	35	2,3	6	345415	26,75
45	45	5	6	345416	29,75
55	55	9	6	345417	33,20



PLAQUE DE CANNELÉS EXOGLASS®

Réduit le temps de manipulation et de remplissage. Moules amovibles pour nettoyage. Cannelés Exoglass® verrouillables sur plaque par vissage 1/4 de tour. Plaque en acier inoxydable 400 x 300 mm.

Ø mm cannelé	Nbre de moules	Code	Prix HT
35	30	347415	176,00
45	25	347416	170,00
55	16	347417	135,00



CANNELÉ CUIVRE

Pour la confection des fameux gâteaux bordelais (voir recette dans "Les pains et viennoiseries de l'École Lenôtre" Réf. 811005). Cuivre étamé intérieurement.



Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
35	35	3	340415	8,80
45	45	5	340416	10,20
55	55	8,5	340417	11,95



CANNELÉ ALU ANTI-ADHÉSIF

Aluminium revêtu, intérieur anti-adhésif.

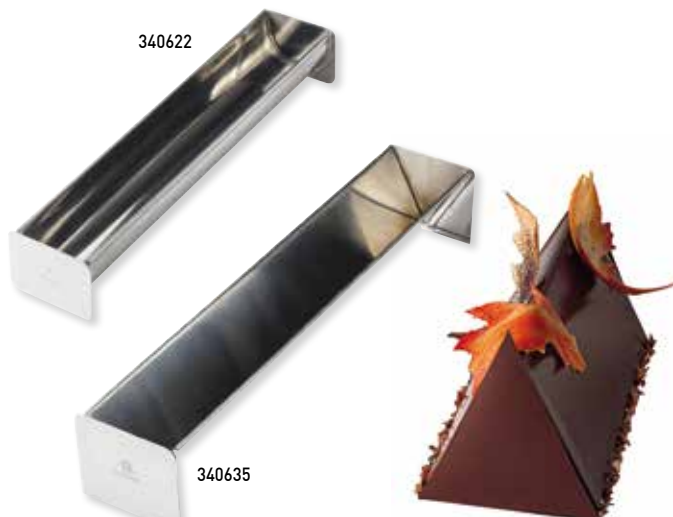
Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
35	35	2,5	6	340411	27,40
55	55	9	6	340413	30,00



GOUTTIÈRES À BÛCHES

Polystyrène, étanche. Convient pour les bûches glacées.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Gouttière demi-cercle					
470	65	70	140	351012	14,70
470	65	40	80	351013	14,70
Gouttière triangle					
470	65	70	110	351014	14,70
Gouttière à côtés					
470	65	70	145	351015	14,70



GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

Acier inoxydable, étanche. Utilisable pour le moulage des mousses, produits traités en gelée, bûches glacées, etc...

	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Demi-ronde	350	60	45	85	340635	26,10
Demi-ronde	500	70	50	150	340637	36,45
Demi-ronde	500	80	58	185	340638	38,90
Triangulaire	500	90	75	163	340622	29,50



DEMI-SPHÈRE

Jeu de 3 demi-sphères avec socle en polystyrène. Pour le moulage de bombes glacées, de dômes chocolat, ...

Ø mm	Code	Prix HT
140, 160, 180	351001	30,75



GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

Cuire les biscuits, mouler bûches, mousses... Démoulage facilitée par le revêtement anti-adhérent.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	60	45	68	340623	17,45
500	60	45	96	340624	20,30
350	80	55	110	340625	19,05
500	80	55	145	340626	21,95

ACCESSOIRE



RACLETTE À BÛCHE

Racloir adapté aux gouttières rondes Matfer l 80mm, facilite la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Étaler et lisser le 1er parfum. Remplir l'espace restant du 2eme parfum en lissant à la spatule pour une présentation parfaite. Largeur 80 mm. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	11,20



RETROUVEZ LES EMBOUTS À BUCHE FLOCONS DANS LE CATALOGUE





FABRICATION DES BÛCHES FAÇON ENTREMETS ET GLACÉES

- Moules par paire : économique, productivité accrue, moins de manipulations.
- Longueur utile 570 mm : utilisation des plaques optimisée.
- 4 bûches par plaque ou grille 600 x 400 mm : stockage en armoire froide optimisée.
- Démoulage facile après congélation.
- PVC.



**GOUTIÈRES DOUBLES,
4 GOUTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE AU STOCKAGE**



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	L mm	H mm	L mm	L mm		
Le carton de 10 paires							
½ ronde	570	80	65	590	195	362001	22,80
Insert ou mini-bûche							
½ ronde	570	40	30	590	100	362011	15,80



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	L mm	H mm	L mm	L mm		
Le carton de 10 paires							
Rainurée	570	80	60	590	195	362003	22,80



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	L mm	H mm	L mm	L mm		
Le carton de 10 paires							
Délice	570	80	65	590	195	362007	22,80



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	L mm	H mm	L mm	L mm		
Le carton de 10 paires							
Trapèze	570	80	70	590	195	362004	22,80



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Ludik	570	80	70	590	195	362005	22,80

Le carton de 10 paires



Utilisez le moule chocolat 380249 ou le Flexipan 336301 pour garnir les billes de chocolat ou d'autre fourrage.

Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Bille	570	90	65	590	195	362006	22,80

Le carton de 10 paires



FORME ET RÉSULTAT ORIGINAUX
MONTAGE FACILITÉ

MOULES À BÛCHES FINGER

Fabrication de bûches façon entremets et glacées à couper à la longueur désirée. Calage amovible en U et écartement naturel pour démoulage facilité. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage ou d'inserts pour d'autres préparations. Le petit diamètre 30 mm peut servir d'insert pour le diamètre 45 ou 60 mm. Moule en inox. Création Bruno Pastorelli.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
565	30	40	331052	27,40
565	45	90	331054	29,65
565	60	160	331056	33,60



PÂTÉ LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331283	39,45
350	75	85	2	331284	43,30
400	75	85	2,3	331285	45,85
500	85	85	2,9	331286	47,30



PÂTÉ LONG PINCÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331273	53,05
350	75	85	2	331274	55,90
400	75	85	2,3	331275	59,15
500	85	85	2,9	331276	64,95



MINI PÂTÉ EN CROÛTE UNI EXOPAN

Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâté-croûte. Axes inox.

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	40	60	0,55	331268	35,90
500	40	60	1	331270	42,70



PÂTÉ OVALE À CÔTES EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	110	75	331293	75,35
210	140	90	331294	79,60
240	140	95	331295	82,20
Pincés supplémentaires			386013	17,85



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de L'Écote Ferrandi

PÂTÉ ROND EXOPAN

Pour fabrication de pâtés en croûte vendus entiers. Démoulage facile grâce aux 2 ½ cercles à charnière.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	331297	42,35
120	90	331298	46,10

**PÂTÉ ROND CANNÉLÉ EXOPAN**

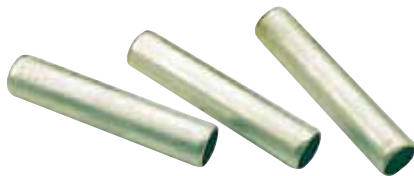
Ce moule d'un seul tenant, facile à mettre en œuvre, assure un démoulage parfait des pâtés grâce à son ouverture/fermeture à pince.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	50	331264	16,30
80	50	331265	16,60
24 Pincés supplémentaires		386013	17,85

**ROULEAU À FROMAGE EXOGLASS®**

Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
25	100	6	345143	18,45

**ROULEAU À FROMAGE**

Aluminium anodisé. Pour former la pâte des rouleaux à garnir.

L mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
120	25	6	343141	42,05

**CANARD**

Moule double, articulé, aluminium, à pince, pour mouler des canards en farce à galantine, livré avec 3 pincés par moule. Dim. fermé : 100 x 85 x 15 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
70	70	3	342411	40,70

**CROQUEBOUCHE INOX**

Moule d'un seul tenant, assure un démoulage parfait et simplifié des pâtés avec son ouverture/fermeture à pince.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	250	340461	40,75
205	300	340462	47,95
235	350	340463	54,50
255	400	340464	63,10
275	450	340465	86,25
300	500	340466	90,65
350	600	340467	165,25





SYSTÈME UNIQUE ET BREVETÉ COMPOSÉ D'INSERTS SUPERPOSABLES ET DE CADRES INOX

Monter une architecture spectaculaire en un temps record. Calages intégrés : transport de la pièce montée sécurisé.
Hauteur des étages : 80 mm. Hauteur totale : 400 mm



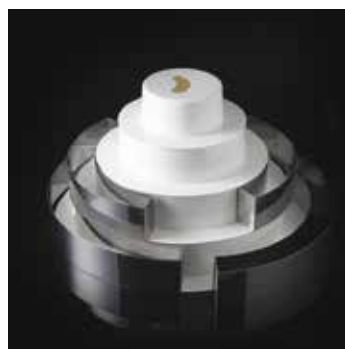
Structure de montage intégrale du Wedding cake rond sur 5 étages.
Kit complet = 5 inserts + 5 formes inox

TÉLÉCHARGEZ LA DÉMONSTRATION

Etages		Rond	Carré et carré déstructuré
5	Montage classique forme inox	Ø 160 mm	80 x 80 mm
4	Montage des formes inox directement sur insert	Ø 260 mm	180 x 180 mm
3	Montage des formes inox directement sur insert	Ø 360 mm	280 x 280 mm
2	3 tiers ou 4 rectangles inox	Ø 460 mm	380 x 380 mm
1	3 tiers ou 4 rectangles inox	Ø 560 mm	480 x 480 mm



Structure inserts thermoformés



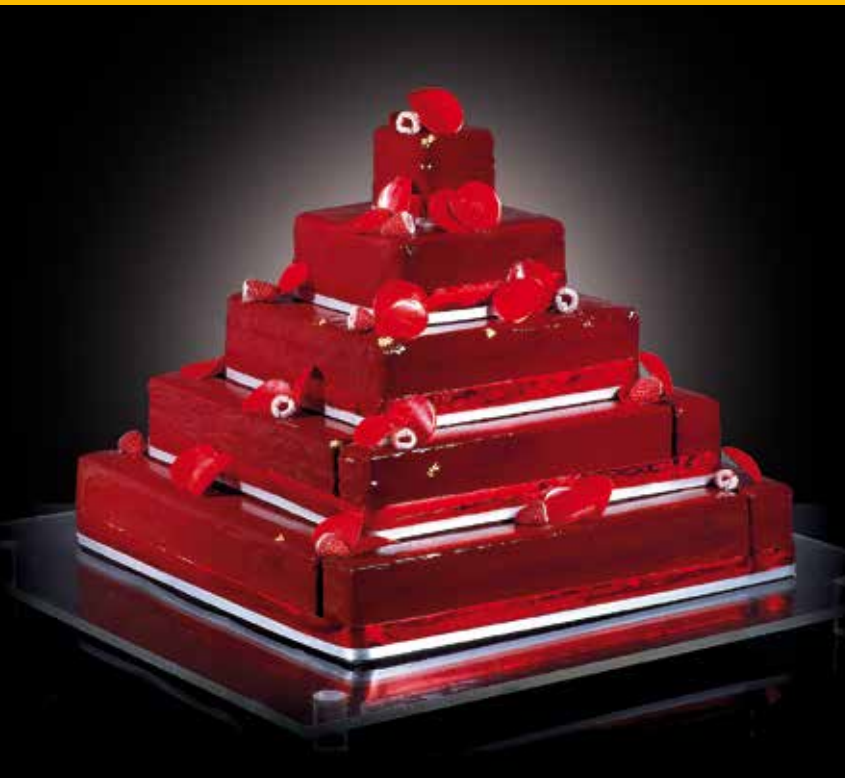
Base de la structure de montage étages 1 et 2



- MISE EN OEUVRE DE TEXTURE LÉGÈRE POSSIBLE (mousse, bavaroise...)
- MONTAGE FACILE
- POSSIBILITÉ DE PARFUM DIFFÉRENT PAR NIVEAU
- DÉCOUPE EN PARTS SIMPLIFIÉE ET SERVICE DEVANT LES CONVIVÉS

WEDDING CAKE À LA FRANÇAISE (ou Pièce Montée Pâtissière)

SYSTÈME UNIQUE ET BREVETÉ COMPOSÉ D'INSERTS SUPERPOSABLES ET DE CADRES INOX



Suggestion de montage sur 5 niveaux

© Studio Gala

COMPOSITION DU CONCEPT

Le système est composé de :

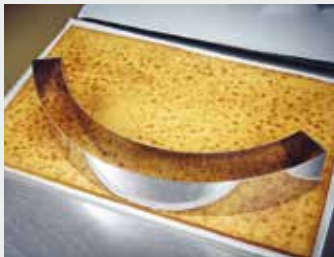
- 5 supports à entremets en ABS réutilisables et superposables. Couleur champagne.
- De 3 formes inox (ronds, carrés ou déstructurés).
- De 2 jeux de 3 tiers de cercles inox formant au final 2 couronnes d'entremets ou 2 jeux de 4 rectangles selon la forme.

Les dimensions de ces éléments permettent le stockage et la réfrigération sur plaques pâtisseries 600 x 400 mm.

Les inserts thermoformés équipés de poignées ouvertes, facilitent la manipulation des étages du gâteau pour leur montage et leur superposition.

Les entremets réalisés ont tous une largeur de 50 mm. Ils sont ainsi très faciles à couper en parts.

RÉALISATION



PHASE 1 : DÉCOUPE DES BISCUITS



PHASE 2 : CHEMISAGE

PHASE 3 : MONTAGE



PRÉSENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE

Présentoir en Plexiglass, rond de Ø 680 mm pour faciliter le transport et sublimer vos Wedding Cake. Livré avec 4 pieds montés.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
680	70	10	681934	248,00



RUBAN PVC

Hauteur spéciale pour chémisage des formes inox.

L mm	H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
100	80	100	960105	21,25

Suggestion de montage sur 4 niveaux

NOMBRE DE PARTS RÉALISABLES

(dim. : 50 x 50 x 80 mm):

5 étages = 160 parts (±125 ml) ou 200 parts (±100 ml)

4 étages = 115 parts (±125 ml)

3 étages = 70 parts (±125 ml)



PHASE 4 : DÉMOULAGE



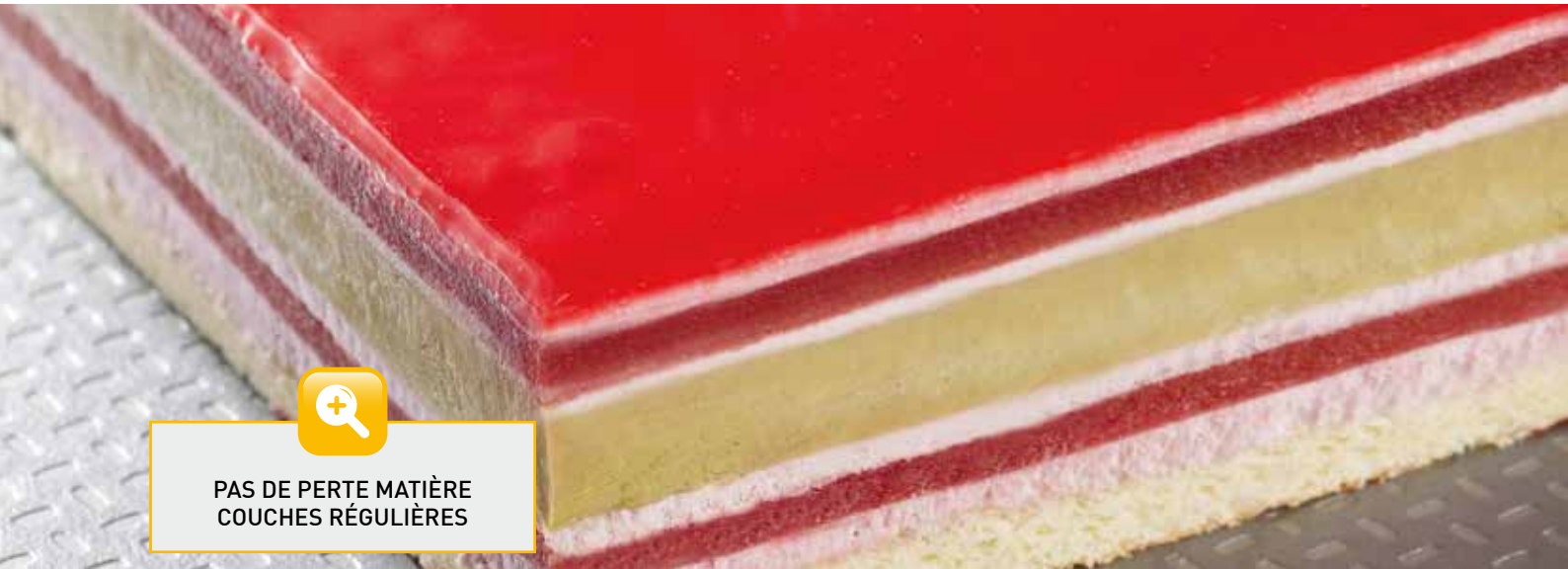
PHASE 5 : ASSEMBLAGE

Modèle		Code	Prix HT
Kit complet	Rond	681901	390,00
	Carré	681902	415,00
	Déstructuré	681903	438,00
Kit 5 formes inox	Rond	681911	245,00
	Carré	681912	259,00
	Déstructuré	681913	269,00
Kit 5 inserts	Rond	681921	160,00
	Carré	681922	166,00
	Déstructuré	681923	182,00



RETROUVEZ LES
DÉCOUPOIRS DÉCORS
FINS
DANS LE CATALOGUE
P.339





**PAS DE PERTE MATIÈRE
COUCHES RÉGULIÈRES**

Le FLEXIPAN® ENTREMETS est un Flexipan® uni avec bords.
Son utilisation se rapproche de la toile SILPAT® par sa forme plate.

Démoulage facile grâce à la souplesse et à l'anti-adhérence du FLEXIPAN® ENTREMETS.

Le FLEXIPAN® ENTREMETS permet :

- d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations : pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brûlées...
- de cuire des biscuits.
- d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière.
- de garantir une épaisseur constante.



FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	52,55
555	360	20	371013	321201	52,55
535	335	50	-	321206	74,95
475	275	13	371014 (2)	321202	39,15
335	335	16	(1)	321205	33,80

- (1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes.
(2) Format GN 1/1
(3) Cadre adapté

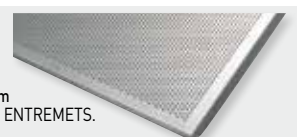
CADRES SPÉCIAUX FLEXIPAN® ENTREMETS

Pour montage de couches de biscuit, coulis ou crème, dans les Flexipan® Entremets.

L mm	l mm	H mm	Flexipan adapté (3)	Code	Prix HT
550	355	45	321200/201	371013	41,15
476	275	45	321202	371014	34,60



LE CONSEIL :
Utiliser de préférence des plaques aluminium perforées pour les cuissons sur FLEXIPAN® ENTREMETS.





DURÉE DE VIE GARANTIE
de 2000 à 3000 utilisations selon les produits.

PRÉPARATIONS
SUCRÉES ET SALÉES

UTILISABLE EN CUISSON
COMME EN SURGÉLATION
-40 à +260°C.

FORMAT 600 x 400 mm pâtisseries
FORMAT GASTRONORME GN 1/1 pour la restauration

SOLIDITÉ ET RÉSISTANCE
Texture unique de fibre de verre siliconée.

ANTI-ADHÉRENCE OPTIMALE pour un
démoulage parfait à froid comme à chaud, sans
graissage.

CUISSON ET COLORATION
homogènes.



Découvrez la démo



CONSEILS PRATIQUES :

- Ne pas plier ni couper le Flexipan®.
- Remplir toutes les empreintes lors des cuissons.
- Démouler dès la sortie du four.
- Laver régulièrement avec un détergent dégraissant.
- Stocker à l'envers sur grilles, empilables par 6 plaques maximum.



NEW!

FLEXIPAN® 24 TRIANGLES
Format plaque 600 x 400 mm.

L mm	l mm	H mm	C ml	Code	Prix HT
70	95	25	80	336118	83,60



MINI-CYLINDRES

Empreintes	Ø 38 x H 20 mm	Vol. 22 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336027	01129	54
Empreintes	Ø 38 x H 10 mm	Vol. 14 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336040	02435	54



OCTOGONES

Empreintes	L 43 x l 40 x H 26 mm	Vol. 28 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336110	01560	40



MEDAILLONS

Empreintes	Ø 28 x H 8 mm	Vol. 5 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336033	01097	96



BARQUETTES

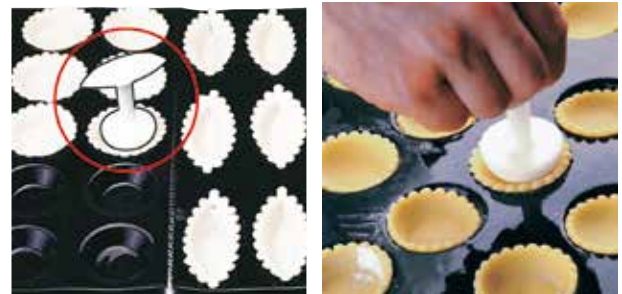
Découpoir
(1) réf. 150208 (2) réf. 150210

Empreintes	L 66 x l 27 x H 11 mm	Vol. 10 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336112	01982	48
Empreintes	L 106 x l 45 x H 15 mm	Vol. 35 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336086	01033	30



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 42 x H 10 mm	Vol. 13 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336007	01413	60
Empreintes	Ø 48 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336008	01600	48



OUTIL DE FONCAGE 2 TÊTES

Pour foncer : tartelettes unies Ø40/42 et 48/50 mm et barquettes L65mm. Polypropylène blanc.

	Code	Prix HT
Outil de fonçage 2 têtes	140102	6,90

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



TRIANGLES

Empreintes	L 48 x L 41 x H 10 mm		Vol. 7 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336108	01985	80



HEXAGONES

Empreintes	L 45 x L 40 x H 12 mm		Vol. 12 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336111	01076	60



LOSANGES

Empreintes	L 60 x L 35 x H 10 mm		Vol. 9 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336109	01984	70



MINI-CAKES DROITS "BOUCHÉE"

Empreintes	L 50 x L 25 x H 18 mm		Vol. 19 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336114	01317	56



CARRÉS

Empreintes	L 45 x L 45 x H 12 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336148	01106	60



MINI-FINANCIERS

Empreintes	L 50 x L 26 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336009	01117	84



BONBONS CHOCOLAT "MINI-LINGOT"

Empreintes	L 45 x L 15 x H 12 mm		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336175	01149	120

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES

Empreintes	L 78 x l 78 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336054	01171	24



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 60 x l 60 x H 15 mm		Vol. 40 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336053	01119	40



TARTELETTES ÉVASÉES

Empreintes	Ø sup 77, Ø inf 50 x H 20 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336083	01675	24



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 70 x l 70 x H 30 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336152	01497	24



TARTES TATIN - QUICHES

Empreintes	Ø 100 x H 35 mm		Vol. 245 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336049	01777	12
Empreintes	Ø 105 x H 40 mm		Vol. 305 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336020	01399	12
Empreintes	Ø 140 x H 25 mm		Vol. 360 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336051	02452	6
Empreintes	Ø 150 x H 24 mm		Vol. 390 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336052	01758	6



TARTELETTES CREUSES ÉVASÉES

Empreintes	Vol. 35 ml			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336130	01066	40
Empreintes	Vol. 135 ml			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336132	01674	15

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



DEMI-OEUFS

Empreintes	L 55 x l 35 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336072	01256	56



DEMI-OEUFS SAVARINS

Empreintes	L 95 x l 60 x H 31 mm		Vol. 95 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336190	01156	25



OVALES OU ASPICS

Empreintes	L 57 x l 35 x H 12 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336074	01077	64
Empreintes	L 51 x l 31 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336011	02267	50
Empreintes	L 70 x l 50 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336075	04270	30
Empreintes	L 70 x l 50 x H 30 mm		Vol. 75 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336025	01270	30
Empreintes	L 85 x l 60 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336076	01776	20
Empreintes	L 96 x l 45 x H 25 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336078	02206	24



OVALE ÉCHANCRÉ

Empreintes	L 85 x l 61 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336127	01554	24



TARTELETTES FOND DE PÂTE

Pour tartes aux fruits

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336084	01057	24



COQUILLES

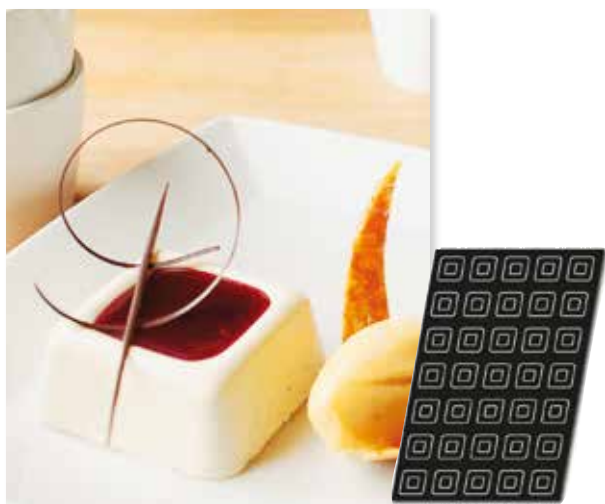
Empreintes	L 55 x l 39 x H 22 mm		Vol. 27 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336073	01367	50

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

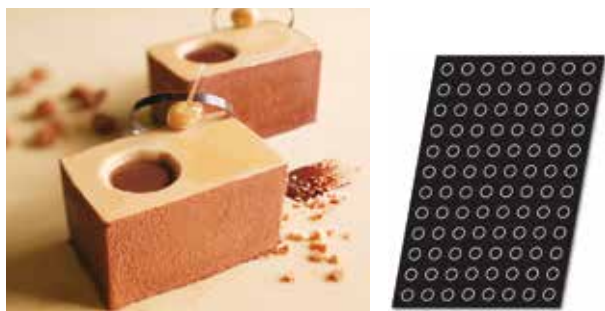
83,60



SAVARINS CARRÉS

Découpoir
réf. 153052

Empreintes	L 70 x l 70 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336135	01102	24
Empreintes	L 56 x l 56 x H 24 mm		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336134	01105	35
Empreintes	L 37 x l 37 x H 17 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336133	01113	60



DEMI-SPHÈRES INVERSÉES

Utilisations variées : pour former des empreintes à garnir dans un entremet, cuire à l'envers et fourrer, etc...

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336150	21977	45



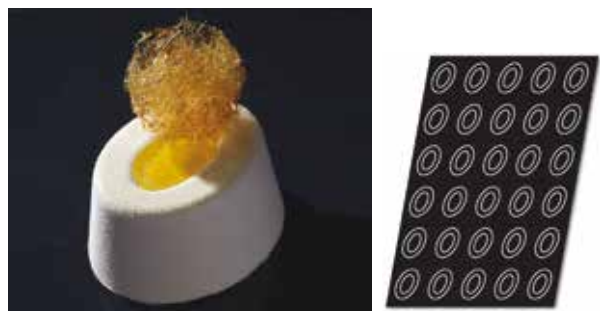
MINI-VOLCANS

Empreintes	Ø 42 x H 20 mm, mini		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336095	01259	54



SAVARINS RONDS

Empreintes	Ø 41 x H 12 mm, mini		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336014	01586	60
Empreintes	Ø 66 x H 20 mm		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336021	01339	35
Empreintes	Ø 70 x H 23 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336015	01476	24



SAVARINS OVALES

Empreintes	L 80 x l 60 x H 25 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336124	01054	24
Empreintes	L 70 x l 50 x H 22 mm		Vol. 48 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336125	01116	30
Empreintes	L 40 x l 30 x H 12 mm, mini		Vol. 9 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336123	01080	60



VOLCANS

Empreintes	Ø 70 x H 35 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336094	01159	18

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



EMPREINTES RONDES

Empreintes	Ø 147 x H 12 mm		Vol. 200 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336030	00122	6
Empreintes	Ø 150 x H 15 mm		Vol. 250 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336031	01548	6
Empreintes	Ø 166 x H 12 mm		Vol. 240 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336032	00118	6
Empreintes	Ø 186 x H 12 mm		Vol. 300 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336022	00123	6
Empreintes	Ø 125 x H 16 mm		Vol. 75 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336026	00107	11



FLORENTINS - QUICHES

Empreintes	Ø 59 x H 13 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336018	00115	40
Empreintes	Ø 91 x H 8 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336038	01299	15
Empreintes	Ø 102 x H 20 mm		Vol. 140 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336024	00112	15



1/2 SPHÈRE SPIRALE

Empreintes	Ø 64 x H 37 mm		Vol. 83 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336219	01888	24



ROND CHARMANT

Empreintes	Ø 66 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336042	01331	24



POMPONNETTES

Empreintes	Ø 36 x H 17 mm		Vol. 14 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336004	01416	96



DARIOLES

Empreintes	Ø 65 x H 55 mm		Vol. 128 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336160	01098	15

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



DEMI-SPHÈRES

Découpoir
(1) réf. 150157 (2) réf. 150161

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm (bonbon), mini	Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336151	01977 96
Empreintes	Ø 29 x H 18 mm	Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336001	02265 70
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm	Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336002	01489 48
Empreintes	Ø 58 x H 31 mm	Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336056	01896 28
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)	Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336003	01268 24
Empreintes	Ø 80 x H 40 mm (2)	Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336057	01593 24



COOKIES

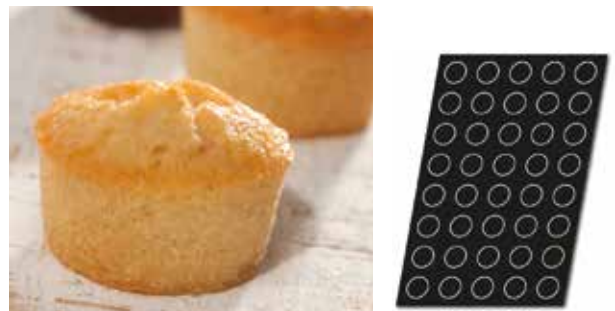
Peut servir à faire des inserts individuels Ø 20 mm.

Empreintes	Ø 78 x H 10 mm	Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336048	01441 24



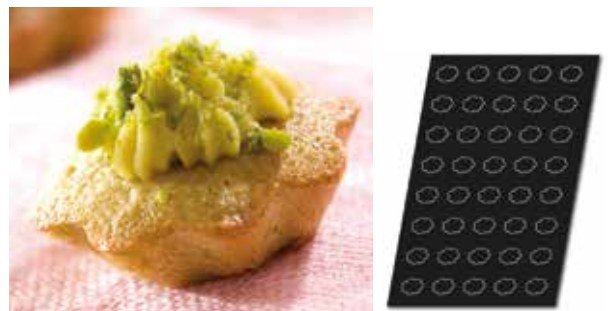
CYLINDRES

Empreintes	Ø 40 x H 20 mm	Vol. 25 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336005	02266 48
Empreintes	Ø 63 x H 25 mm	Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336041	02269 24
Empreintes	Ø 63 x H 35 mm	Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336006	01269 24
Empreintes	Ø 82 x H 30 mm	Vol. 135 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336043	01897 15



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini	Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336023	01031 40
Empreintes	Ø 73 x H 40 mm	Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336019	03051 24
Empreintes	Ø 79 x H 36 mm	Vol. 115 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336045	00915 24



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 46 x H 15 mm	Vol. 11 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336064	01082 40

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



CAKES CANNELÉS

Empreintes	L 110 x l 60 x H 25 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336102	01081	16



CAKES SANS RAINURES - ALLONGÉS

Empreintes	L 120 x l 40 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336106	01145	24



LINGOTS

Empreintes	L 102 x l 58 x H 30 mm		Vol. 139 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336113	01092	18



LINGOTS RAINURÉS

Empreintes	L 100 x l 40 x H 25 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336107	01158	24



CAKES AVEC RAINURES

Empreintes	L 120 x l 40 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336105	01148	24



CAKES

Empreintes	L 80 x l 30 x H 30 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336101	01532	24
Empreintes	L 89 x l 46 x H 25 mm		Vol. 110 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336103	04394	25

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



LINGOTS CANNELÉS

Empreintes	L 106 x l 46 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336154	01187	24



FINANCIERS

Empreintes	L 86 x l 46 x H 14 mm		Vol. 45 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336010	01264	24



BÛCHETTES

Découpoir
réf. 153046

Empreintes	L 339 x l 40 x H 39 mm		Vol. 450 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336029	01454	8

Empreintes	L 95 x l 40 x H 30 mm, mini		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336126	01039	24



CARRÉ

Empreintes	L 150 x l 150 x H 15 mm		Vol. 300 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336192	01748	6



CARRÉS

Les mini-carrés peuvent être utilisés pour fabriquer des inserts à mettre dans les grands carrés.

Empreintes	L 56 x l 56 x H 24 mm		Vol. 60 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336059	01133	35

Empreintes	L 37 x l 37 x H 17 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336058	01128	60



PYRAMIDES

Empreintes	L 35 x l 35 x H 23 mm		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336012	01562	54

Empreintes	L 50 x l 50 x H 35 mm (tronquée)		Vol. 50 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336120	01882	35

Empreintes	L 71 x l 71 x H 41 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336013	01585	24

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



NAVETTES

Empreintes	L 70 x l 30 x H 10 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336068	01070	48



BRIOCHES RONDES LISSES

Empreintes	Ø 79 x H 15 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336066	03006	24



MADELEINES

Empreintes	L 78 x l 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336017	01511	40



MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x l 35 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336046	01121	56



BRIOCHES LONGUES

Empreintes	L 130 x l 48 x H 18 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336070	02005	24



BRIOCHES LONGUES À CÔTES

Empreintes	L 113 x l 81 x H 28 mm		Vol. 92 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336137	01271	20



BRIOCHES CANNELÉES

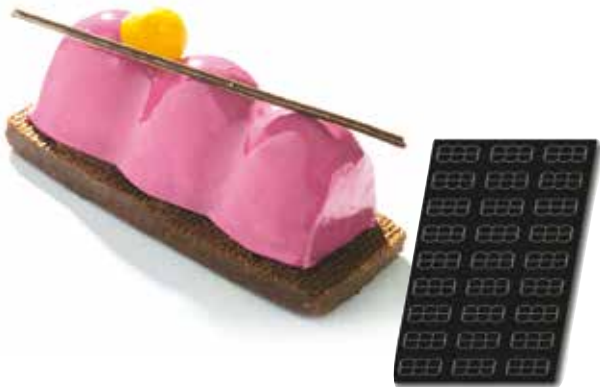
Empreintes	Ø 68 x H 25 mm		Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336061	01922	24
Empreintes	Ø 78 x H 30 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336063	10273	24
Empreintes	Ø 81 x H 37 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336016	01282	24

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



MINI CHENILLE

Empreintes	L 100 x l 40 x H 36 mm	Vol. 90 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336198	01294	27



ONDINES

Empreintes	L 79 x l 49 x H 29 mm	Vol. 76 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336155	01775	24



2 ANNEAUX

Empreintes	Ø 180 + Ø 120 x H 15 mm	Vol. 230 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336193	01177	6



INSERT 2 ÉTAGES

Empreintes	Ø 160 x H 28 mm	Vol. 460 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336191	01181	1



PAYSAGES

Empreintes	Ø 75 x H 24 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336176	01357	24



BOUDOIRS

Empreintes	L 109 x l 24 x H 10 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336128	01130	45



DEMI CYLINDRES

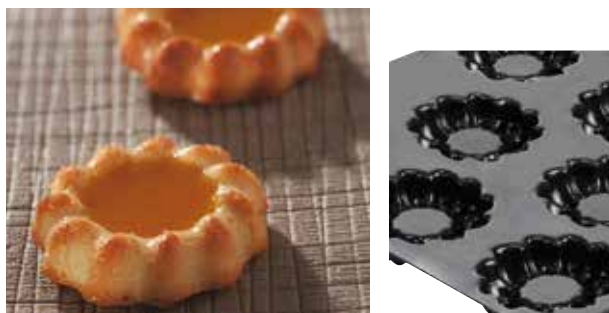
Empreintes	L 85 x l 17 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336170	01146	48

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



PETITS SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336802	01189	18
Empreintes	Ø 54 x H 20 mm MINI		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336803	01289	35



BONHOMMES

Empreintes	L 70 x l 65 x H 12 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336189	01173	24



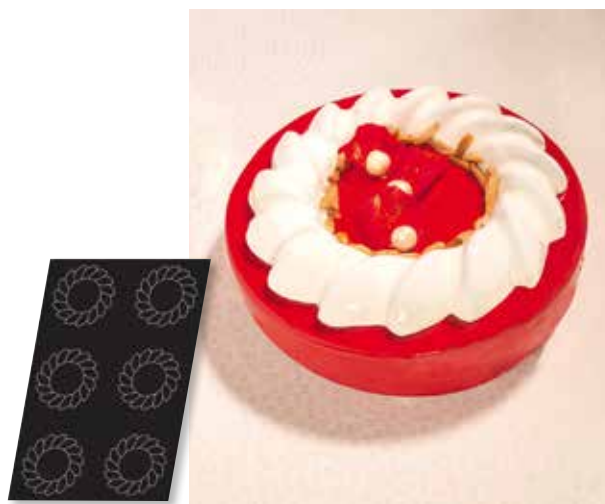
CLOCHES

Empreintes	L 102 x l 92 x H 92 mm		Vol. 130 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336161	01182	15



MARGUERITES EN RELIEF

Empreintes	Ø 70 x H 27 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336115	01996	24



SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 150 x H 26 mm		Vol. 260 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336801	01179	6



HEXAGONES

Empreintes	Ø 80 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336144	01180	20



POISSONS

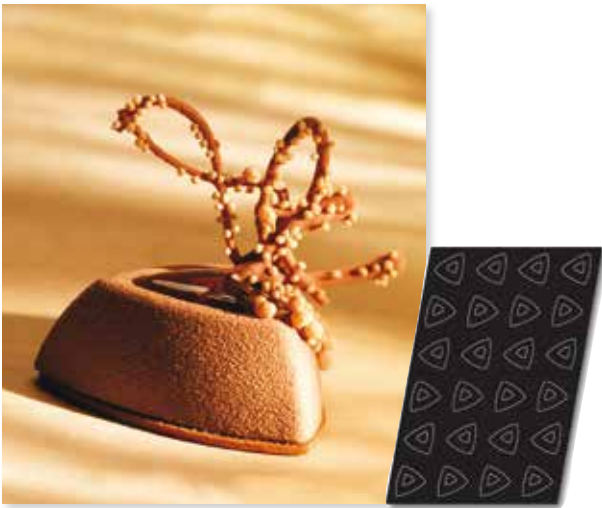
Empreintes	L 99 x l 59 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336188	01172	18

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



SAPHIRS SAVARINS

Empreintes	L 70 x l 70 x H 32 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336071	01160	24



MINI-SAPHIRS

Découpoir
réf. 153065

Empreintes	L 40 x l 40 x H 24 mm, mini		Vol. 17 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336065	01126	54



SAPHIRS

Découpoir
réf. 153044

Empreintes	L 70 x l 70 x H 35 mm	Vol. 75 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336069	01124	24

Le mini-saphir permet de mouler des inserts pour le grand saphir. Le même principe de montage peut être reproduit également avec les formes proposées en plusieurs tailles.



MINI ONDULO

Empreintes	L 50 x l 35 x H 20 mm	Vol. 18 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336199	01190	50



SAPINS

Empreintes	L 90 x l 85 x H 30 mm	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336165	01142	20



FLEURS

Empreintes	Ø 78 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336116	01055	24

Empreintes	Ø 64 x H 26 mm	Vol. 60 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336060	01792	24

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



ETOILES

Empreintes	L 80 x l 65 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336217	01061	24
Empreintes	L 70 x l 45 x H 20 mm		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336218	01131	24



MINI-GOUTTES

Empreintes	L 52 x l 32 x H 20 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336168	01144	56



COQUILLE SAINT-JACQUES

Empreintes	L 80 x l 75 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336142	01067	24



CUILLÈRES

Empreintes	L 90 x l 28 x H 12 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336214	01127	36



MINI ECRIN

Empreintes	L 50 x l 50 x H 29 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336185	01366	24



GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 76 x H 45 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336196	01344	15

PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 59 x H 35 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336195	01244	24



CÔNES

Empreintes	Ø 70 x H 60 mm (1)		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336037	01094	20
Empreintes	Ø 50 x H 40 mm (2)		Vol. 24 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336035	01103	40
Empreintes	Ø 30 x H 20 mm (3), mini		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336039	01083	96

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60





BAVAROIS

Empreintes	Ø 78 x H 35 mm (8 côtés)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336034	01109	18

Empreintes	L 78 x l 58 x H 40 mm (5 côtés)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336093	01169	18



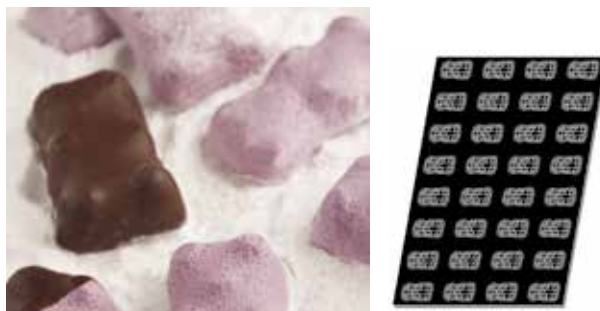
CHARLOTTES

Découpoir
(1) réf. 153040 (2) réf. 153039

Empreintes	Ø 78 x H 40 mm (1)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336090	01059	18

Empreintes	Ø 62 x H 35 mm (2)		Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336088	01079	24

Empreintes	Ø 35 x H 15 mm, mini		Vol. 9 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336087	01071	60



OURSON

Empreintes	L 66 x l 37 x H 18 mm		Vol. 37 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336149	01976	32



NOUNOURS

Empreintes	L 90 x l 55 x H 20 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336129	01056	18

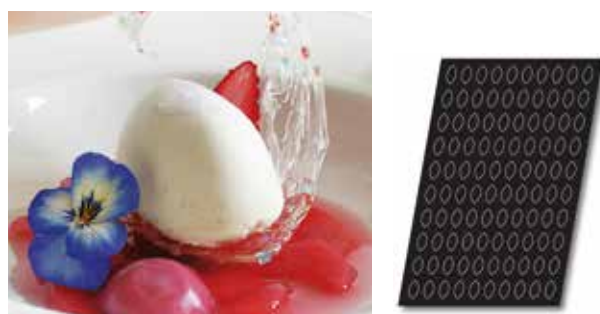


QUENELLES

Forme allongée.

Découpoir réf. 153180

Empreintes	L 42 x l 22 x H 17 mm, mini		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336182	01150	100



QUENELLES

Ou "demi-œufs" pour le moulage des glaces et sorbets, mousses de légumes..

Empreintes	L 60 x l 40 x H 25 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336122	01052	42

Empreintes	L 42 x l 26 x H 20 mm, mini		Vol. 5,6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336121	01072	72

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



COEURS

Empreintes	L 66 x l 62 x H 35 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336028	01340	20



COEURS ENTRELACÉS

Découpoir
réf. 153045

Empreintes	L 120 x l 113 x H 35 mm		Vol. 200 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336091	01096	8



MINI-COEURS

Empreintes	L 41 x l 38 x H 16 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336079	01136	70



COEURS GALBÉS

Découpoir
(1) réf. 153047 (2) réf. 150215

Empreintes	L 75 x l 65 x H 35 mm (galbés) (1)		Vol. 81 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336082	01073	20



COEURS CHATAÏGNE

Empreintes	L 64 x l 64 x H 26 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336080	01750	24



COEURS

Empreintes	L 66 x l 62 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336081	03340	20

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

83,60



FORMAT SPÉCIAL
336804 : 21,40 € HT
336805 : 26,70 € HT



3 ANNEAUX

Empreintes	Ø 200 + Ø 140 + Ø 80 x H 15 mm		Vol. 280 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336804	00400	1

Empreintes	Ø 220 + Ø 160 + Ø 100 x H 15 mm		Vol. 350 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336805	00402	1



FORMAT SPÉCIAL
137,00 € HT



KIT ANAPURNA

5 bûches triangulaires. Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x l 40 x H 30 mm		Vol. 370 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336993	01184 + 146400	5



FORMAT SPÉCIAL
137,00 € HT



INSERT BÛCHE

Pour réaliser des inserts mousse ou glace, utiliser avec les moules à bûche inox Réf. 340638. Livré avec support inox.

Empreintes	L 495 x l 40 x H 39 mm		Vol. 700 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336995	01464	5



FORMAT SPÉCIAL
137,00 € HT



KIT CHENILLE

5 bûches arrondies. Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x l 40 x H 36 mm		Vol. 450 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336994	01194	5



FORMAT SPÉCIAL
53,60 € HT

BALLON FOOT

Vendu fixé sur son support inox.

Empreintes	Ø 210 x H 40 mm		Vol. 680 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	-	336810	00500	1



MUFFINS CHAMPIGNONS

Empreintes	Ø 70 x H 43 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336044	01178	15



QUENELLES

Empreintes	L 67 x l 36 x H 27 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336181	01152	43

Empreintes	L 84 x l 44 x H 35 mm, grande		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336180	01154	32



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336523	05031	28



ÉCRINS

Empreintes	L 65 x l 65 x H 35 mm		Vol. 110 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336184	01166	15



PERLES

Empreintes	Ø 73 x H 40 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336098	01368	15



SAVARINS CARRÉS

Empreintes	L 37 x l 37 x H 17 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336633	05113	45

GN 1/1 Prix unique

Prix HT

Format spécial

62,40



**DEMI-SPHÈRES**

Empreintes	Ø 23 x H 11 mm		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336500	05242	104
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336502	05489	35
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336503	05268	15

**LINGOTS**

Empreintes	L 102 x l 58 x H 30 mm		Vol. 139 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336606	05145	16

**MADELEINES**

Empreintes	L 78 x l 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336517	05511	27

**MINI-MADELEINES**

Empreintes	L 52 x l 35 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336546	05121	42

**DEMI CYLINDRES**

Empreintes	L 85 x l 17 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336670	05146	42

GN 1/1 Prix unique

Prix HT

Format spécial

62,40

Pour la découpe de biscuits destinés à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan®.

Acier inoxydable, avec ceinture de renfort (sauf réf. 153048, 153065 et 153079).



CHARLOTTE

Ø mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
58	336088/336395	153039	27,40
80	336090/336396	153040	27,40



HEXAGONE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
72	72	336144	153048	8,15



CHENILLE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	40	336198	153198	31,00



CŒUR

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
75	65	336082/336381	153047	27,40
38	35	336079/336479	153079	8,60



SAPHIR

L mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
67	336069/336469	153044	27,40
37	336065/336465	153065	8,60



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
70	70	336135/336145	153052	27,40
58	58	336134	153136	27,50



CŒURS ENTRELACÉS

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091/336391	153045	28,70



OEUF

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	65	336190	153190	27,35



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
116	36	336105/336415 336106/336416	153105	27,35
95	40	336126/336434	153046	27,40



Nouveaux moules souples aux formes très précises, les FLEXIPAT® sont une nouvelle source d'inspiration pour vos réalisations.

Plaque 585 x 385 mm sauf 339210.
Silicone plein 100% platinum.

- Grande résistance du moule.
- Facilité de démoulage.
- Formes précises et détaillées.
- Particulièrement adaptés pour la surgélation.



SPHÈRE 3D

Empreintes				
Plaque 300 x 200 mm				
Code	115 cl	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	Ø 45 mm	339210	FX3010	8



KOUGLOF

Empreintes				
Code	150 ml	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	L 80 x H 54 mm	339102	FX1102	24



CYLINDRE

Empreintes				
Code	148 ml	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	Ø 70 x H 40 mm	339114	FX1203	24


DES DESSERTS AUX
FORMES NETTES ET
PRÉCISES, FACILES À
DÉMOULER



CHIC

Empreintes				
Code	130 ml	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	L 70 x l 70 x H 34 mm	339103	FX1200	24



MINI-CUBES

Empreintes				
Code	17 ml	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	L 30 x l 30 x H 20 mm	339110	FX1202	96



DIAMANT

Empreintes				
Code	100 ml	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	L 74 x l 74 x H 40 mm	339106	FX1201	24

	Prix unique pour toutes plaques	Prix HT
	Format 300 x 200 mm	22,00
	Format 585 x 385 mm	65,60

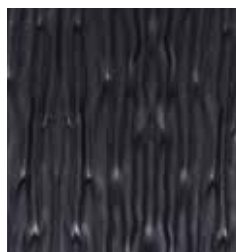
KIT BÛCHE DÉCOR

Kits de montage pour moule à bûches avec décor relief incorporé.
Les kits comprennent un moule base et un tapis relief à insérer dans le moule bûche afin d'obtenir le décor après démoulage.
La base est également disponible seule. (339101)

Moule base : bûche 280 x 85 x 70 mm.
Tapis relief : 275 x 185 mm.



DES BÛCHES AUX FORMES NETTES
ET PRÉCISES, FACILES À FAIRE



KIT BÛCHE BOIS

L mm	l mm	H mm	Nb Emp.	Code	Prix HT
280	85	70	1	339201	71,00



KIT BÛCHE MATELASSÉE

L mm	l mm	H mm	Nb Emp.	Code	Prix HT
280	85	70	1	339202	71,00



MOULE BÛCHE

Base des kits, également utilisable en bûche lisse. Code Demarle FX0200.

L mm	l mm	H mm	Nb Emp.	Code	Prix HT
280	85	70	1	339101	33,65



BÛCHE 3 D

Pour réaliser une bûche presque ronde. Code Demarle FX00299.

L mm	l mm	H mm	Nb Emp.	Code	Prix HT
230	90	70	1	339205	37,60





Toile perforée développée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte à choux et des tartelettes.

Inutile de dorer et de rayer la pâte.

Cuisson préconisée en four à sole et voûte.

Démoulage impeccable grâce à l'anti-adhérence du Silform®.

Dessous net, permet aux choux d'être bien stables.



CALIBRAGE ET CUISSONS RÉGULIÈRES



Découvrez la démo



Toile perforée anti-adhérente spéciale panification.
Idéales pour la cuisson de pains de formes variées : petits pains ronds, hot-dogs, pains au lait, pains à hamburger ou pains bagnats.

Circulation de l'air optimisée : croustillant et coloration inégales.



CROUSTILLANT IRRÉPROCHABLE



MINI-BAGUETTES

Empreintes	L 259 x l 64 x H 30 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337100	SF167	8



PETITS PAINS RONDS

Empreintes	Ø 125 x H 16 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337026	SF0107	11



PETITS PAINS BUNS

Empreintes	Ø 102 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337029	SF112	15



PETITS PAINS CARRÉS

Empreintes	L 93 x l 93 x H 28 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337030	SF1176	15

Prix unique pour toutes plaques
Format 600 x 400 mm

Prix HT

43,30



ÉCLAIR

Empreintes		L 125 x l 25 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337002	SF1090	18
Empreintes		L 70 x l 30 x H 10 mm (mini)		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337006	SF1070	48



SALAMBO

Empreintes		L 90 x l 60 x H 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337005	SF1088	25



PARIS-BREST

Empreintes		Ø 80 x H 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337004	SF1087	24



SANDWICH

Empreintes		L 240 x l 70 x H 35 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337102	SF1165	8



CHOUX

Empreintes		Ø 30 x H 55 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337000	SF1089	59
Empreintes		Ø 67 x H 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337001	SF0002	28



Découper
réf.150155

TARTELETTE CANNELÉE

Empreintes		Ø 35 x P 15 mm		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337015	SF1071	60



Découpoir réf.150214

CUILLÈRE

S'utilise à l'envers ou à l'endroit pour la cuisson de fonds de pâte à garnir de productions salées ou sucrées qui pourront être consommées totalement. Utiliser le découpoir Exoglass® 150214 pour détailler les formes appropriées.

Empreintes	L 90 x l 28x H 12 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337214	SF1127	36



Découpoir
(1) réf. 150115, (2) réf. 150117, (3) réf. 150122, (4) réf. 150124, (5) réf. 150128

TARTELETTE

Empreintes	Ø 42 x P 10 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337010	SF1413	60
Empreintes	Ø 48 x P 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337011	SF1600	48
Empreintes	Ø 58 x P 20 mm (3)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337012	SF1066	40
Empreintes	Ø 77 x P 20 mm (4)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337013	SF1675	24
Empreintes	Ø 96 x P 25 mm (5)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337014	SF1674	15



Découpoir
réf.150158

TARTELETTE CANNELÉE

Empreintes	Ø 46 x P 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp..	
Format	600 x 400 mm	337016	SF1082	40



Découpoir
8 découpoirs carrés réf. 150320

TARTELETTE CARRÉE

Empreintes	L 45 x l 45 x H 12 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337021	SF1106	60
Empreintes	L 60 x l 60 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337022	SF1119	40

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Empreintes	L 78 x l 78 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337054	SF1171	27



Découpoir
(1) réf. 150208 (2) réf. 150210

TARTELETTE OVALE

Empreintes	L 66 x l 27 x H 11 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337019	SF1982	48
Empreintes	L 106 x l 45 x H 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337020	SF1033	30

Prix unique pour toutes plaques

Prix HT

Format 600 x 400 mm

43,30



Plaque souple 24 empreintes sur support rigide.
 Emploi simple et pratique.
 Remplissage avec un entonnoir automatique.
 Démoulage facile.
 Moules en silicone.
 Dimensions des plaques : 180 x 335 mm.



PALET ROND

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
34	18	339017	31,50

COEUR

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	11	339016	31,50



MANDARINE QUARTIER

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
45	18	15	339010	31,50

DEMI-FRAISE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
36	30	20	339011	31,50

FRAMBOISE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	24	339013	31,50



DEMI-ANANAS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
33	23	18	339014	31,50

DEMI-POIRE

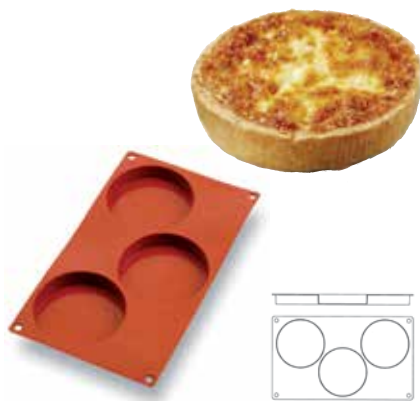
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
40	26	15	339012	31,50

PÊCHE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
35	25	20	339015	31,50

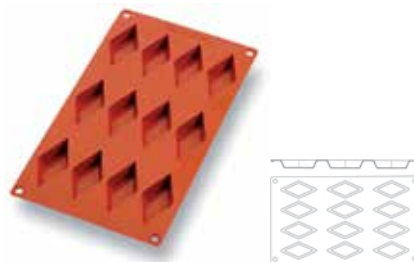
- Moules souples en silicone.
- Maîtrise des portions.
- Démoulage facile.
- Perfection des formes.
- Résistance à la déformation des empreintes dans le temps.
- Forte résistance mécanique (sauf à l'usage d'outils pointus ou coupants).
- Excellente résistance aux cycles de lavage à 90°C et aux détergents industriels.
- Format GN 1/3, 300 x 175 mm.
- Facilité de manipulation sur plaque GN 1/1 (3 par plaque).
- Livré sous sachet individuel.

Recommandation : pour la cuisson, utiliser sur plaque à pâtisserie perforée code 310610.



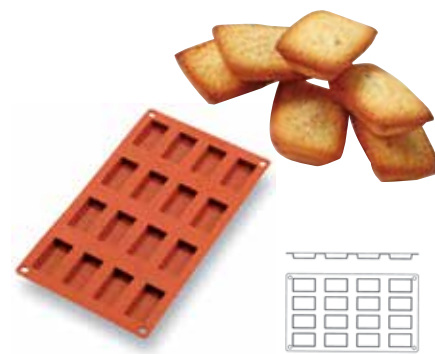
FLORENTIN / QUICHE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
3	103	20	257910	13,15



LOSANGE

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
12	103	20	15	257911	12,25



FINANCIER

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
16	49	26	11	257907	12,90



DEMI-SPHÈRE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
3	103	20	257910	13,15
6	70	35	257904	12,90



MADELEINE

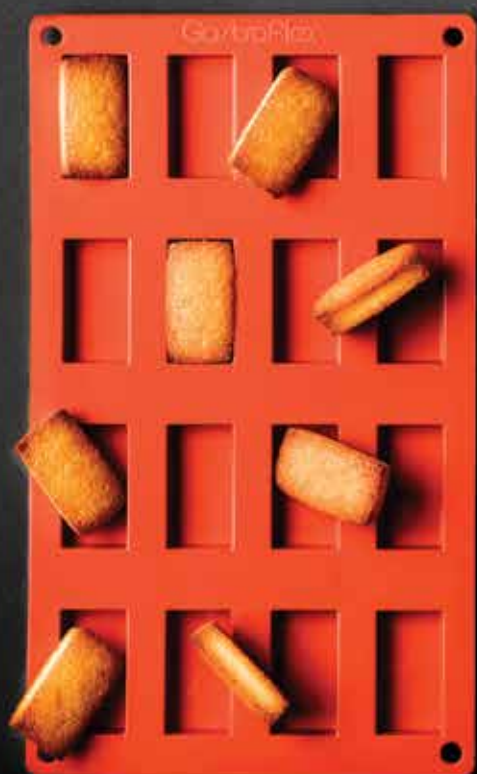
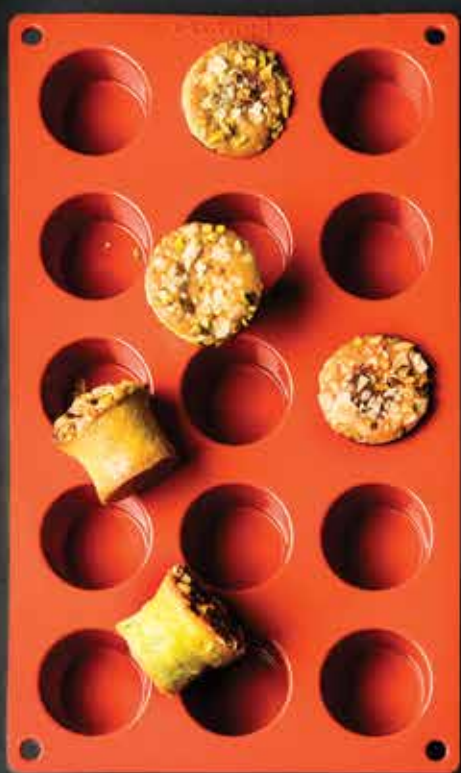
Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
15	44	34	10	257912	12,90
9	68	38	8	257917	12,90

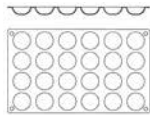


PYRAMIDE

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
24	35	35	20	257920	12,90
6	70	70	40	257921	12,90

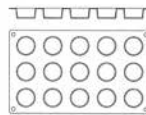






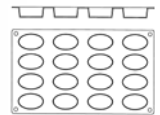
PETITS FOURS RONDS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
24	37	15	257913	12,90



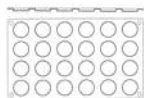
PETITS FOURS RONDS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	40	20	257916	12,90



PETITS FOURS OVALES

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	Ø mm	H mm			
16	53	33	20	257919	13,15



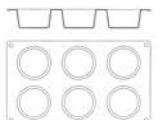
MINI-FLORENTIN / CYLINDRE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
24	35	5	257909	13,20



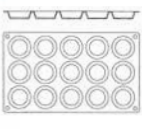
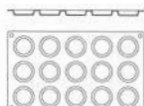
MINI-MUFFINS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	30	257914	12,90



MUFFINS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	70	38	257915	12,90



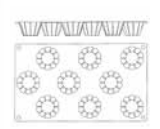
TARTELETTE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT	
	Ø mm	H mm			
15	45	10	mini	257922	12,90
15	50	15		257925	12,90



SAVARIN

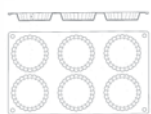
Nbre	Empreintes		Code	Prix HT	
	Ø mm	H mm			
18	40	15	mini	257929	13,15
6	65	20		257928	12,90



BRIOCHETTE

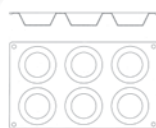
Nbre	Empreintes		Code	Prix HT	
	Ø mm	H mm			
9	52	30		257905	12,90





TARTES CANNELÉES

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	75	18	257926	12,90



TATIN

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	75	25	257930	12,90



MINI-KOUGLOF

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	72	36	257931	12,90



MINI-CAKE

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	Ø mm	H mm	H mm		
12	75	30	30	257985	12,90



DARIOLE RONDE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	45	257940	12,90



CANNELÉ BORDELAIS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
18	35	35	257990	12,90



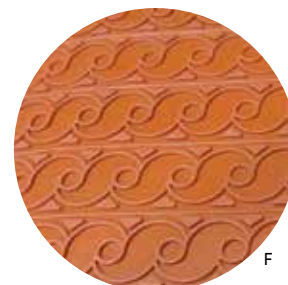
Utilisable pour :

- la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux,
- le montage à l'envers des entremets en cadre,
- la réalisation de décors à base de pastillage.

Silicone alimentaire.
Utilisable du congélateur au four.
Format : 570 x 365 mm.

TAPIS RELIEF

Formes	Bandes l mm	Code	Prix HT
Format 560 x 370 mm, intérieur 545 x 350 mm			
E- Labyrinthe	-	422009	62,25
Format 555 x 390 mm, intérieur 530 x 370 mm			
A- Grande frise grecque	37	422001	61,45
B- Petite frise grecque	30	422002	61,45
C- Cannage vénitien	30	422005	61,45
D- Rayures	47	422006	61,45
F- Arabesques	30	422011	61,45



PROCÉDÉ :

1. Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Étaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.

2. Recouvrir la pâte à décor avec environ 500 g d'appareil à biscuit, joconde, génoise, dacquoise ou autre. Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes.

3. Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.



BANDES DE BISCUIT AU DESSIN TOUJOURS RÉGULIER = GAIN DE TEMPS



4. Détailler les bandes dans le biscuit en relief.

5. Chemiser les cercles avec les bandes.



MONTAGE RAPIDE À L'ENVERS
AVEC UN DÉCOR ORIGINAL.



CADRES À ENTREMETS POUR TAPIS RELIEF

Dimensions adaptées aux tapis relief.
Après retournement un relief original apparaît sur le dessus du gâteau. Découpe facilitée par la segmentation inscrite dans le relief. Hauteur : 45 mm. Acier inoxydable.

Formes	Dimensions L x l (mm)	Code	Prix HT
Cadre pour 422009	550 x 355	371013	41,15

(1) Utilisables par 2 dans un même tapis, pour fabriquer 2 parfums différents en même temps.

DISQUES ET TAPIS RELIEFS

Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus. Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet.
Disques adaptés aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.
Silicone souple.

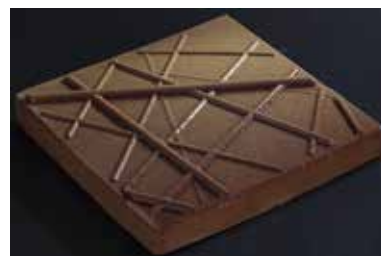
NEW!



NEW!



NOUVEAUX RELIEFS
ORIGINALS



Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Bulles	555 x 390	530 x 370	422007	62,20

Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Mikado	555 x 390	530 x 370	422013	62,20



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor rosace	240	422026	17,95

Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor flocon	240	422022	17,95



Montage rapide de gâteaux et minigâteaux individuels. Procédé de fabrication semblable à celui des cercles individuels avec des opérations de garnissage, lissage et manipulations facilitées et plus rapides grâce aux multimoules.
Les démouleurs facilitent l'extraction express des gâteaux. Utilisables en chambres froides négatives (congélateurs). Polystyrène, blanc.

MULTIMOULES GATEAUX

Largeur : 400 mm. Hauteur : 40 mm, sauf pyramide 60 mm.
Contenance de 55 à 75 g selon modèle et densité des produits.
Format PVC prédécoupés pour chemisage, voir p.325.

Modèle mini-losanges 350056

350008



350007



350017



350013



PLAQUE MULTIMOULE 15 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 260 x 400 mm, comprenant 3 bandes de 5 moules identiques.

	Dimensions L x l mm	Code	Prix HT
Plaque 260 x 400 mm			
Ronds	Ø 65	350001	36,55
Ovales	85 x 50	350002	36,55
Hexagones	63 x 63	350003	36,55
Cœurs	75 x 70	350007	36,55
Larmes	90 x 58	350008	36,55
Virgules	90 x 58	350009	36,55
Pyramides	70x70xH60	350010	36,60

PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 600 x 400 mm, comprenant 7 bandes de 5 moules identiques (4 pour le triangle).

	Dimensions L x l mm	Nbre gateaux	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm				
Ronds	Ø 65	35	350011	65,40
Ovales	85 x 50	35	350012	65,40
Hexagones	63 x 63	35	350013	65,40
Triangle	111 x 60	28	350014	64,10
Cœurs	75 x 70	35	350017	65,40
Larmes	90 x 58	35	350018	65,40
Virgules	90 x 58	35	350019	65,40
Pyramides	70x70xH60	35	350020	67,80

DÉMOULEURS À GÂTEAUX

Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux ou 4 pour le triangle, sans les détériorer. Dim. : 400 x 100 mm.

	Dimensions L x l (mm)	Code	Prix HT
Ronds	Ø 64	350021	15,05
Ovales	83 x 47	350022	15,05
Hexagones	61 x 61	350023	15,05
Cœurs	73 x 68	350027	15,05
Larmes	88 x 57	350028	15,05
Virgules	90 x 58	350029	15,05
Triangle	111 x 60	350030	19,60



MULTIMOULES MINI GÂTEAUX

Hauteur des multimoules : 25 mm.

Contenance de 15 à 20 g selon modèle et densité des produits.



350048



350052

PLAQUE 48 MINI-GÂTEAUX

Dimensions : 300 x 400 mm, comprenant 3 bandes de 16 empreintes identiques.

	L x l mm	Code	Prix HT
Plaques 300 x 400 mm			
Mini-ronds	Ø 40	350041	38,10
Mini-ovales	50 x 30	350042	38,10
Mini-hexagones	40 x 40	350043	38,10
Mini-larmes	50 x 35	350048	38,10
Mini-virgules	55 x 35	350049	38,10



350056



350061

DÉMOULEURS À MINI-GÂTEAUX

Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 16 mini-gâteaux, sans les détériorer. Dimensions : 400 x 100 mm.

	Code	Prix HT
Mini-ronds	350061	15,05
Mini-ovales	350062	15,05
Mini-hexagones	350063	15,05
Mini-triangles	350064	15,05
Mini-carrés	350065	15,05
Mini-losanges	350066	15,05
Mini-cœurs	350067	15,05
Mini-larmes	350068	15,05
Mini-virgules	350069	15,05

PLAQUE 96 MINI-GATEAUX

Dimensions : 600 x 400 mm, comprenant 6 bandes de 16 empreintes identiques.

	L x l mm	Code	Prix HT
Plaques 600 x 400 mm			
Mini-ronds	Ø 40	350051	76,25
Mini-ovales	50 x 30	350052	76,25
Mini-hexagones	40 x 40	350053	76,25
Mini-triangles	L 45	350054	76,25
Mini-carrés	35 x 35	350055	76,25
Mini-losanges	56 x 38	350056	76,25
Mini-cœurs	48 x 45	350057	76,25
Mini-larmes	50 x 35	350058	76,25
Mini-virgules	55 x 35	350059	76,25



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	10,00
300	400	20	350201	10,35
600	400	20	350202	15,20

DÉCOUPOIRS MULTIMOULES

Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. En POM.

Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Rond	Ø 65	150158	4,05
Oval	85 x 50	350102	4,60
Hexagone	63 x 63	350103	4,60
Coeur	75 x 70	350107	4,60
Larme	90 x 58	350108	4,60
Virgule	90 x 58	350109	4,60
Petit oval	50 x 30	350112	4,60
Petit hexagone	40 x 40	350113	4,60
Petite larme	50 x 35	350118	4,60
Petite virgule	55 x 35	350119	4,60



PROCÉDÉ :

- 1- Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.
- 2- Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.
- 3- Lisser avec une règle. Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.
- 4- Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.

- 5- Procéder de même pour la troisième garniture. Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.

- 6- Démouler en enlevant un à un les cadres. (Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage. On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.



1



2



3



4



5



6

Montage rapide et simple de plaques d'entremets, de mousses, d'opéras en couches parfaitement régulières de 2 ou 3 parfums, voire plus.

Ensemble des cadres superposables :

- 1- A mousse : la hauteur totale des 3 cadres soit 45 mm correspond aux cadres à mousse classiques.
- 2- A entremets : la hauteur de 35 mm des entremets classiques est obtenue grâce à la superposition des cadres de 20 et 15 mm (ou en se procurant un cadre supplémentaire de 10 mm, par superposition de 2 cadres de 10 mm et d'un cadre de 15 mm, pour une réalisation 3 parfums).
- 3- A opéra : par superposition des cadres de 15 et 10 mm.
- 4- Cadres 350 x 350 mm format « spécial Guitare ». Évite le gaspillage de matière.

Formats 600 x 400 et 400 x 300 mm adaptés aux glissières des armoires froides de boulangerie-pâtisserie. Le kit de base comprend :

- 3 cadres superposables en aluminium à hauteurs différentes : sauf cadre guitare Réf. 370105.
- 1 cadre, hauteur : 10 mm (coins jaunes)
- 1 cadre, hauteur : 15 mm (coins rouges)
- 1 cadre, hauteur : 20 mm (coins noirs).
- 1 plaque en acier inoxydable 18/10 à encoches spéciales.



CADRES SUPERPOSABLES

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm, dimensions utiles 570 x 370 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370100	185,00
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370107	49,25
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370108	51,30
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370109	53,35
Plaque spéciale supplémentaire		370110	70,90

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 400 x 300 mm, dimensions utiles 370 x 270 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370102	156,00
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370112	45,45
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370113	46,45
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370114	48,00
Plaque spéciale supplémentaire		370115	52,05



SIMPLICITÉ – RÉGULARITÉ – GAIN DE TEMPS

CADRES SUPERPOSABLES SPÉCIAL GUITARE

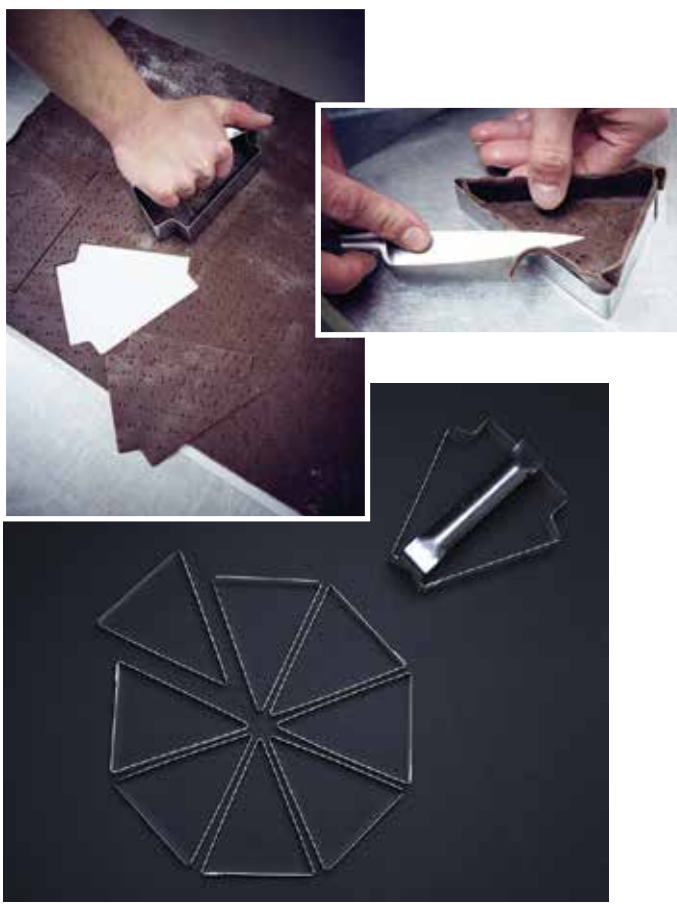
	H mm	Code	Prix HT
Format intérieur spécial guitare 350 x 350 mm			
Ensemble plaque + 1 cadre	10	370105	92,45
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370141	41,50
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370142	42,90
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370143	44,90
Plaque spéciale supplémentaire		370145	52,10





LAISSEZ VOS CLIENTS CRÉER LEUR PROPRE TARTE, UNIQUE ET ORIGINALE

Revisitez la présentation de grands classiques pâtisiers, créez une tarte aux couleurs gourmandes sans mélanger les saveurs. Les combinaisons de présentation sont multiples : bandes, étoiles, hexagones, triangles... Découpoir adapté : fonds de tartes aux contours nets et d'épaisseur régulière. Formes et découpoirs en acier inoxydable.



TRIANGLES INOX MOZAÏK

L mm	Code	Prix HT
120 98 20	371142	50,30
DÉCOUPOIR FOND DE TARTE, acier inoxydable	371242	24,20

DÉCOUPOIR TRIANGLE DÉCOR MOZAÏK

Pour découpe des fonds de tartes triangulaires Mozaïk. Acier inoxydable. Avec ceinture de renfort.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	22,85



VENDRE LES TARTELETTES EN INDIVIDUEL
OU EN COMBINAISONS DE FORMES



RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	40	20	4	371153	26,75



OBLONG À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	20	6	371152	36,85



DÉCOUPOIR POUR RECTANGLE À TARTE MOZAÏK

Découpoir avec ceinture de renfort pour la découpe nette de fonds de tarte rectangulaires Mozaïk sans surplus de pâte dans les angles. En acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
164	78	35	1	371253	22,05



CARRÉ À TARTELETTE MOZAÏK

	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Carré	75	20	4	371121	19,90
Découpoir	107	75	1	371221	20,75
Carré	90	20	4	371123	21,45
Découpoir	130	40	1	371223	22,05



Ces cercles offrent :

- Cuisson homogène.
- Polyvalence : bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour un fonçage arasé.
- Anti-adhérence.
- Absence d'inertie de chaleur pour une préhension dès la sortie du four.
- résistance à la déformation.
- Hygiène irréprochable : monobloc, sans soudure ni bord roulé.



Fonçage arasé



Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	17	6	346701	12,45
65	17	6	346702	14,05
70	17	6	346703	13,65
75	17	6	346704	13,80
80	19	6	346705	13,95
85	19	6	346706	14,40
90	19	6	346707	14,70
100	20	6	346708	15,90



FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	22	1	346709	3,60
160	25	1	346711	4,50
180	25	1	346712	4,75
200	25	1	346713	4,95
220	25	1	346714	5,40
240	25	1	346715	5,60
260	25	1	346716	6,05
280	25	1	346717	6,25

CERCLES À TARTE



CERCLE À TARTE INOX

2 bords roulés.

Ø mm		U.V.	Code	Prix HT
60	16	6	371701	14,10
65	16	6	371702	14,30
70	16	6	371703	14,45
75	16	6	371704	14,80
80	16	6	371705	15,20
85	16	6	371706	15,55
90	16	6	371707	15,95
100	20	6	371708	17,25
120	20	1	371609	3,60
140	20	1	371610	4,05
160	20	1	371611	4,15
180	20	1	371612	4,05
200	20	1	371613	4,40
220	20	1	371614	4,60
240	20	1	371615	4,95
260	20	1	371616	5,60
280	20	1	371617	5,75
300	20	1	371618	6,60
320	20	1	371619	6,95
340	20	1	371620	10,75



CERCLE EXTENSIBLE

Acier inoxydable, pour entremets variation continue du Ø de 180 à 360 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180/360	45	371420	33,75



OBLONG À TARTE MOZAÏK

Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
200	25	90	371330	14,90
240	25	90	371334	15,10
280	25	90	371338	15,55



OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
240	45	90	371324	16,55
280	45	90	371328	16,90



CADRE EXTENSIBLE

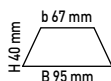
Pour la fabrication d'entremets sur mesure. Fabrication de forte épaisseur (2 mm) rigide. Composé de 4 pièces en acier inoxydable imbriquées entre elles par coincement. H 45 mm.

Dim. mini		Dim. maxi			Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	l mm	H mm		
300	200	560	360	45	371421	68,40
200	150	360	270	45	371422	57,15



CADRE À BÛCHE CARRÉE
Acier inoxydable, épaisseur 2 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	45,35



CADRE À BÛCHE INOX LINGOT
Création Hugues Pouget.

L mm	B mm	b mm	H mm	Code	Prix HT
565	95	67	40	371161	40,85



CADRE À BÛCHE INOX INCLINÉ
Création Hugues Pouget.

L mm	l mm	H mm	h mm	Code	Prix HT
565	93	70	41	371162	40,90

CROISSANTS DE LUNE

Forme originale pour fabrication d'entremets individuels 375301, 375303 et 6 parts 375306. Les formes inox permettent de mouler les entremets, les découpoirs servent à produire les fonds adaptés aux entremets. Formes individuelles adaptées pour desserts de boutique ou de restaurant.



FORME ORIGINALE
AU SERVICE DE LA
CREATION DES CHEFS

NEW!



L mm	l mm	H mm	C.ml	U.V.	Code	Prix HT
94	73	20	60	6	375301	77,40
108	84	20	80	4	375303	54,30
212	165	45	720	1	375306	17,20

Découpoir (dimensions du biscuit)

125	97			1	153301	32,60
135	106			1	153303	33,15
228	178			1	153306	42,45



© Maria Mikulasova/D Jérôme Villette



CERCLE À ENTREMETS

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	35	371201	5,75
140	35	371202	6,10
150	35	371203	6,40
160	35	371204	6,75
180	35	371205	6,95
200	35	371206	7,35
220	35	371207	8,30
240	35	371208	8,50
260	35	371209	10,30
280	35	371210	12,05
300	35	371211	12,90

CERCLE À MOUSSE

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Cdt	Code	Prix HT
70	45	4	371998	4,00
75	40	4	371401	4,75
80	45	4	371402	4,90
120	45	1	371404	6,50
140	45	1	371405	7,00
160	45	1	371406	7,95
180	45	1	371407	8,45
200	45	1	371408	8,70
220	45	1	371409	9,60
240	45	1	371410	10,60
260	45	1	371411	11,80
280	45	1	371412	14,45



CERCLE À VACHERIN

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	60	402246	5,35
120	60	371801	7,85
140	60	371802	8,05
160	60	371803	9,00
180	60	371804	9,75
200	60	371805	10,35
220	60	371806	11,90
240	60	371807	12,60
260	60	371808	14,00
280	60	371809	16,65
300	60	371810	18,65



CADRES RECTANGULAIRES

Acier inoxydable. Épaisseur 2 mm.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Flan	370	110	25	371843	16,00
Flan	570	110	25	371844	18,15
Mousse	370	90	40	371017	28,20
Mousse	560	90	40	371015	39,00
Mousse	570	95	45	371016	42,20



CADRES STANDARD

Acier inoxydable, extra-fort. Épaisseur : 2 mm.

Formes	L x l x H mm	Code	Prix HT
Pour plaque 600 x 400 mm			
Opéra	565x365x25	371001	35,10
Entremets	565x365x35	371003	37,40
Mousse	565x365x45	371005	43,60
Pour plaque gastronomique GN 1/1			
Entremets	496x290x35	371008	30,00
Mousse	496x290x45	371009	34,65
Pour plaque 400 x 300 mm			
Entremets	375x275x35	371023	22,65
Mousse	375x275x45	371025	24,85



CARRÉ À TARTE

Ces carrés et leurs découpoirs adaptés permettent de réaliser facilement des fonds de tartellettes et tartes carrées, sans surplus de pâte dans les angles.
Découpoirs robustes avec ceinture de renfort. Acier inoxydable.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
90	20	Individuel	371123	21,45
75	20	Individuel	371121	19,90

Découpoir pour Carré

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
107	75	1	371223	22,05
107	75	1	371221	20,75

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Carré				

150	20	1	371124	10,00
180	20	1	371126	10,65
210	20	1	371128	10,95

Découpoir pour Carré

192	40	1	371224	25,35
222	40	1	371226	26,45
252	40	1	371228	27,85

© Jérôme Lanier/INBP extrait de "Ils Vont aimer" de l'INBP, © Jérôme Villette, 2011



CARRÉ À ENTREMETS

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	13,45
170	170	35	371105	14,90
225	225	35	371106	18,70
275	275	35	371108	27,85
330	330	35	371110	30,50
380	380	35	371112	32,55



CARRÉ À MOUSSE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	11,90
160	160	45	371134	12,70
190	190	45	371136	14,90
210	210	45	371137	16,10
230	230	45	371138	16,75



CARRÉ BOMBÉ

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	10,05
180	180	45	372002	10,75
200	200	45	372003	11,90
220	220	45	372004	12,80
240	240	45	372005	13,20
260	260	45	372006	14,05



1.



2.



3.



4.



5.



6.



Nous pouvons réaliser les cercles et formes spéciales sur mesure, à partir de 20 pièces.

1. OCTOGONE

Acier inoxydable. Forme pratique pour la découpe en parts égales et pour le logement dans les boîtes à gâteaux.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	11,05
200	200	40	372421	11,40
220	220	40	372422	12,10
240	240	40	372423	12,45
260	260	40	372424	13,40

2. HEXAGONE

Acier inoxydable. La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	9,40
180	45	372203	9,70
200	45	372204	9,70
220	45	372205	11,20
240	45	372206	12,05
260	45	372207	12,10

3. TRIANGLE BOMBÉ

Acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	9,65

4. LARME

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	8,55
230	145	40	372404	9,60
260	160	40	372406	10,80
290	185	40	372408	11,70

5. OVALE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
190	120	35	Entremets	372802	9,90
210	140	35	Entremets	372803	10,40
230	160	35	Entremets	372804	10,50
250	180	35	Entremets	372805	12,15
190	120	45	Mousse	372812	11,80
210	140	45	Mousse	372813	12,60
230	160	45	Mousse	372814	13,05
250	180	45	Mousse	372815	14,70
270	200	45	Mousse	372816	15,50

6. CŒUR

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
"Cœur pour deux"				
100	100	35	371817	8,80
120	120	35	371819	9,05
Entremets cœur				
160	160	35	371821	20,40
180	180	35	371822	21,10
200	200	35	371823	22,10
220	220	35	371824	25,55



Formes individuelles dites "Nonnettes", en acier inoxydable pour petits gâteaux, mousses et entremets individuels.



NONNETTE RONDE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	30	4	375310	12,00
50	30	4	375311	12,15
55	30	4	375312	14,40
60	30	4	375313	13,65
62	30	4	375314	18,00
45	35	4	375320	19,45
50	35	4	375321	19,50
60	35	4	375323	19,75
70	35	4	375325	18,45
NEW!	80	4	375327	18,85
55	40	4	375332	16,20
65	40	4	375334	21,45
75	40	4	375336	19,90
NEW!	80	4	375337	18,30
45	45	4	375340	21,30
50	45	4	375341	21,40
60	45	4	375343	21,40
70	45	4	375345	15,80
80	45	4	375347	19,60
50	50	4	375351	20,00
NEW!	60	4	375353	17,65
50	60	4	375361	21,35
60	60	4	375363	22,00
75	50	4	375356	28,65
NEW!	70	4	375365	21,25



OVAL

Forme	L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
Arrondie	75 x 45 x 30	4	376040	25,40
Pointue	88 x 50 x 30	4	376041	30,35



NONNETTE OVALE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 40 x 30	4	376039	16,75



LARME

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
80 x 50 x 40	4	376021	25,80





RECTANGLE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
61 x 51 x 30	4	376060	22,65
81 x 41 x 30	4	376061	23,20



LOSANGE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
90 x 60 x 30	4	376023	22,10



CARRÉ BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
60 x 60 x 45	4	376003	23,70



CARRÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
56 x 56 x 30	4	376001	22,00



HEXAGONE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 70 x 40	4	376014	23,65
67 x 67 x 30	4	376015	24,00



VICHY

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
75 x 45 x 45	4	376065	26,80



PENTAGONE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 70 x 40	4	376045	25,95



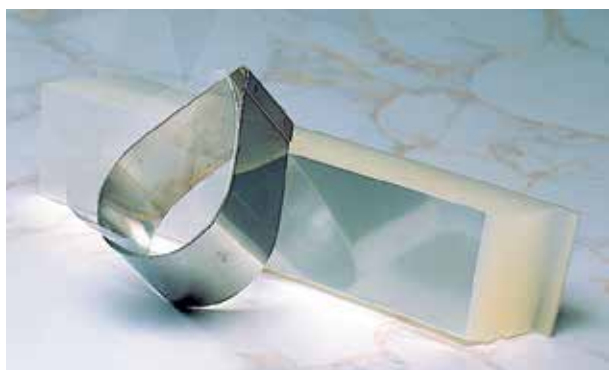
COEUR

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 55 x 30	4	376005	26,60
80 x 70 x 45	4	376006	27,70



TRIANGLE BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
L 65 x H 40	4	376078	23,80



RUBAN PÂTISSIER PRÉ-COUPÉ

Polypropylène, épaisseur 60 microns. Ces formats pré-coupés offrent un gain de temps. Conditionné en sachet de 500 feuilles.

L mm	H mm	Code	Prix HT
Pour cercle Ø 60 mm			
215	35	960070	7,50
215	40	960071	8,00
215	45	960072	8,40
215	60	960074	9,80
Pour cercle Ø 70 mm			
230	35	960075	7,70
230	40	960076	8,25
230	45	960077	8,65
230	60	960079	10,10
Pour cercle Ø 75 à 80 mm			
260	35	960081	8,45
260	40	960078	8,75
260	45	960080	9,30
260	60	960082	10,70



TASSEUR À ENTREMETS

Tasser la matière dans les cercles optimise la tenue des entremets. Peut servir de poussoir pour démouler. Poignée bakélite. Acier inoxydable.

Ø mm	Ø mini du cercle	Code	Prix HT
40	45	376104	12,40
60	65	376106	13,10
80	85	376108	13,95
100	110	376110	15,35
120	130	376112	16,45
140	150	376114	17,55



RUBAN PÂTISSIER PVC

Très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Livré avec un adhésif double face (sauf rouleau de 100 m).

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 250 m			
35	150	960101	35,65
40	150	960102	37,55
45	150	960103	39,50
60	150	960104	45,50
Le rouleau de 100 m			
30	100	960010	7,25
35	100	960011	8,50
40	100	960012	9,75
45	100	960013	10,75
50	100	960014	12,00
60	100	960015	14,20
80	100	960105	21,25

RUBAN PÂTISSIER POLYPROPYLÈNE

Utilisation conseillée pour formes individuelles essentiellement.

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 200 m			
30	60	960090	10,80
35	60	960091	11,60
40	60	960092	11,90
45	60	960093	13,25



RUBAN PVC CHOCOLAT

Épaisseur 100 microns, très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Impression "Gourmandise".

H mm	Code	Prix HT
Le rouleau de 100 m		
45	960107	26,20

CERCLE À "PAIN SURPRISE"



Une gamme complète de cercles pour tous les besoins.
Le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.
Acier inoxydable.



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
160	90	24	371503	12,15
180	90	32	371504	13,70
200	90	32	371505	16,95
220	90	48	371507	18,00



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
180	120	40	371514	16,50
200	120	40	371506	20,05
220	120	60	371517	21,40
240	120	60	371518	25,45



CARRÉ À PAIN SURPRISE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Nombre de sandwiches : 32				
140	140	110	371522	14,60
Nombre de sandwiches : 48				
160	160	120	371524	16,45
Nombre de sandwiches : 60				
200	200	140	371528	21,00



Matériau composite : imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Monobloc : facile à nettoyer. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Conserve toujours sa forme d'origine.

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS ROUNDS EXOGLASS®

Livrés dans une boîte de rangement.

	Ø mm	Code	Prix HT
9 découpoirs cannelés pairs	20 à 100	150101	47,90
7 découpoirs cannelés impairs	35 à 95	150102	42,15
8 découpoirs unis pairs	30 à 100	150103	33,95
7 découpoirs unis impairs	35 à 95	150104	31,65



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ EXOGLASS®

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	4,70
30	150111	5,00
35	150112	5,50
40	150113	5,50
45	150114	5,60
50	150115	5,50
55	150116	5,75
60	150117	6,15
65	150118	6,80
70	150119	7,25
75	150120	7,40
80	150121	7,55
85	150122	7,80
90	150123	8,15
95	150124	8,55
100	150125	8,80
110	150126	9,75
120	150127	10,40
130	150128	11,45



TOUS NOS DÉCOUPOIRS SONT MARQUÉS AFIN D'IDENTIFIER RAPIDEMENT LE MODÈLE ADAPTÉ AU TRAVAIL À EFFECTUER



DÉCOUPOIR ROND UNI EXOGLASS®

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	3,20
35	150152	3,10
40	150153	3,25
45	150154	3,30
50	150155	3,50
55	150156	3,45
60	150157	3,75
65	150158	4,05
70	150159	4,20
75	150160	4,30
80	150161	4,45
85	150162	4,30
90	150163	4,55
95	150164	5,20
100	150165	5,80



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
40	23	150205	12,50
55	31	150206	13,10
70	40	150207	13,50
85	50	150208	14,80
100	60	150209	15,70
115	70	150210	17,20
130	80	150211	18,90



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉS EXOGLASS®

	Ø mm	Code	Prix HT
7 découpoirs ovales	40 à 130	150201	86,00



DÉCOUPOIR EXOGLASS® GINGERBREAD MAN

Découpe rapide et facile dans du biscuit, pain d'épices, du fameux bonhomme.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	7,75



DÉCOUPOIRS CARRÉS EXOGLASS®

Réalisation de sablés et confection de fonds pour empreintes Flexipan®. Découpoirs unis, angles rayonnés.

Dim. mm	Adapté pour Flexipan	Code	Prix HT
40 x 40	FP 1113 336133 Savarin 37	150241	3,25
	FP 1128 336058 Mini carré 37		
	FP 1562 336012 Pyramide 35		
55 x 55	FP 1133 336059 Carré 56	150244	3,45
	FP 1882 336120 Pyramide 7		
	FP 1105 336134 Savarin 55		
	FP 1166 336184 Ecrin		
70 x 70	FP 1585 336013 Pyramide 70	150247	3,85
	FP 1102 336135 Savarin 70		
	FP 1497 336152 Tablette carrée		
	SF 1119 337022 Tartelette 60		





Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	8,20



DÉCOUPOIR ÉTOILE

Uni, utilisable pour la découpe des formes destinées à garnir les Flexipan® Étoiles réf. 336217



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

Forment des cuillères consommables à garnir. Découpe de fonds de pâtes à cuire dans Flexipan® réf. 336214/336314 ou Silform réf. 337214.



L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	7,85



DÉCOUPOIR CŒUR

Découpe de petits sablés ou fonds utilisables dans plaques Flexipan réf. 336392.



L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	8,20

DÉCOUPOIRS "DÉCOR" ASSORTIS

En matériau composite Exoglass®. Forme évasée permettant d'éjecter très facilement des pièces. Livrés dans une boîte de rangement transparente.



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°1

Dimensions maxi : 27 mm.
Cœur, carreau, pique, trèfle, virgule, demi-lune.

Code	Prix HT
150513	30,55



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°2

Dimensions maxi : 27 mm.
Étoile, goutte d'eau, losange, écusson, croissant de lune, demi-cercle.

Code	Prix HT
150514	30,55



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS "DÉCORS" PM

Dimensions maxi : 15 mm.
Cœur, carreau, pique, trèfle, écusson, étoile, ovale, losange, goutte d'eau, muguet, virgule, croissant.

Code	Prix HT
150512	54,00



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À POIGNÉE

Acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	26,70
140	150231	26,85
150	150232	27,10



DÉCOUPOIR À SABLE CANNÉ

Triangulaire, acier inoxydable, bordé, tranchant biseauté.

l mm	Code	Prix HT
90	150405	22,45



DÉCOUPOIR OBLONG

Découpe des fonds de pâte pour les moules oblongs réf. 345202. Découpoir uni, avec poignée. Lame biseautée en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	90	153030	34,10



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

Acier inoxydable.

Longueur : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40 à 130	150225	166,00



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	27,75



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	22,55



DÉCOUPOIR UNI À POIGNÉE

Rapidité et régularité pour la découpe de grandes formes : galettes, fonds de tarte, ... Acier inoxydable, tranchant biseauté.

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	15,60
130	154055	16,00
180	154060	21,20
220	154062	24,60
240	154063	25,50
280	154065	27,10
320	154067	29,45



"VOL AU VENT"

Aluminium. Série de calibres ronds numérotés de 1 à 12, servant de gabarits de coupe.

Ø mm	Code	Prix HT
110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250	154001	49,65



DÉCOUPOIR OVALE À "NAVETTE"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	18,85



DÉCOUPOIR BRICHOE COURONNE

Pour la fabrication rapide et calibrée de brioche couronne. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060). Le découpoir avec poignée permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	77	154025	42,50



Découper



Replier et cuire

OU



ou retourner et cuire



DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Pour confection des bouchées carrées. Tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	L mm	Code	Prix HT
Sans poignée			
85	85	153008	19,35
Avec poignée			
110	110	153009	46,50



DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

À poignée, découpe extérieure cannelée, intérieure lisse. Permet la découpe en une seule opération de croustades à garnir. Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
90	153020	45,00



DÉCOUPOIR GLAÇAGE

Pour la découpe de plaques de chocolat, pâte d'amande ou craquelin pour décorer les éclairs. Découpoir inox avec ceinture de renfort.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	23,85



DÉCOUPOIR RECTANGULAIRE UNI

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	L mm	Code	Prix HT
75	35	150322	19,80
80	40	150323	20,50



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS

Avec biseau, acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	150320	46,90



DÉCOUPOIR CŒUR

Découpe de fonds de pâte cannelés pour garnir les moules tartelette cœur réf. 332642.

L mm	L mm	Code	Prix HT
105	100	153035	29,40





DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

À poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	54,10



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Pour bouchées, à poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	106,00



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À PÂTE "PARISIEN"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	64,50



DÉCOUPOIR BOUCHÉE "POISSON"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.



L mm	l mm	Code	Prix HT
Sans poignée			
140	75	153016	28,05
Avec poignée			
165	95	153017	44,85



DÉCOUPOIR INOX POISSON-TOAST

Mini-poisson pour variétés d'amuse-gueules.
Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	22,55



DÉCOUPOIR "MOULIN À VENT"

À poignée, tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	110	153010	44,90



DÉCOUPOIR À "CHAUSSON" À POIGNÉE

Cannelé, tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	46,00



DÉCOUPOIRS "FRUITS"

Pour la découpe de tarteleTTes, acier inoxydable.

Modèle	L mm	l mm	Code	Prix HT
Poire	140	95	150426	32,05
Pomme	120	110	150427	32,05



DÉCOUPOIR

Pour sablés. Acier inoxydable. Avec ceinture. Tranchant biseauté. Livré sous blister.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tête de chat	110	110	150350	24,25
Tête d'ours	100	105	150352	24,20



BOÎTE DÉCOUPOIRS CHIFFRES + DIVERS

Acier inoxydable. 16 découpoirs.

H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
27	0,3	150475	23,00

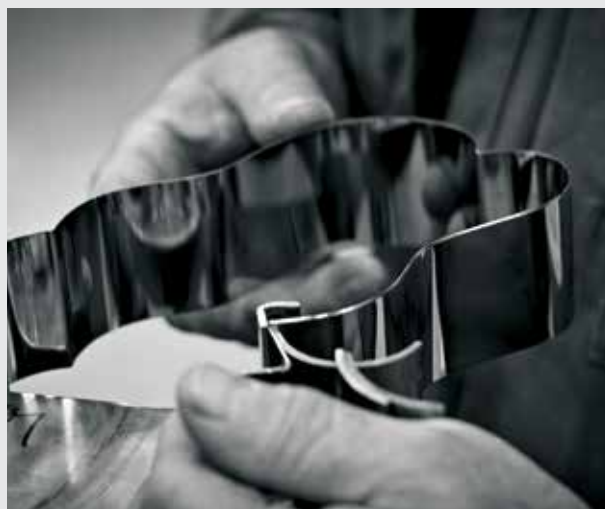


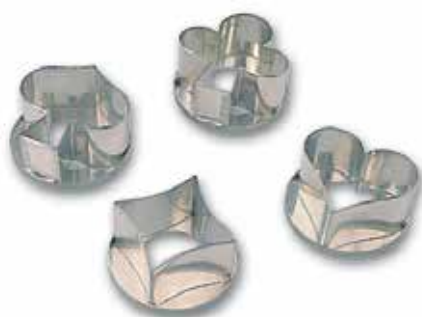
BOÎTE DÉCOUPOIRS 26 LETTRES ALPHABET

Acier inoxydable.

H mm	Code	Prix HT
25	150476	24,35

L'art du pliage de l'acier permet à nos ouvriers spécialisés de maîtriser toutes sortes de formes avec une régularité exceptionnelle lors de fabrications de petites séries.





DÉCOUPOIRS "THÉ"

Acier inoxydable. Trèfle, carreau, cœur, pique, livrés sous blister.

	Ø mm	Code	Prix HT
4 découpoirs	50	150480	31,90



6 DÉCOUPOIRS "MIGNARDISES"

Ou petits fours.
Acier inoxydable.

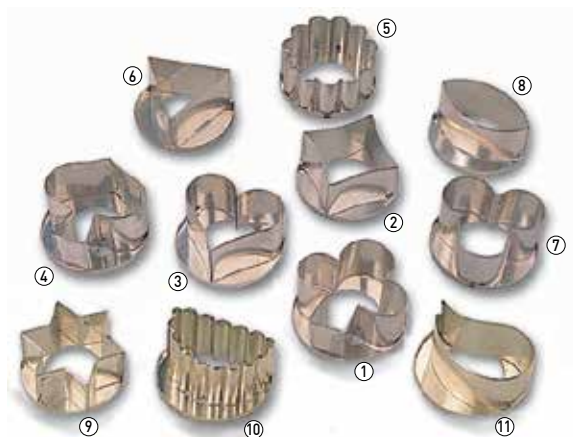
	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte	35	50	150465	187,00



DÉCOUPOIRS "FORMES GÉOMÉTRIQUES"

Fer blanc.
42 découpoirs : de 6 à 22 mm.

	L boîte mm	l boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	83	53	150460	63,15



DÉCOUPOIR "THÉ"

Ou découpoir pour biscuits secs, acier inoxydable.

Modèle	Ø mm	Code	Prix HT
1- Trèfle	50	150481	7,35
2- Carreau	50	150482	7,35
3- Cœur	50	150483	7,35
4- Pique	50	150484	7,35
5- Marguerite	50	150485	7,35
6- Triangle	50	150486	7,35
7- Tri-cote	50	150487	7,35
8- Ovale pointu	50	150488	7,35
9- Étoile	50	150489	7,35
10- Demi-lune cannelée	50	150494	7,35
11- Virgule	50	150495	7,35



DÉCOUPOIRS "CŒUR" À PISTON

Acier inoxydable système d'éjection des pièces réalisées, forme cœur permettant la réalisation de papillons, roses miniatures, motifs pour la Saint-Valentin, trèfles, fougères, ...

Ø mm	Code	Prix HT
6,3 - 9,5 - 12,7	431031	23,45



DÉCOUPOIRS "FLEUR" À PISTON

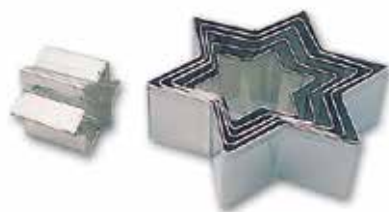
Acier inoxydable. Forme fleur de myosotis avec système d'éjection des pièces réalisées.

Ø mm	Code	Prix HT
6,3 - 9,5 - 12,7	431030	23,45



DÉCOUPOIR "SAPIN DE NOËL"
Fer blanc.

H mm	H mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	30	150450	20,30
150	125	30	150451	11,45
200	153	30	150452	15,50



DÉCOUPOIRS "ÉTOILES"
Fer blanc.
6 découpoirs : de 45 à 115 mm.

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	125	150458	43,10



SET DE DÉCOUPOIRS "ÉTOILE FILANTE"
Fer blanc.

	L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
1.	87	35	20		
2.	127	50	20	150455	15,90
3.	167	75	20		



DÉCOUPOIRS "PÉTALE DE ROSE"

L mm	Code	Prix HT
14, 23, 31, 37	431051	13,45

Le jeu de 4



DÉCOUPOIR HEXAGONAL CANNELÉ
Acier inoxydable, pour sablés, feuilletés, ...

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	85	153025	18,00



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX"

L mm	Code	Prix HT
24, 31, 52	431063	15,60

Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "CŒUR"

L mm	Code	Prix HT
17, 23, 27	431064	14,50

Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "CŒURS"

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	160	150456	49,75

Fer blanc.
8 découpoirs : de 40 à 138 mm.





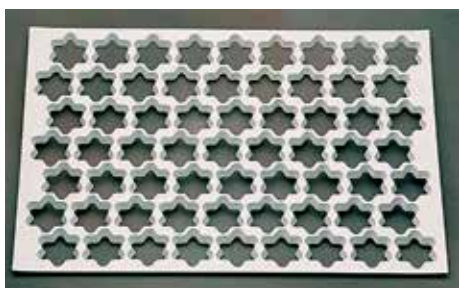
Permettent de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte, directement sur les plaques à four.
Format plaque 580 x 390 mm.
ABS blanc.



GAIN DE TEMPS

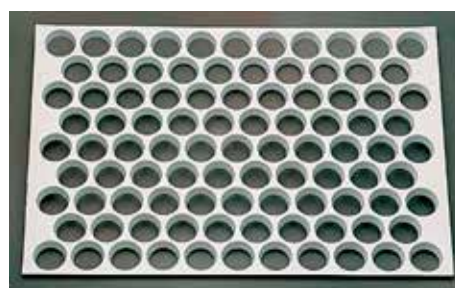
RONDS CANNELÉS

	Ø mm	Code	Prix HT
72 ronds cannelés	45	152001	33,10
20 ronds cannelés	90	152017	33,10



ÉTOILES À 6 BRANCHES

	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	152002	33,10



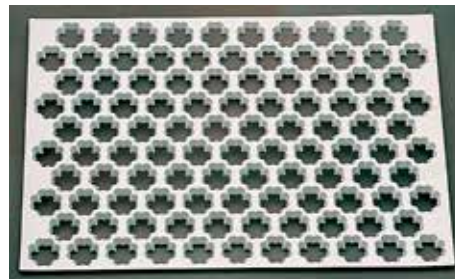
TARTELETTES UNIES

	Ø mm	Code	Prix HT
53 tartelettes unies	53	152008	33,10
95 tartelettes unies	38	152009	33,10



CŒURS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	152004	33,10



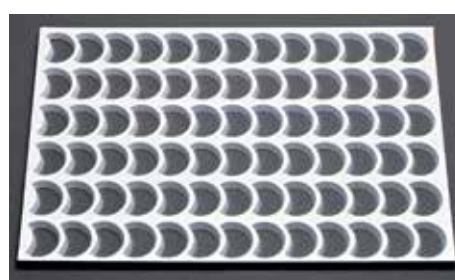
TRÈFLES À 4 FEUILLES

	Ø mm	Code	Prix HT
60 trèfles	45	152003	33,10



SAPINS + ÉTOILES FILANTES

	L mm	Code	Prix HT
26 sapins + 24 étoiles filantes	66 / 80	152006	33,10



CROISSANTS DE LUNE

	L mm	Code	Prix HT
78 croissants de lune	48	152011	33,10



DÉCOUPOIRS "ÉTOILE DES NEIGES" À POUSSOIR
ABS.

Ø mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3
25, 40, 55	431027	24,80



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE" À POUSSOIR
ABS. Le pousseur permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 4
14, 19, 28, 35	431021	33,10



DÉCOUPOIRS "TOURNESOL" À POUSSOIR
ABS. Le pousseur permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3
47, 56, 70	431022	25,40



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE LIERRE" À POUSSOIR
ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

Ø mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3
20, 25, 30	431020	22,15
36, 42, 46	431026	24,80



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE" À POUSSOIR
ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

Ø mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3
25, 30, 40	431019	22,15
46, 50, 65	431023	24,80



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX" À POUSSOIR
ABS. Le pousseur permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3
20, 30, 38	431024	22,15
45, 50, 60	431025	24,80



DÉCOUPOIRS OVALES DOUBLES
ABS. 1 côté lisse, 1 côté cannelé.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 4
35, 50, 70, 90	431001	18,55



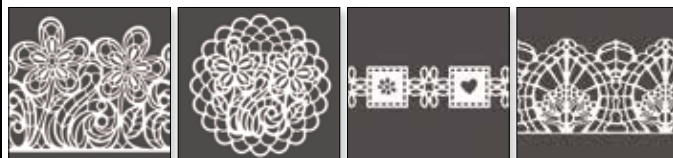
DÉCOUPOIRS CALICE
ABS. 3 découpoirs de tailles différentes pour faire des roses.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3
45, 55, 65	431028	16,50



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE"
ABS.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 3
25, 30, 40	431017	12,95



421721

421722

421723

421724

TAPIS PÂTE À SUCRE

Tapis silicone souple de 3 bandeaux de décoration pour la confection de bordures de gâteaux en pâte à sucre.
Dimensions tapis 400 x 300 mm. Livré avec une plaque support.

Modèle	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
Marguerite	388	88	-	421721	34,70
Marguerite ronde	-	-	80	421722	34,70
Fantaisie	351	30	-	421723	34,70
Oriental	388	88	-	421724	34,70



DÉCOUPOIRS NOEUDS PAPILLON

Lot de 3 plaques ABS pour 3 tailles de noeud.

	Dim plaque mm	Dim noeud mm	Code	Prix HT
Noeud 1	139 x 65	80 x 80	431035	10,75
Noeud 2	118 x 52	60 x 70		
Noeud 3	115 x 45	40 x 40		



PILIER POUR PIÈCE MONTÉE

Lot de 4 piliers PP rigides très résistants. Servent au maintien des étages de gâteaux les uns sur les autres, sur les pièces montées.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	25	431036	6,10
315	20	431037	6,10



DÉCOUPOIRS VOLANTS ÉTROITS

Lot de 2 plaques ABS, 1 cannelée et 1 à dent de scie.

Cannelée L mm	Dent de scie L mm	H mm	Code	Prix HT
194	175	27	431034	5,75



DÉCOUPOIR VOLANT DROIT
ABS.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	62	13	431014	8,05



DÉCOUPOIRS "ÉGLANTINE"
ABS. 5 pétales.

Ø mm	Code	Prix HT
30, 35, 40, 50	431016	Le jeu de 4 17,25



DÉCOUPOIR OEILLET PÉTALE
ABS. 2 découpoirs, 1 pétale et 6 pétales.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431012	8,50



DÉCOUPOIR OEILLET CARRÉ
ABS. 2 découpoirs, 1 carré et 5 pétales.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431013	7,60



DÉCOUPOIR VOLANT CRINOLINE
ABS.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
138	55	13	431015	8,05



DÉCOUPOIRS "OURSON"
Peuvent servir à la confection de biscuits.

H mm	Code	Prix HT
25, 45, 80	431010	Le jeu de 3 16,70



DÉCOUPOIRS "CLOWN"

H mm	Code	Prix HT
60, 125	431011	Le jeu de 2 12,05



DÉCOUPOIRS "PIVOINE"

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
177	149	24	431029	Le jeu de 3 22,15





ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE ET SUCRE GLACÉ

Ustensiles de qualité en plastique.
Formes : Os fin, lame et coquille, billes, peigne d'écaille, cônes dentelé et effilé, bulbe, fleur et feuille, cône étoiles 8 branches et cône lisse.

	Code	Prix HT
Le jeu de 8	431220	55,40



ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE

Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité.
En matériau composite.

L mm	Code	Prix HT
130	421832	56,25

Le jeu de 12



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

Polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	6,60



FAÇONNEUR DE FRUITS EN PÂTE D'AMANDE

Modelage rapide de fruits en bouchées individuelles.
Polyéthylène.

L mm	l mm	Ø bouchée mm	Code	Prix HT
Citrons et fraises				
360	90	50	431201	51,85
Oranges et poires				
360	90	50	431202	51,85



SET PÂTE D'AMANDE "SPÉCIAL ÉCOLE"

Ensemble d'outils en plastique pour le modelage de la pâte d'amande comprenant : 1 couteau à pâte d'amande, 2 ractroirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs. Livré dans un coffret plastique.

	Code	Prix HT
Le coffret de 9 pièces	421830	20,90

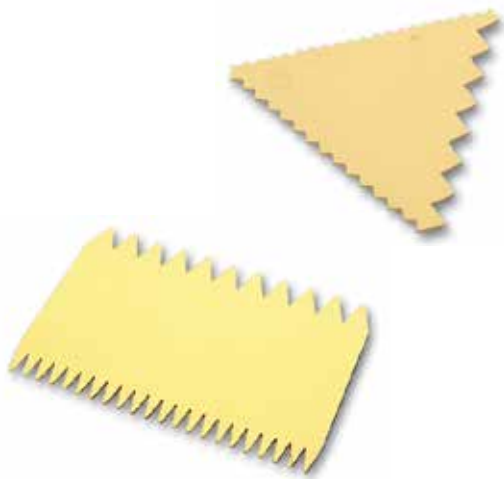
PINCES À PÂTE - PEIGNE



TALOCHÉ À ENTREMETS

Pour tasser les couches d'entremets et lisser les pâtes d'amandes, les pâtes sucrées sur les gâteaux. ABS blanc.

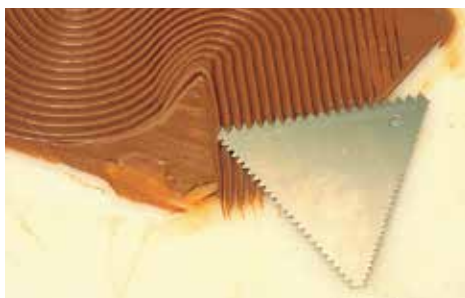
L mm	l mm	Code	Prix HT
180	85	421717	9,95



PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE

Polypropylène.

L mm	l mm		Code	Prix HT
110	75	2 côtés	421701	1,22
93	83	3 côtés	421702	0,87



PEIGNE À DÉCOR ALU

3 dentelures différentes

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	110	421703	5,00



PINCE À PÂTE

Acier inoxydable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	8,50



PEIGNE FOBOIS

Permet de réaliser un décor imitation bois dans les décors de pâtisserie. Caoutchouc noir. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
150	421700	11,90



PINCE À GAUFRE RÉGLABLE

Contient 1 petite pince largeur 13 mm, 1 grosse largeur 19 mm. Anneau acier inoxydable.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Décor écailles ouvertes	83	431402	10,70
Décor voûtes ouvertes	83	431404	10,70
Décor voûtes fermées	83	431405	10,70
Décor cœurs	83	431407	10,70

PEIGNES À DÉCOR

Décoration des biscuits. Réversibles avec motif différent sur chaque côté. Existe en 2 longueurs 690 et 380 mm. Support PP blanc, épais et très solide, peignes en plastique souple.



L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures fines, largeur 2 et 3 mm			
690	2	421705	50,10
340	2	421735	26,75



L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures spéciales, 1 côté rayures 4 mm et 1 côté rayures 7 mm			
690	2	421706	50,10
340	2	421736	26,75



L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
Peigne 3 couleurs, à rayures inversées sur chacun des côtés, largeur 5 et 10 mm			
690	2	421707	58,20



PEIGNE À CHARLOTTE

PP. 1 côté grosse denture droite, 1 côté denture arrondis.

L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
690	10	421709	50,10



CADRE À CHARLOTTE

Pour peigner les biscuits. Acier inoxydable.

L int. mm	L int. mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	52,50



CHABLONS À BISCUIT

Facilite l'étalement au peigne ou à la spatule et assure la régularité d'épaisseur du biscuit. PS blanc.

L utile mm	L utile mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	19,15
570	370	4	421714	22,05
570	370	5	421715	24,50

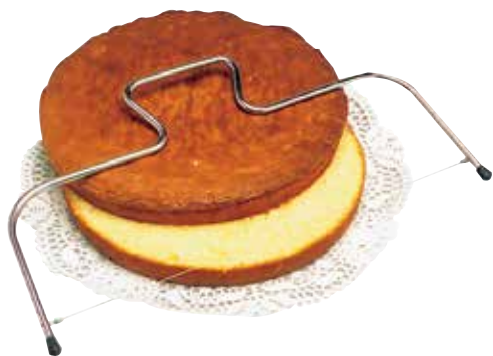


RÈGLE ÉGALISATRICE

Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie. PS blanc.

L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	10,40

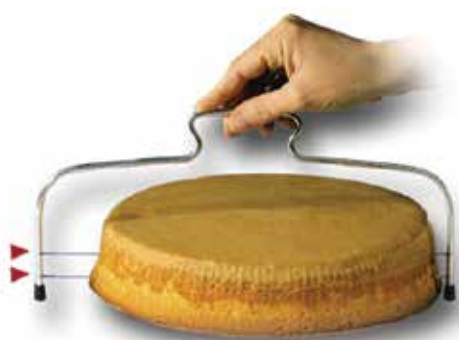
DÉCOUPE DES BISCUITS



LYRE À GÉNOISE

Découpe symétrique. 5 hauteurs de coupe : 20, 30, 40, 50 et 60 mm. Cadre acier chromé.

L mm	Code	Prix HT
440	120090	17,50
Le sachet de 10 fils de rechange		120092 9,30



LYRE À GÉNOISE DOUBLE

Découper en sécurité 3 couches régulières. Écartement des fils crantés réglable. Cadre acier chromé et fils acier inoxydable.

L mm	H mm	Tranches Ep. mm	Code	Prix HT
335	125	50	120093	11,90
Le jeu de 2 fils dentés				120057 4,35



SCIE À GÉNOISE

Découpe en 3 couches des biscuits. Tube d'acier laqué avec 2 lames à hauteur réglable. Pieds assurant une bonne glisse. Écartement maxi 50 mm / mini 10 mm. Lames acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
570	166	120094	104,00
Le lot de 2 lames de rechange		120096	52,55



COUPEAU-SCIE À ENTREMETS SABATIER

Ou à génoise, lame acier inoxydable pleine soie, manche A.B.S., 3 rivets, mitre alu rapportée.

L mm		Code	Prix HT
250	Lame dentée	120081	35,50
300	Lame dentée	120083	44,60
300	Lame microdentée	120087	44,25



COUPEAU À GÉNOISE

Forme dentée. 1/2 lame 28 cm. Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
280	090913	23,25



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

Marquage des gâteaux pour découpe en parts égales. PP.

Nbre parts	Ø mm	Code	Prix HT
10	265	154050	7,60
14	265	154051	8,30
12/18	270	154052	8,60
16	260	112657	9,60





BOUTEILLE À PUNCHER MATFER
A bouchon perforé. Bouteille en PEHD souple.



C.L.	Code	Prix HT
1	116430	12,00



CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

Ou candissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

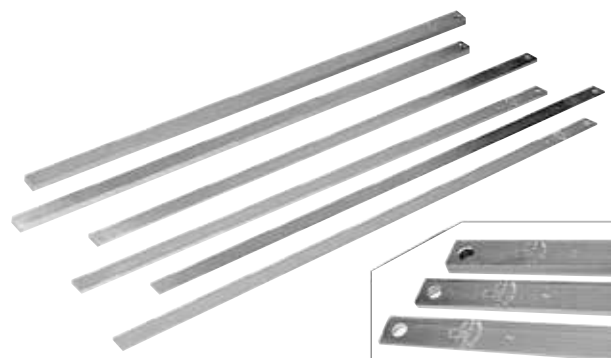
	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse complète	600	400	50	313004	105,10
Grille seule	590	390	19	313503	47,05



PALETTE-TRIANGLE MATFER

Lame très rigide acier inoxydable, tranchant biseauté. Manche ergonomique surmoulé polypropylène noir. Modèle idéal pour gratter les plaques à four. Livrée sur carte plastique.

L HT mm	l mm	Code	Prix HT
245	80	112721	8,70
245	100	112722	10,30



RÈGLES À CONFISERIE

Pour étaler fondant, ganache, caramel, en plaques d'épaisseur constante. Jeu comprenant : 2 règles épaisseur 3 mm, 2 règles épaisseur 5 mm, 2 règles épaisseur 10 mm, marquées et perforées. En aluminium plein poli.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	113,00

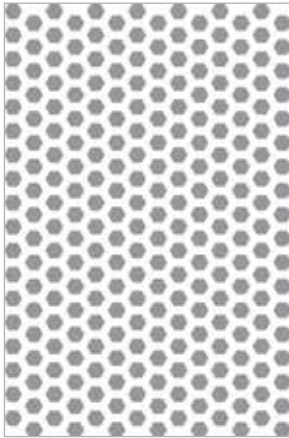


PALETTE-TRIANGLE

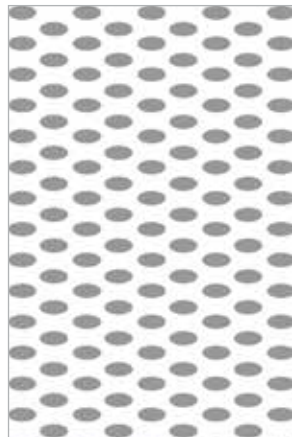
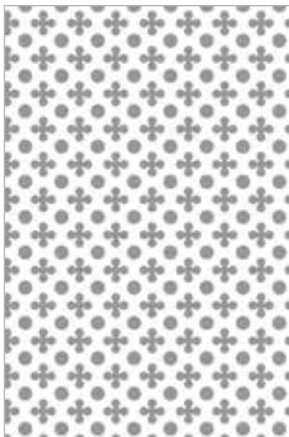
Pour gratter les plaques à four. Manche ergonomique surmoulé polypropylène noir. Lame rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	Code	Prix HT
80	112712	30,65
100	112714	34,95

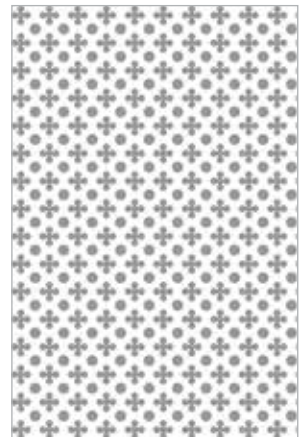
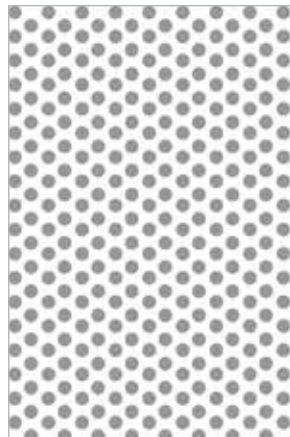
Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.
 PVC blanc.
 Format : 600 x 400 mm.



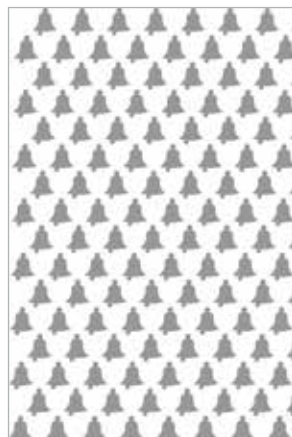
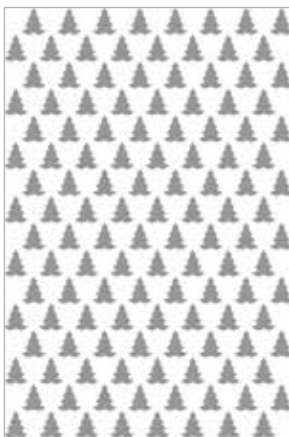
Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Hexagones	8	8	441001	25,50
Cœurs	10	15	441002	25,50



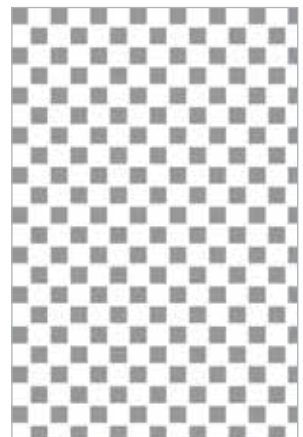
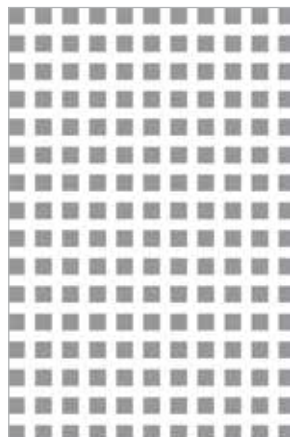
Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Trèfles - pastilles GM	Ø 11		441005	25,50
Oblongs	15	7	441006	25,50



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles	6	441003	25,50
Trèfles - pastilles PM	5	441004	25,50



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Sapins	15	15	441009	25,50
Cloches	15	15	441010	25,50



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Carrés	10	10	441007	25,50
Damiers	12	12	441008	25,50





POCHES JETABLES "COMFORT"

Poches de qualité supérieure, multicouches polyéthylène :
 - Intérieur lisse à ouverture et remplissage facile.
 - Extérieur toucher velours assurant une prise en main non glissante.
 - Film 3 couches robuste, résistant aux températures élevées.
 - Stérile et hygiénique.
 Température maximale : 100°C.

Taille	L mm	l mm	Ep. µ	U.V.	Code	Prix HT
M	460	260	75	Boîte de 100	165009	16,70
XL	590	280	75	Boîte de 100	165007	21,30
XL	590	280	75	Rouleau de 10	165010	3,25



POCHES JETABLES STANDARD

Polyéthylène transparent haute densité. Rouleau de 100 en boîte distributrice.
 Température maximale : 70°C.

L mm	l mm	Ep. µ	Code	Prix HT
530	260	75	165018	16,75



POCHES JETABLES

Polyéthylène transparent HD. Boîte distributrice de 100 poches à plat.
 Température maximale : 70°C.

L mm	l mm	Ep. µ	Code	Prix HT
510	300	75	165016	20,10



DISTRIBUTEUR À ROULEAU DE POUCHES À USAGE UNIQUE

Reçoit et protège les rouleaux de 100 poches. Livré avec vis pour fixation murale. Largeur maximale 300mm. Inox + ABS.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
360	136	114	165030	37,60



DISTRIBUTEUR INOX À POUCHES JETABLES

Reçoit les boîtes de poches réf 165016. Livré avec vis et chevilles, pour fixation murale. Acier inoxydable.

L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	36,50



POCHES "IMPER MATFER"

Nylon soudé. Extra-souple, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	161002	4,65
300	10	161003	4,95
350	10	161004	5,70
400	10	161005	6,95
450	10	161006	7,85
500	10	161007	9,70
600	10	161008	12,60



POCHES "EXPORT"

Tissu plastifié, collé, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160201	6,25
310	10	160202	7,05
340	10	160203	7,55
400	10	160204	8,95
460	10	160205	10,10
500	10	160206	10,75
600	5	160208	14,15
700	5	160210	17,60



POCHES "BIMAR SOUPLE"

Nylon, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160111	3,50
300	10	160112	3,95
350	10	160113	4,55
400	10	160114	5,10
450	10	160115	5,75
500	10	160116	6,85
600	10	160117	8,70
L mm	Code	Prix HT	
Le blister de 5			
300, 350, 400, 450, 500	160099	23,65	



POCHES "BIMAR"

Tissu plastifié, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160101	3,60
300	10	160102	3,60
350	10	160103	4,40
400	10	160104	5,15
450	10	160105	5,70
500	10	160106	6,10
600	10	160108	7,45
700	10	160110	9,60



POCHES IMPERFLEX

Très solides, souples et confortables sans bande de soudure. Bonne prise en main. Intérieur lisse glissant facilitant le nettoyage. Lavables, stérilisables en polyuréthane.

L mm	Code	Prix HT
340	161204	6,90
400	161205	7,40
450	161206	8,20
500	161207	9,40
600	161208	10,75



POSSIBILITÉ DE POUCHES
PERSONNALISÉES,
NOUS CONSULTER





CORNETS À ÉCRITURE ET DOUILLES

Pour écriture fine sur les gâteaux, prêts à l'utilisation, sans pliage. Écriture d'épaisseur régulière garantie grâce à la douille Ø 0,5 mm. Rouleau de cornets en PP et douilles avec bouchon en PE

L mm	l mm		Code	Prix HT
215	115	Pack de 50	421805	12,45
215	115	Pack de 10	421806	4,25



CORNET À ÉCRITURE PAPIER

Écriture sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. Prédécoupés, papier ingraissable. 45 g.

L mm	l mm		Code	Prix HT
Le carton de 10 liasses de 25				
320	200		421802	20,05



CORNET À ÉCRITURE TISSU

Tissu enduit, imperméable, lavable à l'eau bouillante.

L mm		Code	Prix HT
Le lot de 5			
200		421813	16,20



SUPPORT POCHE

Pratique pour poser la poche pendant le travail et pour la remplir, évite de souiller la douille. Socle avec 8 perforations pour rangement des douilles. Polypropylène.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
195	230		169001	13,65



CLIP BAG

Fermeture hermétique des sachets, poches pâtisseries. Polypropylène, 3 coloris assortis.

L mm		Code	Prix HT
Le sachet de 3			
140		169003	5,15



SÉCHOIR À POCHE ET DOUILLES

Fil plastifié. Capacité 4 poches et 31 douilles à décor.

L mm	l mm		Code	Prix HT
500	500		169002	88,40

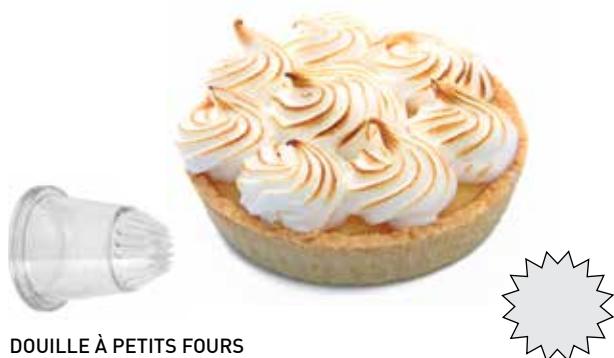


© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



- Plus de 60 modèles disponibles.
- Indéformables et incassables.
- Transparence pour détecter les bulles d'air.
- Utilisables avec tous types de poches.

- Monobloc, faciles à nettoyer.
- Diamètre de base identique 35 mm (sauf douilles interchangeables Ø 38 mm et "sultane" Ø 47 mm).



DOUILLE À PETITS FOURS
Douille cannulée, à nombreuses dents.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
PF 10	2	167080	5,25
PF 12	2	167082	5,25
PF 14	2	167084	5,25
PF 16	2	167086	5,25
PF 18	2	167088	5,25



DOUILLE "SULTANE"
Pour décorer les "religieuses". Ø base ext. 47 mm, Ø base int. 38 mm. Ø sortie ext. 35 mm, Ø sortie central 21 mm. H 42 mm.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
Cône dépassant	1	166160	18,25
Cône à ras	1	166161	18,25



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



DOUILLE UNIE
16 diamètres différents.

Modèle	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
U 1	1,5	2	167101	5,25
U 2	2,5	2	167102	5,25
U 3	4	2	167103	5,25
U 4	5,5	2	167104	5,25
U 5	7	2	167105	5,25
U 6	8,5	2	167106	5,25
U 7	10	2	167107	5,25
U 8	11	2	167108	5,25
U 9	12	2	167109	5,25
U 10	13	2	167110	5,25
U 11	14	2	167111	5,25
U 12	15	2	167112	5,25
U 13	16	2	167113	5,25
U 14	18	2	167114	5,25
U 15	20	2	167115	5,25
U 16	22	2	167116	5,25



DOUILLE VERMICELLI

Pour la garniture de petits gâteaux (Mont-Blanc) et d'entremets à partir de crème de marrons, crème au beurre et permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
V 2	2	167171	11,95



DOUILLE "À ROSE"

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
RB5 - Biais n°5	12	0,7	2	167135	9,95
RD6 - Droite n°6	13	0,5	2	167140	9,95



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Pour garnir les saint-honorés, remplace la cuillère, échancrée.

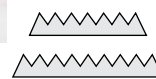
Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
10	2	167141	7,45
14	2	167142	7,45



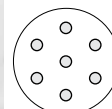
DOUILLE À BÛCHE DE NOËL

Un côté plat, un côté dentelé.

Modèle	Nbre dents	l mm	U.V.	Code	Prix HT
BU6	6	17	2	167151	7,20
BU8	8	21	2	167152	7,20



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



DOUILLE À NID

ou à vermicelle, embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.

U.V.	Code	Prix HT
2	167170	11,90



DOUILLE À VERRINES

Douille à embout long pour remplissage facile et propre des verrines.

Ø x L mm	U.V.	Code	Prix HT
10 x 105	1	167180	13,30



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



DOUILLE CANNELÉE

de 3 à 8 dents.

Modèle	Dents	U.V.	Code	Prix HT
A 5	5	2	167012	5,25
A 6	6	2	167013	5,25
A 7	7	2	167014	5,25
A 8	8	2	167015	5,25
B 5	5	2	167022	5,25
B 6	6	2	167023	5,25
B 7	7	2	167024	5,25
B 8	8	2	167025	5,25
C 3	3	2	167030	5,25
C 4	4	2	167031	5,25
C 5	5	2	167032	5,25
C 6	6	2	167033	5,25
C 7	7	2	167034	5,25
C 8	8	2	167035	5,25
D 4	4	2	167041	5,25
D 5	5	2	167042	5,25
D 6	6	2	167043	5,25
D 7	7	2	167044	5,25
D 8	8	2	167045	5,25
E 4	4	2	167051	5,25
E 5	5	2	167052	5,25
E 6	6	2	167053	5,25
E 7	7	2	167054	5,25
E 8	8	2	167055	5,25
F 4	4	2	167061	5,25
F 5	5	2	167062	5,25
F 6	6	2	167063	5,25
F 7	7	2	167064	5,25
F 8	8	2	167065	5,25

Retrouvez toutes les formes de douilles cannellées p. 362.



DOUILLES RUBAN

Décoration et glaçage des éclairs. Jeu de 2 douilles largeur 30 mm. Ep. 1,5 mm : glaçage des éclairs, décors sur petits gâteaux. Ep. 5,5 mm : décor des entremets individuels.

Modèle	Code	Prix HT
RU 1 + RU 5	167175	11,45



BROSSE À DOUILLE

Pour nettoyage de douilles et formes coniques (fils nylon, manche plastique).

L mm	Ø manche mm	Code	Prix HT
170	20	710214	7,75



DOUILLE À FEUILLE

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
FE2	7	0,4	2	167130	7,20

**BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES**

Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation. Changement de douille instantané sur poche garnie. Montage étanche et hygiénique.
Boîte composée de 10 douilles : 3 cannelées (E8, D8, et C6), 3 unies (U6, U4, et U2), 1 douille à bûche BU 8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF 10 et 1 douille à feuille N° 2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.

U.V.	Code	Prix HT
10	166010	40,35

BOÎTE DE 12 DOUILLES "CHOIX DU PÂTISSIER"

4 douilles unies N° 2, 4, 6 et 9, 4 douilles cannelées B8, C6, D4 et D8, 2 douilles PF 10 et PF 12, 1 douille feuille N° 2 et 1 douille bûche 8 dents.

U.V.	Code	Prix HT
12	166001	34,20

BOÎTE DE 12 DOUILLES "SPECIAL EXPORT"

Sans bourrelet, pour poches "Export". 6 douilles unies N° 3, 5, 7, 9, 11 et 13 et 6 douilles cannelées C6, C7, D8, E7, F7 et F8

U.V.	Code	Prix HT
12	166004	35,00

BOÎTE DE 24 DOUILLES "CHOIX DU PÂTISSIER"

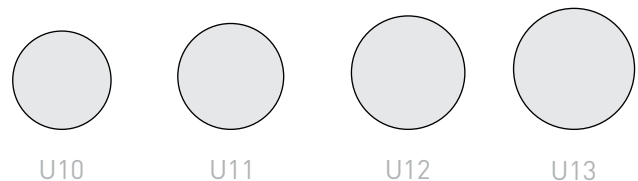
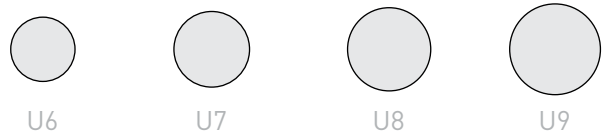
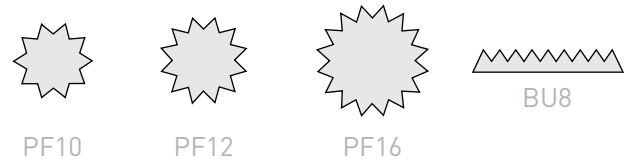
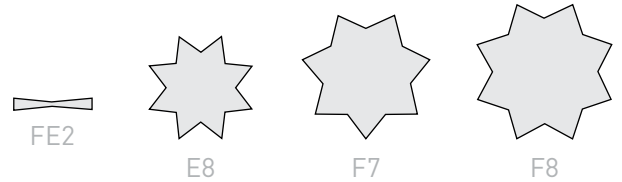
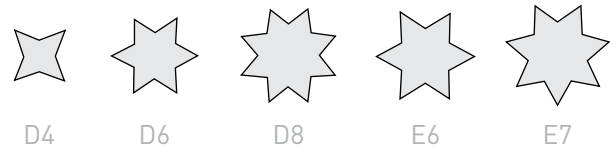
12 douilles unies N° 1 à N° 12, 10 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 et E8, 1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille N° 2.

U.V.	Code	Prix HT
24	166003	49,25

BOÎTE DE 12 DOUILLES "CHOIX DE L'ÉLÈVE"

5 douilles unies N° 2, 6, 8, 10 et 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8 et F8, 1 douille feuille N° 2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche imper de 350.

U.V.	Code	Prix HT
12	166002	38,90

**ENSEMBLE 6 DOUILLES UNIES**

Douilles U4, U5, U6, U8, U10 et U12 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

Code	Prix HT
La boîte de 6	166006 16,65

ENSEMBLE 6 DOUILLES CANNELÉES

Douilles C8, D8, E8, F8, C6 et D6 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

Code	Prix HT
La boîte de 6	166007 16,60

ENSEMBLE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

Douilles PF10, PF16, Nid, BU6, BU8 et StH sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

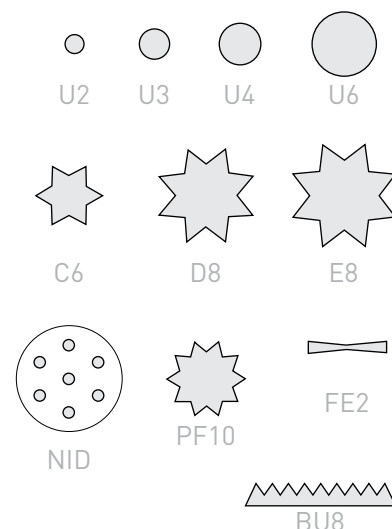
Code	Prix HT
La boîte de 6	166008 22,60

DOUILLES

DOUILLES INTERCHANGEABLES

Changement de douille et de décor avec une poche garnie. S'utilisent avec 1 embase (167300).

Modèle	Code	Prix HT
Lot de 2 embases	167300	5,30
U2 Lot de 2 douilles unies Ø 2,5 mm	167302	5,30
U3 Lot de 2 douilles unies Ø 4 mm	167303	5,30
U4 Lot de 2 douilles unies Ø 5,5 mm	167304	5,30
U6 Lot de 2 douilles unies Ø 8,5 mm	167306	5,30
C6 Lot de 2 douilles cannelées	167333	5,30
D8 Lot de 2 douilles cannelées	167345	5,30
E8 Lot de 2 douilles cannelées	167355	5,30
NID Lot de 2 douilles à nids Ø 14 mm	167370	11,90
PF10 Lot de 2 douilles petits fours	167380	5,40
FE2 Lot de 2 douilles feuilles 0,4 x 7 mm	167430	7,20
BU8 Lot de 2 douilles à bûche 0,8 x 19,8 mm	167452	7,20



DUO

RÉALISEZ DES DÉCORS ORIGINAUX BICOLORES



EXOPAT MATFER

Utilisation simple avec une poche traditionnelle, permettant des mariages de couleurs et arômes :

- En pâtisserie : macaron, crème au beurre, crème pâtissière, chantilly, mousse, meringue, guimauve, île flottante, glace royale...
- En cuisine : mayonnaise, beurre composé, pommes duchesse, purées, farces fines...

Rendu exceptionnel des effets et traits de couleur. Utilisation possible de différents types de douilles (cannelées, unies, à bûches...).

Création Patrick Frigerri, fabrication MATFER.



COFFRET DUO AVEC ENROBEUR

Montage, démontage et nettoyage facile. Livré dans une boîte plastique de rangement comprenant :

- 1 cône,
- 2 tubes à 3 rayures de 1 ou 2 mm, 1 tube à 4 rayures et 1 tube à enrober.
- 6 douilles à visser, unies, cannelées, à bûches,
- 1 goupillon de nettoyage des tubes,
- 1 livret de recettes.

	Code	Prix HT
Coffret DUO avec enrobeur	168001	102,00



A5 A6 A7 A8 B5 B6 B7 B8

C4 C5 C6 C7 C8 D5 D6 D7

D8 E5 E6 E7 E8

F4 F5 F6 F7 F8



DOUILLE UNIE



Ø mm	Code	Prix HT
2	167502	6,20
3	167503	6,20
4	167504	6,20
5	167505	6,20
6	167506	6,20
7	167507	6,20
8	167508	6,20
9	167509	6,20
10	167510	6,20
11	167511	6,20
12	167512	6,20
13	167513	6,20
14	167514	6,20
15	167515	6,20
16	167516	6,20
17	167517	6,20
18	167518	6,20
20	167520	6,20



DOUILLES À GARNIR

Embout fin pour percer et garnir des choux, éclairs, etc.



Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
4, 6, 8	3	167532	15,40



MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE
L'HYGIÈNE.



DOUILLE CANNELÉE

Modèle	Nbre dents	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
A 5	5	3	2	167702	7,05
A 6	6	3	2	167703	7,05
A 7	7	3,5	2	167704	7,05
A 8	8	5	2	167705	7,05
B 5	5	5	2	167712	7,05
B 6	6	5	2	167713	7,05
B 7	7	6	2	167714	7,05
B 8	8	7	2	167715	7,05
C 5	5	7	2	167722	7,05
C 6	6	7	2	167723	7,05
C 7	7	7	2	167724	7,05
C 8	8	9	2	167725	7,05
D 5	5	11	2	167732	7,05
D 6	6	11	2	167733	7,05
D 7	7	11	2	167734	7,05
D 8	8	11	2	167735	7,05
E 5	5	13	2	167742	7,05
E 6	6	13	2	167743	7,05
E 7	7	13	2	167744	7,05
E 8	8	13	2	167745	7,05
F 5	5	18	2	167752	7,05
F 6	6	18	2	167753	7,05
F 7	7	18	2	167754	7,05
F 8	8	18	2	167755	7,05



DOUILLES À BÛCHES

Douille avec 1 côté lisse, 1 côté denté pour la décoration des bûches.

Nbre dents	L mm	U.V.	Code	Prix HT
6	16	2	167767	7,05
6	20	2	167768	7,05
6	28	2	167769	7,05



DOUILLES À PETITS FOURS

Modèle	Nbre dents	Ø mm	Code	Prix HT
PF 10	10	7	167762	7,05
PF 12	12	9	167763	7,05
PF 14	14	10	167764	7,05
PF 16	16	15	167765	7,05
PF 18	18	18	167766	7,05



BOÎTE DE DOUILLES CANNELLÉES

	U.V.	Code	Prix HT
A 8, B 6, B 8, C 6, C 8, D 6, D 8, E 6, E 8, F 6, F 7, F 8	12	166700	38,25
A 8, B 8, C 8, D 8, E 8, F 8	6	166701	21,25



BOÎTE DE DOUILLES UNIES

	U.V.	Code	Prix HT
Ø mm : de 4 à 15 mm	12	166500	34,15
U 12, U 8, U 6, U 4, U 2 et U 14.	6	166501	18,50



DOUILLES "DÉCORS FINS" ASSORTIES

Boîte de 26 douilles. En acier inoxydable, sans aucun joint de soudure. Composition : Unie n° 2, 3 et 6 - Etoile n° 5, 7, 8 et 13 - Tissage n° 20B - Ruban n° 32R - Cordon n° 42, 43 et 44 - Feuille n° 50, 51 et 53 - Pétale n° 55, 57R et 58R.

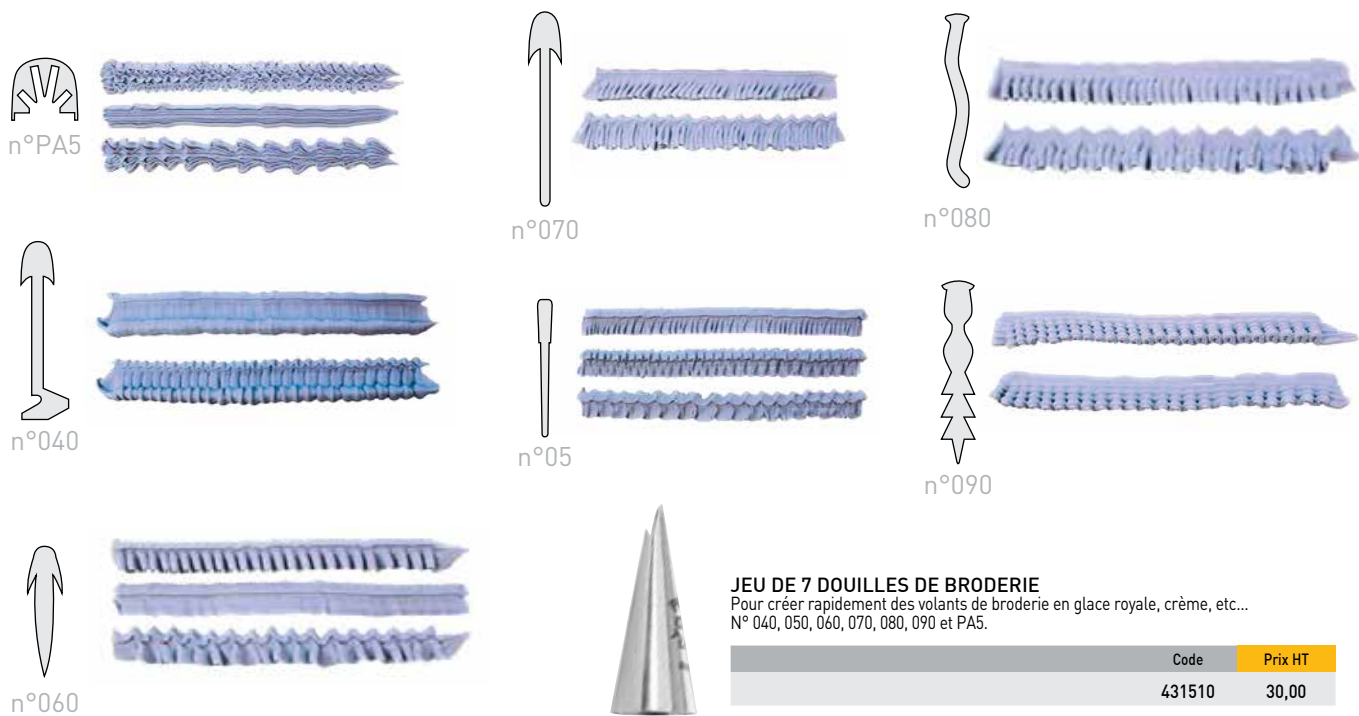
	Code	Prix HT
	431498	22,90



ARMOIRE À DOUILLES

Pour sécher et ranger les douilles pâtisseries à proximité afin de faciliter le choix. Protège des salissures. Capacité 24 douilles. Lavable au jet d'eau. Porte transparente polycarbonate, support acier inoxydable. Fixation murale avec chevilles et vis fournies.

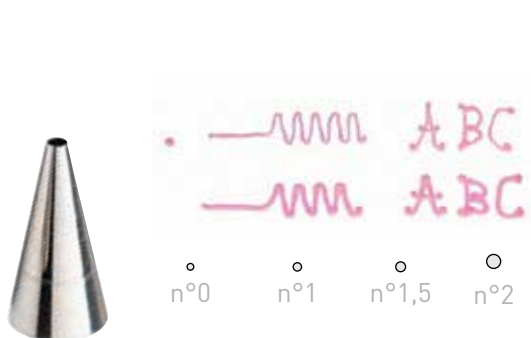
H mm	L mm	P mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	131,00



JEU DE 7 DOUILLES DE BRODERIE

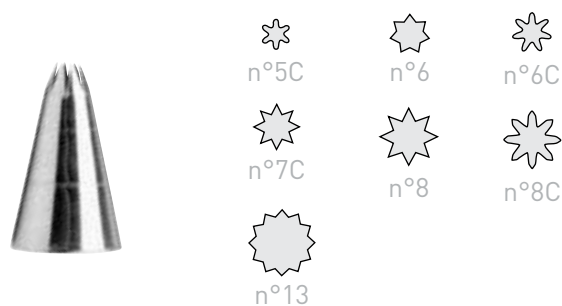
Pour créer rapidement des volants de broderie en glace royale, crème, etc...
N° 040, 050, 060, 070, 080, 090 et PA5.

	Code	Prix HT
	431510	30,00



DOUILLES UNIES POUR ÉCRITURE

	Ø mm	Code	Prix HT
N°0	0,6	431503	6,40
N°1	0,8	431504	6,40
N°1,5	1,0	431505	6,40
N°2	1,5	431506	6,40



DOUILLES "ÉTOILE"

	Ø mm	Modèle	Code	Prix HT
N°5 C	1	Étoile fermée	431522	6,40
N°6	3	Étoile	431523	6,40
N°6 C	2	Étoile fermée	431524	6,40
N°7 C	3	Étoile fermée	431526	6,40
N°8	4	Étoile	431527	6,40
N°8 C	2	Étoile fermée	431528	6,40
N°13	6	Étoile	431529	6,40



DOUILLES "RUBAN"

	Modèle	Code	Prix HT
N°32 R	Ruban moyen	431540	6,20



ADAPTATEUR DE DOUILLES

Pour douilles "décor fins", toutes poches et permet changement de douilles avec poche garnie. En plastique.

	Code	Prix HT
	431501	2,50



PLATEAU TOURNANT ET INCLINABLE

Plastique, revêtement spécial anti-glissant, avec pieds antidérapants, idéal pour la décoration des gâteaux.

Ø mm	H mm	Base Ø mm	Code	Prix HT
300	143	246	421503	57,00



FACILITE LA DÉCORATION
DES GÂTEAUX



PLATEAU TOURNANT INOX

Acier inoxydable, monté sur chemin de billes, facilite le décor des entremets et pièces montées.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
300	38	421505	84,35



PLATEAU TOURNANT

Aluminium, monté sur roulements à billes dans un pied lourd en fonte d'aluminium et patin antiglisse en caoutchouc.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
320	95	2	421501	79,00



PLATEAU TOURNANT

Facilite le décor des gâteaux, plastique.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
315	85	421507	33,95



TAMIS



TAMIS BOIS

Corps en bois double.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
1 - Maille inox				
18	190	1,3	115012	18,00
16	350	1,14	115002	55,05
20	350	0,93	115003	59,60
25	350	0,76	115004	59,55
30	350	0,59	115005	59,55
35	350	0,47	115006	68,35
40	350	0,42	115007	68,35
2 - Maille nylon				
24	250	0,27	115009	37,40
24	300	0,27	115008	44,55



TAMIS À FARINE

Corps en plastique, toile acier spécial.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
8	300	2,8	115051	49,70
12	300	1,8	115052	49,70
18	300	1,2	115053	49,70
24	300	0,85	115054	49,70



RETROUVEZ LES TAMIS INOX
DANS LE CHAPITRE DE LA
CUISSON



SAUPOUDREUSE INOX MATFER

Acier inoxydable. Couvercle vissant avec perforations Ø1,5 mm.
Bord perforé sur le côté pour un saupoudrage plus précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	10,15

© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



SAUPOUDREUSE À COUVERCLE PERFORÉ

Ou sucrière, ou glacière, ou boîte à sucre. Couvercle à baïonnette. Perforation Ø 2,5 mm.
Acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	8,10

TAMIS INOX

Tamis à maille inox. Taille maille 0,23 mm.

Numéro	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	42	175, 205, 255	115020	31,95

Le lot de 3



SAUPOUDREUSE À TAMIS INOX

Corps acier inoxydable, couvercle vissant. Idéale pour saupoudrer le sucre glace.

H mm	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
135	70	0,23	258824	9,95



RETROUVEZ LES SAUPOUDREUSES
COPOLYESTER DANS LE CATALOGUE



RACLETTES



FABRICATION EN POLYAMIDE =
SOLIDITÉ ET DURABILITÉ
EXCEPTIONNELLES

RACLE-TOUT MATFER
Polyamide, très résistant.

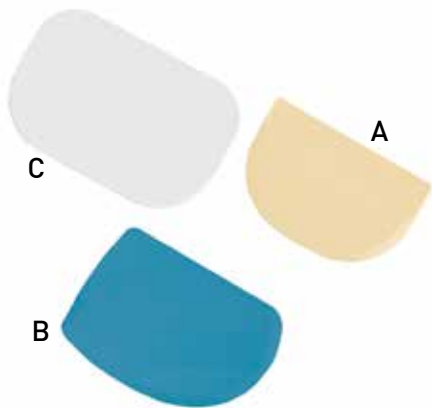
L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	3,95



RACLETTE ELVEA

Souple, ronde raclant parfaitement l'intérieur des récipients. Stérilisable. Manche matériau composite Exoglass®, palette élastomère.

L mm	l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
120	70	130	112845	10,30



RACLETTE
Polypropylène.

L mm	l mm		Code	Prix HT
113	75	(A)	112835	1,15
145	98	(B)	112836	1,75
148	99	(C)	112837	1,00



RACLETTE POUR BASSINE

Demi-ronde. Polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
198	149	112851	1,35



JEU DE 5 RACLOIRS

Comprenant : 4 cornes à pâte et 1 peigne à décor.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	6,10



POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES
RACLETTES À VOTRE MARQUE
NOUS CONSULTER.





ROULEAU PVC À POIGNÉES

Poignées ergonomiques. Paliers en téflon.

Le modèle cannelé lamine de façon unie sans entraîner la matière grasse, idéal pour la pâte feuilletée.

Longueur HT : 640 mm.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau uni	400	65	140022	131,00



ROULEAU ALUMINIUM À POIGNÉES

Poignées tournantes sur roulements. Longueur HT : 600 mm.

Rouleau L mm	Rouleau Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
380	90	1,4	140028	81,95



ROULEAU HÊTRE À POIGNÉES

Rouleau à poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive. Rouleau hêtre Ø 80 mm . Poignées hêtre. Monture inox.

L mm	L mm avec poignée	Code	Prix HT
300	580	140122	66,65
350	630	140124	71,55
400	680	140126	80,15



ROULEAU À PÂTE POLYÉTHYLÈNE

Modèle uni, monobloc sans poignée. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	29,60
500	48	140018	33,45



140006



140007

ROULEAU À PÂTE BOIS

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau hêtre (1)	420	45	140004	7,20
Rouleau hêtre	500	45	140005	7,05
Rouleau acacia	500	50	140006	13,75
Rouleau buis véritable	500	50	140007	39,10

(1) Conçu pour les écoles et notamment pour être inséré dans la mallette Réf. 126901.



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière.
11 épaisseurs possibles : 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm).
Galets interchangeables polystyrène, rouleau P.V.C. rigide.

L mm	Code	Prix HT
520	140030	156,00



ROULEAU À TISSAGE FIN

Plastique.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
255	51	140112	28,90



ROULEAU À EFFETS DE CÔTES

Aluminium anodisé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
241	47	140114	24,65



ROULEAU VANNERIE

Impression vannerie tressée. Axe aluminium, rouleau plastique.

L HT mm	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
330	220	36	1,4	140105	89,00



ROULEAU À PÂTISSERIE "VANNERIE"

A. B. S., poignées inox.

L mm	Ø mm	P mm	Code	Prix HT
250	60	1,95	140107	55,15
380	60	1,95	140108	78,30



ROULEAU DÉCOR LOSANGE

Impression losange. Rouleau aluminium, décor plastique.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
152	25	140116	16,10





141004

141002

ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques, parties coupantes biseautées en acier inoxydable.

	L mm	Triangle L mm	Triangle l mm	Poignée	Code	Prix HT
Croissants	350	210	97	Plastique	141002	78,50
Mini-croissants	360	60	70	Plastique	141004	80,60



NEW!

ROULETTE À PÂTE

Manche plastique noir.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Roulette cannelée	183	60	141029	6,25
Roulette unie	183	60	141031	5,65



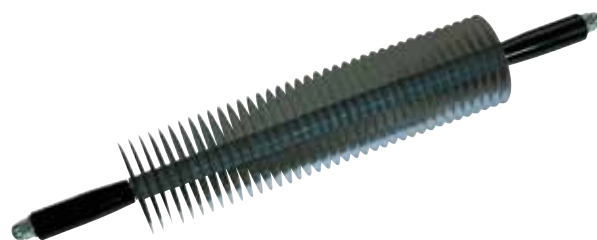
ROULEAU EXTENSIBLE DIT "MULTICOUPE"

Découpe en bandes régulières de 10 à 120 mm de large. Acier inoxydable. Roulettes coupantes Ø 55 mm.

	(1) Nbre roulettes	(2) Nbre bandes	Code	Prix HT
Roulettes lisses	5	4	141010	61,05
Roulettes lisses	7	6	141012	76,00
Roulettes cannelées	5	4	141013	79,00

(1) Nbre roulettes

(2) Nbre bandes



ROULEAU À 38 DISQUES

Coupe-bandes pour tartes grillées, variation de la largeur des bandes en répartissant les rondelles intercalaires en plastique. Tige démontable. Poignées Bakélite. Ecartement mini entre 2 disques : 10 mm. 38 lames inox, Ø 96.

L HT mm	L mm	Code	Prix HT
510	400	141006	296,00



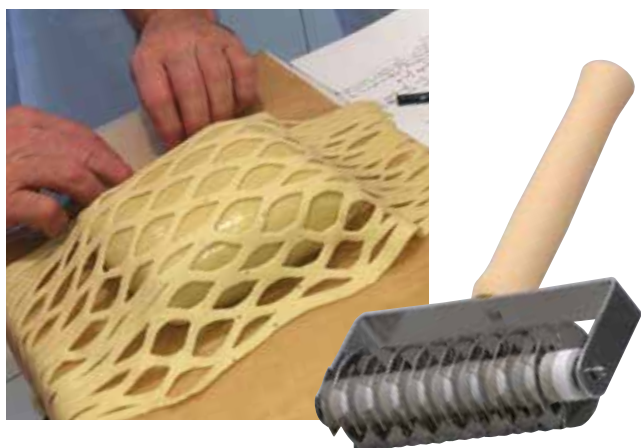
RÈGLE GRADUÉE

Polystyrène alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	8,35



POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER



ROULEAU À LOSANGES MATFER

Passer le rouleau sur l'abaisse de la pâte, puis étirer pour l'effet "grillage". Livré sous boîte plastique "Blibox". Poignée ergonomique polypropylène. Fabrication robuste : lames acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
125	141105	57,25



ROULEAU "PIC-VITE" MATFER L 200 MM

Grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	50,70



ROULEAUX

Nouvelle Poignée ergonomique en plastique, après passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

L HT mm	L mm	Ø mm		Code	Prix HT
110	100	45	A losange	141110	9,95
205	110	65	"Pic vite"	141120	9,95



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

ROULEAU "PIC-VITE" MATFER

Grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
125	141115	42,30



PINCEAU DE CUISINE

Manche et virole en plastique poils en soies naturelles.

L mm	Tirure L mm	Paquet de	Code	Prix HT
40	40	12	116025	7,90
50	40	12	116027	10,30



BROSSE À DORER

Les fibres de couleur seront facilement repérables sur la pâte en cas de dispersion. Fibre PE. Manche PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	23,35



PINCEAU SILICONE MATFER

Pour dorer à l'œuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce. Tête large à plus de 130 brins coniques en quinconce pour la rétention du produit et un étalage souple.

Tête silicone surmoulée résistante jusqu'à 250°C, manche composite, indémanchable. Nettoyable au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	12,70



PINCEAU PLAT MANCHE BOIS

Soies garanties pur porc, virole fer blanc, manche bois blanc.

L mm	Tirure L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce				
20	50	12	116031	2,75
25	50	12	116032	2,80
30	50	12	116033	2,95
35	50	12	116034	3,20
40	50	12	116035	3,60
45	50	12	116036	4,60
50	50	12	116037	5,25
Soies longues				
30	60	12	116041	3,30
40	60	12	116043	4,15
50	60	12	116045	6,15

NEW!



PINCEAUX À DÉCOR

Set de 2 pinceaux en fibres synthétiques orange, virol aluminium et manche en bois brut. Un pinceau plat l 10 mm, L fibre 135 mm et un autre rond Ø 5 mm L fibre 21 mm.



L mm	Code	Prix HT
190	116048	4,80

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MATFER

Poils en fibre synthétique, qualité agréée pour contact alimentaire.

Manche et virole en matériau composite.

L mm	Tirure L mm	L totale mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce					
30	50	240	12	116002	4,60
40	50	250	12	116004	5,25
50	50	265	12	116006	6,40
60	50	265	6	116008	7,80
70	50	265	6	116009	9,25



POUR LIMITER LA PERTE DES SOIES, TOUJOURS TREMPER LE PINCEAU 1 HEURE DANS L'EAU CLAIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



PINCEAU PÂTISSIER MATFER

Poils soie naturelle de porc, sans traitement chimique, qualité alimentaire. Ensemble indémanchable. Manche et virole en matériau composite.

L mm	Tirure L mm	L totale mm	Cdt	Code	Prix HT
Pinceau plat					
La pièce					
25	60	240	12	116011	3,80
30	60	250	12	116012	3,90
35	60	255	12	116013	4,10
40	60	260	12	116014	4,55
45	60	265	12	116015	5,10
50	60	275	12	116016	5,60
60	60	275	6	116017	7,45
70	60	275	6	116018	8,60
Pinceau rond					
La pièce					
60	Ø 15	210	12	116020	8,40



ENSEMBLE AÉROGRAPHE + COMPRESSEUR "AIRMMASTER KOPYKAKE"

Comprenant :

- 1 aérographe pâtissier Kopykake à double effets : Colorants et vernis alimentaire (liquides).
- 1 compresseur 240V. 144 W. 0,6 A. Débit d'air 7L/min. Pression de 1 à 2,4 bars maxi. Coque ABS.

Permet d'écrire (traits fins) et de vaporiser (brouillards) par simple pression du doigt sans changement de gicleur.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
240	130	190	3,1	144	220-240	50	410105	817,00



USAGE FRÉQUENT



COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

- Sans huile, portable, automatique avec manomètre.
- Moteur fonctionnant à la sollicitation de l'aérographe.
- Filtre régulateur, avec affichage et régulateur de pression.
- Appareil silencieux (47 Db), compact, puissant, facile à nettoyer.
- Flexible de raccordement à l'aérographe inclus avec 3m avec raccords 1/8" rapides".
- Débit d'air 25L/min.
- Châssis métallique robuste.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4,5	150	230	50	410117	273,00



USAGE OCCASIONNEL



COMPRESSEUR 2,5 BAR POUR AÉROGRAPHE

- Pour usage occasionnel.
- Spirale de raccordement à l'aérographe.
- Livré avec tuyau, longueur déployée 4 m.
- Débit d'air 15L/min.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
190	120	95	1,45	135	230	50	410113	212,00



AÉROGRAPHE STANDARD DOUBLE EFFET

- Pulvérisation des colorants alimentaires.
- Pour tous compresseurs.
- Livré en coffret plastique.
- Buse 0,3 mm. Godet contenance 5 cc. Longueur 150 mm.
- Fabrication en acier chromé.

	Code	Prix HT
Aérographe standard	410118	123,00



AÉROGRAPHE PÂTISSIER KM 200

- Double effet : pour écrire ou vaporiser des colorants alimentaires liquides.
- Livré avec mallette.
- Compatible tous compresseurs.
- Buse 0,3 mm. Godet contenance 3 cl.

	Code	Prix HT
Aérographe KM 200	410111	198,00



**SPÉCIAL COLORANT
ALIMENTAIRE LIQUIDE**



AÉROGRAPHE "COLANI"

- Facilité d'utilisation due au bouton poussoir combinant débit d'air et débit de colorant progressifs.
- Ergonomie des poignées pour confort et prise idéale.
- Coffret comprenant : aérographe, buse 0,4 mm, godet alu 15 ml amovible, avec couvercle, clé universelle, raccord rapide.
- Utilisation conseillée avec le compresseur Réf. 410117.

	Code	Prix HT
Malette aérographe	410121	302,00
Kit tuyau+2 raccords 1/8+1 raccord rapide 1/8 /	410128	36,80



AÉROGRAPHE "ÉVOLUTION"

- Aérographe double-action.
- Buse à centrage automatique assurant une excellente pulvérisation.
- Livré avec 2 buses interchangeables 0,2 et 0,4 mm, 2 godets interchangeables 2 et 5 ml.
- Utilisable avec compresseur 410117.

	Code	Prix HT
Aérographe	410124	233,00



SUPPORT UNIVERSEL AÉROGRAPHE

- Modèle lesté à poser sur le plan de travail.
- Pour tous aérographes sauf Colani.
- En acier chromé.

	Code	Prix HT
Support	410126	35,50



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

- Pour décor à l'aérographe, application au pistolet de nappage, pulvérisation du chocolat "velours".
- Pour travail sur plaque 600 x 400 mm.
- Dim. int. : L 620 x P 415 x H 395 mm.
- Polypropylène, pliable, lavable.
- Modèle déposé Sylvie AMAR DESIGN.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	106,00



PROJECTEUR "KOPYKAKE"

- Décoration facile par projection sur le gâteau de dessin personnel ou d'un modèle.
- Suivre les contours du dessin sur le gâteau.
- 1000 modèles fournis sur CD.
- Reproduit les copies opaques (cartes de vœux, photos, logos, dessins...).
- Possibilité de changer la taille du dessin.

	Code	Prix HT
Projecteur 220 V - 275 W - 50/60Hz	410125	726,00

PISTOLETS PULVÉRISATEURS

- Conçus pour pulvériser le nappage, la gelée, les produits de graissage (M25) et le chocolat (M45).
- Godet en polypropylène pouvant passer au micro-ondes pour chauffer le contenu.
- Réglage de la pression par bouton.

- Nettoyage facile par circulation d'eau + produit dégraissant.
- Les parties démontables se lavent au lave-vaisselle.
- Livrés avec 2 buses : 1 jet rond R4 + 1 jet plat spécial dorure et graissage.
- Capacité 700 ml.



LES SEULS PISTOLETS COMPACTS AGRÉÉS CONTACT ALIMENTAIRE

Modèle	Prise	Code	Prix HT
M 25	CE	264904	354,00
M 45	CE	264906	398,00
M 25	UK	264905	376,00
M 45	UK	264907	430,00

	M 25	M 45
Débit	280 g/min	350 g/min
Puissance	60 W - 230 V - 50 Hz	90 W - 230 V - 50 Hz
Godet	700 ml	700 ml
Piston	Inox	Tungstène
Câble	2,50 m	2,50 m
Viscosité maxi.	80 din/s	100 din/s
Poids	1,4 kg	1,8 kg

ACCESSOIRES POUR PISTOLETS PULVÉRISATEURS M

S'adaptent sur le modèle M 25 Réf. 264904 et sur le M 45 réf. 264906

	Code	Prix HT
Buse jet rond R4	264046	18,10
Buse jet rond R6	264047	18,10
Buse jet rond R8	264048	18,10
Buse jet plat F7S	264049	31,55
Extension coudée de buse	264051	41,25
Rallonge d'aspiration*	264052	112,00
Godet 700 ml avec couvercle	264053	30,90
Soupape de pulvérisation	264054	17,60



* S'adapte uniquement sur le modèle M 45 réf. 264906. Permet de travailler à partir du contenant d'origine. Tube flexible 150 cm, partie en acier inoxydable 40 cm.



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

- Pulvérisation homogène pour gelée, nappage et dorure. Economie de temps et produit.
- Pression manuelle.
- Jet réglable.
- Jaugé à 1,6 L.
- Corps PE, tête PP-PA

C.L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
1,6	190	325	264908	59,60



FIXOGEL

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C ml	Code	Prix HT
500	410200	12,00



SPRAY VERNIS

Vernis alimentaire pour le brillant et la protection contre l'humidité des chocolats, sujets en pâte d'amande, pièces en sucre.
Aérosol.

C ml	Code	Prix HT
400	410201	12,50



FEUILLE D'OR

Pour décorer entremets, pièces ou bonbons en chocolat. Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 915‰.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	67,65

Le carnet de 25 feuilles



FEUILLE D'ARGENT

Pour décorer en pâtisserie et chocolaterie. Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E174 ARGENT selon les directives Européennes en vigueur. Argent pur à 999‰.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410321	20,50

Le carnet de 25 feuilles



PAILLETES OR

Flacon de 0,5 g.

Code	Prix HT
410322	82,00

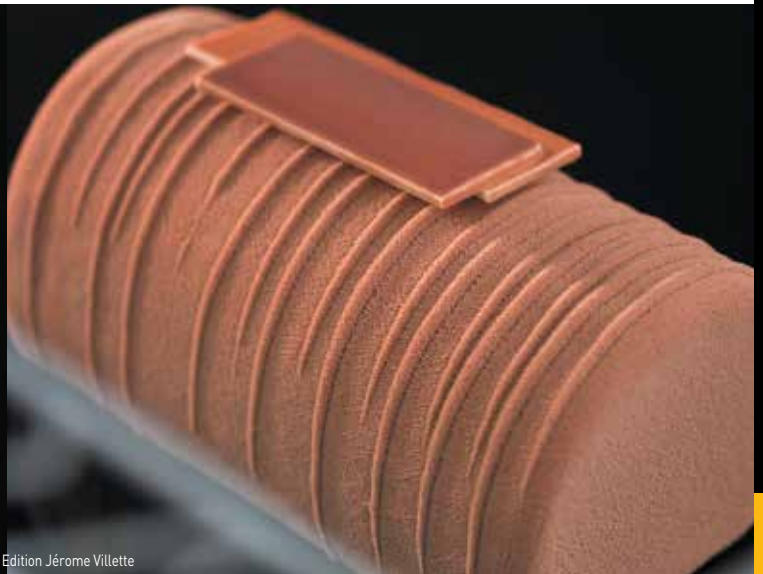
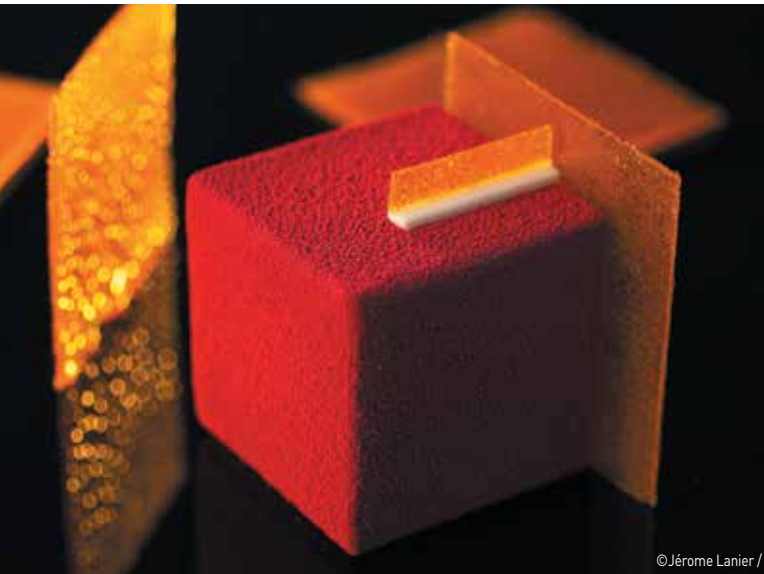


FEUTRES ALIMENTAIRES

Pour écrire sur les gâteaux. 8 feutres assortis : rouge, bleu, noir, marron, orange, jaune, rose, vert. A base de colorants alimentaires pour pâtisserie.

Code	Prix HT
410304	16,00

Rouge, bleu, noir, marron, orange, jaune, rose, vert



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette



COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL

Colorant alimentaire, spécial chocolat, idéal pour la décoration des pièces moulées ou montées. Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Rose	100	410239	11,10
Orange	100	410240	11,10
Rouge	100	410241	11,10
Jaune	100	410242	11,10
Blanc	100	410243	11,10

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes.

Utilisables avec les aéroglyphes sauf le colorant blanc.

Les couleurs sont mélangeables entre elles pour obtenir d'autres teintes.

Le blanc permet d'éclaircir les teintes.

Utilisation limitée aux décors en pâtisserie.



Couleur	C ml	Code	Prix HT
Noir - E151, E102, E124, E231	125	410140	9,85
Vert menthe - E102, E131	125	410141	9,85
Rouge - E124, E122, E102	125	410142	9,85
Bleu - E131, E151	125	410143	9,85
Jaune - E102	125	410144	9,85
Vert amande - E102, E132	125	410145	9,85
Blanc - E171	125	410146	9,85
Orange - E102, E124, E110	125	410147	9,85
Violet - E131, E122	125	410148	9,85



SPRAY VELOURS CHOCOLAT

A base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours.

A utiliser entre 20 et 25°C.

AF = Azoic Free > Non azoïque

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Chocolat noir	400	410250	21,30
Chocolat ivoire	AF 400	410251	21,30
Chocolat lait	400	410252	21,30
Chocolat blanc	AF 400	410253	20,70
Chocolat rose	AF 400	410254	24,85
Chocolat bleu azur	AF 400	410255	20,70



SPRAY PERLÉS

Aspect métallisé.

Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie.

Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aéroglyphes pour les travaux rapides.

Ne transmettent pas de goût. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Argent nacré	AF 100	410235	12,85
Or nacré	AF 100	410236	12,85
Bronze nacré	AF 100	410237	12,85
Or jaune	AF 400	410256	25,00
Argent	AF 400	410257	25,00
Cuivre	AF 400	410258	25,00
Bronze	AF 400	410259	25,00
Rouge rubis	AF 400	410260	25,00
Or brillant	AF 400	410261	25,00



AF = Azoiic-free > Non azoïque



POUDRE PERLÉE

Poudres à effet perlé, idéales pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible pour colorer des masses à base d'huile (liposoluble) mais l'effet perlé disparaît dans ce cas. Utilisation : diluer la poudre avec de l'alcool et utiliser à la brosse ou bien augmenter la dilution pour une utilisation à l'aérographe.

Le pot de 25 g		Code	Prix HT
Bronze	AF	410221	12,85
Rouge	AF	410223	12,85
Cuivre	AF	410225	12,85
Argent	AF	410227	12,85
Or clair	AF	410229	12,85
Rose brillant		410172	13,25
Fushia		410175	13,25
Violet brillant	AF	410173	13,25
Turquoise		410248	12,80
Bleu cobalt		410249	12,80
Bleu brillant	AF	410174	13,25
Vert brillant		410170	13,25
Argent	AF	410176	13,25
Argent brillant	AF	410177	13,75
Doré	AF	410178	13,75

COLORANT POUDDRE MÉTALLIQUE

Poudre avec effet métallique parfait pour décorer les surfaces comme le chocolat, la pâte à sucre, etc... Utilisé sur une surface sombre, on obtient des nuances de couleurs qui changent avec les lumières. Utilisation : appliquer directement par dilution avec de l'alcool application à la brosse pour décorer la surface des produits (gâteaux, biscuits, etc...)



En pot 25 g		Code	Prix HT
Or		410218	13,20



EMPLOI TRÈS FACILE

En atomiseur, pot de 10 g		Code	Prix HT
Or	AF	410270	9,70
Rouge	AF	410271	9,55
Argent	AF	410272	7,30
Rose	AF	410273	7,30
Or clair	AF	410274	7,30



TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN



POUDRE AQUA-SOLUBLE

Poudres solubles dans l'eau avec effet pastel idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons, etc... Utilisation : incorporer la poudre directement à la masse du produit à colorer.

Le pot de 25 g		Code	Prix HT
Rouge fraise	-	410217	9,80
Rouge framboise	AF	410210	19,50
Rouge cerise	-	410219	9,80
Rouge mûre	-	410214	9,45
Violet	-	410224	21,35
Bleu	AF	410211	10,65
Vert	-	410222	9,80
Jaune	-	410215	9,45
Orange	-	410216	9,45
Noir	AF	410212	13,85
Blanc	AF	410213	7,80



POUDRE LAQUE

Poudres avec effet pastel idéal pour colorer dans la masse les produits à base d'huile comme le chocolat, le beurre de cacao, etc... Utilisation : ajoutez de la poudre à la masse du produit ou diluez la poudre avec de l'éthanol, afin de l'utiliser pour décorer des produits à l'aide d'une brosse. Diluez beaucoup plus pour l'utiliser avec un aérographe.

La boîte de 100 g		Code	Prix HT
Jaune		410301	38,65
Rouge	AF	410302	32,65
Orange		410303	25,20
Bleu	AF	410306	35,55
Brun		410307	35,10
Vert		410309	35,40
Bordeaux		410179	13,75

UNE MACHINE À DOSER / INJECTER, COMPACTE ET MULTIFONCTIONNELLE



Applications :

- Doser la pâte à gâteau, la confiture, la crème, la sauce, la purée, la mayonnaise, la viande hachée...
- Injecter la crème dans les choux et les éclairs ;
- Décorer les préparations.
- Toutes les viscosités (Tout ce qui peut être pressé avec une poche).
- Avec ou sans morceaux dans la préparation.

Caractéristiques

- Base moteur universelle sur laquelle s'adapte au choix une trémie de 8 ou 15 litres.
- Trémie simple à une ou deux sorties, équipée d'engrenages à 3 lobes, 6 dents ou 14 dents selon la viscosité des produits à doser.
- Dosage de produits à partir de 3ml jusqu'à sortie en continu.
- Utilisable avec des produits jusqu'à 60°C.
- Fonctionnement en dosage simple, automatique ou continu.
- Réglages pratiques sur l'écran tactile du volume, de la vitesse, du nombre des doses, mémorisables.
- Choix d'aiguilles adapté à tous les besoins.
- Nombreuses options facilitant le travail.



Découvrez la démo



BASE MOTEUR MINIFILL

Moteur 100 watts. Ecran tactile.
240 volts monophasé. 50/60Hz. Commandes 24 volts.
Livré sans trémie.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
477	297	214	263102	2876,00

AVANTAGES :

- Ecran tactile facile d'utilisation.
- Dosage précis sans perte.
- Travail rapide jusqu'à 50 doses/min.
- Dose tous produits, même avec petits morceaux ou graines.
- Mémorisation des paramètres de dosage.

- Pas d'effort de pression, fatigue moindre du bras et poignet.
- Utilisable sans expérience spécifique.
- Compatible avec douilles Matfer transparentes Ø 35mm (p326-329).
- Parties au contact des aliments amovibles et lavables au Lave-vaisselle.



Livré sans aiguille

TRÉMIE STANDARD, 1 SORTIE

Avec impulseur à 3 lobes, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263121	935,00
15	259	485	263122	988,00



Livré sans aiguille

TRÉMIE PRODUITS LIQUIDES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 14 dents, pour produits liquides, avec particules telles que graines, petits éclats. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus..

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263125	920,00



Livré sans aiguille

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 6 dents pour produits doux à semi-lourds, avec particules souples max 5mm et graines. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263123	509,00
15	259	485	263124	601,00



Livré sans aiguille

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 2 SORTIES

Avec impulseur à engrenage à 6 dents, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie embout Ø 11,1mm. Couvercle inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
15	259	485	263126	545,00



SUPPORT DE TABLE

Surélève la Minifill, remplissage sur table facilité de moules, plaques. Pieds réglables, hauteur ajustable de 40 à 125mm. Structure acier inoxydable.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
650	350	4,8	263110	719,00



POTENCE POUR PISTOLET

Contrebalance le pistolet pour utilisation sans fatigue. Câble extensible de 46 à 220cm. Boîtier de rappel automatique, structure fil d'acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	320	1040	263169	679,00



DISQUE DE PRESSION DE TRÉMIE

Disque de pression en inox avec poignée à utiliser avec trémie de 15 litres pour faciliter la descente de produits à forte viscosité.

Couvercle de recharge pour trémies 15 litres, en matériau composite transparent.

	Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Disque	228	5	263113	314,00
Couvercle	253	-	263114	53,00



AIGUILLE 4,8 X 50,8 MM

Pour petits choux, profiteroles, berlinois, muffins...
Pointe biseautée 30°.

Trémie	L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
1 sortie	50,8	4,8	22,2	263141	49,15
2 sorties	50,8	4,8	11,1	263151	41,85



AIGUILLE Ø 7,9 MM

Pour garnir les éclairs et tous produits longs.
Pointe biseautée 30°.

L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
114	7,9	22,2	263143	51,05
152	7,9	22,2	263144	55,20



INTERRUPTEUR À PÉDALE

Permet de déclencher la doseuse en gardant les mains libres pour manipuler les produits à garnir. Liaison à la base par câble L 200 cm.

	Code	Prix HT
	263111	347,00



TÊTE COUDÉE

Tête sortie à 90°, en acier inoxydable. Idéal pour garnir les moules, remplir les pots, les verrines... Livré avec l'adaptateur à douille 262164 + douille.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
200	22,2	263160	304,00



ADAPTATEUR À DOUILLES

Adaptateur inox diamètre 22,2mm + écrou polyéthylène pour raccordement des douilles Matfer transparentes.

	Code	Prix HT
	263164	221,00



PISTOLET MINIFILL

Avec gâchette et tuyau flexible. Livré avec câble électrique de commande, écrou de fixation à la base et adaptateur à douille. La potence (réf.263169) amène facilité et souplesse. Tuyau silicone, pistolet en polyéthylène.

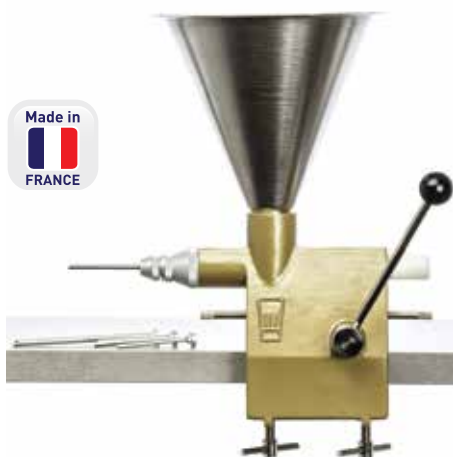
L mm	Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
660	22,2	1	263163	996,00



AIGUILLE SPECIAL ÉCLAIRS

Avec pointe dite "bec de tortue" et fentes latérales.
Permet de garnir rapidement et régulièrement les éclairs.

Trémie	L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
1 sortie	114	7,9	22,2	263148	64,05
2 sorties	114	7,9	11,1	263158	54,45



MACHINE À INJECTER LA CRÈME, GRAND MODÈLE

Pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses, etc...

- Injecte de 5 à 50 g de crème.
- Réglage simple par butées avant/arrière.
- Entonnoir 6L.
- Livré avec 4 seringues interchangeables pour différentes garnitures (Ø 4, 6 et 8 mm en longueur 100 mm).
- Ø 8 mm en longueur 180 mm pour garnissage d'éclairs.
- Entonnoir acier inoxydable.

H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	5,5	262601	946,00



MACHINE À INJECTER LA CRÈME, PETIT MODÈLE

Ou machine à garnir les choux.

- Injecte de 1 à 12 g de crème.
- Entonnoir 3 litres.
- Livré avec 3 seringues interchangeables (Ø 8, 6 et 5 mm, longueur 75 mm).
- Dimensions : H 440 x l 250 mm.
- En aluminium poli. Entonnoir, cylindre, pisto, injecteur et levier en inox.

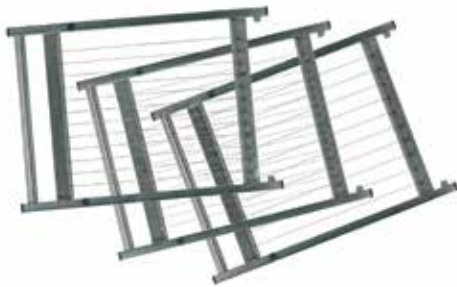
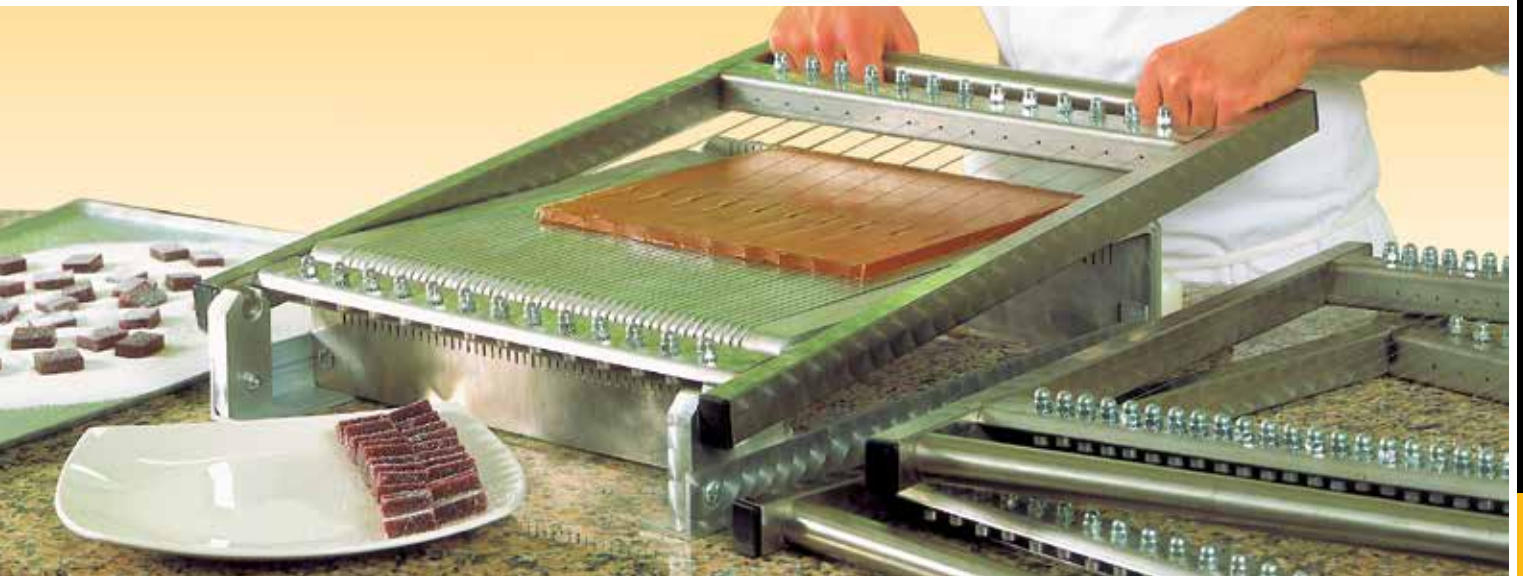
H mm	L mm	Code	Prix HT
440	250	263001	593,00



SERINGUE À BISCUIT / PRESSE À VERMICELLES

- Peut remplacer la poche à douille pour le garnissage et dressage de pâtes dures, biscuits, crème de marron.
- Peut servir de poussoir à saucisse, pâte ...
- Contenance 400 ml.
- Livrée avec 2 cornets, 1 rond (Ø 15 mm), 1 plat (l 20 mm) + 8 disques à décor (étoile, churros, cannelure 5 dents, cannelure 3 dents, vermicelle, double Ø 11 mm et triple Ø 7 mm, à bords).
- Longueur totale : 395 mm.
- Appareil robuste, corps aluminium.

Code	Prix HT
262630	126,00



- Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés, etc.
- Bras interchangeables rapidement
- Cordes faciles à monter, tension réglable.
- Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380 mm et une clé à corde.
- Surface utile : 350 x 350 mm.
- Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe). Socle seul : l 380 x P 605 mm.
- Socle et bras de coupe à commander séparément en fonction des besoins.
- Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Socle et base pour guitare avec plaque de retournement	263520	948,00
Bras de coupe, écartement fils 15 mm	263521	550,00
Bras de coupe, écartement fils 22,5 mm	263522	452,00
Bras de coupe, écartement fils 30 mm	263523	416,00
Bras de coupe, écartement fils 37,5 mm	263524	384,00
Sachet de 4 cordes inox, 490 mm, Ø 0,7 mm	263528	29,50

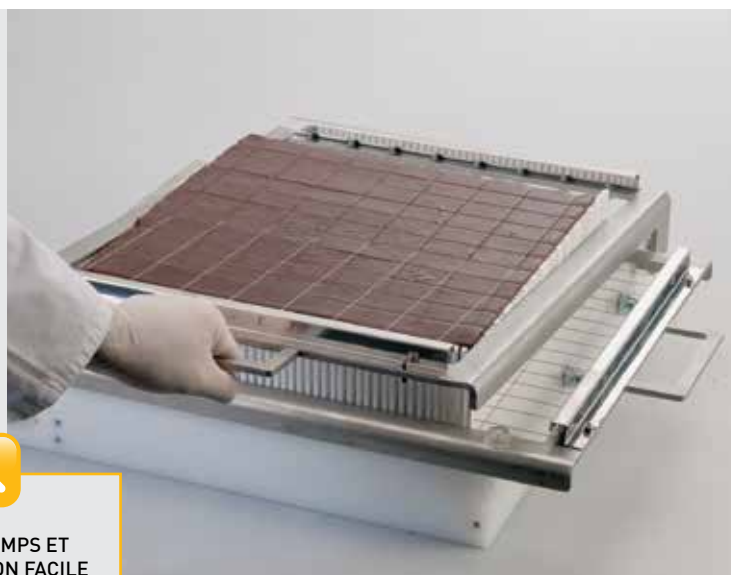
TABLE MOBILE POUR GUITARE

- 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins renforcent la stabilité.
- 1 tiroir pour le rangement des accessoires : cordes de rechange, clés à cordes, format GN1/1, prof. 65 mm + 1 plateau inférieur plein pour ranger le socle de guitare.
- 4 niveaux de glissières de rangement des bras de coupe, accueillant aussi plaques ou grilles 600 x 400 mm et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm.
- Plan de travail 540 x 680 mm avec 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm. Surface totale 1240 x 780 mm.
- Entièrement en acier inoxydable

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
712	606*	850	263500	976,00

* Tablettes rabattues





GAIN DE TEMPS ET
MANIPULATION FACILE

Découpe au fil rapide et régulière, de bonbons chocolats, caramels, canapés, pâtes de fruits, ...
Permet une économie de temps et une précision de coupe accrue.
Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45 mm et carrés de 22,5X22,5 ; 30X30 et 45X45 mm.
Bras de coupe à commander en fonction des besoins (impérativement 2 bras).

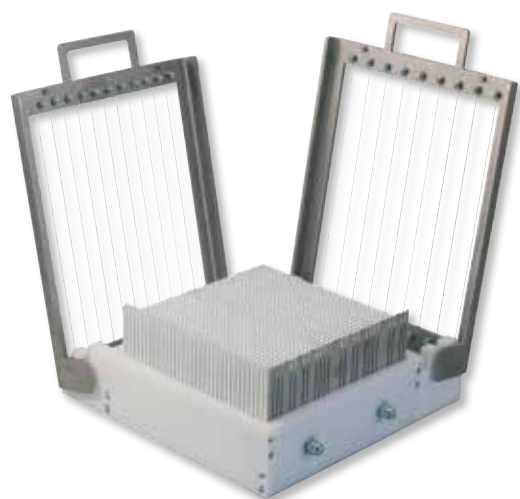
Bras de coupe 15mm seulement pour coupe frontale.
Bras de coupe facilement interchangeables.
Socle lavable en machine, livré avec clés de tension des fils et 3 fils de rechange, plaque 425 x 425 mm inox.
Base polyéthylène et ABS.
Bras de coupe en acier inoxydable.

GUITARE DOUBLE

Découpe possible en 5 rectangles différents : 15 x 22,5 ; 15 x 30 ; 15 x 45 ; 22,5 x 30 ; 30 x 45 mm et en carrés de 22,5 x 22,5 ; 30 x 30 et 45 x 45 mm.

Dimension de base : 500 x 500 x 160 mm.
Dimension du cadre : 430 x 600 x 90 mm .
Dimensions : 600 x 600 x 160 mm.

	Code	Prix HT
Socle seul	263540	877,00
Bras de coupe 15 mm	263542	383,00
Bras de coupe 22,5 mm	263543	353,00
Bras de coupe 30 mm	263544	347,00
Bras de coupe 45 mm	263545	347,00
Corde inox de rechange, L : 700 mm, Ø 8 mm	263512	3,55



FAIBLE ENCOMBREMENT - GAIN DE TEMPS

MINI-GUITARE DOUBLE

Caractéristiques identiques au modèle "mini" simple bras.
Economie de temps, découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini adaptable. Livrée avec 2 bras de coupe de 22 mm, 1 spatule et clés de tension des fils, 1 plaque inox.

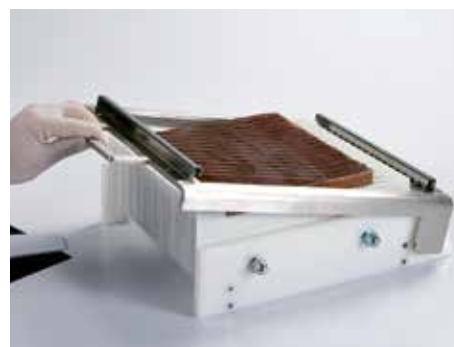
Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm	263550	878,00



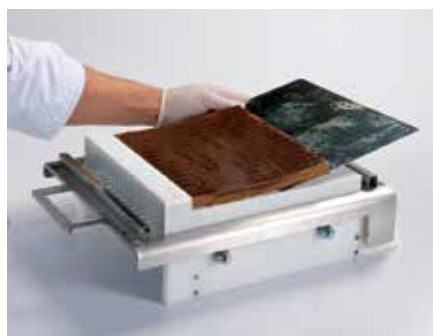
PETITE PRODUCTION
FAIBLE ENCOMBREMENT



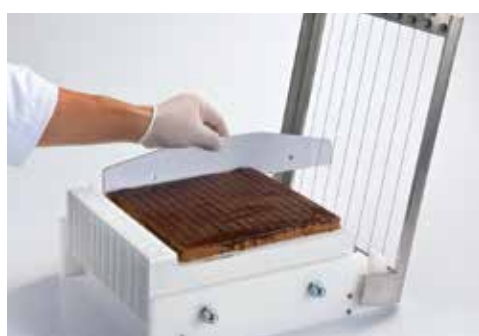
1- Placer



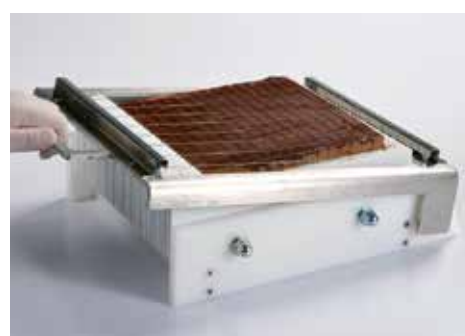
2- Couper



3- Récupérer



4- Tourner et ajuster



5- Couper

MINI-GUITARE

Caractéristiques :

- Dimensions utiles de la base : 240 x 250 mm.
- Dimensions HT : 445 x 335 mm, H 140 mm.
- Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables.
- Base en polyéthylène et ABS.
- Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé de serrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

MINI-GUITARE

Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare simple avec bras de coupe 22 mm	263530	719,00
Socle seul	263531	261,00
Bras de coupe 15 mm	263535	347,00
Bras de coupe 22 mm	263536	347,00
Bras de coupe 30 mm	263537	347,00
Plaque inox 260 x 260 mm	263538	41,80
Corde de rechange 700 mm, Ø 8 mm	263512	3,55

GUITARE FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	52,55
555	360	20	371013	321201	52,55
335	335	16	(1)	321205	33,80
475	275	13	371014 (2)	321202	39,15

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes.





© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



LAMPE A SUCRE 500 WATTS

Modèle destiné aux élèves des Écoles professionnelles ou aux artisans désireux de se familiariser avec l'art du travail du sucre.

- Chauffage lampe céramique résistante, montée sur flexible pour choisir la hauteur.
- Plan de travail 400 x 300 mm, tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000).
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux.
- Dimensions : 460 x 330 mm, hauteur flexible déployé : 580 mm Poids : 4,5 kg.
- En acier inoxydable.
- Puissance : 500 W - 230 volts monophasé. 50 Hz.
- Ecran en option.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre	262215	419,00



AMPOULE CÉRAMIQUE
TRÈS RÉSISTANTE



LAMPE A SUCRE 1000 WATTS

La référence des professionnels exigeants.

- Chauffage lampe céramique résistante, montée sur flexible pour choisir la hauteur.
- Plan de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000).
- Doseur d'énergie à 3 positions.
- Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée.
- Surface de travail 400 x 300 mm. Dimensions : L 460 x P 350 x H 500 mm, poids : 5,9 kg.
- Monophasé. 50 Hz. 1000 W, 240 V.
- Ecran en option.
- Structure acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre	262201	695,00



ÉCRAN DE LAMPE À SUCRE

Adapté à la lampe à sucre Réf. 262201 et 262215, évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneaux en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un radiateur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

	Code	Prix HT
Écran de lampe à sucre	262205	92,95



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret

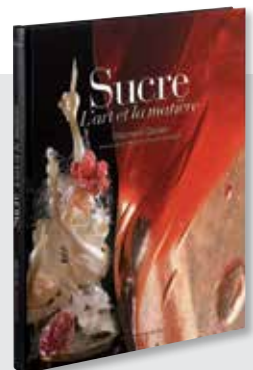
LAMPE A SUCRE 2 X 500 WATTS

- Grande surface pour travail plus aisé du ruban.
- Plan de travail 530 x 325mm (GN1/1) avec tapis anti-adhésif (code 321031).
- 2 ampoules vitrocéramique montées sur flexible.
- Zone de chauffe sous plan de travail, en partie arrière, largeur 100 mm.
- Doseur d'énergie 3 positions (max à 70°C).
- Plan de travail surélevé, sur pieds très stables.
- Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac PC GN1/2 P : 100).
- Plan de travail 530 x 325 mm avec toile Exopat.
- Dimensions : 565 x 400 x 180 mm (hauteur hors lampe).
- 230 volts monophasé. 50 Hz.
- Structure en acier inoxydable

	Code	Prix HT
Lampe à sucre	262210	987,00



RETROUVEZ LE LIVRE
"SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE"
Ref 813053
DANS LE CHAPITRE
LIBRAIRIE



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



TAPIS EXOPAT®

	Code	Prix HT
Tapis Exopat® de rechange GN1/1	321031	14,15
Tapis de rechange 400 x 300 mm	321030	10,75



PLAQUE CHAUFFANTE SUCRE ET NOUGATINE

Maintient sucre et nougatine à température de travail, en complément de la lampe à sucre.

Chaleur répartie sur toute la surface.

Variateur de puissance à 3 positions régulant la température de surface de 25° à 80° C. Plaque avec tapis anti-adhésif. Puissance : 110 W, 240 V monophasé, 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	60	262225	370,00



GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex. Température maximum 60°C.

Taille	L mm	Code	Prix HT
La paire			
6 / 6,5	335	262289	4,85
7 / 7,5	335	262290	4,85
8 / 8,5	335	262291	4,85



CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	20,00



SACHET ANTI-HUMIDITÉ



DÉSHYDRATANT

Pour conservation de biscuits secs, pièces en sucres dans les emballages et boîtes. Absorbent 10 fois leur poids d'humidité. Sachet 5 g de gel silice.

Code	Prix HT
Le paquet de 100 sachets	
410230	15,90



TAMIS À SUCRE N°40

Corps plastique, toile acier spécial.

Ø mm	Code	Prix HT
185	115045	35,10



POMPE À SOUFFLER LE SUCRE MATFER

En caoutchouc, à double détente, avec 1 embout cuivre, longueur : 130 x Ø 6 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	80,80



POMPE À SOUFFLER LE SUCRE "ECO"

Modèle à simple détente, poire avec clapet anti-retour, conduit en caoutchouc. Canule (embout) cuivre, L : 130 mm, Ø : 6 mm.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	41,10



MANDRIN RÉVERSIBLE POUR PANIERS À SUCRE

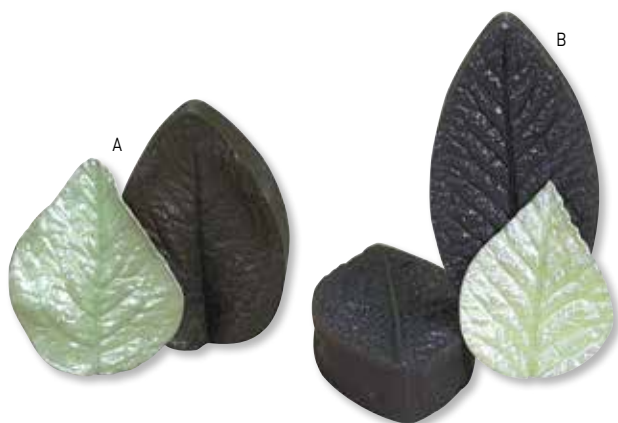
Pour réaliser paniers :

- Ronds Ø 100 mm et 150 mm (base) (paniers Ø 210 et 270 mm).

- Ovaux 100 x 150 et 200 x 150 mm (paniers Ø 200 x 250 et Ø 230 x 280 mm).

Livré avec 25 tiges, longueur 180 mm. Tiges pour mandrin : Ø 4 mm. Socle réversible en polyéthylène, tiges en acier nickelé.

	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Mandrin + 25 tiges	240	186	30	262545	140,00
Tige pour mandrin	Ø 4			262542	1,95



MOULE FEUILLE EN SUCRE

Réalisation rapide de feuilles nervurées en sucre par pression entre les 2 empreintes du sucre chaud travaillé sous lampe à sucre.
Moule 2 empreintes en silicone.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
115	55	2x20	B	262547	49,40
85	55	2x20	A	262548	49,40



ROULEAU CANNÉ, À CARAMEL

Pour rayer les caramels, Ø 35 mm. Aluminium massif.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	88,55



DÉCOUPOIRS À NOUGAT

Spécial pour le nougat, convient également pour découper les toasts dans le pain de mie.
Tranchant biseauté, rond uni extra-fort, acier décollété.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	28,35
40	154012	30,50
50	154013	31,25
60	154014	35,85
70	154015	38,45
80	154016	40,50
90	154017	44,25
100	154018	50,50



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Code	Prix HT
820211	33,18

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION

de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

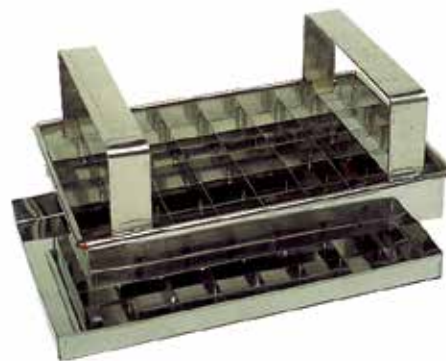
Voyage fantastique dans le monde de la nougatine !
Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images.
Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin...
Pâtisseries, succombez à ces sujets de passion !



ROULEAU À NOUGAT

Rouleau lourd (2,650 kg). Acier nickelé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	35	140203	49,60



DÉCOUPOIR À CARAMELS 40 CASES

Pour couper en une seule fois 40 carrés de 25 mm. Avec support plateau.
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	125	14	154020	111,00



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BASSINE À CONFITURE

En cuivre, bord roulé. Intérieur non étamé. Poignées en laiton, rivetées.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
350	130	9,5	1	303036	60,30



BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE

En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé, poignées en laiton, rivetées.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	15,8	2	304042	175,50



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS

En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé, munie d'un anneau mobile.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	3,5	1	032107	106,00
260	130	4,5	1	032108	117,00
300	150	7	1	032110	136,00
350	180	11,2	1	032112	268,00
400	200	16,7	1,2	032114	351,00



POÊLON À SUCRE

Corps cuivre. Queue "froide" en fonte d'inox rivetée. Bord verse-franc.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
160	90	1,8	2	305016	87,50
200	110	3,4	2	305020	103,95



PISTOLET À AIR CHAUD

- Chauffage céramique, moteur puissant et refroidissement pour une longévité élevée.
- Réglage facile de la température par molette.
- Utilisation confortable, design ergonomique, poignée softgrip antidérapante.
- Livré avec buse à jet large (50 mm) + buse de réduction (20 mm) + coffret en plastique.
- Quantité d'air : 150 / 300 / 500 L/min.
- Température de l'air : 50 à 600°C.
- Longueur de câble 2,2 m.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
280	100	300	1,9	2000	230	50/60	262260	166,00



FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE "STARFEU"

Plaque fonte. Puissance : 800 W. Longueur : 350 mm. Poignée plastique.

Livré avec support mural acier chromé.

L mm	Ø mm	Hz	Code	Prix HT
350	115	50	240203	167,00

CHALUMEAUX À GAZ

Applications :

- Caramélisation de la surface des entremets, des crèmes brûlées.
- Collage de pièces en sucre.
- Brûlage des volailles.

Système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme en toute position.

Réglage du débit de gaz.

Allumage automatique par piezo.

Porte cartouche ABS résistant aux chocs et très stable.

Poignée bi-matière anti-dérapante pour une meilleure prise en main.

Anneau de suspension.



CHALUMEAU MATFER

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
245	110	170	480	061680	32,00

CARTOUCHE SÉCURISÉE

Livrées par carton complet de 36 cartouches uniquement afin de respecter la législation sur le transport. 360 ml.



	Code	Prix HT
La pièce	061684	2,60



CHALUMEAU PRO CUISINE

Avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient pour collage des pièces en sucre, caramélisation de surface.

A utiliser exclusivement avec cartouches de gaz code 662303. Livrés par cartons de 28.

	Cdt	Code	Prix HT
Chalumeau	La pièce	262269	23,90
Cartouche gaz 390 ml / 227 g	La pièce	662303	4,90



CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Pour les travaux de collage de sucre. Bonne tenue en main. Rechargement rapide avec recharges universelles de butane pour briquets. Flamme réglable. Allumage par piezo. Socle incorporé. Poids : 300 g. Livré sous blister, sans gaz.

L mm	l mm	H mm	Capacité ml	Code	Prix HT
130	70	160	20	262263	27,30
Cartouche gaz, 150 ml / 90 g				262264	2,80



GRANDE LISIBILITÉ

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	398,00

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRUX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure, ce réfractomètre compact allie :

- simplicité d'utilisation
- résistance
- très grande lisibilité

- une garantie de 5 ans
 - une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.
- Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.



IP 65

RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

- Très simple à utiliser.
- Double échelle Brix/Baumé.
- Lecture numérique en moins de 3 secondes.
- Permet de contrôler la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures, gelées.
- Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé.
- Précision : $\pm 0,2\%$ Brix, $\pm 1^\circ$ Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	381,00



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRUX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Précision 1%. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
170	530	250126	137,00



RÉFRACTOMÈTRE ET SORBÉTOMÈTRE À MAIN

Haute définition. Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Lecteur Ø 40 mm. Température de référence 20° C, température échantillon 40°C maximum. Poids : 145 g. Livrés avec étui rigide.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Sorbétomètre 0 à 50 %. Précision $\pm 1\%$ pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ...	150	250122	71,20
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision $\pm 0,5\%$ pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... /	150	250124	71,20

FABRICATION ARTISANALE DE GLACES ET SORBETS "MINUTE"



Avantages :

- Simplicité d'utilisation : commande froid et batteur avec minuterie.
- Bol amovible : facilité de nettoyage et de stockage.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables.
- Encombrement minimal adapté à l'espace des cuisines.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.

Caractéristiques communes :

- Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé.
- Minuterie 60 minutes.
- Vitesse de rotation 63 tr/min.
- Livrée avec 1 bol aluminium, 1 spatule à glace, 2 jeu de racleurs de rechange pour bol amovible, 2 jeu de racleurs de rechange pour cuve fixe, 1 mesure de 25 cl.



BOL AMOVIBLE



SORBETIÈRE AUTOMATIQUE ÉQUIPÉE D'UNE FONCTION CONSERVATION

NEW!



SORBETIÈRE PRO 2000

Cuve amovible aluminium.
Capacité bol : 1,7 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 0,75 Kg
Production horaire : 1,5 Kg - 2,2 L. Temps de turbinage : 25-30 min.
50/60 Hz.

L mm	P mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	420	250	250	16	265220	1025,00



SORBETIÈRE 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace.

5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée.
Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racleurs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres.

Temps de turbinage 800G max : 15 min. Écran sensitif. Volume sonore réduit. Carrosserie inox, couvercle transparent.

Accessoires livrés avec la machine :

- 6 racleurs cuve amovible.
- 6 racleurs cuve fixe.
- 1 spatule à glace.
- 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	430	250	250	21	265230	2390,00



LA PRÉPARATION OBTENUE
EST TOUJOURS MAINTENUE
À TEMPÉRATURE IDÉALE DE
DÉGUSTATION



MACHINE À GLACE 5K CREA SC

Les machines de la série CREA sont destinées à la fabrication, au stockage et au service des glaces et sorbets en hôtellerie, restauration, pâtisserie, traiteur et bar.

La machine à glace CREA peut, grâce à un système électronique performant et automatique :

- Produire automatiquement ou manuellement de 1 à 2,5 Kg de glace, sorbet, granités en 12 min. environ.
- Conserver la glace ou le sorbet à la juste température directement dans la machine pour la servir devant le client.

Le système gère la densité du produit et démarre automatiquement le programme du stockage à température sélectionné pour maintenir la bonne densité de la glace.

4 programmes permettent de produire :

- La glace classique.
- La glace semi-souple (pour le moulage notamment).
- Les granités (pâle spéciale en option).
- La réfrigération rapide de tous les liquides de 80° à 10°C en 8 minutes environ.

Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50Hz.
Vitesse de rotation 70 tr/min.
Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.
Capacité bol : 3,2 litres.
Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L.
Production horaire : 5 Kg - 7 L.
Temps de turbinage : 12-15 min.

l mm	P mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
465	480	395	650	34	265250	4150,00

CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES :

- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle qui arrête la pâle.
- Ouverture dans le couvercle pour adjonction d'ingrédients en cours de travail.
- Bol en acier inoxydable, non amovible pour un rendement maximal.
- Facilité de nettoyage du bol grâce à un robinet de vidange de l'eau de lavage en façade.
- Pâle mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables et réglables.
- Niveau de bruit extrêmement bas permettant d'utiliser la machine devant les clients.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.
- Gaz réfrigérant R404A.



AUTRES CAPACITÉS DE MACHINES
JUSQU'À 10 KG DE PRODUCTION
HORAIRE, NOUS CONSULTER.



BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES
Polypropylène, 4 couleurs assorties.

L mm	Code	Prix HT
		Le carton de 100
103	971172	6,20



PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS
Présentoir en acrylique pour le stockage et la présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Modèle présentoir	L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
pour 14 sucettes code 971170	360	160	36	971180	19,30
pour 28 pouss-pouss code 971178	400	310	90	971183	30,85



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES
Présentoir transparent en PMMA pour la présentation de 24 sucettes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	43,45



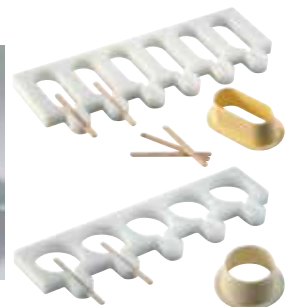
MOULES SUCETTES GLACÉES
- Remplissage pratique.
- Incorporation rapide des bâtonnets plastiques, maintien parfait.
Carton de 10 x 8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets. Moules en polypropylène avec couvercle.

L mm	W mm	H mm	Code	Prix HT
				Le carton de 80
570	70	70	971170	36,45



MOULES À GLACE POUSS-POUSS
Pour confection et vente de glaces prêtes à consommer. Moule livré en kit avec piston, poussoir et couvercle. En polypropylène.

C cl	Ø mm	H utile mm	H totale mm	Code	Prix HT
					Le carton de 100
5	35	68	170	972177	32,50
9	44	68	170	971178	42,55



MOULES À SUCETTES GLACÉES
Permet de fabriquer des sucettes glacées artisanales et originales en biscuit fourré de glace, en glace enrobée de chocolat. Livré avec 1 découpoir pour découpe du biscuit format sucette. A utiliser avec bâtonnets en bois Réf. 389099 (catalogue FLO). Moule polyéthylène à empreintes.

Forme	Nbre Empreintes	Ø mm	H mm	H mm	L mm	Code	Prix HT
Rond	5	65	20			386015	32,70
Ovale	6	20	93	39		386016	32,70



Découvrez la démo



SIPHONS À CRÈME "ISI" CREAM PROFI

Siphons pour préparations froides avec corps et têtes en acier inoxydable, pour utilisation professionnelle. Corps en acier inoxydable brossé ; tête avec soupape amovible et joint avec languette pour un nettoyage rapide et hygiénique. Livré avec 2 douilles tulipe et cannelée (à pas de vis inox) porte-cartouche et brosse de nettoyage.

C cl	Code	Prix HT
50	044176	83,25
100	044178	90,85



SIPHON THERMO "XPRESS"

Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube permettant un prélèvement facile du contenu par bouton pression, avec une seule main, l'autre restant libre pour le produit à garnir. Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Les préparations froides restent froides jusqu'à 12 heures, les préparations chaudes jusqu'à 3 heures. Support non glissant. Douille en inox orientable.

C cl	H mm	Code	Prix HT
100	350	044170	187,00
Prolongateur pour tube		672006	16,25



RETROUVEZ LES COUPES À GLACE
DANS LE CATALOGUE





CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

- Capsule N₂O, nouvelle contenance 8,4 g.
- Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20%*
- Economise la crème.
- Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
- Réduit le coût de chaque portion.
- Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
- Compatible avec tous siphons ISI et autres.
- Réduit le nombre de capsules à recycler.

* les résultats peuvent varier selon le type de crème et la teneur en matière grasse.



NEW!

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules	044181	6,80
Boîte de 20 capsules	044182	12,85
Boîte de 42 capsules	044183	25,50



CAPSULES N₂O

Pour tous les siphons ISI et autres.
Chaque capsule contient 7,5 g de N₂O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules	044185	6,50
Boîte de 24 capsules	044187	14,80



RÉSULTAT PARFAIT AVEC LES CAPSULES
ISI À CRÈME CHANTILLY.
ACIER 100% RECYCLABLE.
CAPSULES AVEC GARANTIE DE REMPLISSAGE.



BOÎTE À CAPSULES ISI

Des capsules ISI toujours disponibles et protégées grâce à ce distributeur. S'accroche au mur ou à poser, il accueille jusqu'à 60 capsules. Le tri est facilité grâce à un second compartiment spécialement conçu pour la récupération des capsules usagées afin de respecter l'environnement. Livré avec 4 vis de fixation et 4 chevilles. En PET. Résiste à 50°C.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	123 (x2)	044190	39,80



Capsules pleines

Capsules vides



CHOCOLATERIE



Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétique et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

Trempeuse et appareils divers	392 - 402
-------------------------------	-----------

MOULES À CHOCOLAT :

- Nouveautés	403 - 405
--------------	-----------

- Tablettes	406 - 407
-------------	-----------

- Bonbons et divers	408 - 413
---------------------	-----------

- Saint Valentin	414
------------------	-----

- Pâques	415 - 420
----------	-----------

- Noël	421 - 422
--------	-----------

- Décors	423
----------	-----

- Sujets Divers	424-427
-----------------	---------



TABLEAU DE COMMANDE À
TOUCHES TACTILES
PRÉCISION 0,5°C



CALORIBAC "C3"

APPAREIL POLYVALENT POUR LA FONTE ET LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DU CHOCOLAT, FONDANT, NAPPAGE, SAUCE, GELÉE...

- Trempeuse d'appoint.
- Chaleur uniformément répartie.
- Tableau de commande tactile.
- Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5°C.
- Isolation performante : économie d'énergie.
- Utilisation possible de bassine ronde code 702624 comme bac mobile en mettant un peu d'eau entre les 2 cuves pour transmettre la chaleur.
- Contenance 3,5 litres.
- Livré avec couvercle transparent, en SAN.
- Dimensions : Ø 254 mm, H 188 mm. Poids 1,8 Kg.
- Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en PP antichoc.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
Caloribac	200	240	50	260434	380,00
Couvercle transparent de rechange				260435	18,10



TREMPEUSE RONDE À EAU "CHOCO 10"

TREMPEUSE COMPACTE, IDÉALE POUR LA FABRICATION DES BONBONS DE CHOCOLAT TREMPÉS.

- Forme ronde facilitant le brassage.
- Température régulée par thermostat 20 à 60°C.
- Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne.
- Contenance 12 litres (10 kg de couverture), cuve amovible.
- Dimensions : L 510 x lg 400 x H 265 mm. Poids : 5,5 Kg.
- Structure matériau composite, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
CHOCO 10	1000	240	50	260456	697,00
Cuve supplémentaire inox, 12 L				260455	81,40
Couvercle supplémentaire, Ø 360 mm				692036	30,45



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



Système de verrouillage du bac simple et rapide.



TREMPEUSE À EAU "CHOCO 15"

RAPIDITÉ DE FONTE GRÂCE AU BAIN D'EAU

- Température de l'eau régulée par système électronique.
- Thermostat précis 20 à 90°C.
- Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur la trempeuse affichant la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Capacité 13 litres, 12 kg de chocolat.
- Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,3 kg.
- Cuve GN2/3 P 150 mm, avec poignées.
- Carrosserie, cuve et couvercle en acier inoxydable.

W	V	Hz	Code	Prix HT
1400	230	50	260501	1010,00



CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°



TREMPEUSE À AIR "CHOCO 15 R"

ALLIE SIMPLICITÉ, PRÉCISION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

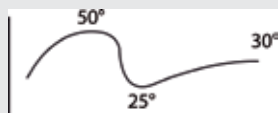
- Isolation performante garantissant une bonne régulation de température.
- Thermostat précis 20 à 60°C avec voyant.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Bac GN 2/3 avec poignée et couvercle. Compatible avec 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg).
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur trempeuse et afficher la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Capacité 13 litres, 12kg de chocolat.
- Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,690 kg.
- Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
Trempeuse	300	230	50	260510	1134,00
Trempeuse	300	110	60	260516	1183,00





COURBE DE CRISTALLISATION DU CHOCOLAT



TEMPÉREUSE À EAU "CHOCO 22 T"

- Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/Froide.
- Fait fondre la couverture à 50°C (Température paramétrable).
- Refroidit à 25/27°.
- Remonte et stabilise la température à 30/32°C (Température paramétrable).
- Remplissage d'eau automatique.
- Régulation de température électronique par thermostat 25° à 60°C.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Bac GN 1/1, P 150 mm, 20 L, à poignées et couvercle.
- Possibilité de connecter une sonde (option) sur la tempéreuse affichant la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Prévoir alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau.
- Contenance : 15 kg de couverture.
- Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable.
- Puissance 1800 watts, 240 volts monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
790	385	210	19,5	260522	1960,00

Accessoires PR 22 T

Sonde inox avec fil + support inox	260590	84,75
Bac supplémentaire GN 1/1, P 150 mm, avec poignées fixes	741115	50,90
Couvercle supplémentaire GN 1/1, avec encoches poignées	748101	20,40



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



260590 - SONDE INOX



Accessoires pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10	Code	Prix HT
Sonde inox avec fil + support inox	260590	84,75
Bac inox GN 2/3, P 150 mm, avec poignées fixes	942115	76,05
Couvercle GN 2/3, avec encoches poignées	948102	26,25
Racloir pour R15, O15 et OX22, poignées fixes	260221	24,70

Accessoires pour trempeuses choco 15R seulement	Code	Prix HT
Bac inox GN 1/3, P 150 mm	744015	24,75
Couvercle GN 1/3	748013	9,40



BAC 6 EMPREINTES POUR TREMPEUSE À AIR
 Pour le maintien au chaud des couvertures couleur. S'adapte sur trempeuse à air R15. 6 bols amovibles Ø 100 mm, contenance 55 cl. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
370	335	260415	142,00



260405

Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.



260401 + 260402, montés sur Choco 22 T.

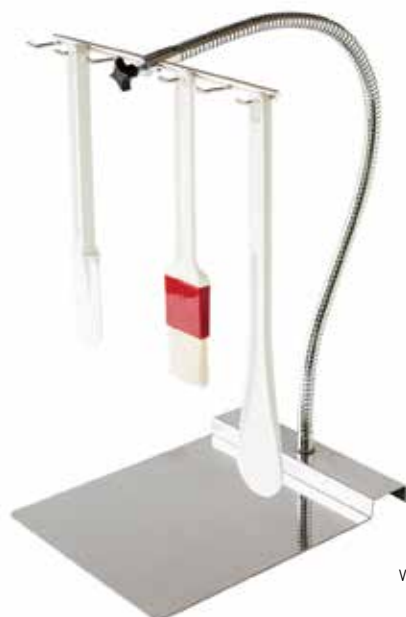
DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

- Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat.
- S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN2/3 ou GN1/1.
- Socle réglable en hauteur et en profondeur.
- Bloc moteur à équiper au choix d'un disque de Ø 300 ou 370 mm.
- Dimensions (sans disque) : L 270 x lg 185 x H 350 mm, poids 7,5 kg.
- Bâti, râcleurs et socle en acier inoxydable, disque en P.V.C. alimentaire, contrepoids en acier nickelé.
- Vitesse de rotation 21 tr/min.

Distributeur avec disque	Code	Prix HT
Ensemble distributeur 230 volts + kit petit disque Ø 300 mm	260405	830,00

Distributeur sans disque	Code	Prix HT
Distributeur 230 volts monophasé, 50 Hz, sans disque	260401	701,00

Kit disque + racleur	Code	Prix HT
Kit grand disque Ø 370 mm choco 22T et machines équipées de bacs GN 1/1	260402	171,00
Kit petit disque Ø 300 mm pour O15, R15, choco 15 et choco 15R et machines équipées de bacs GN 2/3 mini	260403	148,00



Vendu sans ustensiles.



Présenté sur trempeuse, vendue séparément.

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses à chocolat grâce à son socle inox plat qui se glisse sous l'appareil.

La barre de 260 mm est équipée de 6 crochets, elle est montée sur un flexible de 600 mm orientable en tout sens.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
310	205	1,5	260412	88,30

PLAQUE À RESTITUTION DE FROID POUR LA RÉALISATION DE DÉCORS EN CHOCOLAT



Principe : Congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 H.
Étaler le chocolat tempéré sur la plaque.
Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

Résultat : Grillages, nids, copeaux, rubans torsadés en chocolat "fait maison" et parfaitement originaux pour décorer vos entremets et vos sujets en chocolat.

Astuce : Utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.

Format adapté aux glissières des armoires de congélation.
Fabrication en acier inoxydable avec patins anti-dérapants.



COOL DECOR

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	9,2	423060	202,00



RACLOIR À CHOCOLAT

Comprend 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure, 1 côté grosse cannelure pour :

- Racler le chocolat sur plaque "Cool Décor".
- Peigner pour créer des rayures.

En ABS blanc, semi-souple.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	115	421743	5,80



ANIMEZ VOS BUFFETS OU VOS VITRINES...

Trempez les fruits frais : fraises, banane, ananas, ... piqués sur des brochettes ou des biscuits.

- La fontaine à chocolat maintien au chaud.
- Le chocolat circule grâce à une vis sans fin.



FONTAINE À CHOCOLAT PRO 80

Température régulée par thermostat de 0° à 39°C. Moteur très silencieux. 2 à 5 kg de chocolat environ (ajouter 10% de beurre de cacao pour fluidifier).

Eléments de cascade démontables pour nettoyage. Carrosserie et cascade en acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
390	800	10	370	230	50/60	260440	858,00



ANNEAU ROUGE POUR FONTAINE À CHOCOLAT PRO 80

Avantages :

- Permet de poser ingrédients et contenants autour de la fontaine.
 - Protège les utilisateurs contre d'éventuelles éclaboussures.
- Diamètre anneau inférieur : 650 mm. Diamètre anneau supérieur : 540 mm. Hauteur : 170 mm. Anneaux en 2 parties en PMMA.

Code	Prix HT
260445	248,00



FONTAINE À CHOCOLAT PRO 100

Carrosserie et cascade en acier inoxydable.

Température régulée par thermostat de 30° à 80°C.

Capacité 7 à 8 kg de chocolat environ.

Cuve et éléments de la cascade démontables pour le nettoyage.

Ø mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
440	1000	17	450	230	50/60	260441	1760,00



POUR UN RÉSULTAT OPTIMUM, NOUS RECOMMANDONS D'UTILISER UN CHOCOLAT "SPÉCIAL FONTAINE" TYPE CALLEBAUT À 50% DE CACAO MAXIMUM OU ÉQUIVALENT



Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat à utiliser sur feuille PVC "guitare" ou sur feuille de transferts.
Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat, en acier inoxydable.

Principe d'utilisation :

1. Placer la plaque sur le 1er tiers d'une feuille PVC "guitare", dans la largeur.
2. Positionner le sabot à une extrémité de la plaque et le remplir de chocolat.
3. Faire glisser le sabot à l'autre extrémité de la plaque - en passant, le chocolat emplit les perforations.
4. Déplacer la base en la soulevant verticalement et la poser sur le 2ème tiers de la feuille.
5. Recommencer 2 fois pour garnir entièrement une feuille 600 x 400 mm.

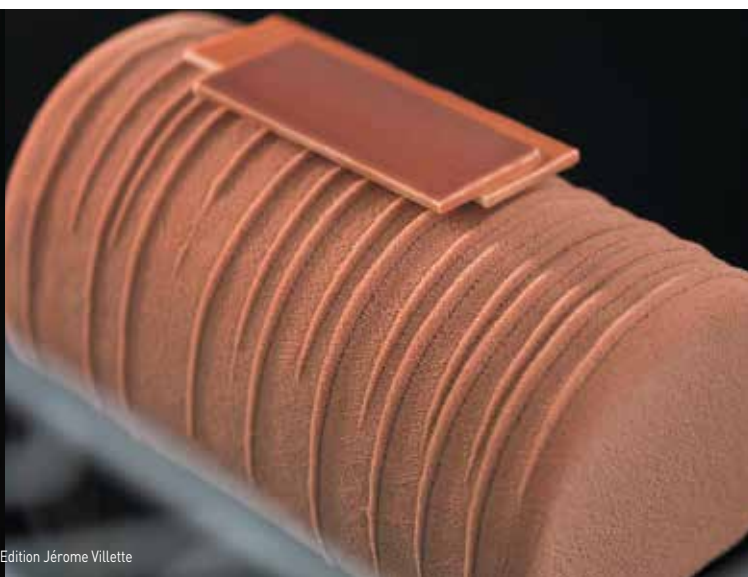
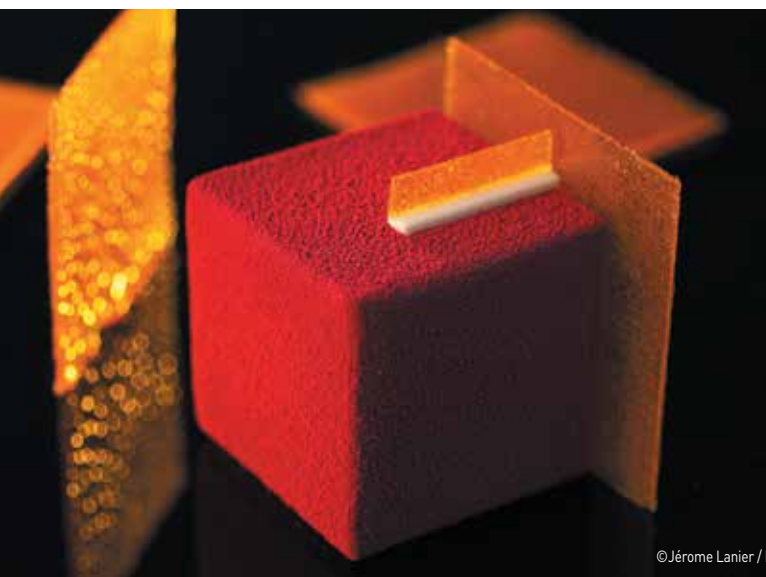
Dimensions : 635 x 167 x 82 mm.



Modèle	Ø mm	Ep. mm	Nbre	Code	Prix HT
Palets	40	2	24 (3 x 8)	385040	75,00
Tuiles	50	3	12 (2 x 6)	385050	85,15



LE CONSEIL DU CHEF :
PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION
AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT
NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

UN PISTOLET ET UN COMPRESSEUR DE HAUTE QUALITÉ POUR UN RÉSULTAT PARFAIT !



RACCORD RAPIDE



PISTOLET CHOCOLAT

Pistolet à godet, fabrication de haute qualité avec prise en main confortable. Compatible avec les produits alimentaires solubles. Qualité de pulvérisation inégalable avec jet équilibré.

Réglages possibles :

- Finesse de pulvérisation
- Largeur du jet
- Forme du jet, rond à éventail
- Débit de produit

Corps en aluminium forgé et téflonné. Godet 50 cl en polyamide, avec couvercle vissant. Buse inox calibre 1,8 mm. Pression d'alimentation d'air maximum : 6 bars. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Poids 700 g. Température produit maximale : 50°C.

Livré avec raccord rapide (compatible avec tuyau spirale 264071).

Utilisation préconisée avec le compresseur 264069.

	Code	Prix HT
Pistolet avec godet, L 150 x lg 100 x H 300 mm	264101	336,00



SANS HUILE, SILENCIEUX PORTABLE



COMPRESSEUR SANS HUILE 9 BAR

Pour utilisation en milieu alimentaire, fonctionnement sans huile, sur structure chariot avec roues, facilitant sa manipulation.

- Compresseur silencieux [72 dB].
- Manomètre de pression réglable.
- Raccord rapide du tuyau (code 264071, à commander séparément).
- Réservoir d'air 5 litres.
- Débit 60 L/min.
- Compression max : 9 bar.
- Fonctionnement 230 V monophasé / 0,9 kW. 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
414	191	392	12,5	264069	816,00



TUYAU SPIRALE 8 METRES

Livré avec 2 raccords rapides pour connexion du pistolet à chocolat au compresseur à air. Connexion mâle. à fixer au pistolet, connexion femelle sur le compresseur.

L m	Code	Prix HT
5	264071	49,15





MINI-ÉTUVE

Pour maintien au chaud des siphons à Espumas "Gourmet iSi", pistolets pâtisseries et à chocolat, colorants à chocolat.

Thermostat réglable 4 positions : 30, 45, 65 et 80°C.

Brassage de l'air chaud pour répartition homogène de température.

Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale.

Prise façade pour raccorder un pistolet pulvérisateur.

Porte transparente.

Capacité : 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L.

Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.

Carrosserie tout inox avec isolation.

Poids : 16 kg.

Puissance : 400 W - 230 V monophasé. 50 Hz.

L.int. mm	P.int. mm	H.int. mm	L.ext. mm	P.ext. mm	H.ext. mm	Code	Prix HT
330	270	400	400	425	534	675007	717,00



RETROUVEZ LES PISTOLETS ÉLECTRIQUES M25 ET M45 DANS LE CHAPITRE PÂTISSERIE



LIVRÉ AVEC CUVE INOX AMOVIBLE



BAIN-MARIE À POMPE

Pour distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées.

Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml.

Utilisation en chauffage à air sec ou à eau.

Régulation par thermostat de +35°C à +93°C.

Cuve amovible capacité 2,8L.

Hauteur disponible sous pompe : 291 mm.

Distance corps / bec de la pompe : 130 mm.

Puissance 500 watts. Monophasé 230 volts. 50 Hz.

Bâti, cuve et pompe acier inoxydable.

	P mm	L mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Bain-marie à pompe	224	197	391	4	468928	710,00
Cuve inox 2,8 L supplémentaire					468070	93,75



BAIN-MARIE SEC FACILE D'EMPLOI



CHAUFFE CHOCOLAT

Maintient au chaud et à température constante, les préparations sucrées/salées.

Caractéristiques techniques :

- Interrupteur lumineux.
- Thermostat réglable de 0 à 90 °C.
- Bouteille 1000 ml, graduée avec bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.
- Châssis en inox.
- Cordon d'alimentation 220-240 V ~ 50/60 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	342,00

Bouteille supplémentaire, spéciale pâte à tartiner Ø 85 x H 225 mm 116342 5,95

FOURCHETTES À DÉCOR

© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



Broches à tremper.
Fil d'acier inoxydable.
Manche en polypropylène.
Boîte en polypropylène avec coque de rangement.
Dimensions de la boîte : 230 x 190 x 43 mm.



BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde Ø 16 mm, 1 broche spirale, 3 fourchettes 2, 3 et 4 dents.

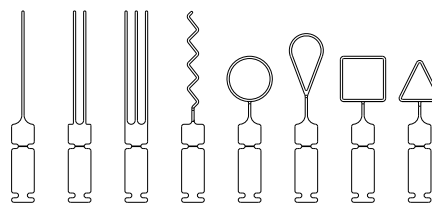
	Code	Prix HT
Boîte de 5 broches	262002	78,95



BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER

4 broches rondes (Ø 14, 16, 18 et 20 mm), 1 broche ovale, 1 broche poire, 1 broche spirale, 3 fourchettes 2, 3 et 4 dents.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 broches	262001	112,00



DISPONIBILITÉ
JUN 2018

FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE

Destinées à marquer le dessus des bonbons chocolat après enrobage.
8 modèles de décor assortis : 1 dent, 2 dents, 3 dents, rond, carré, triangle, goutte, zig zag.
Angle de travail adaptable à la main de l'artisan, par pliage.
Manche à géométrie hexagonale pour une prise en main idéale.
Livrées dans une boîte de rangement.

	Code	Prix HT
Boîte de 8 fourchettes à décor Signature	262010	136,50



Personnalisation possible

BROCHES À TREMPER

Broches fil d'acier inoxydable rigide, manche polypropylène L 90 mm. L 200 mm environ selon modèle.

	Code	Prix HT
Broche ronde, Ø 10 mm	262012	6,45
Broche ronde, Ø 12 mm	262013	6,45
Broche ronde, Ø 14 mm	262014	6,45
Broche ronde, Ø 16 mm	262015	6,45
Broche ronde, Ø 18 mm	262016	6,45
Broche ronde, Ø 20 mm	262017	6,45
Broche poire	262019	6,45
Broche spirale	262020	6,95
Fourchette 2 dents	262021	9,30
Fourchette 3 dents	262022	9,50
Fourchette 4 dents	262023	11,80
Fourchettes 5 dents	262024	13,40



FEUILLES PVC FOND RELIEF

Feuilles en PVC semi-rigide sur lesquelles on dépose les bonbons chocolat après trempage afin de marquer leur dessous avec un relief. Jeu de 13 feuilles de reliefs différents.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	340	261915	26,40



FEUILLE "GUITARE"

Qualité supérieure, assure une excellente brillance du chocolat. Paquet de feuilles à plat.

L mm	l mm	Ep. µ	U.V.	Code	Prix HT	
600	400	150	PVC	100	261911	62,30
400	300	150	PVC	100	261912	34,70
600	400	100	PEBD	100	261908	22,20
600	400	100	PEBD	10	261905	2,85

NEW!



TABLIER CHOCOLAT

Sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet élastique. Résistant aux graisses. Température d'emploi de 0° à 90°C. Facile à nettoyer avec eau à 60°C + dégraissant. En polyuréthane. Conforme aux exigences de la directive Européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Ep. µ	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	300	355	774002	22,40



PALETTE À ENDUIRE

Utilisée pour garnir et racleur les plaques de moules à chocolat. Lame en inox. Manche polypropylène noir.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	112641	13,20
220	100	112643	17,25



RACLETTE À COPEAUX

Acier inoxydable.

Code	Prix HT
421005	18,05



GAIN DE TEMPS
COPEAUX HOMOGÈNES
FACILITÉ D'UTILISATION



CHOCORÂPE MANUELLE

Fabrication rapide de copeaux de chocolat légers, fins et réguliers sans gaspillage. Guides réglables pour maintien du bloc de chocolat (5 kg max). Facile à nettoyer. Couteau avec 4 côtés tranchants.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	340	350	411002	1016,00

CHOCORÂPE ÉLECTRIQUE

Fabrication autonome de copeaux de chocolat. Moteur à haut rendement, grande longévité, pour le fonctionnement en continu. Fabrication de 2,5 kg de copeaux de chocolat en 35min. Épaisseur non réglable mais variable selon la T° du pain de chocolat. Guides réglables pour maintien du bloc de chocolat (5kg max).

L mm	l mm	H mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	330	390	100	230	50/60	411004	2788,00



MINI-TABLETTES
12 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	32	5	B	380246	19,50



MINI-BARRES
12 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	18	8	B	380247	19,50



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	19,50



NAPOLITAIN CACAO
18 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	36	9	B	383209	24,65



CACAO
35 empreintes. 12 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	25	B	383208	19,50



CARRÉ
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	24	A	380129	19,50





- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Entretien facile.
- Très grande résistance.
- Transparence facilitant la décoration couleur.



Selon les moules, les dimensions des plaques varient.
Retrouvez le format correspondant dans chaque tableau.

- A = 275 X 135 MM
- B = 275 X 175 MM
- C = 275 X 205 MM
- D = 360 X 195 MM



DEMI-GRAPPE
6 empreintes. 30 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
93	56	19	B	383104	19,50



CERISE
24 empreintes. 13 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	24	20	B	383105	19,50



BONBON OBLONG
16 empreintes. 9 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	15	16	B	383004	19,50



DEMI-ŒUF LAPIN
6 empreintes. 133 g.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
72	56	B	382218	19,50



CYLINDRES CONCAVES
32 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	20	B	383301	19,50



BARRES CHOCOLAT
7 empreintes. 6 carrés. 50 gr.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
125	30	13	B	383005	19,50



MINI RUGBY
45 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	23	30	B	380230	19,50



DEMI-CRAYON
10 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	15	6	A	383401	19,50



CITROUILLES
18 empreintes. 22 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	20	B	381261	19,50



TOQUES
12 empreintes. 6g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	22	10	A	383402	19,50



LOVE
24 empreintes. 10,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	22	16	A	383608	19,50



À L'HEURE DU THÉ
20 empreintes. 4x5 modèles. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	38	28	B	380252	19,50



COEUR EN FLEUR
8 empreintes. 17,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	55	11	B	380227	19,50



BUNNY
2 empreintes pour 1 lapin. 120 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
255	175	25	B	382065	19,50





TABLETTE 200G
Plaquette de 28 carrés (4x7).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
207	88	10,4	B	380258	19,50



3 TABLETTES DE 100 G
18 carrés (3 x 6).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	68	10	B	380240	19,50



2 TABLETTES
Poids 200 g. 10 carrés (2 x 5).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
275	205	11	C	380238	19,50



3 TABLETTES 100 G
3 x 6 carrés par tablette.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	70	11	B	380266	19,40



3 TABLETTES STRIÉES 100 G
4 x 6 carrés par tablette.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
160	75	11	B	380267	19,40



3 TABLETTES 130 G
4 x 6 carrés par tablette.

L mm	l mm	Ep. mm	Format	Code	Prix HT
158	82	10	B	380256	19,50



2 TABLETTES AMANDES
2 x 6 carrés par tablette. 85 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
188	55	10	A	380121	19,50



TABLETTES BRACELETS
6 empreintes. 50 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	53	8	B	383813	19,50



6 MINI-TABLETTES "FLEUR DE CACAO"
Poids 50 g (4 x 2 carrés).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
118	50	9	B	383807	19,50



MINI-TABLETTE CAPSULO
5 empreintes. 26 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
105	45	7,5	A	383212	19,50



12 MINI-TABLETTES CACAO
20 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
76	35	5,5	B	383905	19,50



MINI-BARRE
7 empreintes. 24 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
92	25	13	A	380109	19,50

MOULES

MINI-TABLETTES



15 MINI-BARRES
15 empreintes. 25 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
78	21	17	B	380147	19,50



MINI-TABLETTES
12 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	32	5	B	380246	19,50

NEW!



MINI-BARRES
12 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	18	8	B	380247	19,50

NEW!

MOULES

BONBONS OVALES



BONBONS OVALES RAYÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	19	17	B	380161	19,40



BONBONS OVALES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	17	B	380158	19,40



PRALINE
20 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	24	20	B	380215	19,40

MOULES

COQUES



COQUES OVALES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	25	12	A	383502	19,50



COQUES CARRÉES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383205	19,50



COQUES RONDS
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	13	A	383303	19,50



POMPONETTES FENDUES

24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	17	A	383604	19,50



POMPONETTES DÉCALÉES

24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383602	19,50



DÔME FENDU

28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	13	B	381202	19,50



ROSACES

32 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	B	380152	19,50



1/2 SPHÈRES STRIÉES

28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	17	B	380163	19,50



POMPONETTES "JOIE"

24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383603	19,50



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES

21 empreintes. 5,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383600	19,50



DEMI-SPHÈRE 8 RAYURES

21 empreintes. 6 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383601	19,50



DÔME ARABESQUE

28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	14	B	381200	19,50



BONBONS RELIEF

18 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	14	A	383304	19,50



RONDS RAYÉS

28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	13	B	380164	19,50



BONBONS RONDS

24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
28	13	9	A	383302	19,50



CUBERDON
21 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	30	A	380124	19,50



PRALINES
24 empreintes. 11 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	A	380141	19,50



DÔME DÉCORÉ
30 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	20	B	380100	19,00



HIRAI
14 empreintes 7 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	19	A	380712	19,00



BONBON BALI
20 empreintes. 12,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	25	A	383211	19,50



CÔNES
28 empreintes. 10 g.

Ø base mm	Ø sup. mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	11	24	B	380168	19,50

MOULES

BONBONS TRIANGLE



BONBONS TRIANGLES
28 empreintes 8 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	33		B	380171	19,50



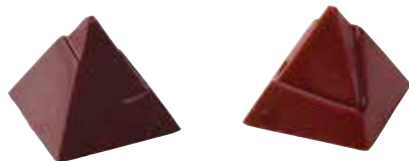
BONBONS TRIANGLES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	22	16	B	380159	19,40



TRIANGLES RAYÉS
28 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	35	12	B	380165	19,50



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE
21 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	13	A	383305	19,50



PYRAMIDE
21 empreintes. 5,5 g.

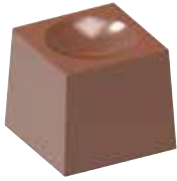
L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	380123	19,00



BONBONS PYRAMIDE
30 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	25	B	380265	19,40





CARRÉ
24 empreintes. 11 g.

NEW!

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	24	A	380129	19,50



BONBONS CARRÉS "CANNAGE"
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	16	A	380112	19,50



BONBONS CARRÉS
28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
20	20	20	B	380264	19,00



CARRÉS FLEURS
36 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
25	25	10	C	380106	19,50



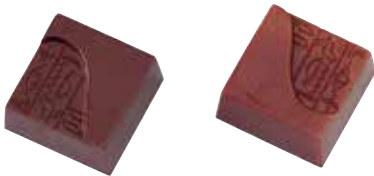
PRALINES CARRÉES "CACAO"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	14	A	383204	19,50



CARRÉ BOIS
32 empreintes. 11,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	20	A	380122	19,50



CARRÉ HIÉROGLYPHE
24 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	12	A	383307	19,50



BONBONS CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	383203	19,50



BONBON NOISETTE
24 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	23	A	380128	19,50



18 NAPOLITAINS "FLEUR DE CACAO"
Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	34	4	A	383206	19,90



18 NAPOLITAINS "TEXTURE DE CACAO"
Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	34	4	A	383207	19,50



BONBONS BRACELET
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	14	A	383210	19,90



LINGOTS
18 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	14	14	B	383003	19,90



LINGOTS VIRGULE
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	15	13	B	383408	19,50



BÛCHES
32 empreintes. Poids 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	18	15	B	380155	19,50



RECTANGLE
25 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	25	11	B	381201	19,50



BONBONS RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	20,5	14	A	383403	19,50



PRALINES RECTANGULAIRES "STRUCTURE"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	17,5	14	A	383404	19,50



RECTANGLES TULIPE
36 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
30	22	8	C	380107	19,50



BONBONS RECTANGLE
24 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	22	20	A	380111	19,50



ASSORTIMENTS
Rond, ovales, losanges. 36 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380104	19,50



BONBONS RECTANGLES ZIGZAG
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	20	17	B	380160	19,40



RAVIOLIS CHOCOLAT
12 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	28	8	A	380113	19,50



GIANDERJA
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	20	18	A	383406	19,50



BONBONS POMMES
21 empreintes. 11,5 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
23	31	18	A	380268	19,50



BONBONS FRAISES
32 empreintes. 10 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	27	18	A	381260	19,50



GRAPPES
30 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
93	36	19	A	383104	19,50



CABOSSES CACAO
Moule en 3 partie : Coque supérieure 33 g + coque inférieure 33 g + grains 48 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	23	13	C	383411	19,50



CABOSSES
24 empreintes. 9 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
47,5	26	14	A	383101	19,50



CABOSSES
2 x 12 empreintes. 2 x 6,5 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	23	13	C	383103	19,50



DEMI-NOIX
50 empreintes. 6 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	20	10	C	380110	19,50



CERISE
24 empreintes. 13 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	24	20	B	383105	19,50



GRAINS DE CAFÉ
Petits grains, 104 empreintes. 0,8 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
17	12	5	A	380211	19,50



FRUITS
Plaque double. 7 empreintes.

Format	Code	Prix HT
7 fruits	B 380262	39,40



LÉGUMES
Plaque double. 6 empreintes.

Format	Code	Prix HT
7 légumes	B 380263	39,40



FLEURS DE LYS
28 empreintes. 9 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
37	31	19	B	380210	19,50



SAC À MAIN
2 empreintes pour 1 sac complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	122	56	B	380126	19,50



ESCARPIN
Moule double pour un escarpin. 100 g.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	120	70	380127	39,40



TOUR EIFFEL
14 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	14	B	380278	19,50



3 SOUCOUPES
Combinables avec les tasses 380255.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
80	B	380254	19,40



7 TASSES EXPRESSO
Combinables avec les soucoupes 380254.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	35	B	380255	19,40



TASSES
Peut être présentée à la vente comme contenant de bonbons. 3 empreintes.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
71	34	A	380237	19,50



MINI-BOLS
15 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	18	B	380257	19,40



SPATULES
10 empreintes. 8,55 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	24	A	380146	19,50



DIAMANTS À FACETTES
21 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	18	A	380102	19,50



DEMI-GLOBE
4 empreintes pour former 2 globes complets. 4 + 4 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
50	A	380125	19,50



TONNEAUX
27 empreintes. 2 x 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	24	10	A	380103	19,50



MINI-CANNELÉS
40 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	24	B	380108	19,50





CŒURS DÉCORÉ FLEURS
4 empreintes.

L mm	L mm	P mm	Format	Code	Prix HT
100	105	17	C	380226	19,50



BOÎTE CŒUR
Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	L mm	P mm	Format	Code	Prix HT
110	95	35	B	380231	19,50



DEMI-CŒUR
Moule simple, en plastique Makrolon. 1/2 coeur lisse.

H mm	Format	Code	Prix HT
115	135 x 133	382233	16,00



CŒURS RELIEFS
24 empreintes. 9 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	28	20	A	383607	19,50



CŒURS SAINT-VALENTIN
24 empreintes. 9,7 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	18	A	383606	19,50



CŒURS
30 empreintes. 6 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	30	18	B	380269	19,40



BONBONS CŒUR
18 empreintes. 11 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	17	A	383410	19,50



BONBONS CŒUR STRIÉ
21 empreintes. 8,6 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	33	11	A	380145	19,50



CŒURS
Poids 10 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 36 empreintes					
25	25	9	A	380205	19,50
21 empreintes					
35	35	12	A	380206	19,50



NEW!

LOVE
24 empreintes. 10,5 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	22	16	A	383608	19,50



BOÎTE CARRÉE RUBAN
Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	100	36	B	381008	19,50



MOINEAUX AMOUREUX
2 empreintes pour une forme. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	83	A	382070	19,50



2 COQS
Moule double aimanté.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
106	60	126	B	380273	48,60



COQ
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
540	430	382063	148,90



COQ
2 empreintes pour 1 coq.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
175	140	D	382045	27,60



POULES COUVEUSES

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
6 empreintes pour 3 poules					
80	60	70	B	382048	19,50
2 empreintes pour 1 poule					
184	80	152	D	382047	27,60



POULE PANIER
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	170	210	382066	68,60



POULE COUVEUSE
Moule double, Makrolon, avec pinces.

L mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	382154	31,25
120	115	382155	31,90
135	111	382156	34,10
150	125	382157	36,60
180	150	382158	41,00

NEW!



SMILEY
3 x 8 modèles. 4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	11	A	380261	19,50

BUNNY
2 empreintes pour 1 lapin. 120 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
255	175	25	B	382065	19,50

LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	125	C	382013	19,50





PETITES COCOTTES
18 empreintes pour 9 cocottes.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	30	35	A	382000	19,50



4 COQS
Moule double aimanté.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
94	57	106	B	380274	48,60



6 POULES
Moule double aimanté.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	50	80	B	380275	48,60



ŒUF LAPIN
6 empreintes. 133 g.

NEW!

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
72	56	-	A	382218	19,50



CLOCHE DRAPÉE
2 empreintes pour une cloche.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
113	110	A	382224	19,50



CLOCHES
Moule double en Makroton.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
170	190	382062	62,20



LAPIN CORBEILLE
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	155	D	382015	27,60



LAPIN HUMORISTIQUE
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
230	80	D	382014	27,60



ŒUF COUPLE LAPIN/CANARD
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
228	110	B	382060	38,00



LAPIN ET OEUF
2 empreintes pour un lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	19,50



POUSSINS
4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
87	68	B	382007	19,50



LAPIN AVEC PANIER À GARNIR
2 empreintes. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
141	109	B	382073	19,50



LAPIN OEUF
4 empreintes pour 2 lapins Oeufs.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
155	82	D	382016	27,60



PETITS LAPINS
8 empreintes recto et 8 empreintes verso. 17 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	10	55	A	380214	19,50



LAPINS
Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
131	41	B	382064	38,00



LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
124	90	B	382012	19,50



LAPIN ASSIS
2 empreintes. 120 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
134	120	B	382017	19,50



LAPIN RIEUR
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	43	40	B	380216	19,50





FRITURE PÂQUES
18 empreintes. 4 figurines. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	28	15	A	382002	18,60



FRITURE LAPINS RIEURS
16 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
67	25	10	A	380217	19,50



FRITURES PÂQUES
12 plaques souples en PVC. 42 empreintes.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
40	20	260x200	384001	10,00

Lot de 12 plaques



FRITURE FRUITS DE MER 20 EMPREINTES
6-9 g. Coquilles, poissons, crevettes, escargots, moules.

Format	Code	Prix HT
A	380200	19,50



FRITURE POULES COUVEUSES
10 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	35	B	382004	19,50

16 empreintes pour 8 poules



FRITURE 18 SUJETS
18 empreintes. 6 figurines assorties. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	380142	19,50



FRITURE PÂQUES 32 EMPREINTES
5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	5	B	382001	19,50



FRITURE 35 EMPREINTES
4,5 g. Poissons, crevettes et tortues.

Format	Code	Prix HT
B	380201	19,50



FRITURE POISSONS 30 EMPREINTES
4 g.

Format	Code	Prix HT
B	380202	19,50



ASSORTIMENTS
Coquilles, Œufs, escargots, ronds striés... 24 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380105	19,50



AGRÉMENTER LES OEUFS LISSES DE DÉCOR POUR LES RENDRE UNIQUES



ŒUFS DÉCORÉS

Plaque avec pions d'assemblage. Utilisable en plaque double.

H mm	L mm	Format	Code	Prix HT
Œuf spirale, 19 empreintes				
55	38	D	383709	29,60
135	93	D	383716	29,60
200	138	D	383715	29,60



PINCES

Lot de 25 pinces pour moules doubles.

Code	Prix HT
382990	22,75

DEMI-COQUILLES LISSES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
98	65	D	382028	27,60
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
127	87	D	382031	27,60
3 1/2 coquille pour 1 œuf + 1 demi Œuf				
148	97	D	382033	27,60
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
165	115	D	382034	33,90
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
172	110	D	382036	27,60
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
200	142	D	382038	27,60
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
234	156	D	382039	33,90
1/2 coquille				
444	317	460 x 345	383700	49,60



DEMI-COQUILLES STRIÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
3 1/2 coquille				
130	90	B	382027	19,50
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
156	106	B	382025	19,50

2 POUSSINS COQUILLE

4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	75	68	B	382006	19,50

LAPIN ET OEUF

2 empreintes pour un lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	19,50





DEMI-COQUILLES DÉCORÉES "LAPIN"
6 empreintes (2 x 3). 88g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
82	56	28	A	380224	19,50



DEMI-COQUILLES CRAQUELÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 14 1/2 coquille pour 7 œufs				
55	40	D	382019	27,60
10 1/2 coquille pour 5 œufs				
75	55	D	382021	27,60
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
88	65	D	382022	27,60
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
112	80	D	382023	27,60
3 1/2 coquille				
137	92	D	382024	27,60



BONBONS DEMI-ŒUFS STRIÉS
40 empreintes 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	23	11	B	380118	19,50



DEMI-ŒUFS CRAQUELÉS
27 empreintes pour 13 œufs. 1 œuf = 11 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
36	24	15	A	382003	19,50



DEMI-ŒUF STRIÉ
45 empreintes. 7,8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	382053	19,50



1 DEMI-COQUILLE UNIE

H mm	L mm	Code	Prix HT
80	57	382123	18,75
140	100	382127	23,85
165	118	382128	25,85
180	124	382129	26,95

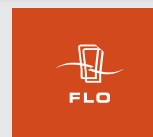


1 DEMI-COQUILLE CRAQUELÉE

H mm	L mm	Code	Prix HT
120	85	382111	22,30
150	107	382113	24,60



RETROUVEZ LES FIBRES PAPIER
DANS LE CATALOGUE





PÈRE-NOËL DEBOUT
2 empreintes pour un Père-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
140	B	381024	19,50



PÈRE-NOËL ET BONHOMME DE NEIGE
2 empreintes. 135 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	102	B	381015	19,50



PÈRE-NOËL
2 empreintes recto et 2 empreintes verso.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
130	51	B	381016	19,50



PÈRE NOËL LUTIN
2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	78	B	381032	19,50



SAINT-NICOLAS

H mm	Format	Code	Prix HT
4 empreintes pour 2 personnages..			
150	B	381020	19,50
2 empreintes pour 1 personnage.			
210	B	381019	19,50



PÈRE-NOËL DEBOUT
Moule double avec points d'assemblage.

H mm	Format	Code	Prix HT
205	B	381025	38,00
305	D	381026	53,30



OURSON

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	85	180	381027	27,05





SAPIN EN RELIEF

A monter par collage de 5 moulages de tailles différentes. 125 g.

Ø mm	H mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
88	88	125	A	381014	19,50



PÈRE-NOËL

6 empreintes pour 3 Pères-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
119	B	381005	19,50

SAPIN

1 empreinte pour 1/2 sapin. 260 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
166	103	29	A	381013	19,50

MINI-SAPIN

28 empreintes. 5 motifs différents. 9 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	22	22	B	380169	22,90



FEUILLES DE HOUX

14 empreintes. Poids 5 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
57	35	7	A	380209	19,50



BOTTILLONS

2 empreintes pour 1 bottillon.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
140	94	B	381006	19,50



SABOTS

4 empreintes pour 2 sabots.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
150	58	B	381012	19,50



PLAQUE MINI-DÉCORS NOËL

18 empreintes. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	381030	19,50



CHAMPIGNON

4 empreintes pour 2 champignons.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
116	80	B	381009	19,50



BOUCHONS DE CHAMPAGNE

24 empreintes. 14 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	24	12	B	380101	19,50



BONHOMME DE NEIGE

40 empreintes. 4 g.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	380213	19,50



4 DÉCORS GÉOMÉTRIQUES
11 empreintes. Entre 2,4 et 5,7 g.

H mm	Format	Code	Prix HT
3	B	380251	19,50



DÉCORS PAPILLONS
18 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
65	22	B	380178	19,40



DÉCORS FEUILLES DE CHÊNE
16 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
64	26	B	380173	19,40



DÉCORS ARABESQUES
18 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
66	21	B	380177	19,40



3 ANNEAUX
Plaque PETG. 6 x 3 anneaux 2 et 3 g. Ep. 5 mm.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
70, 53, 30	B	380185	19,40



TRIANGLES
Plaque PETG. 9 x 2 triangles 2 et 3 g. Ep. 5 mm.

L x l mm	Format	Code	Prix HT
68x81, 39x47	B	380184	19,40



DÉCORS FEUILLE STYLISÉE
15 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
47	39	B	380183	19,40

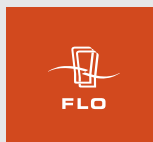


DÉCORS BÂTONNETS
22 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
110	7	B	380186	19,40



RETROUVEZ LES
SACHETS ET BÔÎTES À
CHOCOLATS
DANS LE CATALOGUE





POISSON

2 empreintes pour 1 poisson.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
240	75	40	B	382018	19,50



VACHE

2 empreintes pour 1 vache.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	120	50	B	382011	19,50



ECUREUIL

2 empreintes pour 1 écureuil.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
150	90	B	382010	19,50



TORTUES

4 empreintes pour 2 tortues.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	80	B	382043	19,50



GRENOUILLE

2 empreintes pour une grenouille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	90	B	382044	19,50



POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 g.

L x l mm	Format	Code	Prix HT
99x70, 92x78	B	380223	19,50



DAUPHINS

8 empreintes pour 4 dauphins.

L mm	Format	Code	Prix HT
70	B	380245	19,50



2 POISSONS

4 empreintes pour 2 poissons. Assortis.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
176	105	B	382008	19,50



CHIOTS & CHATONS

4 empreintes pour 2 formes.

L mm	H mm	Modèle	Format	Code	Prix HT
55	88	chaton	B	382056	19,50
55	88	chiot	B	382055	19,50



PORCELETS

4 empreintes pour 2 porcelets.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
56	88	B	382042	19,50



PINGUINS
2 x 4 empreintes 35 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	41	12	A	381035	19,50



ESQUIMAUX
2 x 6 empreintes 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	29	9	A	381034	19,50



IGLOO
3 empreintes 128 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80	73	40	A	381033	19,50



1/2 COQUILLE SAINT-JACQUES
2 empreintes pour 1 coquille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
125	145	B	382009	19,50



COQUILLES (PÉTONCLES)
24 empreintes pour 12 coquilles. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
36	35	13	C	380221	19,50



HOMARD
4 empreintes pour 2 homards.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
154	47	B	380225	19,50



FRITURE CRUSTACÉS
4 x 6 modèles. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	30	7	B	381203	19,50



COCCINELLES
15 empreintes. 18 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	35	20	B	380241	19,00



QUENELLE
Plaque double. 2 x 8 empreintes 2 x 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
45	25	12	A	380167	19,50





DOMINOS

Jeu de 24 empreintes. 14 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	21	15	A	383409	19,50



BRIQUES

Moule double pour former le dessus/dessous de chaque brique. 5 couples 20 x 20 mm, 6,6 g. 4 couples 30 x 20 mm, 10 g. 3 couples 40 x 20 mm, 14 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	23	13	C	383412	38,60



PIONS "LÉGO"

24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383407	19,50



PIONS JEU D'ÉCHEC

Dim. de 40 x 20 x 5 mm à 75 x 30 x 15 mm. 16 empreintes.

Format	Code	Prix HT
A	380222	19,50



SPHÈRE SECTIONNABLE

5 parties pour former 1 sphère parfaite ou avec sections décalées. 682 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
100	C	381036	21,80



GINGER MAN

10 empreintes 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	46	9	A	381029	19,50



CHIFFRES 0 À 9

10 empreintes. 9 g. PVC thermoformé.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	40	240 x 185	383902	16,70



ALPHABET

26 empreintes. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	35	6	A	380156	19,50



LETTRES & CHIFFRES

Sous forme de bonbons carrés de 12 gr.
Plaque n°1 (380115): Lettres A à M et chiffres 1 à 5 + 6 symboles.
Plaque n°2 (380117): Lettres N à Z et chiffres 6 à 0 + 6 symboles.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	18	A	380115	19,50
26	26	18	A	380117	19,50



BALLONS DE RUGBY

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
270	169	D	380236	51,00



BALLON BASKET

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
220	260 x 260	380233	65,60



BALLON DE FOOT

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
120	190 x 120	381028	27,05



CHAUSSURES DE FOOTBALL

2 empreintes pour 1 chaussure.

L mm	Format	Code	Prix HT
200	B	380229	19,50



FORMULE 1

Pièces moulées à coller.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
200	72	B	380248	27,65



BALLE DE TENNIS

4 empreintes, 70 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	A	380180	19,50



BALLONS DE FOOTBALL

40 empreintes, 10 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
25	B	380220	19,50



BALLES DE GOLF

18 empreintes, 2 x 20 g.

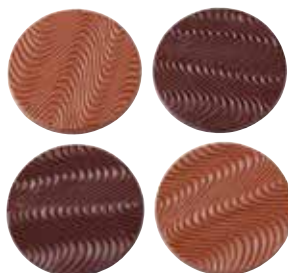
Ø mm	Format	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
40	A	18	20	380140	19,50



DEMI-SPHÈRE

3 empreintes.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
122	D	382051	27,60



DISQUES MENDIANT

8 empreintes, 15 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
68	5	A	380151	19,50



DEMI-SPHÈRES

Format B.

Ø mm	H mm	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
70	35	6	113	380154	19,50
50	25	12	40	380153	19,50
39	20	15	19	380148	19,50
26	13	32	6	380249	19,50





SERVICE EN BOUTIQUE

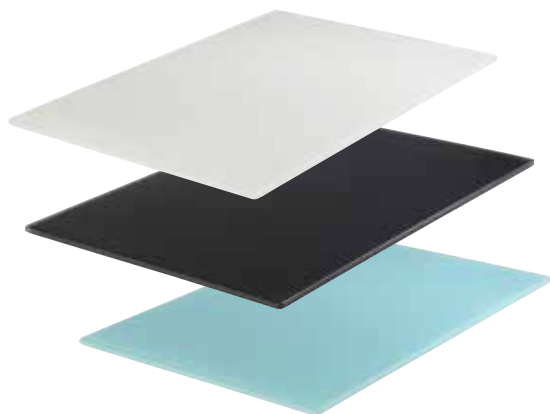
Sublimez vos savoureuses pâtisseries, mettez-les en valeur sur des plats ou des supports esthétiques et pratiques. Choisissez des ustensiles coordonnés pour le service.

Plats et guéridons	430 - 438
Ustensiles de service	439
Glacerie	440 - 443
Etiquetage et affichage	444 - 451



- En Nacryl monobloc.
- Résistance thermique (-100°C à + 80°C).
- Passe au lave-vaisselle.
- Résistant aux chocs.
- Ultra lisse, non poreux et hygiénique.
- Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement).

Autres couleurs disponibles sur demande



PLATEAUX

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Format pâtissier					
Blanc	300	195	10	054301	31,60
Anthracite	300	195	10	054302	31,60
Lagon	300	195	10	054303	31,60
Blanc	395	300	10	054311	47,15
Anthracite	395	300	10	054312	47,15
Lagon	395	300	10	054313	47,15
Blanc	600	395	10	054321	78,00
Anthracite	600	395	10	054322	78,00
Lagon	600	395	10	054323	78,00
Format GN					
Blanc	354	325	10	054170	47,25
Anthracite	354	325	10	054171	47,25
Lagon	354	325	10	054175	47,25
Blanc	530	325	10	054172	70,70
Anthracite	530	325	10	054173	70,70
Lagon	530	325	10	054176	70,70



PRÉSENTOIRS À GATEAUX
Ø 280 mm.

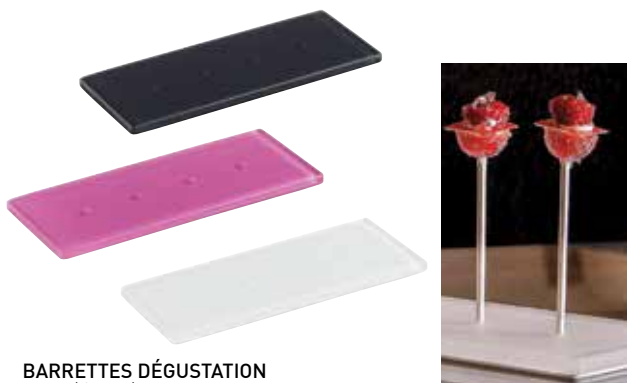
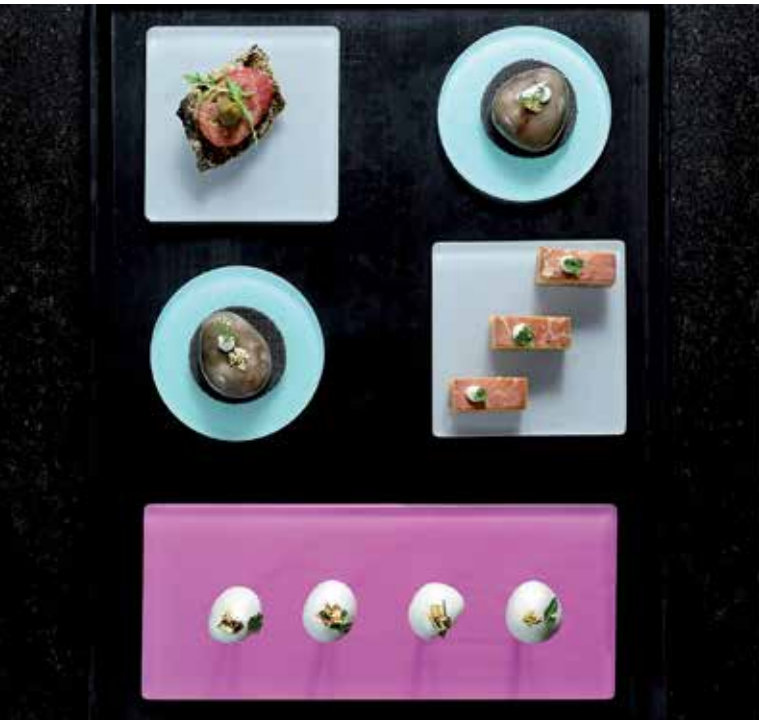
Couleurs	H mm	Code	Prix HT
Blanc	110	054371	66,80
Anthracite	110	054372	66,80
Blanc	210	054381	74,80
Anthracite	210	054382	74,80



PRÉSENTOIRS DÉMONTABLES

À utiliser debout ou couché comme rehausse sur les buffets.

Couleurs	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Blanc	200	200	195	054180	54,70
Anthracite	200	200	195	054181	54,70
Blanc	150	150	100	054182	31,45
Anthracite	150	150	100	054183	31,45
Blanc	300	300	195	054177	78,85



BARRETTES DÉGUSTATION
4 trous (Ø 4 mm).

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	100	10	054190	15,50
Anthracite	245	100	10	054191	15,50
Framboise	245	100	10	054193	15,50
Lagon	245	100	10	054194	15,50



PLATEAUX RONDs

Couleurs	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	195	10	054164	15,75
Anthracite	195	10	054165	15,75
Framboise	195	10	054167	15,75
Lagon	195	10	054168	15,75
Blanc	245	10	054160	23,60
Anthracite	245	10	054161	23,60
Framboise	245	10	054163	23,60
Lagon	245	10	054169	23,60
Blanc	300	10	054361	38,60
Anthracite	300	10	054362	38,60
Lagon	300	10	054363	38,60



PLATEAUX CARRÉS

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	245	10	054150	25,25
Anthracite	245	245	10	054151	25,25
Framboise	245	245	10	054153	25,25
Lagon	245	245	10	054158	25,25
Blanc	300	300	10	054331	38,90
Anthracite	300	300	10	054332	38,90
Lagon	300	300	10	054334	38,90



CAFÉ GOURMAND
Ø puit 45 mm.

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	100	10	054200	17,30
Anthracite	245	100	10	054201	17,30



PLATS MELAMINE

Plats mats, à petits rebords. L'aspect mat met en valeur les produits. Pour la présentation des pâtisseries en vitrine, utilisables également pour les buffets.

Coloris	L mm	l mm	Code	Prix HT
Noir	400	200	610571	17,25
Noir	400	300	610572	27,05
Noir	600	400	610574	54,00
Blanc	400	200	610581	17,25
Blanc	400	300	610582	27,05
Blanc	600	400	610584	54,00

NEW!



-15+60 °C



PLATEAU ABS

L mm	l mm	H mm	Couleur	Code	Prix HT
415	302	27	blanc	275504	7,35
415	205	27	blanc	275505	6,15
415	302	27	noir	275508	7,35
415	205	27	noir	275509	6,15



-20 +80 °C



PLAT ASPECT FONTE NOIRE

En ABS, à bords hauts 20 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	610620	31,10
400	300	20	610621	18,10
580	195	20	610622	18,60



PLAQUE ANODISÉE OR

Plaque en aluminium, épaisseur 1,5 mm avec anodisation or, face intérieure. 4 bords pincés à 45°. Lavable au lave batterie. Non prévue pour la cuisson.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	12	310635	18,45
600	400	12	310634	26,10



PLAT GASTRONORME

Acier inoxydable.



Modèle	L mm	l mm	H mm	C L	Code	Prix HT
GN 1/2	325	265	16	0,8	749412	15,05
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	20,30



PLATEAU PÂTISSIER

À bord rond, acier inoxydable.

L mm	l mm	Ep. ème	Code	Prix HT
240	190	8/10	610101	10,50
310	240	8/10	610102	15,35

NEW!



PLAT À GÂTEAUX ROMANTIC AVEC CLOCHE

Apportez une touche élégante et romantique à vos vitrines et buffets. Plateau fait main en céramique et cloche de protection en verre.

Ø mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
230	120	Plateau	681632	32,90
300	150	Plateau	681633	56,00
220	196	Cloche	681634	34,90
290	223	Cloche	681635	49,00



NEW!



PLAT MARBRÉ

Mélamine.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
325	14	610619	31,95

NEW!



PLAT MARBRÉ

Mélamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610614	32,50
600	400	14	610615	70,05

NEW!



PLAT ORME

Mélamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610604	32,50
600	400	14	610605	70,05

NEW!



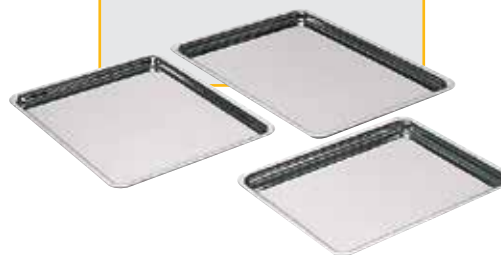
PLAT À GÂTEAUX VINTAGE

Plat à gâteaux 4 pieds, en métal laqué blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
230	66	681622	29,00
300	66	681623	44,90



**PETIT FORMAT PARFAIT
POUR PRÉSENTER DES
BONBONS EN CHOCOLAT**



PLAT PÂTISSIER INOX

À bord plat, acier inoxydable 18/10.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	10	610311	20,00
200	160	10	610312	26,10
230	170	10	610313	28,30



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE
En PMMA.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
120	158	1,5	611204	35,60
150	158	2,3	611205	42,05
180	160	3,5	611206	48,80



BOCAL CONFISEUR EN VERRE
Avec couvercle.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
105	220	0,5	611201	48,60
115	245	1	611202	54,15
135	270	2	532729	79,15



PLAT À TARTE ET COUVERCLE
Polystyrène blanc, cloche PS transparent.

Désignation	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Plat	320	20	610651	25,70
Cloche	290	95	610652	15,65



GUÉRIDON PLASTIQUE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
320	100	611025	32,85



PRÉSENTOIR À TABLETTES
Présentation en 3 niveaux des tablettes artisanales de chocolat (capacité 36 tablettes).
Livré à plat. En PMMA.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	220	290	670899	37,30



PRÉSENTOIR "FLEURS" 4 PLATEAUX
PVC blanc épais, très solide et très stable.
Modèle non démontable.

Ø plateau mm	Nbre étages	H mm	Code	Prix HT
Plateau sup. 320 et inf. 260 (x3)	4	460	681506	206,00

PRÉSENTOIR À MACARONS



GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Pour la présentation de tartes et entremets en vitrines et sur buffets. Aspect argenté mettant en valeur les produits. Equipés de patins antidérapants.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	30	611005	17,95
300	30	611006	18,45
320	30	611007	17,85



GUÉRIDON INOX

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
300	55	611004	35,05



RETROUVEZ
LES PRÉSENTOIRS À GÂTEAUX
DANS LE CATALOGUE



PRÉSENTOIR 9 MACARONS

Support transparent, élégant et moderne présentant votre gamme de macarons. Présentoir en PMMA pour 9 macarons Ø 45 mm maxi.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
55	350	600	610562	55,10



PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent pour vitrine, boutique, buffet... sur réglettes mobiles, facilitant le réassortiment.

Existe en version 5 et 7 rangs de macarons. Lavage à la main, lave-vaisselle déconseillé. PMMA.

Nbre rangs	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Modèle plat					
5	325	315	65	610561	76,55
Modèle incliné					
7	460	330	145	610560	102,00



PLAT CRYSTAL

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610511	24,80
Avec bords	300	400	610513	32,65
Avec bords	600	200	610512	34,50
Avec bords	600	400	610515	44,40
Sans bords	600	400	610517	41,35



PLAT CRYSTAL NOIR

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	400	200	610524	29,30
Avec bords	400	300	610521	37,45
Avec bords	600	400	610522	50,25



PLAT GLACE

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610503	32,65
Avec bords	300	400	610505	37,80
Avec bords	600	400	610507	55,35
Sans bords	600	200	610520	63,30
Sans bords	600	400	610509	41,00



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Désignation	Ø mm	Code	Prix HT
Avec bords	340	610525	46,90



Acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.
Acrylique noir : met les produits présentés en valeur.

Caractéristiques

- Plats en acrylique avec décor en relief, empilables.
- Formats compatibles avec les échelles pâtisseries.
- Entretien à l'eau savonneuse.



LES ESCALIERS PAP

Marches modulables pour une présentation en volume des produits, attrayante sur buffets ou en vitrines.

ESCALIER 3 GRANDES MARCHES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 3 modules ci-dessous			610530	85,05
Module escalier				
400	180	40	610531	26,45
400	200	80	610532	30,15
400	220	120	610533	34,35



ESCALIER NOIR 3 MARCHES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 3 modules ci-dessous			610550	98,50
Module escalier				
400	180	40	610551	30,90
400	200	80	610552	35,30
400	220	120	610553	40,40



ESCALIER 6 PETITES MARCHES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 6 modules ci-dessous			610540	145,00
Module escalier				
400	90	20	610541	21,15
400	90	40	610542	22,30
400	100	60	610543	24,20
400	110	80	610544	26,45
400	100	100	610545	27,30
400	110	120	610546	29,45



PRÉSENTOIR À GÂTEAUX



PRÉSENTOIR BUFFET

3 étages démontables, plastique blanc.

Ø plateau mm	Nbre étages	H mm	Code	Prix HT
280	3	250	681501	37,20



PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

Modulable, plastique blanc.

Dimensions du socle : 520 x 115 x 43 mm.

Ø plateau mm	H mm	Code	Prix HT
280	440	681505	68,95



PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES "PUZZLE"

Modulable et démontable, en plastique.

Ø plateau mm	Ø base mm	H mm	Code	Prix HT
280	350	750	681508	138,00



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE

Plastique, démontable, à combinaisons multiples, plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. Pieds en plastique blanc.

Ø plateau mm	Nbre étages	H mm	Code	Prix HT
200, 250, 320 et 340	4	550	681524	24,30
200, 250, 320, 400 et 440	5	710	681525	36,75



PRÉSENTOIR ROND À PIÈCE MONTÉE

Aluminium, très stable et robuste, démontable, à combinaisons multiples. plateaux ronds duralumin. Entretoise acier nickelé, hauteur 167 mm, pieds plastique noir.

Ø plateau mm	Nbre étages	H mm	Code	Prix HT
155, 200, 265, 320 et 400	5	710	681605	238,00
155, 200, 265, 320, 400, 450 et 495	7	1050	681607	371,00



PELLE À TARTE

Bords biseautés, aspect satiné. Lavable au lave-vaisselle. Allie robustesse et esthétique.

L mm	Coloris	Code	Prix HT	
285	PA	Noir	650184	7,65
285	CPET	Transparent	650183	7,75



CONÇUE PAR MATFER POUR MANIPULER LES PARTS RECTANGULAIRES



PINCE À PÂTISSERIE

Permet de soulever le gâteau sans le serrer et l'écraser. Compatible lave-vaisselle. Copolyester monobloc.

L mm	L mm	Code	Prix HT
240	110	650185	10,95



N'ABÎME PAS L'INTÉRIEUR DES MOULES À GÂTEAUX



COUPEAU PELLE EXOGLASS®

Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace. 3 outils en 1. Utilisable pour découpe des produits chauds (+200°C).

L mm	Coloris	Code	Prix HT	
290	PA	Noir	650174	7,50
290	PA	Blanc	650176	6,25



PELLE À TARTE INOX

L mm	Code	Prix HT
240	652112	6,70



PINCE À GÂTEAUX LARGE

L mm	Code	Prix HT
220	652002	16,10



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
220	652003	16,70



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
260	652006	14,30



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
210	652008	14,30



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
190	652004	49,05



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

L mm	Code	Prix HT
180	652009	7,55



PINCE À BONBONS

L mm	Code	Prix HT
145	652007	42,45



PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte-cornets acrylique et fer.
Modèle rond à structure démontable, livré en kit.
Trous Ø 35 mm, compatibles tous types de cônes.

Modèle	Nbre trous	L mm	l mm	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
rond	3			190	240	670901	36,75
droit	4	285	90		110	670906	28,60



PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte-cornets acier inoxydable. Pour 4 pièces :
2 trous Ø 31 mm pour cornets gauffrés, 2 trous Ø 26 mm pour cornets classiques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
270	95	85	670920	39,90



PORTE-CORNETS À GLACE VERTICAUX

Porte-cornets acrylique à ouverture frontale, 3 parois.
Grand modèle avec couvercle articulé.
Trous Ø 35 mm compatibles tous types de cônes.

Modèle	Nbre trous	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1	12	330	250	500	670903	133,00
2	1	105	125	493	670905	63,30



PORTE-CORNETS À GLACE ROTATIF

Porte-cornets acrylique et structure inox équipé de 4 tubes H 500 mm, Ø 51 mm.
Assure une protection parfaite des cornets, système idéal pour les stands de glace en extérieur.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	765	670904	291,00



STOCKAGE À L'ABRI DE LA POUSSIÈRE

CONTENEURS EMPILABLES

Set de 3 conteneurs pour le libre-service. Transparents empilables et modulables, ouverture frontale par poignée. PMMA.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
190	130	145	670910	79,60



PORTE-CORNETS À GLACE

Peut recevoir et stocker tous types de cornets. Comprend 18 trous dont 12 de Ø 26 mm et 6 de Ø 31 mm. Parois plexiglass épais sur 3 côtés. Base perforée acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	200	600	670900	208,00



PORTE-CORNETS À GLACE MURAL

Support pour cornets à glace. Ø intérieur du tube : 54 mm. En PMMA.

H mm	l mm	Code	Prix HT
560	105	670907	68,40



CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP
Acier inoxydable, poignée POM.



Portions / L	Ø mm	Couleurs	Code	Prix HT
1/4	95	Terracotta	187699	24,75
1/5	85	Vert	187700	24,75
1/6	77	Blanc	187701	24,75
1/8	71	Gris	187702	24,75
1/10	68	Ivoire	187703	24,75
1/12	64	Vert	187704	24,75
1/16	57	Bleu	187705	24,75
1/20	55	Jaune	187706	24,75
1/24	52	Rouge	187707	24,75
1/30	46	Noir	187708	24,75
1/36	43	Beige	187714	24,75
1/40	40	Orchidée	187709	24,75
1/50	38	Terracotta	187710	24,75
1/60	36	Rose	187711	24,75
1/70	34	Prune	187712	24,75
1/100	29	Orange	187713	24,75



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE
Acier inoxydable, modèle professionnel.

Portions / L	Ø mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Cuillère à glace ronde					
1/8	80			670308	13,20
1/16	59			670316	13,30
1/24	53			670324	13,35
1/30	50			670330	13,30
Cuillère à glace ovale					
1/30		59	46	670390	13,30



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR
Fabrication très robuste acier inoxydable.

Portions / L	Ø mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Cuillère à glace ronde					
1/8	80			044020	38,85
1/10	70			044025	38,85
1/12	67			044030	37,85
1/16	59			044032	37,85
1/20	56			044034	37,85
1/24	51			044036	37,85
1/30	49			044038	37,85
1/36	47			044040	37,85
1/40	45			044042	37,85
1/50	40			044044	37,85
1/60	35			044046	37,85
1/70	30			044048	37,85
1/100	25			044050	37,85
Cuillère à glace ovale					
1/30		62	43	044055	39,05
1/40		57	38	044060	39,05



CUILLÈRE AU POUCE TYPE D
Manche plastique, boule acier inoxydable.

Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	54	044211	34,65
1/24	51	044213	34,65
1/30	49	044215	34,65
1/36	47	044217	34,65
1/40	45	044219	34,65



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE K
Manche plastique, boule acier inoxydable.
Livrée avec jeu de pastilles autocollantes couleurs.

Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/12	67	044064	39,15
1/20	56	044065	39,15
1/24	51	044067	39,15
1/30	49	044069	39,15
1/36	47	044071	39,15
1/40	45	044073	39,15



BAC DE NETTOYAGE MURAL POUR CUILLÈRES À GLACE

À circulation d'eau.
Raccords entrée et sortie d'eau et ajusteur de débit d'eau. Fixation murale, visserie non fournie. Bac profondeur 80 mm. En acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	220	140	671002	133,00



UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE



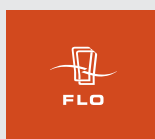
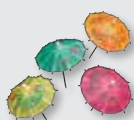
BAC DE NETTOYAGE POUR CUILLÈRE À GLACE, À POSER

Acier inoxydable. À circulation d'eau. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau.

L mm	l mm	H utile mm	H Hors-tout mm	Code	Prix HT
220	140	75	137	671001	134,00



RETROUVEZ LES BOÎTES ISOTHERMES ET DÉCORS DE GLACE DANS LE CATALOGUE



CUILLÈRE À FLUIDE DÉGIVRANT

Manche creux avec liquide chauffant la cuillère. Longueur 180 mm. Aluminium inaltérable.

Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	56	044110	28,80
1/24	51	044112	28,80
1/30	49	044114	28,80
1/40	45	044116	28,80



CUILLÈRE CÉRAMIQUE À FLUIDE DÉGIVRANT

- Manche creux avec liquide chauffant.
- Revêtement anti-adhérent en céramique.
- Facilite le travail des glaces très dures.
- Longueur 180 mm. En aluminium.

Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	56	044120	36,05
1/24	51	044122	36,05
1/30	49	044124	36,05



PELLE PORTIONNEUSE À GLACE "ZEROLL"

Code	Prix HT
670630	29,20



ÉTIQUETTES FORME BRIOCHE

Sans pique. S'utilisent avec tous les modèles de porte-étiquettes. P.V.C. blanc lavable.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
57	65	10	690685	5,35
67	74	10	690686	7,35



ÉTIQUETTES RECTANGULAIRE

Blanches. Lavables. P.V.C.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690681	4,55
100	70	10	690682	7,45



ÉTIQUETTES RECTANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Rectangle	66	41	10	691111	6,60
Rectangle	80	60	10	691112	9,00
Rectangle	67	100	10	691113	10,25



ÉTIQUETTES ÉPIDOR

En PVC. Le modèle chevalet est décoré sur les 2 faces.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60		40	10	691135	7,75
60	45	40	10	691537	8,20



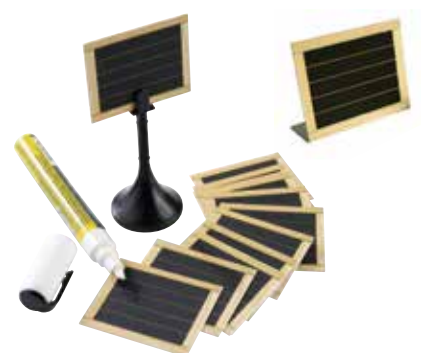
690618

690617

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

Rouleau de 1000 en boîte distributrice

L mm	l mm	Code	Prix HT
36	13	690618	9,20
36	13	690617	9,20



ÉTIQUETTES ARDOISE

Kit de 24 étiquettes façon ardoise, cadre bois, livré avec un feutre blanc (effaçable à l'eau). En P.V.C.

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Chevalet	50	60	24	690804	72,80
Plat	50	60	24	690805	42,35



ÉTIQUETTES PRIX DU PAIN ARDOISE

Kit de 24 étiquettes neutres style ardoise, cadre bois, livré avec 1 feutre blanc (effaçable à l'eau).

L mm	H mm	UV	Code	Prix HT
150	50	24	690806	72,75



ÉTIQUETTES PRIX DU PAIN

Affichage des prix au kilo, à la pièce, et au poids. P.V.C..

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	50	10	691352	25,85



ÉTIQUETTES TOQUE

Étiquettes coloris crème, impression toque marron. Écrire avec feutres lavables à l'eau.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	40	10	691104	8,10



ÉTIQUETTES RECTANGULAIRES AVEC SUPPORT
Kit de 25 étiquettes, 25 supports et 1 feutre effaçable : blanc pour les étiquettes noires, noir pour les étiquettes blanches.

Couleurs	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	60	40	25	690705	17,00
Noir	60	40	25	690706	19,90



ÉTIQUETTES NÉON
P.V.C. noir mat pour écriture au feutre blanc. Lavable.

Couleurs	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Rose	70	70	10	691535	18,95
Orange	70	70	10	691536	18,95



CHEVALET ALLERGÈNES
PVC.

L mm	P mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	30	50	10	691131	8,40



ÉTIQUETTES OVALES DENTELLE
Format ovale, avec socle, monobloc. En P.V.C.
Dimensions : lg 68 x H 70 mm.

Support / Dentelle	U.V.	Code	Prix HT
Blanc/Or	10	691116	15,45
Blanc/Bordeaux	10	691117	15,45
Noir/Or	10	691118	15,45



ÉTIQUETTES ECO DÉLICE
En P.V.C.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
50	70	10	691136	7,90
40	60	10	691134	6,40



ÉTIQUETTES À PIQUE NEUTRE
Pique plastinox. P.V.C..

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690751	9,10



ÉTIQUETTES TRIANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	45	60	100	691102	17,85
Noir	65	45	100	691103	17,90



ÉTIQUETTES COEUR P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Cœur	65	45	30	691115	7,35



PORTE-ÉTIQUETTE INOX

Avec pince, pour tous types d'étiquettes sans pique.
Acier inoxydable.

H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	6	690652	33,65



SUPPORT TRANSLU-PINCE

Pour étiquettes sans pique, comprenant un socle étroit et une griffe pour insérer l'étiquette. Inclinaison réglable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	25	20	10	690670	16,90



PORTE-ÉTIQUETTE POLYPROPYLÈNE

Très stable, facile à nettoyer, même au lave-vaisselle.
Convient pour tous types d'étiquettes sans pique.

Couleur	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Ivoire	65	6	690502	27,85
Chromé	65	6	690503	37,75
Ivoire	90	6	690512	30,20
Chromé	90	6	690513	38,85
Noir	65	1	690521	4,60
Noir	90	1	690522	4,70



PORTE-ÉTIQUETTE ORIENTABLE À PINCE

Pince inférieure adaptée pour tous types de plats, même épais.
Pince-étiquette sur rotule orientable tous sens pour une bonne visibilité de l'étiquette sans gêner le service.
Polyamide noir. Livré avec 2 tiges interchangeables (L 75 et 38 mm).

H mm	L mm	Code	Prix HT
115	35	690525	40,00



PORTE-ÉTIQUETTE FIL D'INOX

Très robuste et stable.
Ne prend pas de place entre les plats.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	60	100	3	690644	12,65



CHEVALETS POUR ÉTIQUETTES

Chevalets transparents verticaux. En PET.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
40	60	10	691126	24,00
50	70	10	691127	28,60



PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT

Très stable. Pour étiquettes P.V.C. tous formats. P.V.C. cristal.

U.V.	Code	Prix HT
10	690671	4,90



PETITES ÉTIQUETTES PS

Couleurs	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Framboise	60	40	10	10	691105	4,70
Noir	60	40	10	10	691137	5,20



ARDOISINE PVC

Couleurs	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Noir	120	80	10	690811	8,60



ÉTIQUETTES PS

Couleurs	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Framboise	80	60	10	10	691106	8,90
Noir	80	60	10	10	691138	5,35



CHEVALET PVC

Couleur	l mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
Noir	60	80	30	691132	8,65



NEW!



RETROUVEZ LA GAMME COMPLÉMENTAIRE DANS LE CATALOGUE

MARQUEUR BLANC

Utilisable sur **plastique et verre**. Opaque, résistant à la lumière, inodore. Pointe rectangulaire. Remplace avantageusement le blanc d'Espagne. Utilisation simple, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Couleurs	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	2	012000	2,70
Blanc	6	012015	5,50
Blanc	15	012010	12,00



MARQUEUR NOIR

Utilisation simple sur verre, ardoise noire, plastique de couleur ou transparent, métal, papier-carton. Effaçable à l'eau.

Couleurs	Ep. mm	Code	Prix HT
Noir	1	691383	5,75
Noir	2	691411	3,15



MARQUEUR DE COULEUR

Utilisation simple sur verre, ardoise noire, plastique de couleur ou transparent, métal, papier-carton. Effaçable à l'eau.

Couleurs	Ep. mm	Code	Prix HT
Argent	6	691417	3,50
Or	6	691416	3,50
Rose / Vert / Jaune	1.5	010384	12,65
Jaune	15	691418	6,20



FEUTRE NOIR

Effaçable à l'alcool.

U.V.	Code	Prix HT
1	010277	3,00



ÉTIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE

Marquage et traçabilité des produits. 8 caractères, cartouche d'encre incluse. Étiquettes : L 19,8 x H 11,2 mm. Garantie 1 an.

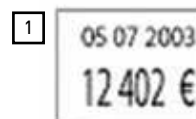
Désignation	Code	Prix HT
Étiqueteuse	140950	91,25
Tampon encreur de rechange	400893	6,10



ÉTIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES

Pour le marquage des dates de fabrication, de consommation, de numéro de lot... Étiqueteuse 2 lignes numériques, 8 caractères par ligne. Cartouche d'encre incluse. Réglage des boutons moletés. Étiquette L 20 x H 16 mm.

Désignation	Code	Prix HT
Étiqueteuse	140952	168,65
Tampon encreur de rechange	400893	6,10



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

Blanches, adhésif permanent. Utilisables de -40° à +70°C. Paquet (lg 20 x H 16 mm) de 8 rouleaux de 1750 étiquettes.

Désignation	Code	Prix HT
1-Étiquettes neutres 2 lignes	468957	33,10
2-Étiquettes 2 lignes pré-imprimées	468956	38,40
3-Étiquettes neutres 1 ligne (lg 19,8 x H 11,2 mm). Paquet de 8 rouleaux de 2500 étiquettes.	468950	31,95



POUR DES INSCRIPTIONS PROPRES ET NETTES



TITREUSE DYMO

Dim. : 203 x 118 x 49 cm.
Modèle label point 160.
Largeur de ruban compatible 6, 9 ou 12 mm.
Configuration du clavier AZERTY.
Nombre de caractères ou symboles : 342.
Nombre de polices : 1.
Nombre de styles : 8.
Nombre de tailles de caractères : 6.
Aperçu avant impression.
Alimentation : 6 piles AAA.
Ruban : impression noire sur fond blanc.

Désignation	Cond	Code	Prix HT
Titreuse	1	469046	94,00



RUBAN 469047

RUBAN 469060

RUBAN 469061

RUBAN 469062

RUBAN POUR TITREUSE 7 M

Désignation	l mm	Cond	Code	Prix HT
Ruban titreuse noir fond rouge	9	5	469047	30,55
Ruban noir fond transparent	9	5	469060	30,55
Ruban noir fond blanc	9	5	469061	30,55
Ruban blanc fond noir	12	5	469062	33,10



ÉTIQUETTES D'IDENTIFICATION HACCP

- Pour assurer clairement la traçabilité des produits alimentaires de la réception jusqu'au service.
- Étiquettes adhésives, compatibles avec tous les types de bacs (acier inoxydable, polycarbonate, polypropylène).
- Utilisable en chambre froide, en entrepôt, à sec.



ÉTIQUETTES NEUTRES

Hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%. Présentées en boîte distributrice de protection de 250 pièces.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
71	51	250	257140	24,40
50	32	250	257135	17,75



DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Gagnez du temps et de l'espace avec ce distributeur à étiquettes (50 x 50 mm) en rouleaux.

Nbre rouleaux	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
7	445	130	115	257012	36,00
1	130	65	113	257013	17,00



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%. Boîte distributrice de 250 étiquettes hydrosolubles.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
71	51	250	257145	23,60

ÉTIQUETTES "À UTILISER EN PREMIER"

Aide à la gestion des stocks. Favorise la diminution du gaspillage. Diminue les risques de servir des produits au-delà de la DLC /DLUO. Rouleaux de 500 étiquettes autocollantes (50 x 50 mm). Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur 257013.



Couleur	Ø mm	Code	Prix HT
Rouge	80	257010	14,00



ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleaux de 500 étiquettes autocollantes (50 x 50 mm). Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur 257012.

Jours	Couleurs	Ø mm	Code	Prix HT
Lundi	Bleu	80	257001	9,50
Mardi	Jaune	80	257002	9,50
Mercredi	Rouge	80	257003	9,50
Jeudi	Marron	80	257004	9,50
Vendredi	Vert	80	257005	9,50
Samedi	Orange	80	257006	9,50
Dimanche	Noir	80	257007	9,50



RECTO

VERSO

PANCARTE HORAIRES

L mm	H mm	Code	Prix HT
200	200	691592	10,30



PANCARTE HORLOGE

Livrée avec jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	8,05



PANCARTE OUVERT SANS INTERRUPTION

Fond noir avec 2 horloges, heures d'ouverture / fermeture. PVC lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	6,90



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES "PRODUITS CONGELÉS"

Ø 23 mm. Livrées en plaques.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
Igloo	120	690612	10,95
Flocon	120	690615	9,25
Pingouin	120	690616	9,25



PANNEAU PRODUITS CONGELÉS

Pour l'information des consommateurs conformément à la législation. P.V.C. lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
195	160	690611	12,30



AFFICHE DÉPOT DE PAIN

Affiche P.V.C. avec fil nylon de suspension.

L mm	H mm	Code	Prix HT
200	150	690529	6,30



ARDOISE ÉPIS + MARQUEUR CRAIE

L mm	H mm	Code	Prix HT
500	809	691620	15,10
400	647	691621	12,00



ARDOISE TOQUE CHEF + MARQUEUR CRAIE

L mm	H mm	Code	Prix HT
605	810	691623	15,10
484	647	691624	12,00



PANCARTE PRIX DU PAIN

Avec chiffres adhésifs.

Modèle	L mm	H mm	Code	Prix HT
Pain	300	400	691512	26,60



ARDOISE NOIRE ENCADRÉE

Ardoise noire encadrée pin.
Écriture avec feutre blanc lavable à l'eau.

L mm	H mm	Code	Prix HT
500	700	691595	20,40



RETROUVEZ LA GAMME DE PORTE-MENUS, TABLEAUX
ARDOISES ET CHEVALETS DE TROTTOIR
DANS LE CATALOGUE







STOCKAGE MANUTENTION

Sécurité et hygiène alimentaire obligent, stockez et transportez les produits frais, l'épicerie, ou les produits élaborés en toute confiance. Sélectionnez vos matériels parmi une large gamme de chariots, conteneurs isothermes Sherpa, bacs gastronomes...

Bacs Alto+	454 - 455
Bacs Cristal+	456
Bacs Modulus	457 - 459
Bacs Europe et divers	461 - 467
Casiers de lavage	468 - 472
Chariots et rayonnages	473 - 479
Conteneurs isothermes	480 - 485



BAC GN 2/1

GN 2/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	760115	86,45
50	650	530	200	760120	104,55
Couvercle				768100	56,40
Égouttoir				769101	20,55

Mettre 2 égouttoirs par bac



BAC GN 1/1

GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
7,7	530	325	65	761106	29,25
12	530	325	100	761110	33,75
18	530	325	150	761115	40,70
24	530	325	200	761120	51,30
Couvercle				768101	23,55
Égouttoir				769101	20,55



BAC GN 1/2

GN 1/2

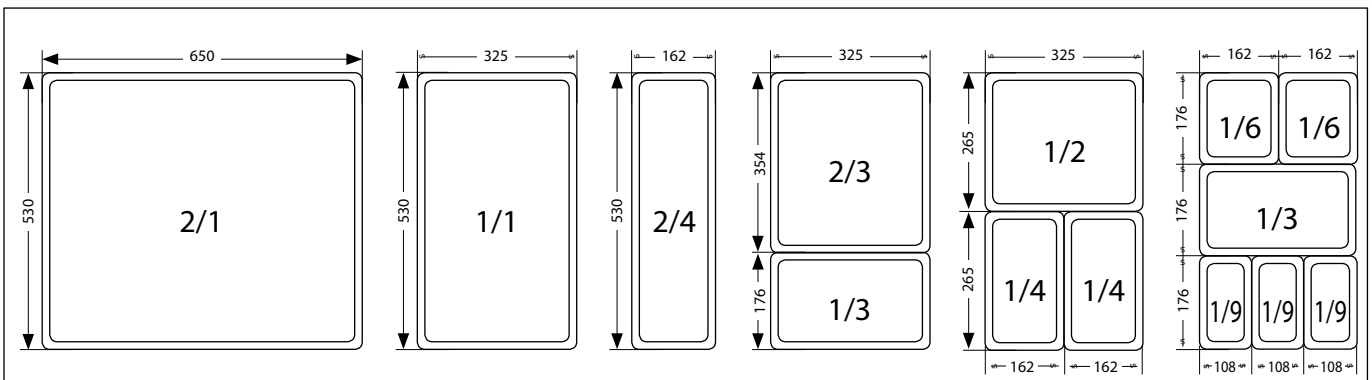
C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3,4	325	265	65	763106	16,20
5,3	325	265	100	763110	18,30
7,9	325	265	150	763115	22,25
10	325	265	200	763120	29,25
Couvercle				768112	13,75
Égouttoir				769112	9,85



BAC GN 1/3

GN 1/3

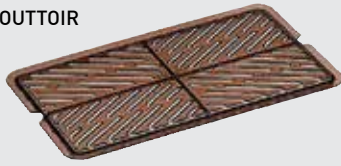
C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	325	176	65	764106	12,70
3,1	325	176	100	764110	14,20
4,7	325	176	150	764115	16,70
6	325	176	200	764120	20,55
Couvercle				768113	9,85
Égouttoir				769113	7,65



COUVERCLE



ÉGOUTTOIR



BAC



- BACS ÉPAIS TRÈS ROBUSTES
- COINS ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS



- Matériau recyclable 100% : copolyester.
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Couverture en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.
- Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
- Conforme à la norme EN 631-1.

* NF sauf couvercle avec encoche /



BAC GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	265	162	100	765110	10,65
3,2	265	162	150	765115	11,80
Couvercle				768114	7,15
Égouttoir				769114	6,75



BAC GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	766106	7,15
1,2	176	162	100	766110	7,65
1,8	176	162	150	766115	8,30
Couvercle				768116	5,70
Égouttoir				769116	5,50



BAC GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	767106	5,70
0,8	176	108	100	767110	6,00
Couvercle				768119	4,90



COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE

Module	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	768600	62,95
GN 1/1	530 x 325	768601	30,05
GN 1/2	325 x 265	768612	20,35
GN 1/3	325 x 176	768613	16,45
GN 1/4	265 x 162	768614	13,70
GN 1/6	176 x 162	768616	12,25



BARRES DE SÉPARATION

En acier inoxydable. Permettent de combler les vides d'us aux angles arrondis des bacs.

	L mm	Code	Prix HT
GM	530	768701	10,50
PM	325	768712	8,25



- Matériau recyclable 100% : copolyester "Cristal".
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Couvercle en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.
- Conforme à la norme EN 631-1.



BAC GN 2/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	750115	57,40
50	650	530	200	750120	66,80
Couvercle				758100	35,65
Égouttoir				759101	13,75

Use 2 drainers per container



BAC GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
6,5	530	325	65	751106	14,25
11,5	530	325	100	751110	18,00
17,5	530	325	150	751115	21,45
23,5	530	325	200	751120	25,95
Couvercle				758101	12,75
Égouttoir				759101	13,75



BAC GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3	325	265	65	753106	8,00
5	325	265	100	753110	9,30
7,5	325	265	150	753115	12,75
10	325	265	200	753120	14,75
Couvercle				758112	6,90
Égouttoir				759112	6,80



BAC GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2	325	176	65	754106	6,10
3	325	176	100	754110	7,60
4,5	325	176	150	754115	10,10
Couvercle				758113	4,80
Égouttoir				759113	4,95



BAC GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2	265	162	100	755110	6,80
3	265	162	150	755115	7,50
Couvercle				758114	3,60
Égouttoir				759114	4,00



BAC GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	756106	4,15
1	176	162	100	756110	4,75
1,5	176	162	150	756115	6,10
Couvercle				758116	4,00
Égouttoir				759116	2,75



BAC GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	757106	3,85
0,7	176	108	100	757110	4,45
Couvercle				758119	2,85



COUVERCLE

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronorme correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronorme correspondant.

BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvreclie hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



BOITES MODULUS EN PACK



BAC GN 1/1

GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 1					
7	530	325	65	551026	22,65
13	530	325	100	551025	25,10
17	530	325	150	551024	26,50



BAC GN 2/3

GN 2/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 4					
8	350	325	100	257380	52,10
12	350	325	150	257312	59,70



BAC GN 1/2

GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 4					
4	325	265	65	257340	40,15
6	325	265	100	257360	45,40
7,5	325	265	150	257375	48,05



BAC GN 1/3

GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 5					
3,5	325	176	100	257335	39,45
5	325	176	150	257350	47,65



BAC GN 1/4

GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 5					
2,5	265	162	100	257325	37,92
3,5	265	162	150	257336	38,60



BAC GN 1/6

GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 6					
1,5	176	162	100	257315	37,55
2	176	162	150	257320	38,05



BAC GN 1/9

GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 8					
0,8	176	108	100	257310	43,55



TOTALEMENT HERMETIQUE



BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvricle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



INDIVIDUAL MODULUS BOXES



BAC GN 1/1

GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
7	530	325	65	256070	12,73
12	530	325	100	256013	15,10
17	530	325	150	256018	16,70
Couvricle				256501	10,07
Égouttoir				256601	8,23



BAC GN 2/3

GN 2/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
8	354	325	100	256080	8,23
12	354	325	150	256012	10,05
Couvricle				256502	4,08



BAC GN 1/2

GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
4	325	265	65	256040	5,61
6	325	265	100	256060	6,90
7,5	325	265	150	256075	7,63
Couvricle				256512	3,68



BAC GN 1/3

GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3,5	325	176	100	256035	4,63
5	325	176	150	256050	6,21
Couvricle				256513	2,74



BAC GN 1/4

GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,5	265	162	100	256025	4,50
3,5	265	162	150	256036	4,63
Couvricle				256514	2,57



BAC GN 1/6

GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
1,5	176	162	100	256015	3,60
2	176	162	150	256020	3,68
Couvricle				256516	2,19



BAC GN 1/9

GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,8	176	108	100	256010	3,45
Couvricle				256519	1,71



COUVRICLE

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronomique correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronomique correspondant.

BOITES SOUPLES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.



- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvercle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



BAC GN EN SACHET AVEC COUVERCLE

C.L.	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/8					
Le sachet de 10					
0,5	162	132	45	255205	17,00
GN 1/6					
Le sachet de 6					
1	176	162	60	255310	12,70
1,5	176	162	85	255315	13,40
2	176	162	110	255320	13,70

BAC GN À L'UNITÉ

C.L.	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/8					
0,5	162	132	45	254004	0,88
Couvercle					
254518					
GN 1/6					
0,5	176	162	45	254005	0,88
1	176	162	60	254010	1,05
1,5	176	162	85	254015	1,16
2	176	162	110	254020	1,24
Couvercle					
254516					

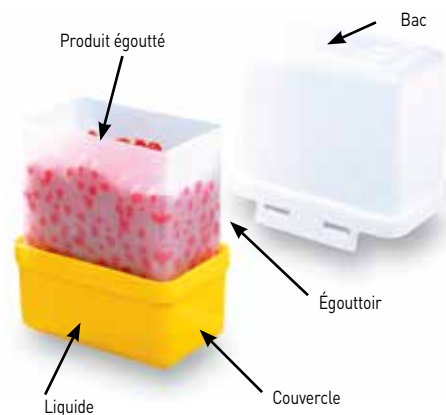
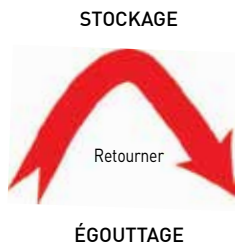
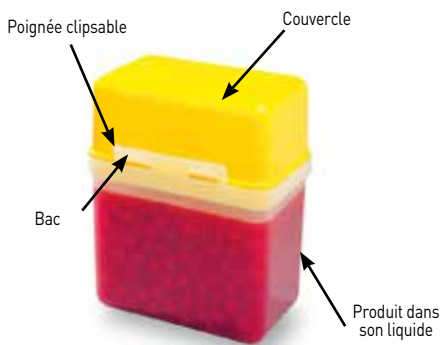
BOITES DE STOCKAGE

DUOBOX

Réponse adéquate pour la mise en place de l'HACCP et du guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Particulièrement adaptée pour la conservation :

- des herbes fraîches (plus d'une semaine).
- des produits livrés en boîtes métalliques (fruits au sirop, légumes, condiments...).



LES AVANTAGES PRODUIT

Ergonomie

- Le Duobox, conçu pour recevoir le contenu d'une boîte format professionnel (5/1), est composé : d'une cuve, d'un égouttoir, d'un couvercle / cuve à liquide.
- Permet par simple retournement de passer de la position stockage à la position égouttage et vice-versa sans aucune salissure ni perte de produit.

Le Duobox améliore également la conservation des herbes fraîches : laver et essorer les herbes, les mettre à la verticale, queue en bas dans l'égouttoir, fermer le Duobox sans enclencher le couvercle. Les herbes se conserveront ainsi plus d'une semaine.

Hygiène

- Conception arrondie, sans angles vifs, facilitant le nettoyage.
- Polypropylène résistant aux chocs et utilisable de -20°C à +95°C.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
238	154	295	6	511530	37,90



**CONSERVATION DES
HERBES FRAÎCHES
JUSQU'À 10 JOURS**

STOCKAGE ET IDENTIFICATION DES PLATS TÉMOINS*

Durée minimum de stockage : 5 jours.

Répond aux exigences des services officiels de contrôle.

Ces plats témoins doivent être représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, en quantité suffisante pour permettre leur analyse microbienne et éventuellement chimique.

* À stocker en chambre froide dans une boîte à tiroir marquée du jour.



BLOC 2 TIROIRS PLATS TÉMOINS

En polypropylène et polystyrène.

Dimensions intérieures du tiroir : L150 x P402 x H100 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	402	140	140808	19,40

POCHETTE ÉTIQUETTES "JOUR DE LA SEMAINE"

Adhésif spécial froid négatif.

Pochette de 7 étiquettes (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche).

L mm	l mm	Code	Prix HT	
60	40	7 étiquettes / 7 jours	140811	8,50

NEW!



BACS À PLATS TÉMOIN

Lot de 5 bacs à plats témoins de couleurs en PEHD + 5 couvercles blancs en PP. Destinés à la conservation des échantillons de plats témoins dans le cadre de la démarche HACCP. Étiquette intégrée aux bacs.

Lavable en machine sans altération du marquage.

Dim. intérieures 280 x 165 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	70	3	280767	50,40



ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleaux de 500 étiquettes autocollantes (50 x 50 mm). Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur 257012.

Jours	Couleurs	Ø mm	Code	Prix HT
Lundi	Bleu	80	257001	9,50
Mardi	Jaune	80	257002	9,50
Mercredi	Rouge	80	257003	9,50
Jeudi	Marron	80	257004	9,50
Vendredi	Vert	80	257005	9,50
Samedi	Orange	80	257006	9,50
Dimanche	Noir	80	257007	9,50



ÉTIQUETTES NEUTRES

Hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%. Présentées en boîte distributrice de protection de 250 pièces.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
71	51	250	257140	24,40
50	32	250	257135	17,75



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Boîte distributrice de 250 étiquettes hydrosolubles.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
71	51	250	257145	23,60



RETROUVEZ LES DISTRIBUTEURS D'ÉTIQUETTES
P. 449





CONTENEURS CARRÉS A INGREDIENTS

Empilables à vide, gerbables avec le couvercle.

Contenu et le niveau de stock appréciables dû à la transparence. Angles arrondis faciles à nettoyer. Poignées intégrées facilitant les manipulations.

Bac + couvercle en polypropylène.



CONTENEURS 180 X 180 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	100	2	551102	5,40
Conteneur	190	4	551104	6,85
Couvercle			551134	4,00

CONTENEURS 225 X 225 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	190	6	551106	8,75
Conteneur	230	8	551108	11,40
Couvercle			551136	4,15

CONTENEURS 285 X 285 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	210	12	551112	13,90
Conteneur	320	18	551117	17,50
Conteneur	400	22	551122	21,70
Couvercle			551137	4,30



CAGETTE PÂTONS PIZZA

PE.

Dim. Ext.			Dim. Int.			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
648	424	65	598	390	60	140550	15,80
Couvercle polypropylène						140553	10,50



BAC RECTANGULAIRE CREUX

Polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	340	110	13	140415	11,75
400	300	100	10	140417	9,55
Grille d'égouttage pour bac 13 L Réf. 140415				140405	5,85
Grille d'égouttage pour bac 10 L Réf. 140417				140407	5,20

BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	73	3	140377	5,80
435	285	80	5	510500	10,35
490	335	80	8	140381	11,65
540	385	80	10	140383	14,75
Couvercle pour bac 3 L				140385	4,70
Couvercle pour bac 5 L				140386	5,50
Couvercle pour bac 8 L				140387	6,25
Grille d'égouttage pour bac 3 L				140392	1,80
Grille d'égouttage pour bac 5 L				140394	2,70
Grille d'égouttage pour bac 8 L				140396	3,65
Grille d'égouttage pour bac 10 L				140398	4,80



Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux. Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.



BAC GERBABLE PLEIN BLANC 600X400 MM

Poignées ouvertes.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids g		Code	Prix HT
600	400	70	13,7	830	PP	510111	11,40
600	400	100	20	1000	PE	510112	13,95
600	400	120	23,9	1140	PP	510301	14,95
600	400	170	35,6	1390	PP	140526	15,90
600	400	220	44,2	1650	PP	510302	19,70
600	400	320	64,5	2200	PP	510303	22,25
Couvercle plein				630	PP	510311	9,60



BAC GERBABLE AJOURÉ BLANC

Fond et côté ajourés sauf 140502, fond plein.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids		Code	Prix HT
600	400	100	20	1060	PE	510102	13,00
600	400	120	21,4	1160	PP	140515	13,95
600	400	170	33,1	1400	PP	140516	15,35
400	300	100	10	600	PP	140502	8,80



BAC GERBABLE PLEIN BLANC 400X300 MM

Poignées ouvertes.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids g		Code	Prix HT
400	300	70	6,4	470	PP	140503	9,10
400	300	100	10	625	PE	140504	9,70
400	300	120	11,2	690	PP	510315	10,10
400	300	170	15,9	850	PP	140505	11,10
400	300	220	20,8	1030	PP	140506	11,50
Couvercle 400 x 300 x 17 mm				330	PP	140501	6,25



BAC GERBABLE PLEIN GRIS 600X400 MM

Poignées ouvertes.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids g		Code	Prix HT
600	400	170	35,6	1390	PP	149099	14,05
600	400	220	44,2	1650	PP	149104	17,00
600	400	270	51,4	1960	PP	149105	18,60
600	400	320	64,5	2200	PP	149094	20,70
Couvercle plein				625	PP	149106	7,60



BAC GERBABLE AJOURÉ GRIS

Fond et côté ajourés.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids g		Code	Prix HT
600	400	120	21,4	1160	PP	149097	11,80
600	400	170	33,1	1400	PP	149098	12,95
600	400	220	41,7	1560	PP	149100	15,65



SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES



BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

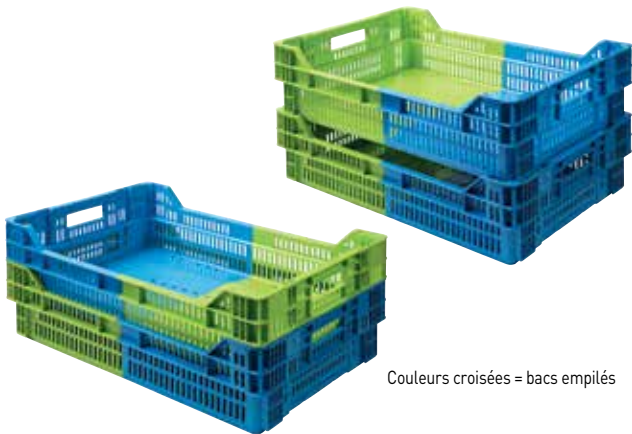
Polypropylène. Gerbable. Ø maxi des assiettes : 250 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Bac	400	300	320	30	140587	12,70
Couvercle	400	300			140589	5,90



LES BACS GERBABLES / EMBOÎTABLES PERMETTENT D'ÉCONOMISER SELON LES MODÈLES JUSQU'À 75% DE PLACE LORS DU STOCKAGE À VIDE.

Couleurs alignées = bacs gerbés



Couleurs croisées = bacs empilés

BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

Hauteur emboîtable 40 mm. Fond perforé, parois ajourées. Bicolore. En PEHD.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	153	27	140507	21,05
600	400	244	45	140508	25,75



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE ALLIBERT

Bicolore, pour repérage des sens emboîtable/gerbable.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	300	50	2,2	510365	32,50
600	400	200	32	1,84	149103	27,40
Couvercle					510368	19,50



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE ALLIBERT

Normes Europe.

1- Fond et parois ajourés, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtage : 91 mm.

2- Fond plein avec trous d'évacuation et parois ajourées, bicolore brun-beige.

Hauteur d'emboîtage : 113 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids Kg	Code	Prix HT
①	600	400	187	35	1,75	510203	22,75
②	600	400	232	45	2,13	510205	28,95



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE 50L

Polyéthylène blanc.

Fond plein, parois ajourées.

Format adapté au stockage et la manutention des pains spéciaux, ronds, courts, de campagne, etc...

	L ext. mm	l ext. mm	H ext. mm	L int. mm	l int. mm	H int. mm	Code	Prix HT
	520	400	300	460	350	290	511022	20,70
Couvercle adapté							511023	10,90



BAC HACCP AVEC COUVERCLE

Bac avec couvercle et cartouche d'identification du contenu. Facilitent l'intégration d'une démarche HACCP. Gerbables avec ou sans couvercle. PEHD. Dimensions intérieures 540 x 345 mm.

Coloris	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Bac 35 L					
Rouge	600	400	230	467470	54,00
Bleu	600	400	230	467471	54,00
Vert	600	400	230	467472	54,00
Blanc	600	400	230	467473	54,00
Jaune	600	400	230	467474	54,00
Bac 55 L					
Rouge	600	400	330	467475	71,15
Bleu	600	400	330	467476	71,15
Vert	600	400	330	467477	71,15
Blanc	600	400	330	467478	71,15
Jaune	600	400	330	467479	71,15



MANNE PATISSIÈRE

PE. Fond plein et parois ajourées. Coloris gris. Dimensions intérieures 556 x 358 x 104 mm

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	120	20	1,2	511002	14,80



RETROUVEZ LES
MANNES À PAIN
P. 228-229



BAC AJOURÉ BVP

Spécialement conçu pour le transport et stockage de pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure très ajourée : bonne circulation d'air. 5 choix de hauteurs : adapté au stockage des différents produits. Polyéthylène HD. Dimensions intérieures 567 x 367 mm

Coloris	L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids g	Code	Prix HT
Marron	600	400	100	17	870	511110	6,80
Jaune	600	400	150	29	1170	511115	9,75
Jaune	600	400	240	45	2030	511124	16,85
Jaune	600	400	320	61	2330	511132	18,95
Jaune	600	400	410	80	2680	511141	22,75



BAC GERBABLE EMBOÛTABLE

En polyéthylène. Fond et paroi ajourés. Spécial viennoiseries. Gerbable. Emboîtable à vide jusqu'à 75%. Dimensions intérieures 516 x 370 x 103 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	120	20	511005	7,10



BAC PORTE-GRILLE

Gerbable emboîtable "spécial pâtisserie" et traiteur. Peut recevoir une grille/plaque 600 x 400 mm, évitant de manipuler les produits entre le four et le stockage ou transport. Economies de temps et de place (Bac emboîtable à vide). Dim. intérieures : L 618 x lg 415 x H 99 mm. Bicolore brun rouge, ceinture ivoire.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
670	451	123	1,805	510950	23,95



CHARIOT PORTE-BACS ROUES CAOUTCHOUC

Universel. Pour tous bacs 600 x 400 mm et 400 x 300 mm, PEHD rouge. 4 roues pivotantes avec bandage caoutchouc, sans frein. Chape zinguée.

L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Ø roue mm	Code	Prix HT
610	410	170	300	100	140524	50,30



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris. 4 roues polyamide dont 2 avec frein.

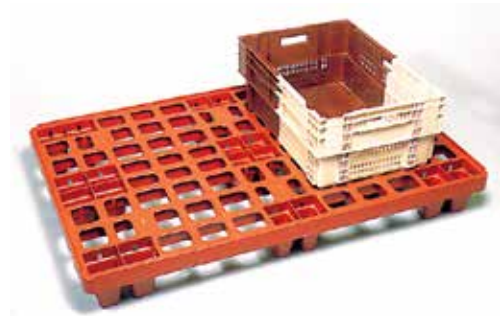
L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Ø roue mm	Code	Prix HT
620	420	128	250	100	140523	78,55



CHARIOT PORTE-BACS "NORME EUROPE"

Convient pour bacs 600 x 400 mm. Norme Europe et mannes à pain gerbables 511011 et 511012. 4 roues pivotantes sans frein, chape zinguée. Coloris : gris.

L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Ø roue mm	Code	Prix HT
604	402	162	180	100	531101	63,00



PALETTE PACKPAL

Peut être utilisée comme support de stockage dans les chambres froides et congélateurs, laboratoires... 9 plots, coloris brun / rouge. Polyéthylène haute densité. Plancher supérieur ajouré avec rebord. Charge dynamique : de 500 Kg à 1 tonne. Charge statique : de 1 à 1,5 tonne.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
1200	800	147	5,9	532101	48,40



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Couleur brique.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	300	265	30	149102	24,40



BAC À COUVERCLE

Manutention et stockage des assiettes de traiteurs. Capacité : 40 assiettes Ø 265 mm max. S'empilent pour gagner de la place à vide et plein grâce au couvercle. Couvercle avec clip de sécurité. Dim intérieures : 425 x 280 x 280 mm. Bac et couvercle en polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
500	310	285	2	140531	34,45



CONTENEUR BRUTE® ROND

Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Socle roulant optionnel, se vissant sous le bac, pour plus de solidité de l'ensemble. Polyéthylène. Coloris : blanc.

	Ø mm	H mm	Capacité	Code	Prix HT
Conteneur seul	495	580	75,7 L	510516	59,25
Couvercle pour conteneur	505	32		510517	12,80
Socle roulant pour conteneur	464	168	90,7 kg	510518	78,15
Conteneur complet avec couvercle et socle				510520	143,00



CONTENEUR CYLINDRIQUE

En polyéthylène alimentaire. Empilable à vide. Avec anses et couvercle.

Ø mm	Ø base mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
420	325	480	45	140485	45,55
420	330	630	60	140487	56,10
510	405	700	90	140491	78,10



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
550	350	50	140477	42,70



CUVETTE RONDE

En PEHD. Coloris : blanc.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
390	125	9	140462	15,25
430	175	14	510503	12,40



SEAU PLASTIQUE

Qualité forte, PEHD blanc. Qualité alimentaire. Anse en acier inoxydable.

Ø Sup mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
310	310	15	510506	22,85
290	280	13	Bec verseur, gradué 510507	15,00



BAC ALIMENTAIRE RECTANGULAIRE PROFOND
En polyéthylène. Avec deux poignées. Empilable.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	340	300	40	140433	24,60
620	420	300	60	140435	35,95
800	520	400	100	140439	59,30



CORBILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE
En polyéthylène. Avec poignée. Fond plein.

L mm	l mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
530	360	320	45	140565	23,70
630	450	320	60	140567	31,55
800	520	400	100	140571	51,95



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE
En polyéthylène. Coloris : blanc.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
425	270	645	140605	35,25



CHARIOT À INGRÉDIENTS

Chariot très robuste.
Couvercle en PET transparent pour la visibilité du contenu.
Surfaces lisses, coins arrondis faciles à nettoyer.
Roues larges (Ø 75 mm) et pivotantes pour déplacements aisés. Se glisse sous les plans de travail.
Capacité : 89 L. Polyéthylène épais. Poids : 12,5kg.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
610	470	672	89	510512	325,00



SEAU CARRÉ

Seau avec couvercle fixe basculant, anse moulée.
Contenant pratique pour le stockage des ingrédients à l'abri de l'humidité et des poussières.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
310	260	330	14	510515	18,70



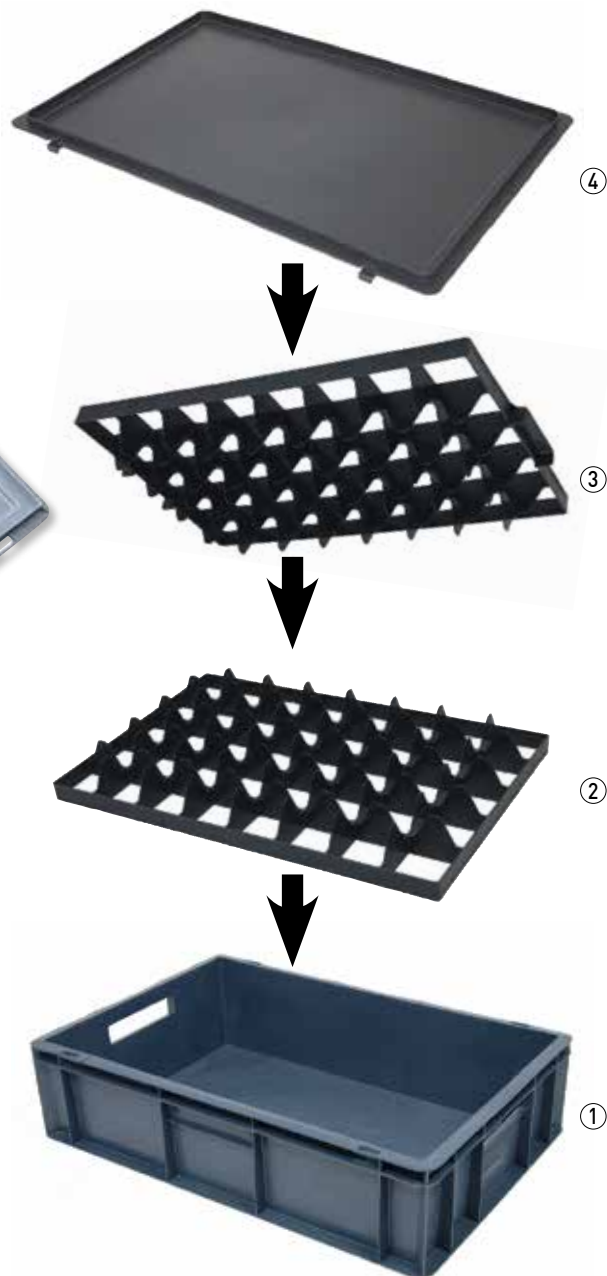
RETROUVEZ LES PELLE À INGRÉDIENTS
DANS LE CHAPITRE
DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE





Polypropylène gris.
Bacs à poignées ouvertes avec couvercles et séparateurs modulaires.

Stockage et transport des verres à l'abri des salissures et des chocs.
Bacs, séparateurs et couvercles facilement nettoyables.



Principe :

- 1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.
- 2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).
- 3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.
- 4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.



BAC À VERRES 27 L

L ext. mm	l ext. mm	H ext. mm	H int. mm	Code	Prix HT
600	400	150	145	140702	15,50

BAC À VERRES 40 L

L ext. mm	l ext. mm	H ext. mm	H int. mm	Code	Prix HT
600	400	200	187	140704	18,50

BAC À VERRE 47 L

L ext. mm	l ext. mm	H ext. mm	H int. mm	Code	Prix HT
600	400	250	235	140705	18,80

- Séparateurs en polypropylène gris, à utiliser dans les bacs 140702, 140704 et 140705.
- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac.
- Le séparateur à poignées (3) se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

Dimensions séparateur de fond : 558 x 357 x 60 mm.
Dimensions séparateur avec poignées : 598 x 357 x 60 mm.



SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 65 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	40	67x67	65	140721	10,60
Poignées	40	67x67	65	140731	10,60

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 80 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	24	85x88	80	140722	10,35
Poignées	24	85x88	80	140732	10,35

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 100 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	15	105x114	100	140723	9,95
Poignées	15	105x114	100	140733	9,95



COUVERCLES POUR BACS À VERRES

Couvercles plats en polyéthylène gris.
Le modèle à charnières est équipé de 2 charnières amovibles qui se clipent facilement sur le bord du bac.
Ils permettent d'empiler les bacs sans risque de souiller le contenu du bac inférieur.

L ext. mm	l ext. mm	Charnières	Code	Prix HT
600	400	Non	140708	10,10
600	400	Oui	140709	10,10



GERBABLE



BACS À VAISSELLE

Stockage d'assiettes jusqu'à 250 mm de diamètre. 2 poignées ouvertes.
Le couvercle à charnière vendu séparément protège des souillures. Polypropylène gris à bords renforcés.

Modèle	Dim. ext. mm	Dim. int. mm	Code	Prix HT
Bac	400x300x270	355x255x260	140586	15,60
Couvercle	400x300x19	-	140588	8,90

Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles.

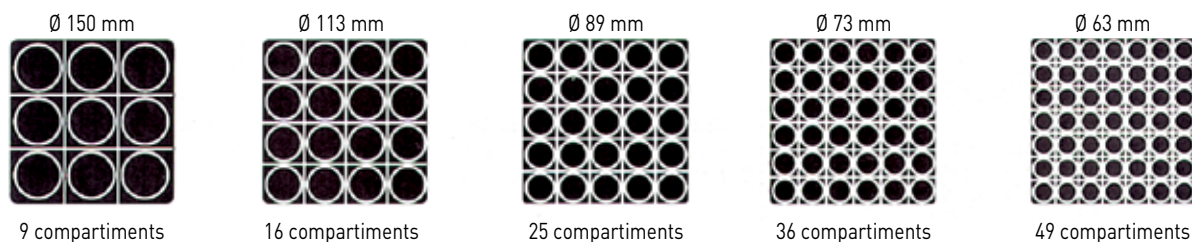
Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des rehausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profils ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 80 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

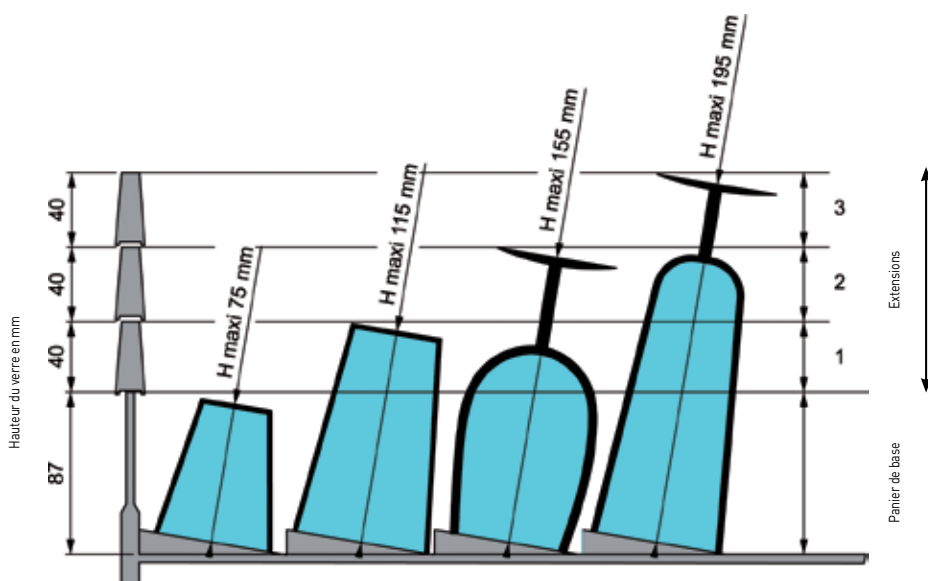
1

MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



2

MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DÉTERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NÉCESSAIRES À UNE PROTECTION TOTALE



RETROUVEZ LES CHARIOTS EGOUTTAGE-STOCKAGE DES CASIERS ET CHARIOTS À ASSIETTES DANS LE CATALOGUE



ACCESSOIRES



PANIER À COUVERTS

En polypropylène. 8 compartiments. Capacité environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
430	210	155	818008	27,85

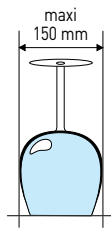


GODETS À COUVERTS

En polyéthylène. Coloris : blanc.

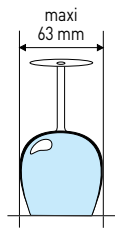
Utilisable dans les casiers 16 compartiments code 815016.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
110	110	140	Carré	817010	2,75



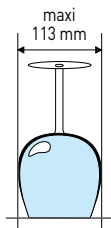
CASIER 9 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	100	140862	38,40



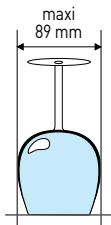
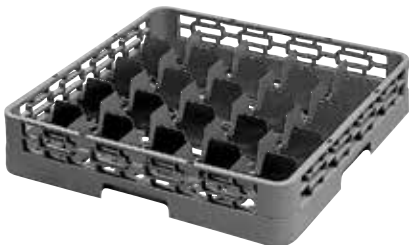
CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	65	100	815049	38,40



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

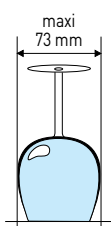
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	100	815016	38,40



CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
91	91	100	815025	38,40



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
75	75	100	815036	38,40



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Hauteur utile 40 mm.

Permet de rajouter de la hauteur aux casiers de base pour une protection optimale.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
152	152	45	9 compartiments	140872	18,70
115	115	45	16 compartiments	815516	18,70
91	91	45	25 compartiments	815525	18,70
75	75	45	36 compartiments	815536	18,70
65	65	45	49 compartiments	815549	18,70



EXTENSION SANS COMPARTIMENT

Hauteur utile : 40 mm. S'adapte à tous les casiers.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	18,65

CASIERS DE LAVAGE



CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

Lavage des couverts de table en vrac. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille : 10 x 10 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	812010	35,50



CASIER DE BASE

Fond maille : 37 x 37 mm. Pour tout article de formes variées tel que : saladier, bol, chope...

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	812037	35,50



CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

Capacité 18 assiettes plates ou 9 plateaux de longueur max 460 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	811000	35,50



CASIER OUVERT POUR GRAND PLATEAU

Pour plateaux supérieurs à 460 mm. Capacité 9 plateaux. 1 côté ouvert.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	813011	35,50



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Permet de protéger la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	Code	Prix HT
510	510	816550	26,85



CLIPS DE COULEUR

A clipper sur un ou plusieurs côtés des bacs à verre pour identification rapide du modèle de verre stocké.

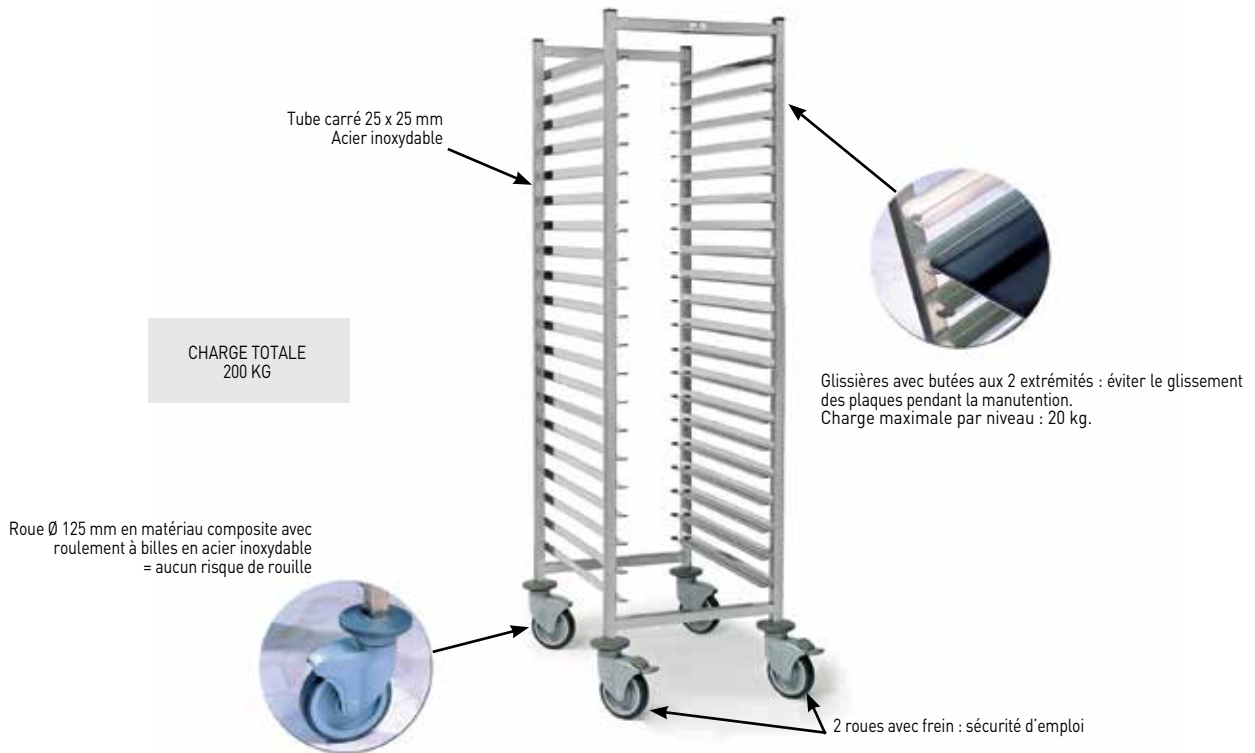
Coloris	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Le paquet de 10					
Blanc	80	40	20	817015	11,80
Bleu	80	40	20	817016	11,80
Vert	80	40	20	817017	11,80
Rouge	80	40	20	817018	11,80
Jaune	80	40	20	817019	11,80



CHARIOT POUR CASIER

Monté sur 4 roues pivotantes. Coloris : gris. Poignée vendue séparément.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Chariot seul	540	540	50	140761	110,00
Poignée en acier inoxydable	510	760		140766	64,20

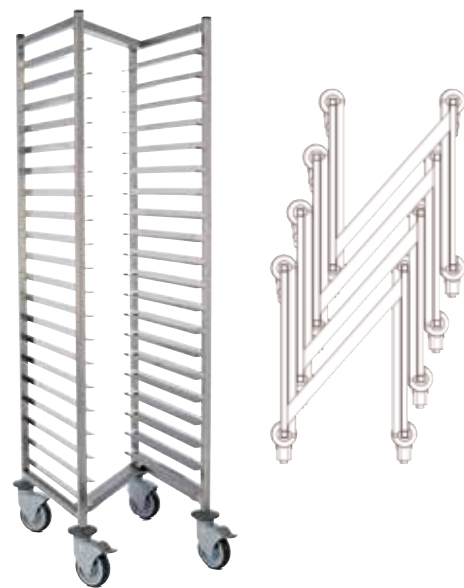
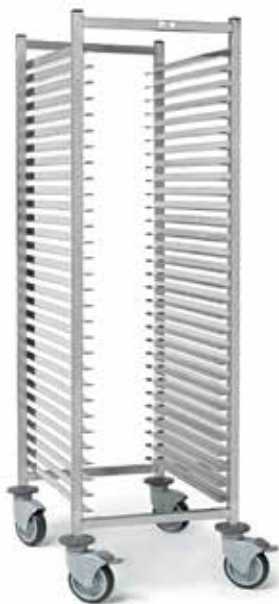


CHARIOT PÂTISSIER 400 X 600 MM

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	P mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
15	400	89	700	530	1650	772415	363,00
20	400	75	700	530	1790	772120	411,00
20	400	67	700	530	1650	772420	403,00

CHARIOT PÂTISSIER 600 X 400 MM

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	P mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
15	600	89	500	730	1650	772615	345,00
20	600	75	500	730	1790	772220	388,00



CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLAT TRAITEUR 600 X 400 MM

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	P mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	519,00

CHARIOT A GLISSIERES EMBOÎTABLE 600 X 400 MM

Emboîtable à vide à 80%.
Espace entre niveaux : 75 mm.

H mm	l mm	Code	Prix HT
700	530	777320	500,00



CHARIOT GASTRONORMES OPTIMO

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	P mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1							
15	325	89	460	630	1650	775415	327,00
20	325	75	460	630	1790	775520	371,00
GN 2/1							
15	530	89	660	750	1650	774415	357,00
20	530	75	660	750	1790	774520	408,00



FACILITE LA POSE DES HOUSSES



DÉVIDOIR DE HOUSSES

Dévidoir mural pour housses en rouleau. Très pratique, facilite la mise en place des housses sur les chariots et fait gagner du temps. Convient à tous types de rouleaux jusqu'à 800 mm de largeur. Bâti et mandrin en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
425	870	300	716700	142,40



CHARIOTS RENFORCÉS POUR CHARGES LOURDES



CHARIOTS GASTRONORMES EXCEPTIO

A arceaux cintrés avec renfort central. Butoirs maintenant les grilles, plaques et bacs. Charge maxi par glissière : 20 kg. Charge maxi par chariot : 250 kg. Tubes carrés 25 x 25 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite dont 2 avec freins. Acier inoxydable.

Modèle	Nbre Niv.	L mm	l mm	H mm	Espace entre niv.	Code	Prix HT
GN 1/1	20	630	460	1700	67	775720	464,00
GN 2/1	20	750	660	1700	67	774720	499,00
GN 2/1	15	750	660	1700	89	774715	459,00



CHARIOT BAS

Dessus insonorisé pouvant servir de plan de travail mobile ou de support pour machine. Glissières avec butées pour plaques et grilles. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Acier inoxydable.

Format mm	L mm	l mm	H mm	Nbre niv.	Espace entre niv.	Code	Prix HT
400 x 600	630	460	900	8	72	770508	411,00
GN 1/1	630	460	900	7	89	771506	452,00



CHARIOT BACS À PATONS

Convient pour tous modèles de bacs ronds et rectangulaires.
 - Chariot en tube d'acier inoxydable.
 - Supports en fil d'inox Ø 8 mm.
 - Roues composite dont 2 avec frein.
 - Espace entre 2 niveaux : 185 mm.
 - Modèle double avec bacs dos à dos.

L mm	l mm	H mm	Nbre niv.	Code	Prix HT
370	590	1790	8	779108	533,00
790	590	1790	16	779110	716,00



CHARIOT 18 PLAQUES À PAIN "OPTIMO"

Manipulation des plaques Alu Gauffer largeur 430 mm en chambre et armoire de fermentation contrôlée sans manipulation pour gain de temps.
 4 roues pivotantes Ø 100 mm dont 2 avec freins. Espacement entre 2 niveaux 75 mm.
 Chariot en acier inoxydable.

L ext. mm	l ext. mm	L int. mm	l int. mm	H mm	Nbre niv.	Code	Prix HT
775	488	775	440	1625	18	773898	504,00



CHARIOT 600 X 800 MM BOULANGER "OPTIMO"

Pour plaques et grilles 600 x 800 mm et 600 x 400 mm. Entrée 600 mm.
 Glissières sans butées.
 Structure en tube carré 25 x 25 mm en acier inoxydable.
 4 roues composite pivotantes dont 2 avec freins.
 Charge par niveau : 20 kg. Charge admise : 200 kg.

L mm	l mm	H mm	Nbre niv.	Espace entre niv.	Code	Prix HT
729	870	1790	20	75	773897	630,00
870	729	900	8	72	770808	543,00



ÉCHELLE MURALE PLIABLE

À fixer au mur pour le gain de place.
 La profondeur repliée n'est que de 50 mm.
 10 niveaux espacés de 90 mm.
 Charge admissible par niveau 10 kg.
 Utilisable pour plaque ou grilles 600 x 400 et GN1/1. Fabrication très robuste avec verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert et fermé. Acier inoxydable.

L mm	l mm	P fermé mm	P ouvert mm	Code	Prix HT
456	970	50	380	845010	260,60



TABLE MOBILE

Utilisation polyvalente

- 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables pour la stabilité.
- 4 niveaux de glissières de rangement, accueillant plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. - 1 tiroir format GN1/1, profondeur 65 mm.
- 1 plateau inférieur plein.
- Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm et 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm.
- Surface de travail : 1240 x 780 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
712	606	850	263500	976,00

- Sécurité du maintien des assiettes grâce au revêtement spécial anti-glissement des supports.
- Changement facile et rapide de position des supports selon le diamètre des assiettes de 190 à 320 mm.
- Structure en acier inoxydable : rigidité parfaite.
- Espace entre niveaux 65 mm.
- Equipés de 4 roues matériau composite pivotantes, 2 avec freins.
- Chariot livré en kit, facile à monter.



Modèle	L mm	l mm	H mm	Charge max	Code	Prix HT
48 assiettes	700	700	1030	75	798848	810,00
96 assiettes	700	700	1820	150	798896	1234,00



CHARIOT PORTE-CUVES INOX

Chariot à hauteur ajustable : cuve à bonne hauteur de travail. Convient pour tous récipients (bassines, cuves...) et compatible avec la plupart des cuves de bateur jusqu'à 80 litres de contenance. Bord en fil avec revêtement anti-glisse pour bien caler le récipient. 5 roulettes dont 2 avec freins. Colonne, piston et support de cuve en acier inoxydable. Structure du pied en matériau composite.

Ø mm	Code	Prix HT
555	779101	544,00



HOUSSE EN POLYÉTHYLÈNE

Polyéthylène alimentaire avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot.

	Code	Prix HT
Pour chariot 48 assiettes Réf. 798848	798804	152,50
Pour chariot 96 assiettes Réf. 798896	798805	181,00



ÉCHELLE DE MISE EN PLACE

A poser sur le plan de travail.
Structure mobile repliable : rangement facilité.
Système de blocage positions ouverte et fermée.
Capacité 5 niveaux GN 1/1.
Charge totale maxi 40 kg.
Structure acier inoxydable.
4 pieds anti-dérapants.
Dimensions repliées : L 890 x P 448 x H 110 mm.

L mm	P mm	H mm	Esp. entre niv. mm	Code	Prix HT
383	555	448	75	845015	357,00



PLIABLE
GAIN DE PLACE



RACK À PIZZA

Pour stocker 15 pizzas sur un espace très réduit.
15 niveaux espacés de 35 mm.
Ø maxi des pizzas ou tartes : 40 cm.
Ø fil du support 8 mm. Ø fil porte-pizza 5 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
302	302	680	845012	57,00



CHARIOTS DE SERVICE

- En acier inoxydable 18/10.
- Plateaux insonorisés
- Charge maximale : 50 kg/niveau.
- Très robuste, châssis tube de Ø 25 mm.
- Livré monté.
- Muni de 4 roues pivotantes en matériau composite de Ø 125 mm, dont 2 avec frein.
- Dimensions des plateaux : L 800 x Lg 500 mm. Espace entre les deux plateaux : 590 mm sur version 2 plateaux et 280 mm en version 3 plateaux

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
840	550	960	2 plateaux	778006	304,00
840	550	960	3 plateaux	778406	347,00

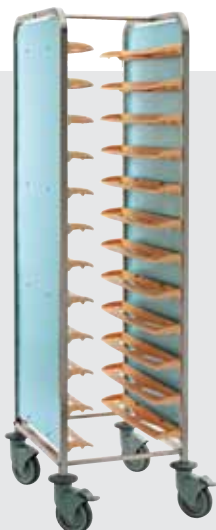
Autres dimensions : consulter le catalogue Bourgeat.



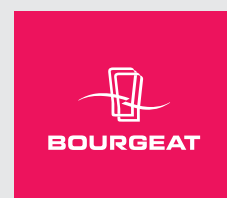
CHARIOT UTILITAIRE "X-TRA"

- En polypropylène.
- Esthétique, idéal en salle. Poignées ergonomiques.
- Surface résiste aux chocs et égratignures.
- Angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plateaux larges, permettant de recevoir, des bacs GN 2/1.
- Charge maximale : 136 kg.
- Charge par niveau : 45 kg.
- Muni de 4 roues plastique silencieuses.
- Livré démonté. Montage aisé.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
1030	510	960		140521	279,00



RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS
DANS LE CATALOGUE





CHARIOT À POIGNÉE

4 roulettes à bandage caoutchouc noir, 2 fixes / 2 pivotantes, Ø 100 mm, moyeu lisse.
Plateau en acier embouti renforcé.
Dossier rabattable.
Tapis anti-dérapant et pare-choc de sécurité.

L mm	l mm	Charge max. Kg	Code	Prix HT
740	480	150	149086	67,00



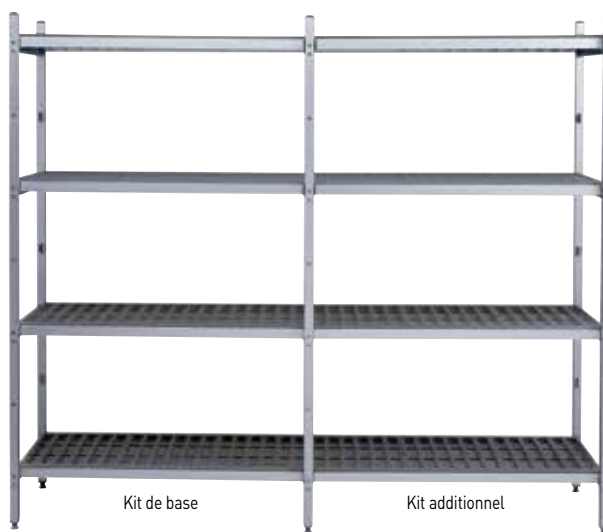
CHARIOT À POIGNÉE

Poignée 3 positions (inclinée, droite, pliée).
En polyéthylène très résistant, il ne se déforme pas et ne rouille pas.
Plateau large, stable et facile à charger.
Roues larges pour une grande stabilité au sol. 2 roues fixes, 2 pivotantes.
Roues spéciales anti-traçantes.
Le plateau anti-dérapant peut servir de socle à roulettes une fois la poignée repliée (gain de place et de stockage).
Coloris : gris.

L mm	l mm	Charge max. Kg	Code	Prix HT
825	520	181	140517	254,00



RETROUVEZ LES RAYONNAGES SUR MESURE DANS LE CATALOGUE



RAYONNAGES

Conçus pour le stockage des produits alimentaires.
Structure en aluminium anodisé.
Plateaux en polypropylène amovibles et lavables en machine.
Hauteur des niveaux des 4 étagères réglable sur 7 positions.
Pieds équipés de vérins réglables.
Charge maximale par niveau : 90 kg.
Livré en kit. Le kit additionnel comprend 1 échelle et 4 étagères à raccorder sur le kit de base.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Kit de base	1015	425	1730	893002	300,00
Kit additionnel	905	425	1730	893302	239,00



MONTAGE ET DÉMONTAGE FACILE SANS OUTILS

CLAYETTES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE



Solidité

- porte sans charnière
- coins et bords renforcés
- côtés et dessus rigidifiés
- patins anti-usure sur le dessous

Ergonomie

- grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main
- poignées de portage confortables sur 4 côtés

Hygiène

- compatibles avec le lavage au jet haute pression
- intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau
- porte amovible.
- certification NF Hygiène Alimentaire

Performance

- isolation efficace par mousse sans CFC,
- fermetures parfaitement étanches,
- parfaite circulation de l'air dans les enceintes,
- utilisation en température de -30°C à +85°C.

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur.

Ils peuvent servir au transport des aliments chauds ou froids sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.



Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture.



Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

Choix du marquage

Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.



Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

- Porte sans charnière extrêmement robuste
- 4 larges poignées facilitant la manutention
- Coins renforcés, grande robustesse
- Fermeture rapide et sûre



CONTENEUR "SHERPA F2" GN 1/1

Nombre de glissières : 6. Espacement entre glissières : 36 mm.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	695	378	11	821801	296,25



CONTENEUR "SHERPA F3" GN 1/1

Nombre de glissières : 9. Espacement entre glissières : 36 mm.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	683	534	14	821901	488,85



CONTENEUR "SHERPA F4" GN 1/1

Nombre de glissières : 12.
Espacement entre glissières : 36 mm.
Hauteur avec roues : 786 mm.
Poids indiqué sans roues.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	693	632	17	822101	517,00



CONTENEUR "SHERPA E8" 600 X 400 MM

8 paires de glissières pour plaques et grilles 600 x 400 mm espacées de 50 mm.
En liaison froide : utilisation recommandée de plaque eutectique à loger en partie supérieure.
Peut être équipé des roues 822751. Superposables entre eux avec attaches 822851.
Compatible avec le socle rouleur 798006.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
776	548	641	22	822301	525,00



SPÉCIAL
TRAITEURS ET PÂTISSIERS

CONTENEURS ISOTHERMES CHAUFFANTS OUVERTURE FRONTALE GN 1/1

sherpa

Conçus pour le transfert des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température à 63°C.
Après transport, conserver les aliments à 63°C grâce au bloc de chauffe.
Utilisables aussi comme conteneurs isothermes neutre en froid.



IMPÉRATIF : utiliser des couvercles sur les bacs empêchant le dégagement de vapeur et matières grasses nuisant au fonctionnement électrique.
Bloc chauffant 300 watts, 230 volts monophasé 50/60 Hz.



CONTENEUR CHAUFFANT "SHERPA" GN 1/1

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Sherpa FC3					
478	709	534	18	822000	1148,00
Sherpa FC4					
478	709	632	21	822500	1176,00

Possibilités de chargement des conteneurs à ouverture frontale

		F2	F3 / FC3	F4 / FC4
Plaques et grilles				
Bacs GN 1/1 :				
65	inox	3	4	6
	PC	3	4	6
100	inox	2	3	4
	PC	2	3	4
150	inox	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
	PC	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
200	inox	1	1 + 1 H 100	2
	PC	1	1 + 1 H 100	2

CONTENEURS ISOTHERMES GASTRONORMES, OUVERTURE DESSUS

sherpa

Disponible en versions sans et avec panier fil inox pour une préhension et une sortie plus faciles des bacs notamment en liaison chaude.



Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs de nos plaques eutectiques GN 1/1 ou GN 1/3 -12°C.
Poids sans panier : 12 kg, avec panier 13 kg.



L ext. mm	P ext. mm	H ext. mm	L int. mm	P int. mm	H int. mm	Code	Prix HT
472	697	370	335	535	241		
"Sherpa D2", sans panier						821000	397,25
"Sherpa DP2", avec panier						821200	459,15

Possibilités de chargement des conteneurs à ouverture frontale

	D2 et DP2
Bacs GN 1/1 :	
65	3
100	2
150	1 + 1 H 65
200	1
Vrac	43 litres



PLAQUE EUTECTIQUE

L mm	l mm	H mm	T° jusqu'à	Code	Prix HT
325	176	30	-12°C	826001	24,95
530	325	30	-3°C	826003	48,65
530	325	30	-12°C	826004	50,80
530	325	30	-21°C	826005	53,00
600	400	30	-12°C	405015	90,60



JEU DE 4 ROUES

Chape acier inoxydable, Ø 125 mm dont 2 avec freins, pour Sherpa F4, F4C et E8.

Code	Prix HT
822751	155,50



JEU DE 2 ATTACHES

Pour relier 2 conteneurs entre eux.

Code	Prix HT
F3, F4, FC3, FC4	822850 72,50
E8	822851 104,00



RETROUVEZ LES CONTENEURS
ISOTHERMES PORTE-REPAS
INDIVIDUELS DANS LE CATALOGUE



POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DES PLAQUES
EUTECTIQUES, IL EST IMPORTANT DE LES CONGELER
PENDANT 24H AUX TEMPÉRATURES MINIMUM SUIVANTES :

* 826001 / 826004 : -18°C / -20°C

* 826003 : -10°C / -12°C

* 826005 : -28°C / -30°C



SOCLE ROULEUR AVEC POIGNÉE INOX

Poignée ergonomique. Calage parfait des conteneurs GN isothermes à ouverture frontale ou dessus (sauf conteneurs à liquide).

Lavable au jet d'eau.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
958	496	1046	798006	334,00



Pour tous les besoins de services de boissons chaudes ou froides, avec ou sans robinet.



CUVE INOX (AMOVIBLE) QUI ÉVITE LE
TRANSFERT DES GOÛTS, DES ODEURS ET
LES DÉFORMATIONS DUES À LA CHALEUR.



Fermeture rapide et sûre

Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.



Cuve inox sans odeur

Démontable et facilement nettoyable, elle évite goût, odeurs et déformations sur le corps plastique.



Robuste et stable

Une conception étudiée pour assurer une parfaite stabilité lors des transports.



Avec robinet

Robinet protégé (pas de saillie) pour remplissage de bols, tasses, ...

L mm	P mm	H mm	C.L.	Poids vide Kg	Code	Prix HT
271	440	370	5	6	825205	348,50
284	490	430	10	8	825210	408,00
316	604	437	17	10	825217	553,50

SPÉCIAL TRAITEUR / PÂTISSERIE

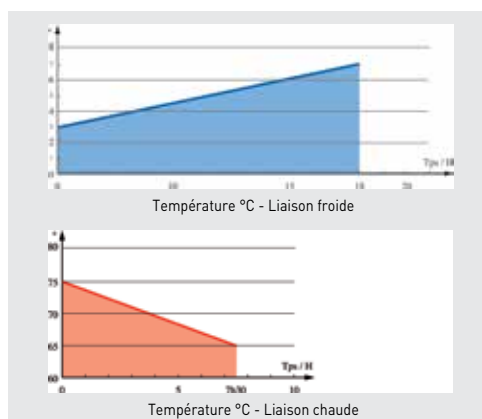
- Capacité : 9 plaques 600 x 400 mm ou 6 bacs 600 x 400 x H 120 mm.
- Parois intérieures lisses.
- Equipé d'un jeu d'échelles amovible en acier inoxydable 9 plaques.
- 4 roues Ø 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec freins.
- Un deuxième module peut être fixé sur le premier pour créer ainsi une armoire de transport double compartiment.



- Dispositif de fixation en acier inoxydable autorisant montage et démontage instantanés.
- Plaque d'identification pour inscription du contenu, destination...
- Charge maximale par glissières : 15 kg.
- Espacement entre glissières : 70 mm.
- Hauteur 135 mm (par module).



823108



823104

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Un module avec roulettes	Deux modules avec roulettes
L x P x H extérieur	592 x 767 x 1032 mm	592 x 767 x 1892 mm
L x P x H intérieur	428 x 660 x 615 mm	428 x 660 x 615 mm
Volume intérieur	173 L	346 L
Poids à vide	43 Kg	82 Kg
Code	823104	823108

	Code	Prix HT
Conteneur Classic 1 module sur roulettes	823104	1285,00
Conteneur Classic 2 modules sur roulettes	823108	2475,00

NB : Existe aussi en version sans échelle, avec échelles GN1/1, voir catalogue Bourgeat





HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION

L'hygiène et la sécurité des personnels, la propreté des matériels et des espaces de travail garantissent la protection de la santé de vos clients. Nos équipements et produits répondent à cette attente.

Matériel d'entretien	488 - 497
Produits d'entretien	498 - 500
Lavage des mains	501
Tri des déchets	502 - 503
Aspirateurs	504 - 505
Traitement des nuisibles	506 - 507
Vêtements de protection	508 - 512
Sanitaires	513



PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE

Balayette 710066 clipsable sur le manche. Pelle monobloc, lavable. Polypropylène, blanc.

L mm	H mm	Code	Prix HT
260	335	710067	3,10



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	13,80
L 380 mm	150508	19,75



RACLETTE SOL "MONOBLOC"

Monture polypropylène / fibre de verre. Évite de rayer les plinthes de carrelage. Raclette mousse blanche. S'utilise avec le manche Réf. 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
Raclette sols		
350	710040	5,65
450	710031	5,95
550	710116	12,80
750	710117	16,55



BALAYETTE COMPTOIR BLEUE

Balayette gamme hygiène, lavable. Fibres polyester souples, monture polypropylène. Clipsable sur la pelle 710067 pour le rangement.

L mm	H mm	Code	Prix HT
275	65	710066	5,90



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	13,80
L 385 mm	150510	18,10



BROSSE SPÉCIALE CONTENEURS

Pour bacs et poubelles. Monture PP, fibres PE. Compatible avec les manches 710032, 710033 et 150506.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	135	80	710121	31,75



RACLETTE RENFORCÉE

En nitrile, monture polypropylène renforcé en fibre de verre, double lame. S'utilise avec le manche 710033 ou 150506. Spécial usage en milieu alimentaire. Stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
450	710029	17,85
550	710037	19,70
750	150504	25,35

Produits adaptés à l'usage en industrie agroalimentaire.

- Support et fibres : matériau plastique, non-poreux, résistants aux solvants, aux agents chimiques de nettoyage et aux températures de désinfection.
- Fils d'agrafage inoxydables.

- Manche : Structure en fibre de verre ou aluminium anodisé.

- Supportent l'étuvage et les traitements chimiques pour leur désinfection.



BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène, fibre polyester, stérilisable jusqu'à 135°C, résiste aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40 mm.

L mm	Manche	Code	Prix HT
280	Court	150070	7,65
450	Long	710082	17,95



GOUPILLON

Nylon, manche en polyamide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	3,85



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL, À MANCHE

Pour nettoyage de plans de travail. Manche ergonomique, robuste.

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	335	65	150517	15,25



+140
°C

BROSSE DE COMPTOIR

Manche PP. Fibres bleues PE L 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	12,90



BROSSE VAISSELLE MEDIUM

Tirure : 20 mm.

L mm	Ø fils mm	Code	Prix HT
260	0,35	710081	4,00



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide. Stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	8,10



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette monobloc. Support ABS. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	13,25



NETTOYAGE, ESSUYAGE



ESSUIE-VERRES ANTI-PELUCHE
100% coton blanchi. 180g/m². Spécial verrerie fine.
Coloris bleu.

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le lot de 18			
720	570	130299	43,65



TORCHON 100% COTON
220g/m². Lavable à 90°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le lot de 12			
800	600	130300	39,95



ESSUIE-VERRE
100% coton, 200g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le lot de 12			
700	500	130290	24,35



LAVETTES
Coton blanc, 360 gr/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le lot de 10			
600	350	710234	18,30

VITRES ET VITRINES



SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE
Seau large permettant de tremper le mouilleur et de rincer le racle vitres. Polypropylène jaune.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
430	260	260	13	159099	17,85



RACLETTES À VITRES
Raclette caoutchouc.

L mm	Monture	Code	Prix HT
300	Inox	710218	10,10



MOUILLEUR À VITRES
Monture et manche plastique.
Utilisable avec le manche bois code 710204.

L mm	Code	Prix HT
350	Mouilleur	710212 9,60
350	Recharge pour mouilleur	710213 6,55



RACLETTES À VITRES
Raclette caoutchouc.

L mm	Monture	Code	Prix HT
250	PVC	150467	2,25
350	PVC	150469	2,75



LAVETTE NON TISSÉE

- Réutilisable 15 fois.
- Capacité d'absorption jusqu'à 950%.
- Lavable en machine à 60°C.
- Matériau antibactérien.
- Résistant au chlore et aux détergents.

L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
Le paquet de 25				
500	350	Bleu	150213	9,80
500	350	Jaune	150251	9,80
500	350	Rose	150252	9,80
500	350	Vert	150253	9,80
500	350	Blanc	150254	9,80



CARRÉ VAISSELLE ÉPONGE

3 couleurs assorties. Lot 5 carrés vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le paquet de 5			
200	180	150182	3,20



LAVETTES MICROFIBRE

- Tissées au toucher velours, 205 g/m² :
- Longue durée de vie, très résistante et grande souplesse d'utilisation.
 - Efficacité supérieure de dépeussierage.
 - Respect des surfaces délicates.
 - Nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Coloris	Dimensions mm	Code	Prix HT
Le paquet de 5			
Vert	345 x 345	710331	23,40



ÉPONGE VÉGÉTALE

Bordée, blonde. Résistance accrue à l'eau de javel.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Lot de 10				
144	95	27	150196	15,45



ÉPONGE À RÉCURER

Spécial collectivités. Une face verte récurage normal, une face éponge végétale.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Lot de 10				
130	90	28	710348	10,45



TAMPONS À RÉCURER

Gamme spéciale collectivités.

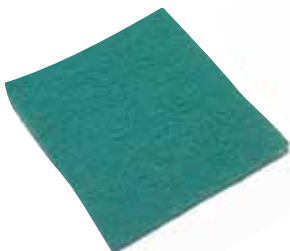
Coloris	L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
Épais, surfaces délicates Lot de 10					
Blanc	150	230	9	710340	12,40
Récurage normal Lot de 10					
Vert	150	230	9	710342	8,60



ROULEAU À RÉCURER

Fibre verte. Récurage normal.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	18,95



TAMPONS À RÉCURER

Pour ustensiles de cuisine et cuissons, etc...

Coloris	L mm	l mm	Ep. mm	Cdt	Code	Prix HT
Lot de 10						
Vert	150	230	10	100	150189	5,95



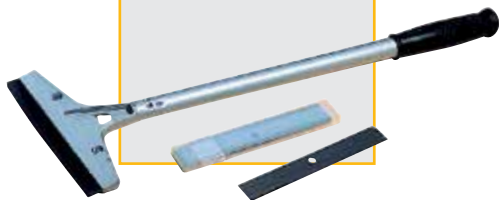
SPIRALE INOX

Pour les récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc...

Poids g	Code	Prix HT
60 Lot de 10	710328	20,30



LAMES INTERCHANGEABLES



GRATTOIR À MANCHE

Lame en acier trempé munie d'un clip de protection plastique. Manche en acier epoxy. Poignée anti-dérapante en PVC noir.

	Code	Prix HT
L manche 250 mm, 10 lames 100 mm	970031	16,70
L manche 400 mm, 5 lames 150 mm	970032	26,80
Lame de recharge en acier trempé		
10 lames 100 mm pour grattoir 970031	150096	6,80
5 lames 150 mm pour grattoir 970032	150098	11,40



BROSSE INOX LAVABLE



BROSSE INOX POUR GRILL

Seule brosse à grill et barbecue avec fils inox et manche ergonomique en polypropylène. Lavable au lave-vaisselle. Fils inox L 40 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	19,55



EFFICACE ET PRATIQUE



BROSSE POUR COUPEUSE À PAIN

Nettoie entre les lames et le plateau de la coupeuse simultanément.

10 brosses blanches Ø 10 mm, L 120 mm (Inox + PE). Fibras rouges L 40 mm. Manche PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	125	70	118318	48,55



BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

Récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Tête bois robuste épaisseur : 28 mm. Manche bois Ø 25 mm avec embout vissant métallique. Brosse en fils de laiton, grattoir en acier inoxydable.

L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec manche				
1030	200	109	118325	69,00
Sans manche				
	200	109	118326	55,90
Manche bois				
	1016		118328	13,40



BROSSE-BALAI A FOUR

Balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	19,00
450	118321	22,50
600	118322	29,10
Manche bois, Ø 25 mm		
3000	710205	24,90



BROSSE METALLIQUE AVEC LONG MANCHE

Tête en bois peint (noir) avec une double rangée de fils en acier inoxydable de longueur 28 mm. Longueur du manche 740 mm. Longueur de la brosse 205 mm.

Code	Prix HT
159103	77,55



BROSSE A MANCHE AVEC GRATTOIR

Manche en bois. Fils en acier au carbone de 30 mm. 4 rangs. Grattoir en acier au carbone.

L mm	Code	Prix HT
365	150081	5,50



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitonné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
210	5	100132	5,55



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitonné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
300	4	100125	4,20



BALAI COCO

Monture composite, douille à vis. Manche 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	4,05



BALAI 1/2 TETE

Monture et douille à vis en plastique. En soie noire.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	12,35



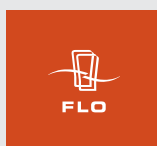
TÊTE DE LOUP

Dépoussiérage d'endroits difficiles d'accès grâce au manche télescopique en aluminium. Tête 1/2 ronde à crins synthétiques.

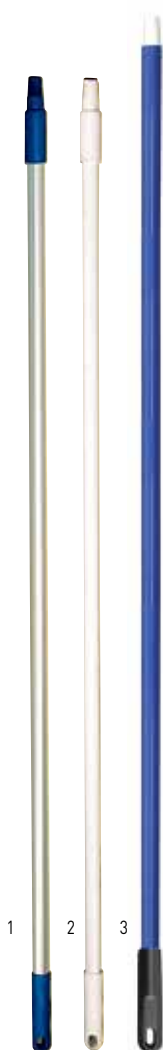
	Code	Prix HT
Tête de loup Ø 170 x H 180 mm	159011	8,30
Manche télescopique L 6 m (2 x 3 m)	159010	51,25



RETROUVEZ LES SACS POUBELLE SPÉCIAL RECYCLAGE DANS LE CATALOGUE



MANCHE LARGE ERGONOMIQUE



MANCHES VISSANTS

Adaptables sur tous nos balais, lave-ponts, raclettes sol. Ø 25 mm, pas de vis universel.

	L mm	Code	Prix HT
1. Fibre de verre	1400	710033	13,90
2. Aluminium anodisé	1400	150506	10,20
3. Fibre de verre Ø 28 mm	1500	710032	20,40



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	13,80
L 380 mm	150508	19,75



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	13,80
L 385 mm	150510	18,10



PORTE-BALAIS MURAL

Permet de ranger les balais en coinçant leur manche de Ø 9 à 35 mm. Capacité 3 manches. Polypropylène et caoutchouc.

L mm	Code	Prix HT
500	150507	36,90



PELLE MENAGÈRE

Acier laqué, couleur variable selon arrivage.

L mm	H mm	Code	Prix HT
225	360	710109	4,55



CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot, équipée de :
 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique.
 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire, L= 15 mètres.
 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4)-L = 1,5 mètre.
 1 support pour bidon de 5 L.
 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à 11%).
 1 kit d'installation.

OPTION : MITIGEUR EC/EF

Entrée M 1/2 - sortie M 3/4 avec adaptateur FT 3/4.
 Raccord et joint inclus.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Centrale de nettoyage	260	90	380	150001	432,00
Mitigeur	110	100	40	150005	151,00



PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE

Pelle monobloc, lavable. Polypropylène, blanc.
 Balayette 710066 clipsable sur le manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
260	335	710067	3,10



BALAYETTE COMPTOIR BLEUE

Balayette gamme hygiène, lavable. Fibres polyester souples, monture polypropylène. Clipsable sur la pelle 710067 pour le rangement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	65	710066	5,90



BALAYETTES

Soie blanche de 45 mm. Support en bois vernis.

Balayette	L mm	Code	Prix HT
De comptoir	330	118302	11,60
1/2 tête	335	118310	13,35



BALAYETTE COCO

Monture composite, ton naturel teinté dans la masse.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	3,30



FROTTOIR / LAVE-PONT

Tirure 35 mm. Fibre dure.
 S'utilise avec manches 710033 et 150506.

L mm	Couleur fibres	Code	Prix HT
265	Blanche	150030	14,15
325	Blanche	710077	14,55



LAVE-PONT PP

Monture polypropylène vissante adaptée pour manche 710033 ou 150506. Fibres polyester dures. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	3,80



RACLETTE SOL "MONOBLOC"

Monture polypropylène / fibre de verre. Évite de rayer les plinthes de carrelage. Raclette mousse blanche. S'utilise avec le manche Réf. 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
Raclette sols		
350	710040	5,65
450	710031	5,95
550	710116	12,80
750	710117	16,55

RACLETTE RENFORCÉE

En nitrile, monture polypropylène renforcé en fibre de verre, double lame. S'utilise avec le manche 710033 ou 150506. Spécial usage en milieu alimentaire. Stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
Raclette sols		
450	710029	17,85
550	710037	19,70
750	150504	25,35

RACLETTE-SOL

Monture en acier zingué, équipé avec douille lisse Ø 24 mm, garniture en caoutchouc mousse.

L mm	Code	Prix HT
Raclette sols		
440	710203	4,00
Manche bois		
1200	710204	3,85



MOP COTON 220 GR

Qualité professionnelle. 220 gr. Coton 90 %. Support polypropylène résistant. Douille à vis.

Code	Prix HT
150575	2,55



MOP MICROFIBRE EXTRA

Microfibre lavable à 60°C. Eviter l'emploi d'adoucissant ou de produits chlorés.

Code	Prix HT
150579	4,85



MANCHE À VIS POUR MOP

Acier chromé. Embout polypropylène. L 1m40.

Code	Prix HT
150577	3,30



SERPILLÈRE MICROFIBRE

Serpillère microfibre pour lavage humide ou à sec. Antibactérien, utilisable sans détergent. Ne peluche pas. Ne raye pas. Ne laisse pas de traces. Légère et pratique à utiliser.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	710233	4,65



WASSINGUES

Coton, 430 gr/m², extra-blanc.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	500	10	710232	35,35



ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE

Pelle avec couvercle. Ouverture : 270 mm. Profondeur : 250 mm. Longueur de la balayette : 860 mm. Balayette avec bac clipsable permettant de la maintenir accrochée au manche de la pelle. Longueur totale : 940 mm. Coloris selon arrivage.

Code	Prix HT	
L'ensemble	150552	21,30



RÉSERVOIR INTÉGRÉ



KIT DE NETTOYAGE DES SOLS "PULSE"

Avec réservoir intégré de produit de nettoyage. Utilisable avec franges microfibre pour nettoyage pratique, efficace, rapide, sans effort. Permet d'utiliser la quantité exacte de solution, sans gaspillage. Manche ergonomique. Bouton pressoir libérant 3 jets de solution de nettoyage. Réservoir rechargeable de 0,6 litre nettoyant 80m². Fenêtre pour contrôler le niveau de remplissage. Support de franges articulé, orientable dans tous les sens, pour nettoyer facilement dans tous les coins et sous le mobilier. Poids 1,7 kg, réservoir rempli.

FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE

Idéale pour éliminer les bactéries. Lavage humide des surfaces. Fixation rapide par velcro. Bords double finition conservant la forme de la frange au fil des utilisations. Durabilité élevée, 500 cycles lavage/séchage (200 pour lavage avec eau de javel). Conception 62% microfibre, 22% polyester, 11% polypropylène.

Support à frange L mm	H mm	l mm	C.L.	Code	Prix HT
400	1480	107	0,6	150600	106,00

L totale mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
460	145	16	150602	12,00



MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ

Poignée en polyéthylène pour articles réf. 150561, 150562, 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	4,60



FRANGE ET PINCE "FAUBERT"

Pince en polypropylène + nylon. Frange en coton. Grande capacité d'absorption. 340 g. Manche correspondant Réf. 150560.

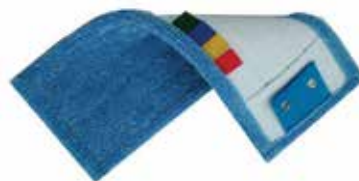
	mm	Code	Prix HT
Frange	L 76	150564	6,10
Pince	l 175	150563	4,25



PINCE POUR LAVAGE À PLAT

Base en plastique. Pliable pour fixation de la frange et essorage dans une presse à mâchoire. Douille Ø 25 mm. Manche correspondant Réf. 150560.

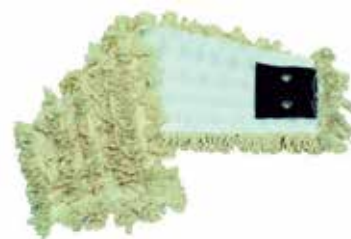
L mm	l mm	Code	Prix HT
490	180	150561	21,55



FRANGE POUR LAVAGE A PLAT

100% polyester. 570 g/m². Super absorbante. Fibre abrasive et légère qui facilite le nettoyage et l'essorage. Lavage à 90°C en autoclave.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150532	12,20



FRANGE POUR LAVAGE A PLAT

En coton et polyester à bouclettes pour lavage des sols. Oeillets de blocage. Lavage en machine à 40°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150562	6,20



**PRESSE À MACHOIRE VERTICALE POUR
ESSORER LES FRANGES "FAUBERT"
150564 ET 150503**

CHARIOT DE LAVAGE

En polypropylène. Équipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.
Anse en plastique. Presse à mâchoire verticale pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563. Roues directionnelles. Poignées réversibles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
645	430	505	150566	122,00

Presse de rechange 150565 74,15



SEAU 14 L AVEC ESSOREUR

En polypropylène copolymère. Avec anses et essoreur pour Mop coton.

H mm	Code	Prix HT
240	150527	8,65



SEAU COULEUR 5 L

Polypropylène.

L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
250	170	Vert	150571	8,60
250	170	Rouge	150568	8,60
250	170	Jaune	150573	8,60
250	170	Bleu	150569	8,60



CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE 20L

Mini chariot compact, cuve 20 litres avec séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. 4 roulettes pivotantes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	220	470	150555	59,60



SEAU ROND 10 L

En polyéthylène bleu. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	205	150578	3,40



SEAU 12 L

Seau rond, anse chromée. Polyéthylène blanc, qualité non alimentaire, robuste.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	280	710211	11,20



CHARIOT DE MÉNAGE

Compact : moins de 80cm de long. Presse universelle, 2 seaux larges 15L, 2 seaux pivotants 5L, 1 collecteur de déchet support sac 120L. Roulettes multidirectionnelles. Livré à plat, en kit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
780	580	950	150567	308,00



PLOT SÉCURISÉ MOBILE

Plot recto/verso avec indications bilingues français-anglais.

L mm	H mm	Code	Prix HT
270	610	150553	18,55



CÔNE DE SÉCURITÉ MOBILE

Avertissement "sol glissant", multilingue. Modèle parapluie se plie, se range dans un étui, se déplace rapidement. Fabrication nylon et polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
533	533	508	467050	99,95



Une gamme de pâte pour nettoyer, raviver et polir les ustensiles, les plats, les couverts, unanimement appréciée des professionnels pour son efficacité. Emploi facile.

Modèle	C.L.	Code	Prix HT
Polycuivre P.M.	0,15	720311	8,80
Polycuivre G.M.	1	720312	44,40



Modèle	C.L.	Code	Prix HT
Polargent P.M.	0,15	720301	9,85
Polargent G.M.	1	720302	53,50



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Nettoie et rend brillantes les surfaces en inox et en aluminium. Spray sans gaz propulseur.

Code	Prix HT
720362	7,15



BISTRO ACIER INOX

Nettoie et polit l'acier inoxydable notamment les mobiliers de cuisines professionnelles. Une seule application nécessaire pour nettoyer et polir.

C ml	Code	Prix HT
250	720360	5,00



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Nettoie et élimine les traces de résidus. Forme une pellicule invisible facilitant l'entretien.

C ml	Code	Prix HT
250	720358	4,85

NEW!



NETTOYANT VAISSELLE MAIN

Détergent concentré, dosage recommandé : 0,3% (soit 3 g/litre).

	Code	Prix HT
Le bidon de 1 litre	720035	6,45
Le bidon de 5 litres	720036	16,95



NETTOYANT VAISSELLE MACHINE

Liquide concentré pour lave-vaisselle industriel à haute teneur en matière active (≈ 30%). Sans chlore, haut pouvoir dégraissant, économique compte tenu de la dose d'emploi conseillée : 3 ml par litre d'eau.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720026	24,00



LIQUIDE RINÇAGE-SÉCHAGE LAVE-VAISSELLE

Liquide de séchage adapté à l'eau dure très concentré ; dose d'utilisation : de 1 à 5 g par litre d'eau à température 80/85°C. Biodégradable à +90%. Bidon avec bouchon doseur.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720028	20,85



CRÈME À RÉCURER

Répure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'inox et l'émail, rinçage facile. Sans risque de rayures.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre	720061	3,60
Le flacon de 750 ml	720062	3,45



NEW!



FLASH NET DÉGRAISSANT

Dégraissant surpuissant toutes surfaces. Elimine sans effort tous types de tâches.

	Code	Prix HT
Le flacon de 750 ml avec pulvérisateur	720004	5,85

NEW!



NETTOYANT SOLS/MURS

Destiné au nettoyage de toutes surfaces lavables : sols carrelés, linoléum, revêtements, murs (peintures lavables), etc... Dosage recommandé : 5 g/litres.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720208	16,10

NEW!



NETTOYANT VITRE

Nettoie et fait briller les vitres et surfaces vitrées sans laisser de traces.

	Code	Prix HT
Flacon 750 ml avec pulvérisateur	720039	4,60



PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION

Jet réglable, pulvérisation continue ou coup par coup. Pompe à haut rendement. Non agréé aux produits alimentaires. Réservoir polyéthylène translucide.

	Code	Prix HT
Le pulvérisateur de 1,3 litre	710221	43,95



POMPE DOSEUSE

Facilite le dosage, s'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 L. Agréé contact alimentaire. Débit 28 ml +/- 2 ml par impulsion.

	Code	Prix HT
Pas de vis, Ø 40 mm	720050	11,05

NETTOYANTS SPÉCIAUX

NEW!



NETTOYANT DÉSINFECTANT

Conforme aux normes de désinfection. Biocide de TP2. 3 fonctions en une seule application : nettoyant, dégraissant, désinfectant. Conforme aux tests de normes : EN 1040 Bactéricide (en 5 min à 20°C) EN 1276 Bactéricide (en 5 min à 20°C) NF T72-300 Bactéricide (5 min à 20°C) EN 13623 Bactéricide (en 60 min à 30°C) EN 1275 Fongicide (en 15 min à 20°C).

	Code	Prix HT
Le spray 500 ml	720201	4,95
Le bidon de 5 litres	720205	34,60

NEW!



PASTILLES JAVEL

Comprimés concentrés, à diluer dans l'eau (1 à 2/ 10L). Désinfecte et assainit les murs, sols, linge, sanitaires, mais aussi les ustensiles en contact avec les aliments (avec rinçage).

	Code	Prix HT
Flacon de 500g soit environ 150 comprimés effervescents	720066	13,35

NEW!



DÉCAPANT FOUR

Pour le nettoyage des fours, grills, rôtissoires,... Dissout et élimine tous résidus (même carbonisés). Usage professionnel.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720225	16,25



BACTÉRICIDE ET FONGICIDE



NETTOYANT DÉSINFECTANT

Produit à double action détergente et désinfectante. Bactéricide et fongicide. Conforme aux normes européennes EN 1040, EN 1276, EN 1650 et EN 14476 5 (virucide, virus de la grippe aviaire). Liquide concentré à diluer.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720005	32,40



SANS RINÇAGE



LINGETTES DESINFECTANTES

Pour le matériel et les surfaces. Solution bactéricide et fongicide. Dim. lingettes 200 x 200 mm.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice 200 pièces	720092	12,15



DÉCAPANT DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE

Concentré spécial graisses alimentaires pour surfaces et matériels, décape ou dégraisse selon concentration, dilution conseillée : 5%.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720008	22,30

NEW!



NETTOYANT DÉTARTRANT

Nettoyant détartrant parfum menthe éco-recharge. Nettoie et détartré les surfaces présentant des résidus de calcaire comme les surfaces carrelées, robinetteries, installations sanitaires, etc... Agréablement parfumé.

	Code	Prix HT
Le flacon de 750 ml	720231	6,75

NEW!



NETTOYANT INOX

Protège et fait briller - Évite l'oxydation - Supprime la redéposition de la poussière. Empêche l'adhérence des graisses. Produits spécialement étudié pour l'entretien des surfaces inox, chrome et aluminium, brillantes et satinées. Supprime les traces de doigts, les auréoles, les salissures diverses sans rayer. Laisse un film protecteur.

	Code	Prix HT
Le flacon de 500 ml	720401	7,90



DÉCAPANT FOUR

Décolle les graisses carbonisées et permet le nettoyage efficace et rapide des fours, rôtissoires, grilles, barbecues...

	Code	Prix HT
Le spray 500 ml	720013	5,70

LAVAGE DES MAINS



NEW!

CRÈME MAINS BACTÉRICIDE

Crème lavante avec action anti-microbienne : Bactéricide (5 min à 20°C) Fongicide (5 min à 20°C).

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720220	19,10



NEW!

LIQUIDE MAINS COTON FLEURI

Lotion lavante antiseptique qui se transforme en mousse dès sa sortie de la pompe. La texture mousse de la lotion bactéricide coton fleuri permet une économie importante à l'utilisation. Bactéricide (5 min à 20°C).

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720221	16,15



BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face. Fibres nylon L 13 et 9 mm. Adhésif double face au dos du support.

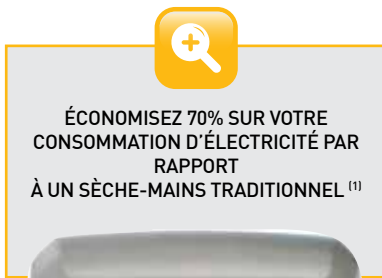
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	35	150522	5,40



BROSSE À ONGLES

Fibres dures. Chaînette inox en option.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Brosse	128	45	150518	3,40
Chaînette	1050		150520	12,15



ÉCONOMISEZ 70% SUR VOTRE CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ PAR RAPPORT À UN SÈCHE-MAINS TRADITIONNEL ⁽¹⁾



SÈCHE-MAINS TURBO

Combinant grande vitesse de séchage et basse consommation, ce puissant sèche-mains offre une solution éco-responsable aux utilisateurs. Coque robuste en acier inoxydable brossé et design contemporain. Moteur grande vitesse : 29 000 tr/min, temps de séchage environ 15 sec, garantie 3 ans, 240 volts monophasé 50/60 Hz. (1) basé sur une utilisation moyenne de 150 séchages/jour.

L mm	P mm	H mm	W	Code	Prix HT
256	174	149	1000	730018	524,00



DISTRIBUTEUR INOX DE SAVON

Inox brossé. Distribution par bouton poussoir en façade, remplissage facile par le dessus. Niveau visible. A fixer au mur.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
115	105	205	1	730011	53,45



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Facile à remplir par le dessus, avec visualisation du niveau de remplissage. Nettoyage aisé du réservoir amovible. Distribution poussoir, système anti-goutte. Support mural et réservoir en ABS. Verrouillage par serrure à clé. Mécanisme inox.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
115	103	200	0,8	730009	19,65

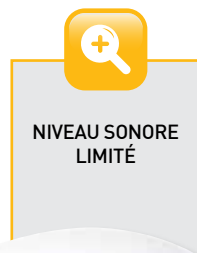


NEW!

SÈCHE-MAINS MURAL "TURBO" INOX

Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 500 à 1150W. Protection électrique IPX& classe 1, temps de séchage 10 à 15 secondes. Vitesse d'air en sortie 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40°C. Anti-vandalisme à la carrosserie en inox brillant. Tension d'alimentation 240V - 50/60 Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
180	152	260	3	730015	229,00



NIVEAU SONORE LIMITÉ

NEW!



SÈCHE-MAINS MURAL ABS

Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 2000 W. Protection électrique IPx classe II. Temps de séchage de 18 secondes, vitesse d'air en sortie 65 km/h. Niveau sonore 60 dB, flux d'air chauffé, anti-vandalisme et carrosserie en ABS blanc. Tension d'alimentation 240V - 50/60 Hz. Garantie 2 ans.

L mm	P mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
240	250	260	2,32	730012	106,00



Présentée avec option pédale + porte sac.

POUBELLE ROULANTE BLANCHE 120 LITRES

Résiste au chaud et au froid : -20 à +80°C.
 - Avec couvercle, sans pédale.
 - Prise frontale pour collecte.
 - Stérilisable.
 - 2 roues Ø 100 mm.
 En polypropylène haute densité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	480	930	150382	79,00



POUBELLE ROULANTE

Équipée de 2 roues à bandage caoutchouc, prise frontale pour véhicule de collecte. Conforme à la norme EN 840-2.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
550	480	930	120	150380	64,70



POUBELLE D'IMMEUBLE

Avec couvercle crochetable.
 Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée.
 En polypropylène choc.
 Contenance : 80 litres.
 Dim. hors poignées : Ø 550 mm, H 470 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
660	570	150390	17,00



SYSTÈME DE PRÉHENSION ADAPTÉ AUX VÉHICULES DE COLLECTE



POUBELLES TRI SÉLECTIF

Poubelles 120 litres, corps gris, avec couvercle de couleur pour les différents types de déchets.

L mm	l mm	H mm	Coloris couvercle	Code	Prix HT
550	485	930	Bleu	150381	64,70
550	485	930	Vert	150384	64,70
550	485	930	Jaune	150385	64,70
550	485	930	Rouge	150387	64,70



PÉDALE + ANNEAU PORTE-SAC

Pour poubelle 120 L réf. 150380 à 150387. Galvanisé.
 Montage sur poubelle très facile. Sans outil.

Code	Prix HT
150383	60,90



PORTE-SAC POUBELLE "CLIC-CLAC"

- Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale.
- Mise en place et retrait des sacs très facile.
- Structure en tube inox.
- 2 roues pivotantes Ø 100 mm à bandage non tâchant.
- Pour sacs de 100 et 110 litres.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
590	405	960	857930	256,20



PORTE-SAC POUBELLE

- Ouverture couvercle à pédale.
- Fixation du sac par sangle.
- Jeu de 6 étiquettes de couleurs pour le tri sélectif.
- Couvercle et base démontables pour nettoyage.
- Couvercle à poignée, 2 roulettes à bandage Ø 75 mm pour le déplacement.
- Pour sacs 110 litres.
- Structure tube inox, base et couvercle polypropylène.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
488	359	864	857920	230,50



CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE INOX

- Ouverture couvercle à pédale.
- Fixation du sac par sangle.
- Livré avec un jeu de 6 étiquettes couleurs à pictogrammes pour le tri sélectif.
- 2 roulettes PVC Ø 50 mm pour la manutention.
- Pour sac de 110 L.
- Châssis vertical : 40 x 40 mm. Châssis horizontal : épaisseur 2 mm.
- Couvercle et réceptacle en inox.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
450	360	820	857911	340,00



POUBELLE CARRÉE

Poubelle à pédale en polypropylène.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
195	245	225	4	159082	11,45



45 L



70 L



90 L



106 L

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

En polyéthylène. Coloris : blanc.
Équipée de roues pour le modèle 106 litres.
Modèle 45 litres adapté pour la boutique.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
410	390	600	45	150370	81,00
500	410	670	70	150371	99,00
500	410	820	90	150372	113,20
556	490	890	106	150398	134,00

- Cuve inox (sauf 710512)
- Sac à poussières de farine anti-colmatant
- Système antistatique : protège contre les échanges électriques liées à l'aspiration de farine
- En option : kit d'aspiration spécial four (710502), résistant aux températures élevées.

Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol.
230 volts monophasé, 50/60 Hz.



**SANTÉ : AIDE À LA LUTTE CONTRE LA DISPERSION DES
POUSSIÈRES DE FARINE**



**LE PLUS COMPACT DES
ASPIRATEURS ANTISTATIQUES**

ASPIRATEUR SM25

Destiné aux petits fournils.
Cuve acier inox. Filtre coton de série.

	Code	Prix HT
Avec kit standard	710503	523,00
Avec kit four Réf. 710502	710500	904,00
Sac anticolmatant de rechange	710505	50,95

Caractéristiques	SM 25	CM 56
Capacité cuve	25 L	56 L
Moteur	1	2
Puissance	1400 W	2x1200 W
Débit air m³/H	198	396
Dépression mm H ² O	2200	2410
Niveau sonore	62 db	66 db
Largeur	450	540
Profondeur	440	540
Hauteur	600	900
Poids	11 Kg	25 Kg



**SAC À POUSSIÈRE
ANTI-COLMATANT**



ASPIRATEUR CM56

Destiné aux fournils de production moyenne.
Cuve acier inox. Filtre coton de série.

	Code	Prix HT
Avec kit standard	710506	814,00
Avec kit four Réf. 710502	710509	1195,00
Sac anticolmatant de rechange	710507	71,05



KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR

Conçu avec des matériaux résistants aux températures élevées, ce kit permet de nettoyer les fours boulangers, grâce à ses tubes emboîtables. Il comprend :

- 1 flexible en acier et céramique, longueur 3m.
- 2 tubes aluminium avec gaine de protection, L 1m.
- 1 tube aluminium sans gaine de protection, L 1m.
- 1 raclette four avec racloir silicone.

Poids 4,5 kg. Ø de raccord 40 mm.

Code	Prix HT
710502	381,00



- Cartouche filtrante antistatique de grande surface (3m³) spéciale poussières fines /filtration 3 microns
- Poignée extérieure de secouage manuel du filtre en cas de colmatage.
- Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile.



ASPIRATEUR ASM220

Destiné aux fournils de production supérieure.
Cuve acier époxy.
2 interrupteurs indépendants.

	Code	Prix HT
Avec kit standard	710512	2155,00

Caractéristiques	220 DS
Capacité cuve	20 L
Moteur	2
Puissance	2300W
Débit air m ³ /H	360
Dépression mm H ² O	2300
Niveau sonore	75 db
Largeur	500
Profondeur	560
Hauteur	1000
Poids	31 Kg



ASPIRATEUR POUSSIÈRES

Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...

Livré avec flexible Ø 32 mm, L 2 mètres, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 brosse lg 270 mm, 1 brosse ronde, 1 suceur et 1 filtre primaire.

	Code	Prix HT
Aspirateur	280495	221,00
10 sacs 9L	280491	23,70



ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE

Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...

Livré avec flexible Ø 32 mm x L 2,4 m, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 capteur à eau L 300 mm, 1 capteur à poussière à roulette L 300 mm.

	Code	Prix HT
Aspirateur	280493	320,00
10 sacs 15L	280492	35,00

Caractéristiques	280495	280493
Capacité cuve	9	9/15 ⁽¹⁾
Moteur	1	1
Puissance	580 W	1200 W
Débit air m ³ /H	31,5	40
Dépression mm H ² O	2050	2500
Niveau sonore	-	-
Largeur	340	355
Profondeur	340	355
Hauteur	350	510
Poids	5,8 Kg	7,1 Kg

⁽¹⁾ Eau / Poussière



EK 30



EK 80

DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

- Destructeurs par électrocution.
- À poser ou suspendre.
- Bac amovible de récupération des insectes.
- Grille facile à nettoyer.
- Conforme à la norme Européenne EN 60 335-2-59.
- En acier inoxydable.
- Alimentation 230 volts.

Modèle	Surface couverte	W	L mm	P mm	H mm	Kg	Nbre tubes	Hz	Code	Prix HT
EK 16	40 m ²	16	350	140	260	4	2 x 8 w	50	731109	156,00
EK 30	80 m ²	30	510	140	260	6,5	2 x 15 w	50	731110	185,00
EK 80	240 m ²	80	660	140	260	8,5	2 x 40 w	50	731111	263,00

Modèle	W	L mm	Code	Prix HT
Tubes pour destructeurs d'insectes, tubes actiniques.				
EK 16	8	300	730130	14,90
EK 30	15	300	730131	16,70
EK 80	40	600	730132	16,65
Glu/ EK30	15	400	730133	18,04



NEW!

INSECTICIDE

Action de choc sur les insectes volants : mites, guêpes, mouches...
Odeur discrète et agréable.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730216	9,45



DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS À GLU

- Destructeurs à plaque de glu.
- Design contemporain et discret.
- À poser (pieds fournis) ou suspendre.
- 15 W et 30 W.
- Version 15 W idéale pour plus de discrétion et moins d'encombrement.
- Manipulation rapide et simple des plaques de glu.
- Bac récupérateur amovible.
- Ouverture au-dessus de l'appareil pour augmenter la diffusion de lumière UV.
- Maintenance simple.
- Tubes UV haute efficacité (code 730133).
- Utilisation avec des plaques de glu GLUPAC® imprégnées de phéromones.
- Structure aluminium et ABS.
- 230 Volts mono / 50 Hz.

Modèle	Surface couverte	W	L mm	P mm	H mm	Kg	Hz	Code	Prix HT
HL 15	40 m ²	15	588	118	248	4,5	50	730107	206,00
HL 30	80 m ²	2 x 15	588	118	404	5,7	50	730108	285,00



PLAQUES DE GLU "GLUPAC®"

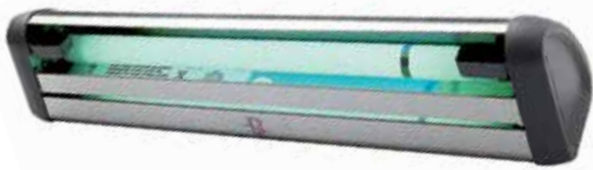
Intégration rapide dans les destructeurs. Une feuille de protection enduite de silicone protège la plaque jusqu'à son utilisation et s'enlève facilement sans contact avec la glu.
Glu ultra-résistante contre le séchage conservant ses propriétés plus de 4 semaines.
Contient des phéromones tricosène Z9 renforçant l'attractivité.
Lot de 6 plaques grand format adapté au modèle HL 30.
Plaques pouvant être séparées en 2 pour le modèle HL 15.

L mm	H mm	Code	Prix HT
545	310	730134	29,25



IL EST RECOMMANDÉ DE CHANGER LES TUBES ACTINIQUES DÈS QUE LEUR INTENSITÉ FLÉCHIT
AFIN DE CONSERVER L'EFFICACITÉ DES APPAREILS.

PIÈGES À NUISIBLES



PIÈGE À GUÊPES NECTAR™

Conçu pour fournir une protection contre les guêpes, mouches et autres insectes volants dans les commerces alimentaires. La forme très compacte de Nectar™ permet de le placer à l'intérieur des vitrines ou sur le comptoir. Les insectes sont capturés grâce à des plaques de glu qui restent hors de vue des consommateurs. Les plaques Glupac® sont imprégnées de phéromones et sont faites de glu sèche résistante aux U.V. pour une meilleure capture. La lumière brevetée Synergetic® et le liquide attractif additionnel pour guêpes et mouches assurent que ces dernières seront rapidement éloignées des aliments.

Caractéristiques : Façade en polycarbonate. Design incurvé pour installation en vitrines et comptoirs réfrigérés. Mise en place rapide des plaques de glu. 2 réservoirs amovibles pour liquide attractif. Tubes Synergetic® assurant la diffusion de 2 longueurs d'ondes pour capture accrue.



L mm	P mm	H mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
505	120	100	15	230	50	730135	216,00

Accessoires pour Nectar™

Sachet de 12 plaques à glu	730136	48,55
Flacon 250 ml liquide collectif 100% naturel	730137	15,70
Tube 15 W	730138	33,30

NEW!



PIÈGES À RONGEUR

Pâte rodenticide prête à l'emploi contre les rongeurs.

	Code	Prix HT
24 paquets de 10 gr	730214	6,65

NEW!

INSECTICIDE RAMPANTS

Action longue durée. Efficace et rapide, odeur discrète.



	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730217	9,30

PIÈGES CONTRE LES MITES ALIMENTAIRES

Piège contre les mites alimentaires est doté d'une pastille-appât à base de phéromone. Écologique et sans odeur.



Dim. cm		Code	Prix HT
6,5 x 30	Le paquet de 12	730212	42,80

ANTI INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gachette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi, longue durée contre les insectes volants et rampants : araignées, blattes, cafards, puces...



	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre	720107	26,95

PIÈGE CONTRE BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS "BLAT'CLAC"

Convient pour les blattes germaniques et orientales, à disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs, à employer à titre préventif ou curatif, sans produit toxique. Jetable.



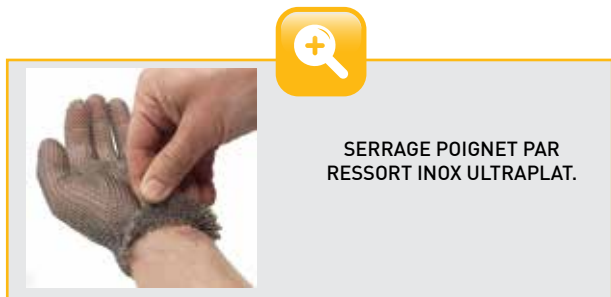
Dim. mm		Code	Prix HT
65 x 300	Le paquet de 12	730220	24,80

PIÈGE A SOURIS ET À RATS "RATUCLAC"

Contre les rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs, etc... et lors de fortes proliférations de souris ou mulots (chaque plaque peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs) tablettes engluées jetables, biodégradables, sans produit toxique.



Dim. mm		Code	Prix HT
190 x 280	Le paquet de 10	730215	40,50



SERRAGE POIGNET PAR
RESSORT INOX ULTRAPLAT.



GANT COTTE DE MAILLE

Gant 5 doigts sans manchette, 100% inoxydable avec serrage poignée par ressort inox ultraplat, assurant un parfait maintien. Ambidextre. Lavable en machine. Conforme à la norme EN 1082-1.

Taille	Couleurs pastille	Code	Prix HT
6-6 1/2 XS	Vert	100036	116,50
7-7 1/2 S	Blanc	100037	116,50
8-8 1/2 M	Rouge	100038	116,50
9-9 1/2 L	Bleu	100039	116,50



GANTS "SPÉCIAL PLONGE"

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorure. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras.

Taille	L mm	Code	Prix HT
La paire			
7	460	730253	11,55
8	460	730254	11,55
9	460	730255	11,55



GANTS LATEX JAUNE

L mm	Taille	Code	Prix HT
300	6/7	730256	1,45
300	7/8	730257	1,45
300	8/9	730258	1,45



SOUPLE + FINESSE
= DEXTÉRITÉ

PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gants tricotés fins, sans coutures, apportant une dextérité maximale. Texture très douce au toucher, confortable pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement CE 1935/2004 et aux normes EN 388:2003 (4,3,4,x) et EN 420:2003+A1:2009 (dextérité 5). Fibres haute performance polyéthylène HPPE. Sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

Taille	Code	Prix HT
7	467023	11,75
8	467024	11,75
9	467025	11,75



NOUVEAU MODÈLE AVEC
PROTECTION AMÉLIORÉE
DE L'AVANT-BRAS

GANT ANTI-COUPURE

Gant de très haute protection contre les coupures. Ambidextre. Recommandé en milieu alimentaire pour la découpe de viandes et le nettoyage des objets et matériels coupants : couteaux, trancheurs électriques... Gant en tricot de fibre PEHD et polyester, sans couture, souple pour un confort optimum. Gant ambidextre lavable en machine à 70°C. Catégorie CE : II. Conforme aux normes CE EN 420-94 et EN 388-94.

Taille	Code	Prix HT
7	467012	17,55
8	466620	17,55
9	466621	17,55



GANTS LAVABLES (1)



GANTS TEMP-COOK

Gant de protection thermique, étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras.

Intérieur coton pour le confort.

Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts.

Adapté contact alimentaire et aux manipulations de sortie de cuisson jusqu'à 250°C pendant 15 secondes.

Conforme aux normes CE de protection contre les risques mécaniques EN388, de protection contre la chaleur EN407 et contre le froid EN511. Longueur : 450 mm.

En nitrile blanc.

Taille	Code	Prix HT
La paire		
S	730030	93,95
M	730031	93,95
L	730032	93,95

1) Lavage à la main uniquement



PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

100% coton. Extérieur traité pour résister à la chaleur : jusqu'à 205°C.

Conforme aux normes suivantes NF EN 420, NF EN 388 : risques mécaniques, NF EN 407 : risques thermiques.

Taille	Code	Prix HT
P.M.	130340	22,80
M.M.	130342	24,75
G.M.	130344	30,85



MANIQUES

En silicone souple, coloris : rouge. Elles protègent les mains jusqu'à 300°C. lors de la manipulation des récipients chauds. Elles sont antidérapantes et assurent une bonne prise en main. Lavables, même en lave-vaisselle pour une meilleure hygiène, elles sont imputrescibles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
La paire			
200	130	773025	28,30



GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260 mm.

Étanche en environnement humide.

Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés.

Lavables en machine, performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C.

Gants conformes CE : EN 511/02X et EN 3888/3222.

Taille	Code	Prix HT
La paire		
8	773028	9,90
9	773029	9,90
10	773030	9,90



MOUFLES DE PROTECTION THERMIQUE

Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques). En cuir, doublés intérieur tissu, utilisables jusqu'à 250°C.

Modèle	Crispin mm		Code	Prix HT
La paire				
P.M.	100	Moufles	773001	15,05
G.M.	200	Moufles	773002	15,50
P.M.	100	Gants	773011	18,30
G.M.	200	Gants	773012	19,30



GANTS ANTI-FROID

En cuir avec doublure isotherme pour une protection efficace des mains lors de la manipulation des produits surgelés ou congelés. Conformés aux normes CE sur les Equipements de Protection Individuelle (EPI).

Taille	Code	Prix HT
La paire		
9	468988	43,55
10	468983	45,80

TABLIERS



TABLIER VALET

Avec bavette. Toile 50% polyester, 50% coton, 270 g/m².

L mm	l mm	Poche	Coloris	Code	Prix HT
1020	950	Oui	Bleu	130160	14,00
1020	950	Non	Bleu	130155	12,95
1020	950	Oui	Blanc	130150	10,50
1020	950	Non	Blanc	130145	10,00
1020	950	Oui	Noir	130151	14,00
1020	950	Oui	Gris	130152	14,00

TABLIER DE CUISINIER

100% coton, 270 g/m².

Tabliers larges entourant toute la taille.



L mm	H mm		Cdt	Code	Prix HT
1020	600	Demi-chef	1	130140	6,65
1020	900	Chef	1	130135	8,15

TABLIER COTTES DE MAILLE

Tablier de protection réversible et souple.

Équipé d'un harnais VITOFIX. En cotte de maille inox. Certifié EN412 niveau II de protection. Adapté pour le désossage.



L mm	l mm	Taille	Code	Prix HT
600	560	Petit modèle (- de 1,65 m)	100046	150,00
750	560	Grand modèle (+ de 1,65 m)	100047	170,00

LITEAU DE SERVEUR

100% coton blanchi 180 g/m².



L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	4,80



TABLIER OCÉAN BLANC

Tablier en polyéthylène gaine. Lien soudé : hauteur ajustable. Nettoyage facile sous l'eau à 80°C additionné d'un dégraissant. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Température d'emploi de 0° à 90°C.



L mm	l mm	Ep. µ	Code	Prix HT
1150	900	300	716723	113,00



TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Tablier nitrile enduit 2 faces sur support polyester. Facilement lavable sous l'eau à 60°C. Idéal pour laboratoire et plonge. Sangle de cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Résistant aux liquides chauds, graisses animales et sangs. Se lave facilement au jet. Température d'emploi : de 0°C à 130°C. Coloris : blanc. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340 : 2003



L mm	l mm	Ep. µ	Code	Prix HT
1150	900	500	130130	29,15

TABLIER VINYL BLANC

Sangle sur le cou réglable. Résiste aux produits d'entretien courants. Spécial plonge. Fixation par élastique à crochet. Apprécie pour sa légèreté et sa souplesse. Nettoyage facile sous l'eau à 30°C additionné d'un dégraissant. Température d'emploi : 50°C maximum. Conforme DE 89/686.



L mm	l mm	Ep. µ	Poids g	Code	Prix HT
1000	750	200	405	130175	13,00
1150	900	200	315	774001	13,00
1300	900	200	350	774003	15,40

TABLIER DE MAREYEUR

Sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet et élastique. Résistance graisses animales et sang. Température d'emploi 0°C à 85°C. Nettoyage 60°C maxi. Épaisseur 30/100è. En polyuréthane. Norme CE EN 647.



L mm	l mm	Ep. µ	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	300	355	130217	34,00

VÊTEMENTS DE PROTECTION



LUNETTE DE PROTECTION

Optique nano-écran en polycarbonate. Protection contre 99,9% des UV. Protecteurs latéraux et protège-front. Branches réglables par crans. Monture bleue.

	Code	Prix HT
La paire	139004	15,45



GILET ANTI-FROID

Gilet col officier, serrage élastique à la ceinture. Matelassé bleu marine avec 2 poches basses plaquées transversales + une poche poitrine téléphone avec rabat + une poche intérieure.

Fermeture par zip. Emmanchures élastiquées.

Composition :

Extérieur : 65% polyester, 35% coton. Doublure de propreté 100% polyester. Remplissage : 100% polyester.

Protection individuelle conforme à la norme CE EN 340.

Taille	Code	Prix HT
S	716751	23,95
M	716752	23,95
L	716753	23,95
XL	716797	23,95
XXL	716759	23,95



RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE



BOTTES, SABOTS



BOTTES "AUVERGNE"

Botte agro-alimentaire de sécurité. Tige "LongLifeSystem" résistante aux agressions chimiques. Traitée anti-bactérien. Arrière renforcé pour tenir le pied. Protection des malléoles anti-chocs latéraux. Lisse pour faciliter l'entretien. Semelle à crampons autonettoyants, multidirectionnels et à talon marqué, antidérapante sur sols lisses, gras et mouillés. Coefficient d'adhérence > de 65% au standard de la norme [0.25]. Coloris blanc / bleu. Embout acier 200 joules. Tige et semelle PVC. Conforme à la norme EN 345-1 SB.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
36	130536	33,00
37	130537	33,00
38	130538	33,00
39	130539	33,00
40	130540	33,00
41	130541	33,00
42	130542	33,00
43	130543	33,00
44	130544	33,00
45	130545	33,00
46	130546	33,00



SABOTS SUEDOIS NOIR

Semelle bois.

Tige cuir souple sans bride.

Semelle avec relief anti-dérapant.

Sans embout de sécurité. Poids 650 g.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
38	770238	39,00
39	770239	39,00
40	770240	39,00
41	770241	39,00
42	770242	39,00
43	770243	39,00
44	770244	39,00
45	770245	39,00



ULTRA-LÉGER

NEW!



SABOTS DE SÉCURITÉ E-TECH NOIR

Embout de sécurité en composite 200 joules.
Première de propreté amovible en PVC souple avec relief massant.
Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Absorbant de sol au talon. Lavable à 30°C.
Poids: 180 grammes (T38) Conforme à la norme 20345 : 2004 SRC - S2

Taille	Code	Prix HT
		La paire
36	774136	58,55
37	774137	58,55
38	774138	58,55
39/40	774140	58,55
41	774141	58,55
42	774142	58,55
43	774143	58,55
44/45	774145	58,55
46	774146	58,55
47	774147	58,55



BRIDE ÉLASTIQUE
PIVOTANTE AMOVIBLE



SABOTS SÉCURITÉ SILVO BLANC

Intérieur doublé "drytec". Semelle intérieure amovible. Semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Lavable en machine à 30°C. Embout de sécurité acier 200 joules. Tige microfibre respirante et résistante. Conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E À SRC.
Poids : 395 g (T42).

Taille	Code	Prix HT
		La paire
35	280434	48,45
36	280435	48,45
37	280436	48,45
38	280437	48,45
39	280438	48,45
40	280439	48,45
41	280440	48,45
42	280441	48,45
43	280442	48,45
44	280443	48,45
45	280445	48,45
46	280446	48,45

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Spéciales agro-alimentaire.
Possibilité de lavage à l'eau et au savon.
Doublure haute respirabilité et séchage rapide.
Résistance abrasion et acides de transpiration.
Haut de tige matelassé confortable pour les malléoles.
Semelle de marche en polyuréthane, résistante aux graisses et produits de nettoyage.
Embout de sécurité acier 200 joules. Type 52. Tige synthétique respirante, hydrofuge et anallergique. Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC. Poids : 430 g (T42).



SYNTHÉTIQUE,
EMBOU ACIER

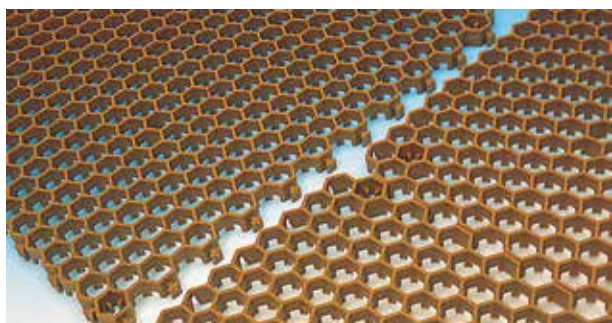


Taille	Code	Prix HT
		Blanc, la paire
36	774036	53,05
37	774037	53,05
38	774038	53,05
39	774039	53,05
40	774040	53,05
41	774041	53,05
42	774042	53,05
43	774043	53,05
44	774044	53,05
45	774045	53,05
46	774046	53,05



Taille	Code	Prix HT
		Noir, la paire
35	280184	53,05
36	280185	53,05
37	280186	53,05
38	280187	53,05
39	280188	53,05
40	280189	53,05
41	280190	53,05
42	280191	53,05
43	280192	53,05
44	280193	53,05
45	280194	53,05
46	280195	53,05
47	280196	53,05

TAPIS



CAILLEBOTIS NID D'ABEILLE (1M²)

Pour travailler les pieds au sec dans les locaux humides. Structure alvéolée en polyéthylène, anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Lot de 4 dalles de 500 x 500 x 20 mm.

Coloris	Cdt	Code	Prix HT
Caramel	Le lot	779011	75,00



MICROFIBRE PLUS ABSORBANT ET LAVABLE EN MACHINE



TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

Absorbe humidité et poussière. Lavage en machine à 30°C. Coloris gris moucheté. Semelle en caoutchouc + vinyle. En polyamide.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
900	600	9	150540	40,30

SANITAIRES



KIT WC BROSSE + SOCLE

Ensemble en polypropylène blanc. Brosse fibre nylon blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	350	159083	6,35



DÉTARTRANT SANITAIRE ET WC

Détartre, nettoie, fait briller, assainit et désodorise les sanitaires, wc, robinets, ...

Code	Prix HT	
75 cl	720049	3,75



GEL WC MENTHE

Nettoie, détartré et fait briller les installations sanitaires.

Code	Prix HT	
1 L	720052	5,70

PHARMACIE



L'ARTICLE R 232-1-6 DU CODE DU TRAVAIL IMPOSE AUX ENTREPRISES DE PLUS D'UN SALARIÉ QUE "TOUS LES LIEUX DE TRAVAIL SOIENT ÉQUIPÉS DE MATÉRIEL DE 1^{ER} SECOURS ADAPTÉS À LA NATURE DES RISQUES ET FACILEMENT ACCESSIBLE".



KIT PHARMACIE

1 couverture de survie isolante (2,20 x 1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10 x 10 cm + 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5 cm x 3 m + 1 bande extensible maille élastique 7 cm x 3 m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides + 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x 5 m + 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20 x 20 + notice 1^{er} secours. KIT ADAPTE POUR LES ENTREPRISES DE MOINS DE 12 PERSONNES.

Code	Prix HT
465191	46,65



ARMOIRE À PHARMACIE

1 porte. Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + 1 balconnet de rangement en plastique.

L mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
310	455	145	159041	72,70

CHRISTOPHE
FELDER

PÂTISSERIE !

LIBRAIRIE



Les Editions Jérôme Villetta, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés. Toujours soucieux d'apporter une aide aux apprentis et aux professionnels à la recherche d'idées nouvelles, nous diffusons également les meilleurs ouvrages de gastronomie française.

Nouveautés	516 - 517
Formation professionnelle	518 - 520
Lenôtre	521
Croquembouches et Le Petit Jérôme	522
Boulangerie et Sandwicherie	523 - 529
Pâtisserie	526 - 531
Traiteurs et réceptions / Glâces, chocolat et confiserie	532 - 533
Cuisine et Cocktails, vins et alcools	534 - 539



Format (mm) : 228x293

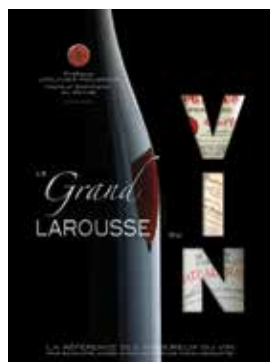
Pages : 413

Code	Prix HT
816058	42,65

HERBES

de Régis Marcon.

La plupart du temps, les herbes jouent en cuisine le rôle d'aides culinaires. Dans ce très beau livre du Chef triplement étoilé Régis Marcon, elles prennent le devant de la scène et deviennent les vedettes de plats magnifiques, gourmands et pleins de poésie... Achillée, Agastache, Ciboulette, Angélique, Bourrache, Renouée, Reine des prés... Régis Marcon nous conte 70 herbes potagères et sauvages. Et il propose ensuite 130 recettes, des plus simples aux plus élaborées, comme le lapin cuit en croûte de foin de cistre ou les macarons aux pensées sauvages. Ce livre herbier est un guide sublime pour renouveler les plats, avec des idées simples ou très élaborées.



Format (mm) : 305x230

Pages : 645

Code	Prix HT
818040	37,87

LE GRAND LAROUSSE DU VIN

Préface d'Olivier POUSSIER Meilleur sommelier du monde.

La référence des amoureux du vin, pour reconnaître, choisir, garder, déguster les vins du monde entier. Quand le vin devient une passion il vous invite au voyage, car il y a partout dans le monde des milliers de crus différents. Cependant, il est parfois difficile de s'y retrouver. Cet ouvrage vous aidera à mieux connaître la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification, à aménager une cave, associer mets et vins, et faire le tour des grands vignobles.



Format (mm) : 220x285

Pages : 448

Code	Prix HT
812011	42,65

LENÔTRE HAUTE CRÉATION

de Guy Krenzer

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.



Format (mm) : 260x195

Pages : 220

Code	Prix HT
816059	33,18

BOUILLONS

de William Ledeuil

Issus de nos terroirs ou inspirés d'Asie, les bouillons sont à l'origine de nombreuses recettes traditionnelles et gastronomiques. Le chef présente ses ingrédients fétiches et livre les secrets des bouillons de base ou essentiels à partir desquels il joue pour proposer une soixantaine de recettes.



Format (mm) : 230x270

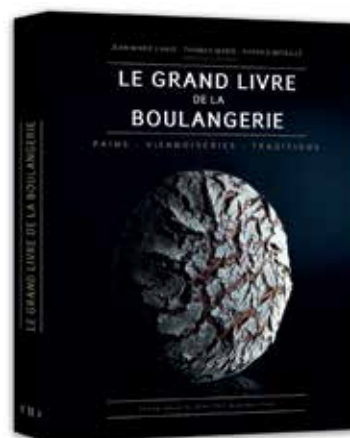
Pages : 504

Code	Prix HT
819167	37,82

CUISINE LEÇONS EN PAS À PAS

De Guillaume Gomez

Guillaume Gomez s'attache pour chaque recette, détaillée en pas à pas accessibles à tous, à transmettre son savoir-faire, ses conseils avisés, ses trucs et astuces, pour maîtriser parfaitement toutes les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux aux noms d'antan : velouté Dubarry, coulbiac de saumon, pot-au-feu "grand classique", blanquette de veau à l'ancienne, chou farci, pommes pouleées élysée ou soufflé meringué à l'orange. Passion, transmission et créativité sont les maîtres-mots de cet ouvrage attrayant et actuel.



Format (mm) : 290x216

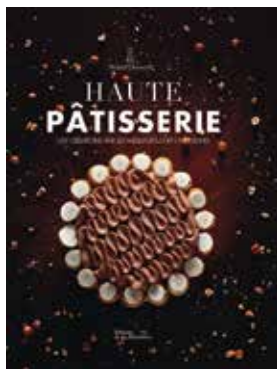
Pages : 244

Code	Prix HT
811027	42,65

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

Référence pour tous les professionnels du secteur, *Le Grand Livre de la Boulangerie* est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière: Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.



Format (mm) : 220x285

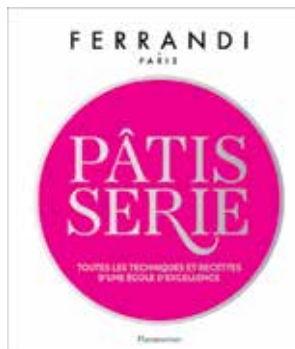
Pages : 416

Code	Prix HT
813018	37,82

HAUTE PÂTISSERIE

Excellence et savoir-faire sont les maîtres mots de l'association Relais Desserts qui rassemble l'élite mondiale de la pâtisserie. Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Frédéric Cassel, Luigi Biasetto ou encore Sadaharu Aoki font partie de ces signatures de prestige. Laisant carte blanche à 90 chefs pâtisiers de renom, ce livre propose 100 desserts qui sont autant de créations originales. Et toutes les réalisations deviennent possibles car, pour accompagner leurs recettes, les chefs révèlent conseils didactiques et précisions indispensables.

Mille-feuille Finger, Ispahan, tarte Rendez-vous, Light Lemon, Empinonados, découvrez ces pâtisseries étonnantes qui illustrent la créativité et la singularité de chacun des chefs Relais Desserts.



Format (mm) : 295x250

Pages : 688

Code	Prix HT
819160	47,30

PÂTISSERIE

De L'École Ferrandi

Tarte au citron, paris-brest, forêt noire... Le savoir-faire professionnel de FERRANDI Paris, accessible à tous ! 1500 gestes, tours de main et techniques. Pâtes, crèmes, décors... Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés pour mettre en application les techniques, ou bien par saison pour pâtisser toute l'année.



Format (mm) : 204x266

Pages : 246

Code	Prix HT
813052	71,09

BÛCHES ET GOURMANDISES de Stéphane Glacier

Livre de Stéphane Glacier, M.O.F pâtissier, mettant en avant des travaux originaux sur des concepts de bûches de Noël, au niveau des formes et des techniques de montage. Les décors sobres et élégants sont faciles à réaliser. Cet ouvrage correspond parfaitement à la demande actuelle de la clientèle. Des idées de gourmandises de Noël sont également disponibles en fin d'ouvrage afin de vous permettre d'élargir ou diversifier vos gammes pour les fêtes.



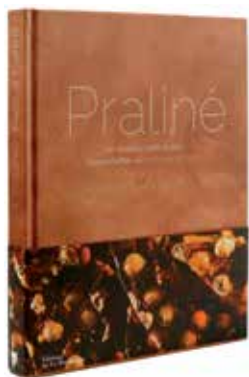
Format (mm) : 190x255

Pages : 224

Code	Prix HT
812133	28,34

CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT de Pierre Marcolini

Ambassadeur de la Haute chocolaterie dans le monde, Pierre Marcolini vous convie à un voyage culturel et sensoriel. Il a choisi les meilleures plantations de chocolat de la planète et a réuni dans ce carnet de voyage gourmand les plus belles photographies de ces expéditions, ainsi que des recettes savoureuses à partager.



Format (mm) : 229x227

Pages : 257

Code	Prix HT
812135	30,33

PRALINÉ de Pascal Caffet.

Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croustillant surprenant et au goût puissant. La recette paraît simple, mais il faut bien le savoir-faire d'un grand chef pour apprendre et maîtriser toutes les étapes. Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, et son talent est largement reconnu. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes (Sucettes au praliné, Tartelettes noix caramel, Bar croustille, Croissant praliné, Paris-Troyes...) et autant d'instant de gourmandise.



Format (mm) : 355x273

Pages : 278

Code	Prix HT
812136	46,45

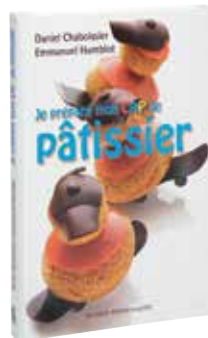
CHOCOLAT De Pierre Hermé.

Chocolat est un livre unique, à l'image de son titre : simple et pur. Il s'agit d'une invitation à entrer dans un univers de goûts, de sensations, de plaisir, où le Chocolat est roi. Ce livre retrace la délicieuse histoire de la passion de Pierre Hermé pour cette fêce capricieuse. Chaque ingrédient, chaque facette du chocolat semble saisie sur le vif, pour permettre au lecteur de contempler les dernières créations qui font désormais partie du répertoire chocolat de Pierre Hermé.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 384

Code	Prix HT
812065	37,82



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Code	Prix HT
820502	36,02

LE LIVRE DU PÂTISSIER

de B. Deschamps et J.C. Deschaintre. Edition 2016.

Le livre du pâtissier répond aux exigences des référentiels d'examens les plus récents : CAP - BEP - BAC PRO - BP-MC.

Le livre offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier.

Cette nouvelle édition est enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.

JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER

de Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot.

Cet ouvrage est le "nouveau compagnon" des élèves, des apprentis pâtisseries.

Il répond point par point au référentiel du CAP pâtissier.

C'est également une source de référence en vue de la **préparation aux autres examens spécifiques de la profession** : mention complémentaire, baccalauréat professionnel, brevet technique des métiers...

La **progression** a été minutieusement étudiée.

Ce livre, divisé en chapitres, permet d'aborder aisément chaque leçon.

Des **fiches de synthèse** résument à la fin de chaque thème les points essentiels.

De même, une **fiche d'exercices** en fin de chapitre permet d'évaluer les connaissances technologiques acquises afin de mieux appréhender les objectifs de formation à atteindre.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 127

Code	Prix HT
819134	18,01



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 498

Code	Prix HT
819162	27,76

TECHNOLOGIE CULINAIRE

de X. Dehove, V. Pasquin, S. Bonnard, G. Sochas, P. Moulin et P. L'Hostes

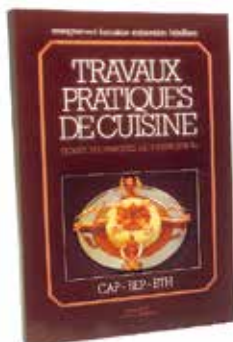
Livre de l'élève niveau seconde. Comporte 26 thèmes du référentiel Bac Pro traitant des connaissances liées aux produits et préparations de base. Comprend des fiches détachables à compléter par l'élève pour favoriser l'acquisition des compétences.

TECHNOLOGIE CULINAIRE

de M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie.

Le personnel. Les équipements. Le matériel. Les produits. Hygiène et sécurité.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 320

Code	Prix HT
812120	23,08



Format (mm) : 300 x 222
Pages : 736

Code	Prix HT
819164	28,88

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

de M. Maincent.

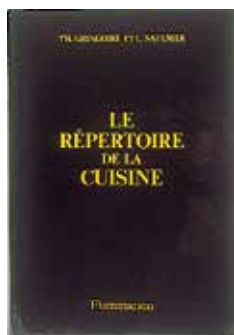
140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.

LA CUISINE EXPLIQUÉE

De Charles Gilles.

L'auteur explique de façon structurée, les techniques de bases de la cuisine et de la pâtisserie. Le **vocabulaire professionnel** et les **illustrations judicieuses** permettent d'**appréhender les subtilités des savoirs technologiques, physiques et chimiques.**

Un livre en couleurs avec + de 2500 photos et illustrations. Toutes les photos sont de l'auteur et prises lors de séances de travaux pratiques, technologie appliquée...



Format (mm) : 130 x 190
Pages : 240

Code	Prix HT
819190	14,69

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE

de Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.



Format (mm) : 131 x 190
Pages : 103

Code	Prix HT
819170	10,18

AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER

de R. Labat.

Dans un format de poche, un guide pratique et formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.



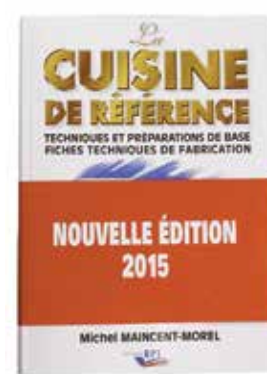
Format (mm) : 200 x 286
Pages : 832

Code	Prix HT
819010	39,81

LA CUISINE PROFESSIONNELLE

De Jean-Luc Daujon (M.O.F. Cuisinier) chef de travaux au Lycée Hôtelier de Toulouse et Yannick Masson, chef du département Hôtellerie-Restauration-Alimentation à l'IUFM de Toulouse.

Guide des techniques culinaires. Cet ouvrage permet d'acquérir la maîtrise des techniques de base de l'Art culinaire. Il est composé en 2 parties :
1^{re} partie : les documents d'analyse techniques (DAT) présentant 160 techniques de base.
2^e partie : les fiches techniques d'application (FTA) pour la mise en oeuvre des recettes



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 1040

Code	Prix HT
819165	30,84

CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS

Techniques et préparations de base - Fiches techniques de fabrication.
de M. Maucenc ; Nouvelle édition complète.

Avec plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur, cette nouvelle édition destinée à la formation sera un ouvrage utile pour tous les professionnels.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Code	Prix HT
819132	17,06

GESTION APPLIQUÉE MERCATIQUE

de M. Montargot, V. Bignon, S. Chatelet et C. Rouault

Niveau Bac Pro 2^{ème} année. Livre de l'élève, commun aux 2 Bacs Pro "Cuisine et commercialisation" et "Service en restauration". Ouvrage complet traitant des situations dans les différents types de restauration avec des chapitres détachables sous forme de textes, tableaux à compléter.



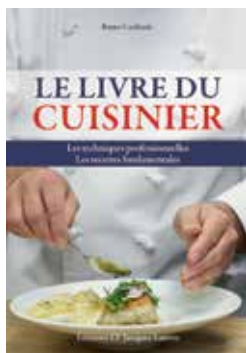
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 312

Code	Prix HT
819147	16,82
819150	16,82

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

de M. Faraguna et M. Muschert.

Tome 1 (819147) : Les produits - Fiches d'auto-évaluation (couleur) détachables en fin de manuel. Cours et dossiers revus et corrigés en fonction des nouvelles réglementations, de l'actualité (ESB, OGM, traçabilité, principe de précaution, ...) et des dernières directives européennes. Format : 210 x 297 mm. 304 pages.
Tome 2 (819150) : BEP - CAP - Entièrement en couleur. 2 pages d'exercices à la fin de chaque thème. Des pages "dossier" pour découvrir ou prolonger le cours. Fiches d'évaluation détachables incluses en fin de manuel.



Format (mm) : 300x 212
Pages : 840

Code	Prix HT
819163	31,28

LE LIVRE DU CUISINIER

de Bruno Cardinale.

Toutes les techniques de bases et les recettes fondamentales en plus de 2000 photos. La méthode de pas à pas pour maîtriser toutes les techniques. 300 techniques professionnelles et les recettes fondamentales de base en cuisine sont présentées étapes par étapes, systématiquement illustrées de photos réalistes avec sous chacune d'entre elle, la description simple du geste professionnel et l'identification par des verbes ou mots clé de la technique abordée. Un manuel exhaustif et simple d'utilisation. Des applications culinaires classiques et modernes pour un entraînement efficace. Les applications culinaires sont présentées en vis-à-vis. La rubrique "phénomène physico-chimiques" aide à la compréhension des processus de transformations culinaires. Des fiches techniques sont disponibles dans le livre. Un livre pédagogique pour tous niveaux.



Format (mm) : 255 x 310
Pages : 695

Code	Prix HT
819161	47,35

GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Dans ce livre pédagogique, le lecteur trouvera :

- Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
- Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.
- Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 288

Code	Prix HT
820503	36,02

JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER

d'Eric Leautey et Robert Larini.
Suivant scrupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier.

La pédagogie privilégiée est celle du "geste" à acquérir, sous forme de photos progression, plus de 130 recettes et les bons conseils issus de l'expérience des deux auteurs : l'un enseignant et l'autre professionnel habitué à la formation d'adultes et à la communication auprès du grand public. Avec plus de 700 images de qualité et une mise en pages claire et esthétique, vous n'aurez jamais eu autant de plaisir à apprendre dans un livre !

Les points forts :

- Beau-livre scolaire : illustrations superbe et importante (photos et dessins)
- Recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste
- Historique, hygiène, matériel de base, tous les produits de base, encadrés
- En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses
- Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.



Format (mm) : 170 x 240
Pages : 316

Code	Prix HT
819011	25,50

WORKSHOP : FRUITS

de Thierry Molinengo.

Un recueil d'idées pour des assiettes de fruits gourmandes !
Le chef propose trente planches de fruit, près de quinze techniques de base et soixante techniques avec recettes, avec près de 600 pas à pas.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Code	Prix HT
819024	21,80

ANALYSE DES PHÉNOMÈNES CULINAIRES

de B. Cardinale et R. van Severant.

Ouvrage destiné aux élèves en Hotellerie-Restauration ainsi qu'aux professionnels. Outil de compréhension et d'analyse des phénomènes scientifiques anciens ou nouveaux utilisés en cuisine qui ouvre aux cuisiniers des perspectives de créativité élargies. Traite notamment des sujets tels que la sphérification, les émulsions, l'utilisation du siphon, la coagulation...

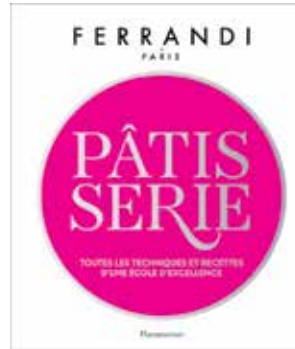


Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Code	Prix HT
813065	37,82

PÂTISSERIE ! de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas. Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants. La référence en matière de pâtisserie.



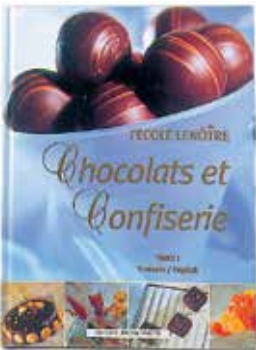
Format (mm) : 295x250
Pages : 688

Code	Prix HT
819160	47,30

PÂTISSERIE De L'École Ferrandi

Tarte au citron, paris-brest, forêt noire... Le savoir-faire professionnel de FERRANDI Paris, accessible à tous ! 1500 gestes, tours de main et techniques. Pâtes, crèmes, décors... Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés pour mettre en application les techniques, ou bien par saison pour pâtisser toute l'année.

LENÔTRE



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 129

Code	Prix HT
813039	33,40

LES DÉCORS FINS DE L'ÉCOLE LENÔTRE

L'École Lenôtre présente, des recettes sucrées et chocolatées, osant des contrastes de saveurs, de matières et de textures. Des ganaches classiques, insolites, originales, aux entremets chocolat, desserts à l'assiette, bonbons moulés, en passant par les bouchées, tablettes, nougats, pralines, fruits confits, drops, guimauves, ... l'artisan confiseur-chocolatier puisera des idées nouvelles pour mieux capter le marché de la gourmandise.



Format (mm) : 220 X 285
Pages : 280

Code	Prix HT
812012	46,92

LA PÂTISSERIE Grands classiques et créations de l'École Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'École.



TOUS LES LIVRES DE "L'ÉCOLE LENÔTRE"
SONT BILINGUES FRANÇAIS ANGLAIS

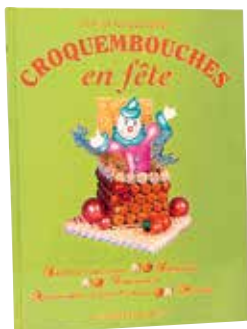


Format (mm) : 217 X 288
Pages : 174

Code	Prix HT
813025	37,85

LES RECETTES GLACÉES DE L'ÉCOLE LENÔTRE

La fameuse École Lenôtre nous dévoile ici ses connaissances relatives à la technologie des glaces, aux recettes de base, aux mix à crèmes glacées, aux coupes et aux assiettes glacées. Les recettes sont largement illustrées et comportent quand c'est nécessaire, des photos progression. Elles permettront aux professionnels et aux amateurs éclairés de terminer les repas et les réceptions par un véritable feu d'artifice, alliant les saveurs les plus subtiles à l'harmonie des formes et des couleurs.



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 145

Code	Prix HT
812021	37,73



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Code	Prix HT
812025	30,33



CROQUEMBOUCHES EN FÊTE

Daniel Chaboissier vous offre 20 croquembouches issus de sa créativité.

Après le rappel des recettes nécessaires (nougatine, caramel, pastillage, sucre cuit, ...), la fabrication de chaque pièce est illustrée pas à pas et présentée avec des patrons à l'échelle. Conception, construction et présentation de chaque croquembouche sur support-présentoir en polystyrène reflètent la tendance actuelle d'efficacité et de rationalisation du travail.

CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES

Dans ce 4^e opus, l'incontournable spécialiste du croquembouche, Daniel Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches qu'il a conçus à l'intention de toute la profession. Vous les découvrirez dans une présentation plus actuelle, avec ce qui a fait le succès des 3 précédents tomes, à savoir : la fabrication de chaque pièce illustrée pas à pas et présentée par des patrons à l'échelle, l'originalité des modèles et la précision des explications.

Tenant compte d'une demande de croquembouches pour d'autres occasions festives que celles traditionnelles, Daniel Chaboissier vous propose aussi des croquembouches plus petits, allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.



Format (mm) : 220 x 290
Pages : 152

Code	Prix HT
812127	37,00

PÂTE À CHOUX

Tradition et évolution en 53 réalisations sucrées, salées.
de J. Ph. Walser et J. M. Zapart.

Le vœu des auteurs est de valoriser les recettes traditionnelles de pâte à choux qui ravivent les souvenirs d'enfance : la religieuse, le paris-brest, le pont-neuf, le saint-honoré, l'éclair, mais aussi les choux à la normande, un duo amoureux, la corniotte, les churros, quelques brochettes originales ou coquetiers particuliers, ... Des goûters d'enfants illustrent le souhait des auteurs de transmettre à la nouvelle génération le plaisir du goût et des saveurs naturelles.

Des recettes, expliquées pas à pas, avec des produits de base mélangés de saveurs subtiles qui en font des recettes originales et délicieuses.

LE PETIT JÉRÔME



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820101	15,20

DÉVELOPPER LES VENTES EN MAGASIN

de R. M. Lefetey.

Tous les trucs, astuces et bons conseils d'une boulangère, désormais formatrice, afin de développer la vente en magasin. A lire d'urgence pour se perfectionner. Pages couleur.



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820201	15,20

LES CRÈMES

de J. Ph. Walser et J.M. Zapart.

Toutes les crèmes, à froids, à chaud, leur recette, leur confection, l'aromatisation, les variantes, trucs et astuces. Un répertoire indispensable en pâtisserie. Pages couleur.



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820102	15,20

LE GOÛT RETROUVÉ DU PAIN

Par l'INBP.

Le pain retrouve sa place sur la table des consommateurs. Ce livre sera un guide utile pour mieux savoir faire, faire connaître et savoir vendre le pain au goût retrouvé d'autrefois. Pages couleur.



Format (mm) : 210 x 295
Pages : 173

Code	Prix HT
811060	25,59

LE LIVRE DU BOULANGER

de J. Y. Guinard et P. Lesjean.

Un ouvrage clair, utile sur l'apprentissage en boulangerie. Au sommaire : connaissances des matières premières, du matériel, des fabrications, sans oublier la diététique et les calculs professionnels.



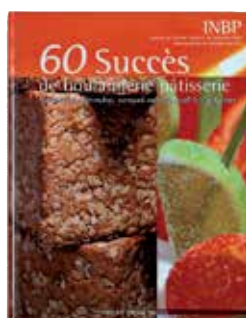
Format (mm) : 217 x 305
Pages : 288

Code	Prix HT
819178	28,44

PRATIQUE EN BOULANGERIE

de Gérard Biremont.

L'ouvrage traite des techniques de base associées aux tours de mains, aux procédés, aux règles de fabrications. Formation pratique pour devenir boulanger en 26 semaines.



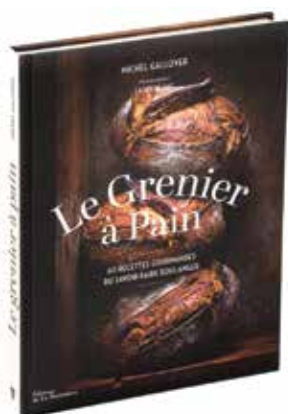
Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
811034	28,25

60 SUCCÈS DE BOULANGERIE PÂTISSERIE

Recettes de Thomas Marie (M.O.F. boulanger 2007) et Sébastien Odet, formateurs à l'INBP.

Ce livre correspond à des objectifs simples : pouvoir appliquer les recettes sans difficulté dans l'entreprise, à partir de matières premières faciles à approvisionner, pour un coût de revient raisonnable permettant de vendre à un prix acceptable par les clients. Les auteurs ont cherché l'efficacité, en combinant goût, qualité et aspect. Traditionnelles, authentiques, originales, classiques revisitées, simples ou sophistiquées, les recettes s'égrènent au rythme des saisons. Un livre pratique de recettes qui "marchent" avec lesquelles les professionnels ont tout à gagner.



Format (mm) : 190 x 255
Pages : 192

Code	Prix HT
811023	24,65

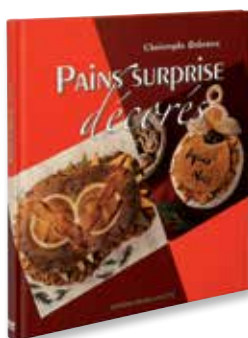
LE GRENIER À PAIN

de Michel Galloyer.

Les enseignes Grenier à Pain perpétuent la tradition française et subliment la boulangerie tricolore. Leurs pains, viennoiseries et pâtisseries sont uniquement confectionnés à partir de produits frais.

En 60 recettes emblématiques conçues par les chefs pâtisseries et boulangers de l'enseigne, ce savoir-faire exceptionnel se dévoile dans ce livre.





Format (mm) : 220 x 250
Pages : 88



Code	Prix HT
820111	26,00

PAINS SURPRISE DÉCORÉS

de Christophe Debersee, champion du monde de Boulangerie 2008.

Après le pain surprise traditionnel, en hauteur dans un pain rond, voici des pains, décorés et de diverses formes, amusantes, qui cachent des toasts et navettes garnis pour des cocktails, buffets pour toutes les occasions (anniversaires, Noël, Pâques, différentes fêtes, ...) que propose Christophe Debersee.

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains, ce pâtissier boulanger, sacré champion du monde, dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Boulangers, pâtisseries et traiteurs y trouveront, à coups sûrs, de quoi surprendre les consommateurs, leurs clients.



Format (mm) : 225 x 270
Pages : 270

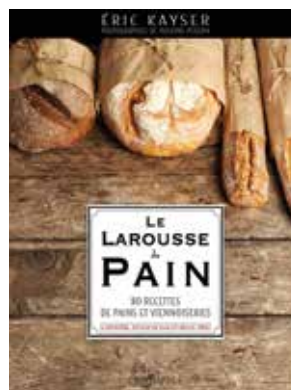
Code	Prix HT
812189	69,75

VIENNOISERIES ET GOÛTERS, "L'ART DU FAIT MAISON"

de Gaëtan Paris, MOF Boulangerie

Les gouters individuels, les gouters à partager, les viennoiseries feuilletées, les viennoiseries briochées.

Une gamme de gouters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du gouter ou encore de dessert pour la partie snacking.



Format (mm) : 200 x 265
Pages : 304

Code	Prix HT
816029	28,39

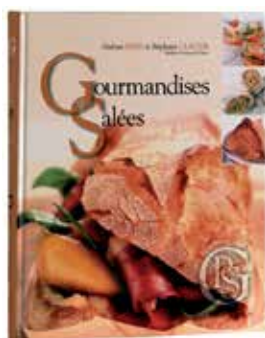
LE LAROUSSE DU PAIN

de E. Kayser.

Réussir chez soi (et sans machine à pain) plus de 80 recettes de pains et de viennoiseries de l'un des meilleurs boulangers de Paris.

- Choix et préparation des ingrédients et du matériel, pétrissage à la main ou au robot, fermentation à la levure ou au levain, façonnage, cuisson : le premier chapitre détaille, pas à pas, toutes les étapes de la réalisation d'un pain.

- Un grand choix de pains à base de farine de blé, bien sûr, mais aussi celle de seigle, de kamut, d'épeautre, de sarrasin... Des pains du quotidien et des pains gourmandise, mais aussi quelques pains sans gluten sans oublier les viennoiseries.



Format (mm) : 212 x 270
Pages : 258

Code	Prix HT
813038	71,09

GOURMANDISES SALÉES

de Gaëtan Paris et Stéphane Glacier.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Sandwichs, tartines, cakes, salades et autres idées gourmandes feront le régal de vos clients.



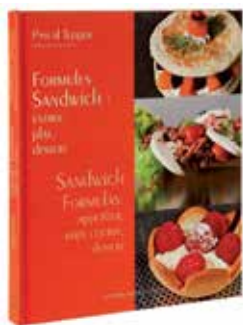
Format (mm) : 212 x 287
Pages : 103

Code	Prix HT
811024	23,70

PAIN, PASSION ET FANTAISIE

de R. M. Lefetey, formatrice bien connue des professionnels.

79 pièces de décoration réalisées avec du pain, pour assurer la promotion du pain artisanal avec des vitrines originales et attrayantes.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 220 x 250
Pages : 164

Code	Prix HT
811036	32,05



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 146

Code	Prix HT
820112	30,33

FORMULES SANDWICH, entrée, plat, dessert

Pascal Tepper, meilleur ouvrier de France en 2000 et Mercure d'or du commerce en 1986, nous propose au travers de son second ouvrage, un voyage autour de 20 formules de repas comprenant une entrée, un plat et un dessert.

Cet artisan boulanger-pâtissier, formateur et conseiller technique en entreprise en France et à l'étranger nous transporte ainsi vers 20 formules de repas, 20 "trilogies" de sandwiches, 20 menus équilibrés et 20 "plateaux repas pour moins de 7 euros".

L'auteur propose de nouvelles méthodes de travail, plus rationnelles, l'utilisation de nouveaux matériels et supports de cuisson pour l'optimisation de la fabrication et de la mise en place.

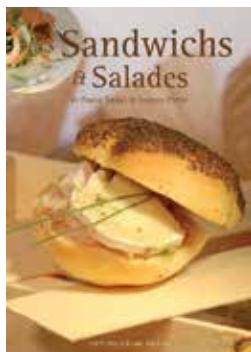
Un ouvrage pour rassasier les clients pressés, mais non moins gourmands et soucieux de la qualité de leur alimentation.

ILS VONT AIMER !

de l'INBP, Guénaël Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet, Grégory Soulavie.

Du pain, du pain, du beau et du bon pain qui fait saliver les clients ! Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand", des formules pour tous les goûts, toutes les occasions. Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un évènement particulier, en fonction des saisons (Printemps/Été ou Automne/Hiver).

Une sélection de recettes finement concoctées par un groupe de professionnels formateurs, à l'affût des besoins de la clientèle et connaissant parfaitement les contraintes des professionnels.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 144

Code	Prix HT
811035	28,00

LES SANDWICHS ET SALADES

de Pascal Tepper et Jacques Chêne.

Des sandwichs, salés et sucrés, des tartines, des clubs, des navettes, des salades... Des sandwichs originaux, moelleux à souhait, qui font saliver... Des sandwichs qui se dégustent à toute heure de la journée. Voici ce que nous proposent les auteurs de cet ouvrage. Des recettes innovantes, clairement expliquées, illustrées et facilement réalisables... de quoi inspirer les professionnels qui souhaitent élargir leur offre.



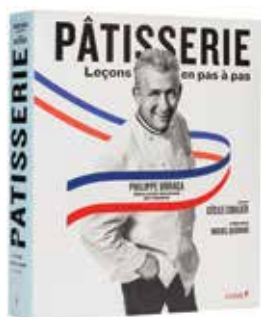
Format (mm) : 220 x 290
Pages : 140

Code	Prix HT
812188	28,25

PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisseries et des viennoiseries appétissantes, faciles à réaliser qui aideront les artisans à capter l'intérêt de leur clientèle.





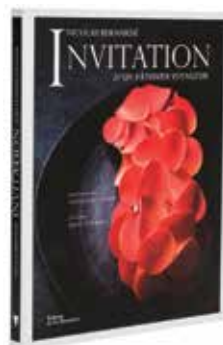
Format (mm) : 270 x 230
Pages : 503

Code	Prix HT
812145	37,82

PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Découvrez les joyaux de la pâtisserie Française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunies à l'occasion de cet ouvrage.

Tous les classiques de la pâtisserie sont présentés, avec une extrême précision ; chaque recette est détaillée en pas à pas. Toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir vos desserts. Des financiers aux macarons des choux aux cakes, des mœlleux aux entremets... Transmission, créativité et excellence sont les maîtres mots de cet ouvrage qui permettra à chaque pâtissier, amateur averti ou professionnel, de trouver la recette qui 'fonctionne', avec les conseils et les astuces d'un MOF pâtissier.



Format (mm) : 290 x 225
Pages : 208

Code	Prix HT
812149	28,34

INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR

de Nicolas Bernardé.

L'auteur partage 80 recettes de gâteaux de voyage inspirées de ses escapades et anecdotes aux quatre coins du monde.

Véritable manuel, cet ouvrage aidera à enrichir une offre de cakes, madeleines, financiers et autres gourmandises faciles à transporter (ex. : Finger chocolat, banane, citron vert inspiré d'une petite île de Bali, cake chocolat, griotte, groseille créée après un voyage à Las Vegas). Les belles régions de France sont elles aussi valorisées (ex.: Madeleine au miel de Balagne en Corse et cake Plume Framboise de la Vallée des Rois).



Format (mm) : 189 x 290
Pages : 222

Code	Prix HT
813016	28,34

ÉCLAIR DE GÉNIE

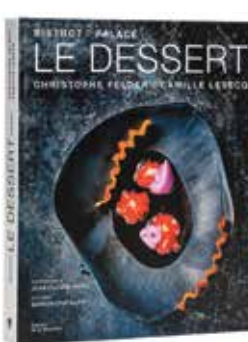
de Christophe Adam.

Des éclairs de génie ! Le talent de Christophe Adam, son univers chic et décalé !

En 65 recettes sucrées et salées, entrez dans l'univers gourmand, graphique et contemporain de Christophe Adam.

Il fait démonstration que la pâtisserie est un art, somptueusement magnifié par les photos de Mathilde de L'Écotais.

Un portfolio d'éclairs spectaculaires.



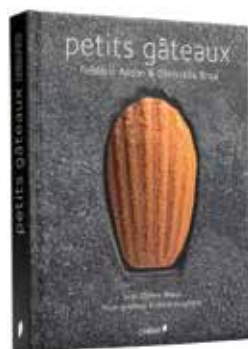
Format (mm) : 240 x 285
Pages : 240

Code	Prix HT
813069	33,18

LE DESSERT BISTROT/PALACE

de Christophe Felder.

Des pâtisseries gastronomiques aux desserts de bistrot, le chef pâtissier du vous initie à toutes les gourmandises ! 80 recettes à décliner d'un registre à l'autre grâce à la pédagogie de Christophe Felder.



Format (mm) : 250 x 200
Pages : 275

Code	Prix HT
812151	28,39

PETITS GÂTEAUX

de Frédéric Anton et Christelle Brua.

Frédéric Anton, chef 3 étoiles du Pré Catelan et Christelle Brua, son chef pâtissier, élue "Pâtissier de l'année", nous livrent plus de 100 recettes de petits gâteaux : sablés, macarons, muffins, cookies, cupcakes, tuiles, gaufres, meringues ect...

Des recettes simples, présentées avec maestria par ce duo de choc, accompagnées des photos de Richard Houghton, qui font de ces gâteaux de véritables petits bijoux sucrés !



Format (mm) : 248 x 290
Pages : 195

Code	Prix HT
813006	28,34

ISPAHAN

de Pierre Hermé.

Ispahan. Trois syllabes et autant de saveurs qui font rêver. Dans cet entremets, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement.

L'Ispahan est une invitation au voyage qui bouleverse les sens. Un dessert, devenu classique de la pâtisserie, qui s'est attiré tous les suffrages. Nombre d'amateurs, illustres ou anonymes, lui rendent ici hommage.

Avec un art consommé de la gourmandise, Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon, chocolat... Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre.



Format (mm) : 247 x 290
Pages :

Code	Prix HT
813007	33,18

MACARON

de Pierre Hermé.

Macaron au citron caviar, macaron réglisse violette, macaron chocolat whisky pur malt, macaron crème de wasabi et compote de fraise... en une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron.

Pierre Hermé réinvente les accords classiques, surprend avec des associations de saveurs toujours plus audacieuses et invite à découvrir ses créations les plus récentes, les "Veloutés" garnis d'une ganache au yaourt, et les "Jardins", ces macarons éphémères qu'il égrène au fil des mois. Des recettes uniques, faciles à réaliser grâce aux techniques de base et aux tours de main que le maître détaille pas à pas et en images.



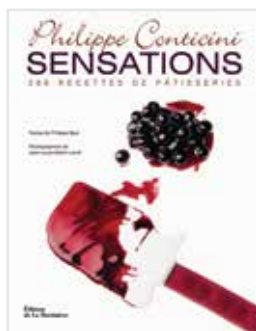
Format (mm) : 227 x 227
Pages : 183

Code	Prix HT
813017	30,33

SENSATIONS CHOUX

de Philippe Conticini.

"Depuis quelques années, je sais que la pâte à choux peut être abordée de mille et une manière : en employant différents liquides et farines, en utilisant différents modes de cuisson. Il était bien sûr fondamental pour moi de respecter les trois étapes incontournables de la réalisation de la pâte à choux : un liquide bouillant avec une matière grasse et un assaisonnement, l'ajout d'une farine, sa cuisson et son dessèchement sur le feu et, enfin, l'incorporation progressive des oeufs. J'ai réfléchi et recherché des sensations et des structures nouvelles innovantes, surprenantes. Mes créations sont harmonieuses et très gourmandes : Briochoux perdus, Tuiles de pâtes à choux au chocolat blanc, Choupaccino de bulles et crème... Voici 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts que vous n'imaginez pas : avec la pâte à choux, le champ des possibles est infini !"



Format (mm) : 290 x 230
Pages : 470

Code	Prix HT
813005	43,38

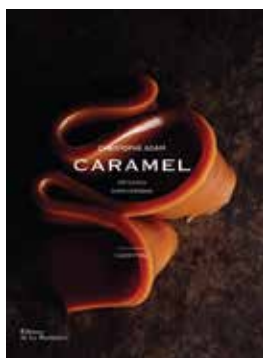
SENSATIONS

de Philippe Conticini

Sa créativité débordante et sa haute technicité au seul service du goût, du plaisir, simple et vrai, présentées en 288 recettes délicieusement sensationnelles...

Des grands basiques (crèmes, pâtes, viennoiseries...) aux grands classiques revus et corrigés (le chou à la crème, le millefeuille, le paris-brest, le saint-honoré...), Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives.

En jouant sur les températures (glacé, frais, à température ambiante, chaud, bouillant...), les textures (croquant, croustillant, laiteux, mousseux, émulsionné, moelleux, ferme, fondant, onctueux, nappant...), les contrastes et les états (solide, liquide, gazeux), il apportera à ses desserts une note explicative sur un aspect particulier de la recette (goût, texture, technique, produit spécifique...).



Format (mm) : 230 x 290
Pages : 390

Code	Prix HT
813010	33,18

CARMEL

de Christophe Adam.

Un morceau de sucre...

Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Craquant, moelleux ou onctueux, ses nombreuses possibilités de forme et de goût savent exciter nos papilles, et ce depuis notre plus tendre enfance. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver... sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner... gourmandises sublimes par des photographies chics et graphiques. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.





Format (mm) : 205 x 302
Pages : 300

Code	Prix HT
813054	85,31

SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

de Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Toutes les recettes ont été créées par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivis du moment, et certainement le plus créatif. Il marie les parfums et les saveurs avec aisance, a un palet affûté, et joue avec les couleurs et le design.



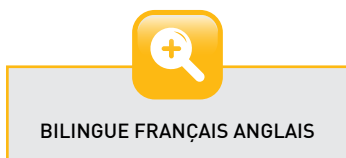
Format (mm) : 205 x 302
Pages : 280

Code	Prix HT
813055	85,31

COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

de Jean-Michel Perruchon.

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "wedding cakes". Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.



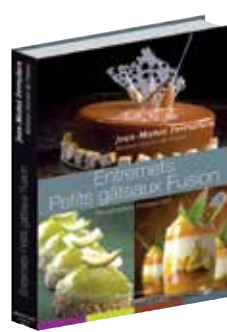
Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

Code	Prix HT
813060	85,31

PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLATS ET CAKES

de Jean-Michel Perruchon.

Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.



Format (mm) : 212 x 302
Pages : 355

Code	Prix HT
813057	85,31

ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION

Jean-Michel Perruchon (M.O.F.) et son équipe nous proposent un ouvrage destiné aux professionnels avertis, avec des recettes précises accompagnées de schémas et explications. Le livre est décliné en 2 chapitres : collection printemps - été et collection automne - hiver avec pour chacun une gamme d'entremets (avec des mariages originaux d'ingrédients et des finitions nouvelles). Une gamme de petits gâteaux, une gamme de verrines, tendance du moment qui permet de jouer avec les textures, les couleurs et les parfums. Ouvrage abondamment illustré.



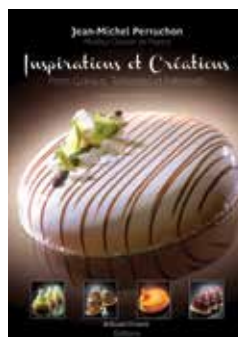
Format (mm) : 212 x 302
Pages : 288

Code	Prix HT
813063	85,31

TENTATION PETITS GÂTEAUX

de J.M. Perruchon, M.O.F. Pâtissier.

Ce livre de grande qualité offre à tous les professionnels, de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage. Une gamme de 54 petits gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités...



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 336

Code	Prix HT
813056	85,31

INSPIRATIONS ET CREATIONS

de Jean-Michel Perruchon.

L'École Bellouet Conseil propose dans ce nouveau livre une gamme très complète de 61 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets. Toutes les recettes ont été créées par les professeurs actuels de l'École Bellouet Conseil (l'actuel directeur Jean-Michel Perruchon en tête), et par des anciens dont certains sont aujourd'hui Meilleurs Ouvriers de France et Champion du Monde de la Pâtisserie (Guillaume Mabileau, Emmanuel Ryon, Luc Debove ou encore Julien Alvarez). Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités... le tout avec des photographies pleine page et aussi des croquis explicatifs ou des plans de coupe. Un livre bilingue français/anglais qui servira à tous les professionnels désireux de renouveler leur gamme boutique. Texte en français et anglais.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 195

Code	Prix HT
813066	61,61

NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES

Toujours animé par ce même désir de partager, Stéphane GLACIER, M.O.F. Pâtissier a voulu à travers ce livre apporter des idées de bûches réalisables en entreprise, faciles à mettre en œuvre, rationnelles tant au niveau de la fabrication que de la vente. Comme dans chacun de ses livres, il a essayé d'être précis, logique, classique mais aussi original pour vous aider à diversifier vos gammes et à satisfaire vos clients.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 260

Code	Prix HT
813062	73,95

TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en œuvre pour satisfaire vos clients. Thèmes abordés : viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 250

Code	Prix HT
813068	71,09

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS de Stéphane Glacier.

Le nouvel ouvrage de Stéphane Glacier se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu et surtout à la portée du plus grand nombre. Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Dans ce nouvel ouvrage, vous trouverez ses nouvelles et dernières recettes. Pâtes à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux, autant de gammes à nouveau explorées pour vous apporter de nouvelles idées et inspirations.



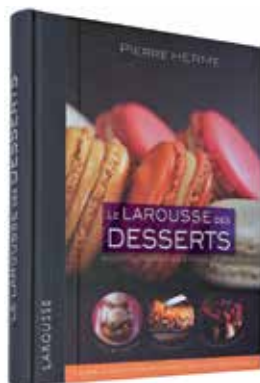
**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 272

Code	Prix HT
813064	71,09

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FILS DES SAISONS de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.



Format (mm) : 192 x 260
Pages : 464

Code	Prix HT
812140	33,55

LAROUSSE DES DESSERTS de P. Hermé. Edition 2006.

Pour tous les passionnés de pâtisserie. Les préparations de base, les tours de main, 750 recettes. 480 photos. Livré avec lutrin en bois.



Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Code	Prix HT
813065	37,82

PÂTISSERIE ! de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas. Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants. La référence en matière de pâtisserie.



Format (mm) : 220 x 297
Pages : 112



Code	Prix HT
812024	29,40



Format (mm) : 244 x 257
Pages : 245

Code	Prix HT
812142	43,13

LES MEILLEURES TARTES DE FRANCE

Recettes des régions de France expliquées par Daniel Chaboissier.

Les tartes sucrées sont des desserts aimés de tous. Souvent économiques, elles sont facilement réalisables grâce à des explications claires et pédagogiques. Régions Lorraine à Rhône-Alpes, Antilles et autres pays.

21^{ES}, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE

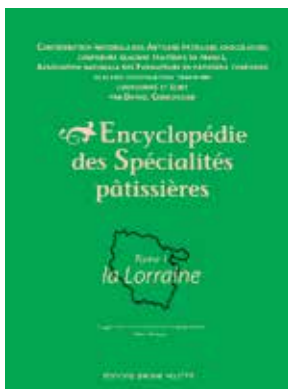
8 grands professionnels de la pâtisserie : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató nous offrent une ample vision sur une nouvelle fournée de pâtisseries devenus maîtres.

Ils sont un bon exemple du haut niveau professionnel atteint aujourd'hui par la pâtisserie, une claire illustration de l'art et du savoir-faire des nouvelles générations. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant.

Cette large sélection, image de la nouvelle pâtisserie du 21^{ème} siècle, rassemble plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques font de cet ouvrage une source d'inspiration certaine et un outil de travail efficace.

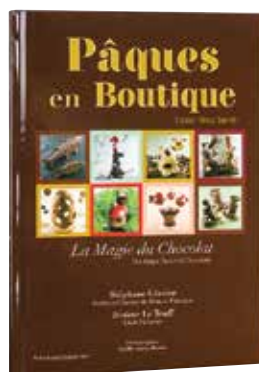
Mais ce n'est pas tout, le 21^{ème} siècle a commencé, chargé de nouvelles techniques, d'idées surprenantes, de finitions parfaites, de décorations attrayantes et, surtout, de résultats brillants.

Cet ouvrage est plus qu'un geste d'admiration à l'égard de la jeune pâtisserie, pleine de talent : c'est un acte de complicité dans cet engagement à l'innovation, la tradition du futur.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 132

Code	Prix HT
812090	36,05



Format (mm) : 175 x 248
Pages : 184



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Code	Prix HT
813067	47,39

ENCYCLOPÉDIE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES : TOME 1, LA LORRAINE

de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie Confiserie Glaceries Chocolaterie Traiteurs, coordonnée et écrite par Daniel Chaboissier. Suggestion de boisson d'accompagnement par Henri Bourgin.

Pour ce tome 1, Daniel Chaboissier met à l'honneur sa Lorraine et nous propose entre autres : les Babas et Stanilas, le Saint-Epvre, l'ambassadeur de Lorraine, le pâte de truites des Vosges, la fiouse au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.

PÂQUES EN BOUTIQUE

de Stéphane Glacier (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff.

Ce livre entièrement bilingue Français-Anglais, se veut accessible, pratique et utile. Pâques, fête magique du chocolat, est abordé ici dans un esprit commercial avec le souci de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 152

Code	Prix HT
820212	42,65



DÉLICIEUX CAPRICES

de Franck Michel, meilleur Ouvrier de France pâtissier 2004. Champion du Monde de Pâtisserie 2007. Préfaces de Marcel Derrien, M.O.F. M.Oberveis, Daniel Chaboissier et la promotion M.O.F. 2004.

Ce très grand pâtissier qu'est Franck Michel, nous livre ici quelques-unes de ses créations, souvent étonnantes de forme et non moins gourmandes : petits gâteaux, tartes et tartelettes, entremets mais aussi verrines et pièces d'esprit bistrot. Le tout présenté dans un écrin précieux, original. Du bel ouvrage ! Succulent ...



Format (mm) : 308 x 266

Pages : 287

Code	Prix HT
812155	39,81

RÊVES DE PÂTISSIER

de Pierre Hermé.

Baba au rhum, fraiser, paris-brest, éclair, financier, kugelhopf... Pierre Hermé nous livre les secrets de 50 grands classiques de la pâtisserie. Il s'attache à l'histoire de ces desserts mythiques, reproduit chacun d'eux dans sa version originale, puis le réinterprète "à sa façon" avec le talent qui lui vaut le qualificatif de "Picasso de la pâtisserie". Car chaque dessert est pour lui un nouveau défi : les petits pois s'invitent dans les macarons, le gâteau Forêt-Noire se mue en une glace plantée d'arbres et hérissée de chantilly... Avec ses créations originales, Pierre Hermé apporte sa note personnelle à l'éternel débat entre anciens et modernes ; il nous offre en 100 recettes un panorama du patrimoine sucré international.



Format (mm) : 245 x 327

Pages : 319

Code	Prix HT
812154	82,93



**BILINGUE
FRANÇAIS
ESPAGNOL**

AU CŒUR DES SAVEURS

de Frédéric Bau.

La créativité de Frédéric Bau l'incite à expérimenter toutes les combinaisons possibles de saveurs et de textures.

Il visualise la pâtisserie comme un éventail, ample et versatile, comme un exercice de liberté et de fantaisie, et pour cela il parcourt les diverses possibilités que celle-ci lui offre. Ainsi nous trouvons dans ce livre, à côté des tartes et des bonbons, le monde des desserts sur assiette auquel les professionnels de la pâtisserie peuvent apporter leur savoir et leur expérience.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 218 x 303

Pages : 280

Code	Prix HT
813035	71,89

APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

de G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF)

Texte en français et anglais.



**JÉRÔME
VILLETTE**

Format (mm) : 215 x 285

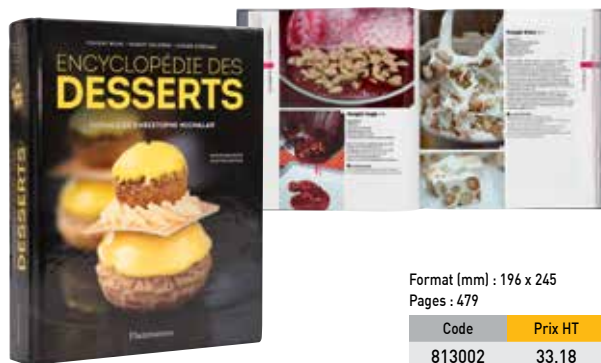
Pages : 136

Code	Prix HT
811026	28,25

L'HEURE GOURMANDE DES ENFANTS

de l'École de Boulangerie de Paris.

Des suggestions originales pour offrir aux enfants des goûters attrayants, frais du jour, en passant par la boulangerie sur le chemin du retour de l'école. Cakes, sablés, viennoiseries, confiseries sont proposés et buffets d'anniversaire, des montages en chocolat ainsi que des produits liés aux fêtes traditionnelles.



Format (mm) : 196 x 245

Pages : 479

Code	Prix HT
813002	33,18

ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS

de Vincent Boué, Hubert Delorme, Didier Stephan (MOF).

Une encyclopédie entièrement illustrée pour maîtriser et réussir tous les desserts !

300 gestes et tours de mains expliqués pas à pas

- Toutes les techniques : feuilletage, glaçage, marbrage, découpes et idées de décors.

- 150 recettes fondamentales illustrées, classiques, sophistiquées ou ludiques.

- Des meilleurs Ouvriers de France et des grands pâtisseries collaborent à cette encyclopédie : Alexis Bouillet, Yann Brys, Jérôme Chaucesse, Laurent Le Daniel, Manuel Lopez, Philippe Urraca, David Wesmaël.



Format (mm) : 230 x 280

Pages : 246

Code	Prix HT
813024	73,84



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles.



Format (mm) : 293 x 225
Pages : 447

Code	Prix HT
812131	32,71

CHOCOLAT

de Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, des tours de mains et techniques délicates, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.



Format (mm) : 245 x 330
Pages : 343

Code	Prix HT
812137	119,73

GANACHE

de Jean-Pierre Richard.

Jean-Pierre Richard, MOF 1990, présente dans ce livre dédié à la Ganache, toute son expérience professionnelle et ses savoir-faire acquis dans la recherche minutieuse des causes et fonctionnements naturels. Il s'agit d'un ouvrage technologique qui s'adresse prioritairement à tous les professionnels attentifs à la qualité en leur permettant de développer leur curiosité et d'approfondir leurs connaissances sur la ganache.



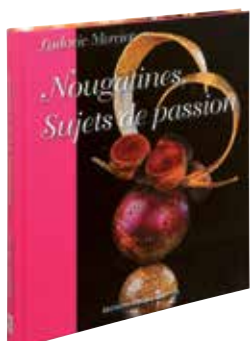
Format (mm) : 192 x 260
Pages : 368

Code	Prix HT
812138	28,39

LAROUSSE DU CHOCOLAT

sous la direction de P. Hermé.

La bible du chocolat pratique et gourmande, pour découvrir, déguster et préparer le chocolat sous toutes ses formes. Plus de 360 recettes sucrées ou salées, des plus simples aux plus élaborées, pour toutes les occasions. Des recettes inédites, signées Pierre Hermé et par des pâtisseries chocolatiers et des chefs cuisiniers invités. Une partie encyclopédique pour aller plus loin dans la découverte de l'univers du chocolat : son histoire, ses crus, sa dégustation,...



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Code	Prix HT
820211	33,18

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION

de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

Voyage fantastique dans le monde de la nougatine ! Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images. Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin... Pâtisseries, succombez à ces sujets de passion !



Format (mm) : 207 x 267
Pages : 186

Code	Prix HT
813053	56,87

SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE

de Stéphane Glacier, MOF Pâtissier.

Ce nouvel ouvrage, sur le travail du sucre, se veut un manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre. Pédagogique, simple et sans prétention, ce livre vous guidera dans vos travaux et vous donnera les "outils" pour mieux maîtriser ce travail du sucre qui viendra égayer et mettre en valeur vos travaux de pâtissier. Vos clients doivent se souvenir à jamais de leur gâteau ou de leur pièce montée qui pour eux marque souvent un événement de leur vie. Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique. En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie.

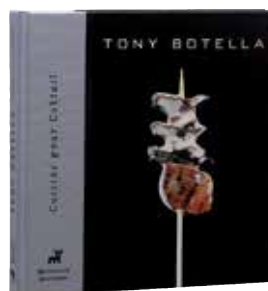


Format (mm) : 315 x 215
Pages : 150

Code	Prix HT
816063	31,00

EXPLORER DE NOUVEAUX GOÛTS

Des chefs cuisiniers, des mixologues et des baristas du monde entier ont collaboré avec ISI et ont partagé leurs idées dans cet ouvrage. Le résultat : une compilation de leurs 38 meilleures recettes rassemblées dans un ouvrage à édition limitée.



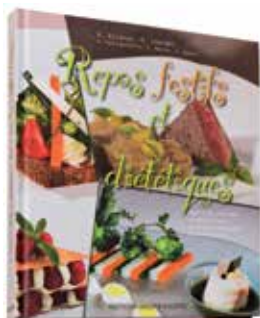
Format (mm) : 230 x 335
Pages : 216

Code	Prix HT
816015	54,18

CUISINE POUR COCKTAIL

de T. Botella.

Cuisine pour Cocktail illustre la volonté de Tony Botella de rompre avec la conception traditionnelle des pièces pour apéritifs. "Cuisine destinée à être dégustée debout". Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.



Format (mm) : 252 x 220
Pages : 112

Code	Prix HT
816040	28,25

REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

40 recettes gourmandes, simples, saines et néanmoins légères pour "se faire plaisir sans se faire mal !"

Elles sont élaborées par des professionnels enseignant cuisine et pâtisserie en collaboration de diététiciens, spécialistes du diabète et de l'obésité. Ces plats sont peu caloriques et cachent bien leur côté "diététique".

10 suggestions de menus équilibrés avec entrées, poissons, viandes, desserts et des sauces légères. Des conseils nutritionnels et tableau d'équivalence des aliments, avec un classement des recettes par valeur calorique... Un livre indispensable à tous pour cuisiner et manger "différent" !

Les auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguiberry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.



Format (mm) : 215 x 225
Pages : 138

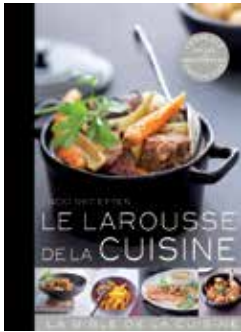
Code	Prix HT
820601	23,70

CAMBUSE GOURMANDE

de Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

Cuisiner en mer n'est pas toujours chose facile. Espace exigu, approvisionnement limité ou encore conservation des produits frais difficile... Qu'importe : les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. Pour déguster sa pêche, cuisiner à l'eau de mer, faire son pain, etc. sans oublier de se régaler en toute convivialité. Risotto à l'encre de calmar, carpaccio d'orange et navet, gâteau de pêches... Julie Moser propose, avec simplicité, un panorama de plats qui vous feront voguer sur différentes saveurs. Rapides et bon marché, ces mets peuvent se préparer où que vous flottiez.





Format (mm) : 192 x 260
Pages : 832

Code	Prix HT
816052	37,65

LAROUSSE DE LA CUISINE - 1 400 RECETTES
de S. Girard et F. Longuépée assistées de B. Serret.

Un livre complet et facile à utiliser. 800 pages illustrées en couleurs présentent les produits, les cuissons, les tours de main, proposent des recettes pour toutes les occasions, sans oublier les menus de saisons et les conseils diététiques.



Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

Code	Prix HT
816056	28,34

LAROUSSE DES CUISINES DU MONDE

Un véritable tour du monde gourmand des cuisines et des saveurs. Plus de 950 recettes pour découvrir produits et saveurs d'ailleurs. Une source d'inspiration pour les chefs qui souhaitent orienter leur carte vers la "world" cuisine. 950 recettes. 800 photos.

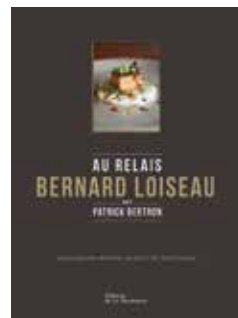


Format (mm) : 225 x 297
Pages : 992

Code	Prix HT
816054	71,09

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie. Plus de 4000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2500 recettes dont 500 données par de Grands Chefs. 1 600 illustrations. Cette actualisation a été conduite avec la caution d'un comité pluri-disciplinaire dirigé par Joël Robuchon. Sous coffret.



Format (mm) : 220 x 275
Pages : 191

Code	Prix HT
816009	30,33

AU RELAIS BERNARD LOISEAU
de Dominique Loiseau et Patrick Bertron.

Depuis la tragique disparition de Bernard Loiseau en 2003, le talentueux chef Patrick Bertron et Dominique Loiseau ont tout mis en oeuvre pour maintenir le Relais Bernard Loiseau au sommet. Le célèbre restaurant de Saulieu en Bourgogne a conservé sa notoriété et l'attachement des gastronomes. Ce livre est un hommage à Bernard Loiseau, dévoilant les secrets de 10 de ses recettes mythiques (Jambonnettes de grenouille purée à l'ail et jus de persil, Poularde à la vapeur Alexandre Dumaine...) et le carnet de 50 recettes de Patrick Bertron, créations originales conçues en parfaite adéquation avec l'Esprit Loiseau (Blanc de saint-pierre rôti, giroldes et arômes de sous-bois du Morvan, Filet de chevreuil et son jus de noix, coing fondant et racines glacées...). C'est ici l'aventure d'un duo d'exception qui se raconte, sous le regard baveillant du chroniqueur de gastronomie Nicolas de Rabaudy, et magnifiquement mis en images par Louis-Laurent Gandadam.



Format (mm) : 272 x 245
Pages : 463

Code	Prix HT
816028	33,10

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

La bible de la cuisine italienne : un ouvrage entièrement illustré pour maîtriser les techniques et réussir les recettes incontournables de l'Italie.

- 250 gestes expliqués pas à pas
 - Toutes les techniques indispensables : réussir les pâtes fraîches, la polenta, le risotto, les gressins, les différentes sauces.
 - 8 vidéos pour expliquer les techniques les plus délicates accessibles sur internet ou grâce aux QR codes lisibles sur smartphones et tablettes.
 - 120 recettes illustrées fondamentales de la cuisine italienne : salade de Trévise, minestrone, agneau à la calabraise, spaghetti aux palourdes, risotto au noir de seiche, tiramisu.
 - Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
 - Une auteure pédagogue et passionnée
- Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, Mia Mangolini s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.



Format (mm) : 220 x 282
Pages : 332

Code	Prix HT
816030	42,65

CUISINIER, LA GRENOUILLE
d'Alexandre Gauthier.

Ce livre dévoile comment Alexandre Gauthier parvient à retranscrire dans sa cuisine le patrimoine visuel qu'il s'est forgé depuis son enfance dans son village de la Madelaine-sous-Montreuil. Les vibrations des feuillages, le reflet de la Canche, la végétation sauvage et abondante se retrouvent plat après plat. Dans son restaurant La Grenouillère, Alexandre Gauthier nous donne à voir et à goûter les images intégrées dans son inconscient. Chevalier des Arts et des Lettres, Alexandre Gauthier compte parmi les leaders de la jeune cuisine européenne. Dans ce livre, il nous offre plus de 100 recettes.



Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

Code	Prix HT
816003	28,91

GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER
de Auguste Escoffier.

Une nouvelle édition du célèbre guide, ouvrage de référence pour tous les cuisiniers, qu'ils soient novices ou avertis. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes, des sauces aux entremets.

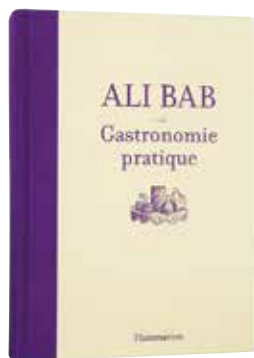


Format (mm) : 131 x 186
Pages : 225

Code	Prix HT
819191	14,69

RÉPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE
de Thierry Marx et Raphaël Haumont.

Plongez au cœur de la structure des aliments ! Le chef Thierry Marx et le physico-chimiste Raphaël Haumont nous proposent de mieux appréhender la cuisine innovante - haute cuisine maîtrisée - grâce à l'approche complémentaire de la matière et des processus physico-chimiques mis en jeu durant la préparation des mets. Ce répertoire moderne de la cuisine vous permettra de maîtriser les produits, d'innover, mais aussi de sublimer les saveurs, pour le plus grand plaisir du consommateur.



Format (mm) : 185 x 260
Pages : 1288

Code	Prix HT
816018	37,92

ALI BAB : GASTRONOMIE PRATIQUE

Henri Babinski, ingénieur sorti de l'école des Mines en 1874, publia en 1907 sous le pseudonyme d'Ali Bab sa "Gastronomie Pratique". Conçue au cours de ses séjours à l'étranger au cours desquels il se passionne pour l'art culinaire dont il a une appréhension à la fois technique et historique. Cet ouvrage contient plus de 5000 recettes détaillées. Il fait figure avec le "Guide culinaire" d'Escoffier, paru en 1903, d'ouvrage de référence de la cuisine française du début du XX^e siècle.



Format (mm) : 220 x 285
Pages : 408

Code	Prix HT
816027	42,65

CHAMPIGNONS
de Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il y a toujours un menu dégustation de champignons à la carte de son restaurant. C'est le chef incontournable de ce sujet ! Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste. Recettes simples (salade de cèpes, pizza aux champignons) ou sophistiquées (soupe de pho, foie gras aux girolles raisins blancs et noix, filet de rouget aux pommes et aux laccarias), Régis Marcon livre tout son savoir-faire, remarquablement illustré et mis en scène. Un ouvrage précieux et indispensable !



Format (mm) : 220 x 197
Pages : 80

Code	Prix HT
820301	11,20

CUISENEZ LA TOMATE
de J.M. Guilbault & C. Herledan.

La tomate nous donne l'occasion (vertueuse, nous disent les auteurs) de conjuguer "saveurs authentiques" et "bienfaits nutritionnels" avec les mots Santé et Simplicité... Des études montrent son action préventive contre le développement de certains cancers. Voici donc 31 recettes simples, classiques ou originales et toujours gourmandes, délivrées par un grand cuisinier amoureux de la nature et du goût avec des tours de mains choisis. Plongez-vous, avec délices, dans un monde à la tonalité dominante rouge, mais aussi orange, jaune ou verte, voire noire ! Sachez tout, ou presque, de ce légume-fruit et surtout... n'oubliez pas de vous régaler !



Format (mm) : 220 x 197
Pages : 112

Code	Prix HT
820302	15,00

CARNET DE SOUPES
de Paulette Lafontan.

Le retour aux bons produits, sains et aux légumes oubliés, alliés à de bonnes qualités nutritionnelles et gustatives, font de la soupe un mets à consommer en tous lieux et toutes occasions. Ce livre est un itinéraire gourmand en 90 recettes de ce mets universel, pour régaler petits et grands.

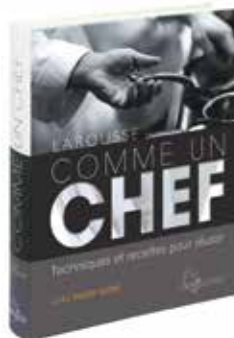


Format (mm) : 260 x 193
Pages : 220

Code	Prix HT
816002	33,18

PÂTES AUTREMENT
de William Ledeuil.

William Ledeuil explore la richesse de cet aliment, à travers toutes les nuances offertes par les farines, du blé au sarrasin. Il présente les familles de pâtes, mais aussi des ingrédients et préparations essentiels (herbes, fromages, sauces...) qui relèvent et révèlent une infinité de déclinaisons possibles. Il imagine ainsi plus de **80 recettes exquises** aux saveurs marines (Linguine, condiment sésame noir, encornets grillés), carnées (Raviolis de porc grillé, vinaigrette gingembre, ciboule,), bucoliques (Lumache mijotées, tomates confites, pommes naines, fèves) ou franco-asiatiques (Soupe pho poulet, foie gras). Dans la cuisine de jeu du chef étoilé, cet aliment signature se dévoile sous l'œil généreux du photographe Louis Laurent Grandadam.



Format (mm) : 229 x 276
Pages : 648

Code	Prix HT
816053	34,08

COMME UN CHEF

Ouvrage de référence pour maîtriser toutes les techniques de la cuisine actuelle. Plus de 500 recettes, une grande variété de tours de main et une grande variété de recettes. Un cours de cuisine très complet et très visuel avec plus de 1700 photos. Collectif de Pierre Hermé.

BILINGUE FRANÇAIS ESPAGNOL

Format (mm) : 240 x 270
Pages : 320

Code	Prix HT
816021	46,44

MIRAMAR
de Paco Pérez.

Chef du restaurant Miramar, Paco Pérez deux étoiles au Michelin à Girona, réinvente la cuisine catalane. Dans une édition bilingue français-espagnol, le chef vous propose plus de 140 plats signés pour son restaurant, dont une soixantaine sont complétés par la recette correspondante. Lorsque la recette est particulièrement difficile, un encart technique peut être associé, cuisine moléculaire oblige. Au menu : fish and chips, millefeuille à la truffe, ragoût de concombre de mer, tartare d'huître, cupcakes, noix de coco à la thai, oeufs brouillés, croissant au foie gras, pomme de terre crémeuse, ceviche, forêt-noire, crème brûlée, pudding de riz, pizza regina, salade cristal, thon escabèche, crêpe suzette...

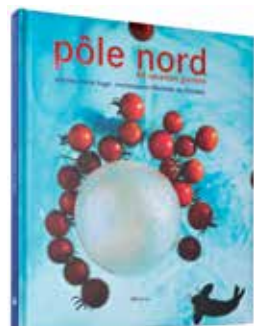


Format (mm) : 252 x 330
Pages : 352

Code	Prix HT
816039	65,24

FOIE GRAS
de André Bonnaure.

Pour tout savoir sur le foie gras, les origines, l'élevage des volailles, la qualité, la cuisson et les recettes de foie gras chaud et froid. Un magnifique ouvrage très complet de 352 pages pour un produit qui illustre parfaitement la gastronomie.



Format (mm) : 226 x 272
Pages : 80

Code	Prix HT
816038	28,45

PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant : Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pouce avocat, kiwi et crabe... Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le coeur de saumon confit aux cinq parfums... Viandes et volailles glacés comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan... Desserts "freezées" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...



Format (mm) : 229 x 297
Pages :

Code	Prix HT
816012	33,85

CUISINEZ COMME UN "PRO"
des Editions Jérôme Villette.

Recettes sélectionnées par des professionnels, depuis les potages et entrées, jusqu'aux desserts les plus raffinés. Des associations de produits originales. Difficultés expliquées par photos progression. 470 illustrations couleurs.



LA BIBLE DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS

Format (mm) : 142 x 222
Pages : 496

Code	Prix HT
816004	23,70

LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS
de Niki Segnit.

Association, recettes et astuces pour une cuisine créative.
99 ingrédients, 980 paires de saveurs, 250 recettes.

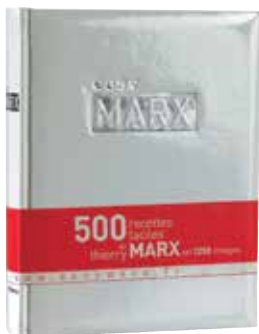


Format (mm) : 195 x 245
Pages : 158

Code	Prix HT
816048	18,86

PETIT PRÉCIS DE CUISINE MOLÉCULAIRE
de Anne Cazor et Christine Liénard.

20 techniques pour comprendre - 40 recettes pour tester. Nouvelles textures, nouvelles saveurs, nouvelles sensations à découvrir grâce à cette discipline scientifique qui étudie les transformations culinaires. Ce guide s'adresse à tous les gastronomes, débutants ou experts, amateurs ou professionnels. Solubilisation des sucres, la sphérisation, l'effervescence et autres techniques n'auront plus de secrets pour les lecteurs.



Format (mm) : 225 x 285
Pages : 576

Code	Prix HT
816047	42,65

EASY MARX
de Thierry Marx.

500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.



Format (mm) : 155 x 225
Pages : 770

Code	Prix HT
816098	27,50

JE SAIS CUISINER
de G. Mahiot - Edition 2005.

Un livre référence de la cuisine française, nouvelle édition de luxe illustrée. Plus de 2000 recettes de cuisine traditionnelle adaptées aux orientations et aux goûts de la cuisine actuelle.



Format (mm) : 192x 250
Pages : 181

Code	Prix HT
816016	23,70

BREIZH CAFÉ
de Bertrand Larcher.

Breizh Café c'est beaucoup plus que des crêpes bretonnes. "Travailler la matière première", tel est le mot d'ordre de Bertrand Larcher, qui place le respect des produits au coeur de sa cuisine, faisant appel à des producteurs bio régionaux pour s'assurer de la qualité optimale des ingrédients travaillés dans ses restaurants - farine de sarrasin, légumes, poissons et fruits de mer, beurre demi-sel et cidre - dont il met en valeur les nombreux crus.

Dans cet ouvrage, il nous fait partager son approche singulière à travers 60 recettes de crêpes, de galettes et d'autres préparations ou les produits simples de la Bretagne se mêlent à des saveurs variées pour un résultat aussi authentique que surprenant : Galette homard fruits de mer sauce bisque, Galette saumon fumé ikura crème fraîche aneth, Galette sicilienne tomate mozzarella basilic, Crêpe tatin flambée au calvados et cassonade... 60 recettes traditionnelles ou nouvelles élevées au rang de plats d'exception : c'est cela Breizh Café - l'excellence des produits au service de la gourmandise.



Format (mm) : 330 x 270
Pages : 205

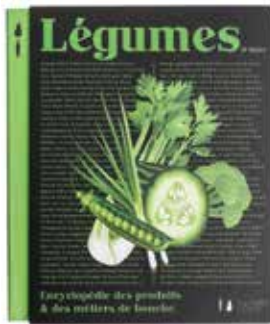
Code	Prix HT
812152	43,15

CUISINE SUCRÉE

de F. Bau, R. Freixa, J. Roca, M. Hofmann, J. Armenteros, M. Estruch, Y. Duytsche, I. Balaguer, A. Janin, A. Balaguer.

Une carte de desserts, aussi attrayante que variée, qui annonce une authentique révolution en cuisine ; près de 80 recettes et plus de 260 formules. Dix chefs sont réunis dans cet ouvrage pour y déployer leur style propre, mis en oeuvre par des techniques innovatrices et des formules épurées ; d'autres constituent un matériel inédit, publié pour la première fois dans ce livre. Une illustration inestimable de l'excellent moment que traverse la cuisine sucrée dans le segment de la restauration, un outil de travail efficace également. Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin et Abraham Balaguer composent une équipe exclusive d'auteurs et nous proposent des plats ou s'exprime leur inépuisable créativité dans le secteur le plus doux de la cuisine. Un magnifique exercice de style, une source d'inspiration dans l'art du dessert.

CUISINE SUCRÉE est un manuel qui prétend dépasser le recueil de recettes d'auteur pour offrir une vision complète et détaillée de ce que la cuisine de desserts produit de meilleur. Chaque formule fait l'objet d'un cours magistral de pâtisserie, que nous dispensent, pas à pas, des professionnels d'exception.



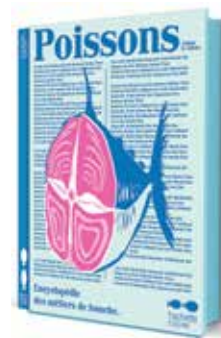
Format (mm) : 243 x 290
Pages : 286

Code	Prix HT
816055	33,18

LÉGUMES

de Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews des jardiniers, maraîchers d'aujourd'hui, le savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque légume), le savoir-faire (culture hors-champ, conservation des produits, etc...), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.



Format (mm) : 242 x 290
Pages : 288

Code	Prix HT
816013	33,18

POISSONS

de Jean-François Mallet.

Poissons, c'est l'univers de la pêche, ses traditions mais aussi sa modernité, que Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews de poissonniers, de pêcheurs de chefs d'aujourd'hui, du savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque poisson, techniques de découpe, etc.), du savoir-faire (élevage, pêche en haute mer, conservation des produits, etc.), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer. Amateurs de poissons : cette bible est faite pour vous !



Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511

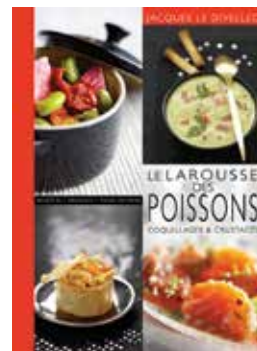
Code	Prix HT
816069	37,82

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

de Vincent Boué et Hubert Delorme.

Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel.

- 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables pour réussir toutes les préparations de base, découpage des viandes, filetage des poissons, présentation des légumes, pâtes et sauces salées ou sucrées, gâteaux et entremets, ...;
- Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas ;
- Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques (Régis Marcon, Jean-François Piège, Alain Passard, Gérard Passédat, Anne-Sophie Pic, ...) et des Meilleurs Ouvriers de France dans leur spécialité (glacier, fromager, ...);



Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

Code	Prix HT
819156	28,34

LAROUSSE DES POISSONS, coquillages et crustacés

de Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. Les différents modes de cuisson sont abordés, les gestes de base pour préparer les poissons sont expliqués pas à pas. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.



Format (mm) : 240 x 270
Pages : 200

Code	Prix HT
812148	89,00

ESCALES D'EXCEPTION avec Flexipan

Carte blanche à 90 chefs du monde entier.

Pour "Escalaes d'exception avec Flexipan", le photographe Frédéric LEBAIN a réalisé un tour du monde dans les cuisines et les pâtisseries des plus grands chefs, il a su capter la sensibilité de chacun à travers leur passion. Plus qu'un livre de recettes, c'est avant tout un livre d'inspiration dans lequel vous trouverez des recettes salées et sucrées, créatives, insolites et parfois même audacieuses !



Format (mm) : 260x195
Pages : 220

Code	Prix HT
816059	33,18

BOUILLONS

de William Ledeuil

Issus de nos terroirs ou inspirés d'Asie, les bouillons sont à l'origine de nombreuses recettes traditionnelles et gastronomiques. Le chef présente ses ingrédients fétiches et livre les secrets des bouillons de base ou essentiels à partir desquels il joue pour proposer une soixantaine de recettes.



COCKTAILS, VINS ET ALCOOLS

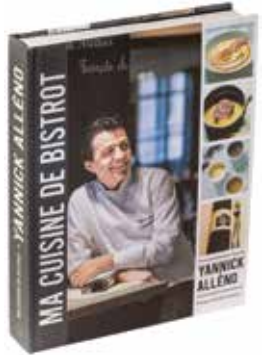


Format (mm) : 228x293
Pages : 413

Code	Prix HT
816058	42,65

HERBES de Régis Marcon.

La plupart du temps, les herbes jouent en cuisine le rôle d'aides culinaires. Dans ce très beau livre du Chef triplement étoilé Régis Marcon, elles prennent le devant de la scène et deviennent les vedettes de plats magnifiques, gourmands et pleins de poésie... Achillée, Agastache, Ciboulette, Angélique, Bourrache, Renouée, Reine des prés... Régis Marcon nous conte 70 herbes potagères et sauvages. Et il propose ensuite 130 recettes, des plus simples aux plus élaborées, comme le lapin cuit en croûte de foin de cistre ou les macarons aux pensées sauvages. Ce livre herbier est un guide sublime pour renouveler les plats, avec des idées simples ou très élaborées.

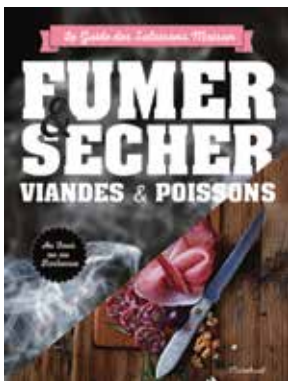


Format (mm) : 215 x 275
Pages : 304

Code	Prix HT
816023	28,34

MA CUISINE DE BISTROT de Yannick Alléno.

Yannick Alléno, multi-étoilé, appartient au cercle des plus grands chefs cuisiniers de sa génération. Il invite le lecteur à un retour aux sources. Les plats traditionnels de la gastronomie française y côtoient des créations originales.

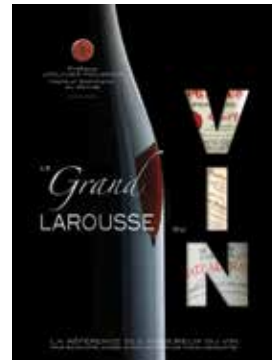


Format (mm) : 190 x 250
Pages : 224

Code	Prix HT
816064	18,96

FUMER & SÉCHER de Turan T. Turan

Ce guide, étape par étape, explique l'art du séchage et du fumage de la viande mais aussi du poisson : de délicieux gravlax de saumon, des saucissons maison... Découvrez toutes les techniques ainsi que les processus plus complexes. Perfectionnez-vous et développez votre propre style.
- Des instructions complètes pour le fumage à chaud et le froid à l'intérieur.
- Maîtriser le salage et les techniques de saumurage, parfait pour réaliser ses jambons entiers.

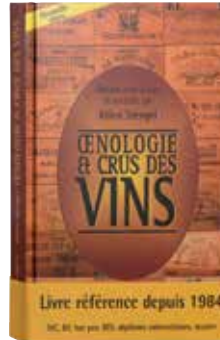


Format (mm) : 305x230
Pages : 645

Code	Prix HT
818040	37,87

LE GRAND LAROUSSE DU VIN Préface d'Olivier POUSSIER Meilleur sommelier du monde.

La référence des amoureux du vin, pour reconnaître, choisir, garder, déguster les vins du monde entier.
Quand le vin devient une passion il vous invite au voyage, car il y a partout dans le monde des milliers de crus différents.
Cependant, il est parfois difficile de s'y retrouver. Cet ouvrage vous aidera à mieux connaître la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification, à aménager une cave, associer mets et vins, et faire le tour des grands vignobles.



Format (mm) : 190 x 260
Pages : 624

Code	Prix HT
818026	31,30

ŒNOLOGIE ET CRUS DES VINS

Publié en 1984 pour la première fois, cet ouvrage a rencontré un vif succès justifiant sa mise à jour. Livre complet sur la connaissance du vin, cette édition traite, de façon claire et très accessible, des divers processus de fabrication (de la vigne à la bouteille), de la consommation et des métiers autour du vin. Un tour de France des vignobles et des appellations actuelles (AOC, crus, VDP...) constitue la dernière partie.
Il s'adresse à tous les publics, spécialement aux étudiants de la MC et du BP sommellerie, bac pro, BTS viticulture-œnologie, diplômes universitaires et master ainsi qu'aux restaurateurs.
640 illustrations couleurs.



Format (mm) : 160 x 192
Pages : 352

Code	Prix HT
818011	28,34

LAROUSSE DES COCKTAILS

de Fernando Castellon.
Réussissez à coup sûr tous les cocktails, même les plus spectaculaires grâce à cet ouvrage très complet : 550 recettes toutes illustrées, alcoolisées ou non, tous les ingrédients, le matériel et les techniques utiles au débutant comme au professionnel.



PIÈCES DÉTACHÉES





Airbox Réf. 011720	Code	Prix HT
2 pastilles ceramique	011721	18,65
Tuyau + support silicone	011722	29,85
Bac écume seul	011723	37,35
Pompe seule 230 V	011724	124,00

Alphamix Réf. 210601	Code	Prix HT
Fouet	210611	110,00
Palette	210612	68,00
Crochet à pâte	210613	75,35
Cuve inox	210614	135,00
Écran équipé	210616	109,00
Moteur 230 V	210617	279,00
Carte puissance	210630	114,40
Carte commande afficheur	210631	45,90
Cordon carte commande afficheur	210632	26,40
Carter aluminium équipé S2	210634	330,00
Lecteur de vitesse équipé S16	210635	59,40
Capot nu avec lexan	210636	47,70
Couteau	281899	78,85



Alphamix Réf. 210660	Code	Prix HT
Bol inox 8 L	210671	191,00
Fouet	210672	69,70
Palette	210673	53,55
Crochet	210674	69,70
Couteau	281899	78,85
Ecran de sécurité	210684	127,00

Alphamix 5 litres Réf. 210655	Code	Prix HT
Bol inox avec poignée	210680	181,00
Fouet inox	210681	68,70
Palette aluminium	210682	44,45
Crochet à pâte	210683	68,70
Couteau	281899	78,85



Aspirateur spécial boulangerie RêF.710503 et Réf.710506	Code	Prix HT
Suceur four	710508	99,00

Autocuiseur Réf. 013320 SITRAM	Code	Prix HT
Joint pour autocuiseur 5, 8, 10, 18 L	285862	23,75
Vis pour poignée du couvercle	013225	1,00
Anse pour corps / clips	013229	13,05
Régulateur nouveau modèle	013231	30,00
Poignée supérieure droite	013321	21,75
Panier 8 L	013230	29,00

Autocuiseur Réf. 013204	Code	Prix HT
Joint pour autocuiseur	013221	7,45
Bouton	013222	3,80
Poignée + vis	013223	4,40
Valve	013224	12,20
Panier vapeur	013227	19,50



Balance 4 Kg Réf. 252004 et 10 Kg Réf. 252010	Code	Prix HT
Protection cadre plastique	252052	14,60
Plateau en inox	252055	24,00
Aiguille de balance	252058	6,25
Balance 30 Kg Réf. 252030 et 50 KG RÉF. 252050	Code	Prix HT
Protection cadre plastique	252053	26,00
Plateau en inox	252056	33,75
Aiguille	252059	6,05

Balances électroniques DW, APS, AFS, EM et MMI	Code	Prix HT
Adaptateur secteur	252250	26,20
Batterie rechargeable	252251	56,00



Balances SW, TX	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SW, TX	252256	40,95
Adaptateur SW, TX	252253	31,00
Carte processeur principal SW, TX	252261	77,15
Carte processeur clavier SW, TX	252262	32,15
Face avant SW	252268	9,00
Capteur IP-95 10 kg pour SW6	252280	41,50
Capteur IP-95 20 kg pour SW15	252281	41,50

Balances SCW, TF60, TF150	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SCW, TF	252256	40,95
Adaptateur SCW, TF	252254	40,95
Carte processeur principal pour SCW, TF	252265	99,85
Face avant pour SCW	252271	9,00
Capteur L6D-C3 100 kg pour SCW60, TF	252283	77,50
Capteur L6D-C3 200 kg pour SCW150, TF	252284	116,00
Prise DIN pour SCW, TF	252292	10,00

Balances SF, TF30	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SF, TF30	252256	40,95
Adaptateur SF, TF30	252254	40,95
Carte processeur principal pour SF avec indicateur ABS	252264	93,20
Face avant pour SF avec indicateur ABS	252270	10,30
Afficheur complet SF	252291	269,00
Prise DIN pour SF, TF30	252292	10,00



Balances SX	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SX	252256	40,95
Adaptateur SX	252254	40,95
Carte processeur SX	252263	73,95
Face avant SX	252269	10,30
Capteur L6D-C3 20 kg pour SX15	252282	50,95

Balances SM	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SM	252256	40,95
Adaptateur SM	252266	38,25
Face avant SM	252272	12,00
Face arrière SM	252273	9,00
Batterie rechargeable SM	252256	40,95



Balances SK	Code	Prix HT
Carte processeur principal SK	252267	28,30
Face avant SK	252274	8,35
Capteur L6B-H 0,4B pour SK	252285	34,00

Blender Réf. 212021	Code	Prix HT
Couvercle	212121	110,65
Bol (verre)	212120	51,65
Joint	212123	12,10
Couteau livré avec 212123	212124	130,30
Collier plastique	212125	85,25
Protection clavier plastique	212126	8,00
Entraîneur	212128	28,80



Cadres superposables	Code	Prix HT
Jeu de 4 coins de rechange, jaune, H 10 mm	370151	8,85
Jeu de 4 coins de rechange, rouge, H 15 mm	370152	9,70
Jeu de 4 coins de rechange, noir, H 20 mm	370153	10,20

Chalumeau Réf. 061680	Code	Prix HT
Porte-cartouche	061686	9,00



Conteneurs isothermes Réf. 526040 et 526051	Code	Prix HT
Joint d'étanchéité	526046	23,15
Poignée plastique	526047	31,55
Charnière	526048	9,55



Coupe-frites Réf. 072605	Code	Prix HT
Couteau et poussoir 6 x 6 mm	072615	49,15
Couteau et poussoir 8 x 8 mm	072617	49,15
Couteau et poussoir 10 x 10 mm	072619	49,15
Couteau coupe-frites 6 x 6 mm	072630	39,95
Couteau coupe-frites 8 x 8 mm	072632	39,95
Couteau coupe-frites 10 x 10 mm	072634	39,95
Poussoir 6 x 6 mm	072645	13,20
Poussoir 8 x 8 mm	072647	13,20



Coupe-légumes "Le Rouet" Réf. 215131	Code	Prix HT
Jeu de couteaux 2 mm	215132	25,00
Jeu de couteaux 3 mm	215133	24,35
Jeu de couteaux 6 mm	215134	24,10

Coupe-légumes R301 et R301 ULTRA	Code	Prix HT
Bloc moteur R301 Ultra	210713	1107,00
Cutter inox avec couvercle + couteau	210714	571,00
Coupe-légumes R301 - R301 Ultra sans disque	210716	313,00



Coupe-tomates Réf. 215710	Code	Prix HT
Bloc-lames, écartement 6 mm	215720	111,00
Flasques latérales vertes	215721	94,30
Jeu de 4 pieds ventouses	215722	52,40
Peigne de poussoir	280747	12,45
Bielle inox	215723	13,10

Crêpières Réf. 242305 et 242306	Code	Prix HT
Résistance crêpière standard 3 KW	242316	325,00
Voyant M/A - 220 V	242318	49,50
Résistance crêpière SPro. 3KW	242319	71,45
Thermostat crêpière SPro. 3KW	242301	72,85
Résistance crêpière 3 KW / 230 Volts	242302	166,00
Manette crêpière Confort électrique	242303	27,60
Coupe circuit crêpière Confort	242308	144,00
Manette crêpière SPro 3 KW	242322	27,80
Manette crêpière standard	242314	24,30
Coupe circuit crêpière standard et SPro 3 KW	242311	86,35



Cuiseur à oeufs Réf. 120744	Code	Prix HT
Résistance	120746	87,70

Cutter R2	Code	Prix HT
Couteau de rechange cranté	210712	126,00
Couteau lisse supplémentaire	120412	112,00



Entonnoir automatique Réf. 116514, 116516, 116540, 116601 et 116605	Code	Prix HT
Écrou douille	116530	3,20
Écrou molette blanc pour entonnoir	116531	1,00
Écrou à oreilles pour entonnoir	116532	1,05
Joint d'étanchéité douille	116533	5,30
Joint d'étanchéité piston	116534	3,55

Entonnoir automatique inox Réf. 258825	Code	Prix HT
Jeu d'embouts Ø 3, 6 mm	116523	29,10
Ressort	116524	4,75
Poignée complète	116525	21,65
Tige + bille + écrou	116526	14,85



Essoreuse à salade swing Réf. 215580 - 215582	Code	Prix HT
Kit pignons XL / XS	215589	14,20
Kit pignons + carter + poignée XL	215588	50,95
Kit pignons + carter + poignée XS	215587	47,65

Fontaine à chocolat Réf. 260440	Code	Prix HT
Joint silicone bloc moteur pour fontaine à chocolat	260443	9,65
Coupe pour fontaine à chocolat	260444	114,00
Vis sans fin en inox	260442	90,85
Ensemble inox 5 pour fontaine à chocolat	260447	125,00
Fusible pour fontaine à chocolat	260448	16,10
Bloc moteur pour fontaine à chocolat	260449	600,00



Four micro-ondes Matfer Réf. 240202	Code	Prix HT
Plateau, Ø 325 mm	240120	73,10
Ampoule	240121	14,00

Four micro-ondes Matfer Réf. 120008	Code	Prix HT
Plateau, Ø 270 mm	240122	56,10



Friteuses	Code	Prix HT
Panier pour friteuse 4 L, 205 x 140 x H 125 mm	121157	45,15
Panier pour friteuse 6 L, 240 x 185 x H 100 mm	121165	62,40
Panier pour friteuse 8 L, 240 x 185 x H 145 mm	240512	51,45
Panier 8L pour friteuse 121180	240513	54,60
Résistance pour friteuse 4 L	240561	39,50
Résistance pour friteuse 6 L	240562	38,90
Résistance pour friteuse 8 L	240563	58,90
Résistance pour friteuse 2 x 8 L	240564	60,00
Interrupteur pour friteuse MATFER	240569	19,90

Friteuses	Code	Prix HT
Panier pour friteuse 4 L, Réf. 121164	121204	39,00
Panier pour friteuse 6 L, Réf. 121166	121206	44,10
Panier pour friteuse 8 L, Réf. 121168, 121178, 121182	121208	49,00
Résistance pour friteuse Réf. 121164	121214	30,50
Résistance pour friteuse Réf. 121166	121216	32,75
Résistance pour friteuse Réf. 121168	121218	41,00
Résistance pour friteuse Réf. 121178 et 121182	121220	43,00
Voyant de chauffe Réf 121164 à 121182	121230	2,30
Kit pour friteuses 121164 à 121182 (thermostat + bouton + anneau)	121232	46,00
Voyant on/off pour 121164 à 121182	121233	2,30





FRIX air Réf. 265108	Code	Prix HT
Set accessoires, composé de : - 2 supports bol inox - 2 couteaux 4 pâtes inox - 2 protections de couteaux	265114	249,00

Hachoir électrique T8 Réf. 120277	Code	Prix HT
Carter hache-viande avec douille et cheville	881008	67,05
Hélice complète	881009	50,20
Anneau de serrage	881010	28,65
Pilon	881012	13,90
Courroie dente	880990	72,00
Croisillon DIN 6335	880995	30,00
Poignée pour l'interrupteur	880996	22,05



Accessoires et pièces de rechange pour T8 et n°12/8	Code	Prix HT
Jeu de 5 grilles (2 - 4,5 - 6 - 8 et 14 mm) et 2 couteaux pales	880958	84,20
Grille de 2 mm, Ø 62 mm	880961	26,95
Grille de 3 mm, Ø 62 mm	880962	26,95
Grille de 4,5 mm, Ø 62 mm	880963	26,95
Grille de 6 mm, Ø 62 mm	880964	30,85
Grille de 8 mm, Ø 62 mm	880965	26,95
Grille 14 mm, Ø 62 mm	880967	24,05
Couteau 4 pales	880969	25,80
Couteau 2 pales	880970	27,75
Entonnoir 12 mm	880971	31,50
Entonnoir 20 mm	880972	31,60
Entonnoir 30 mm	880973	36,40
Disque de guidage	880974	16,55



Hachoir jupiter Réf. 210070	Code	Prix HT
Pilon	210170	17,40
Plateau	210171	41,50
Couteau	210174	26,55
Grille 4,5 mm, Ø 53 mm	210176	25,85
Grille 8 mm, Ø 53 mm	210177	25,85



Hachoir Kitchenaid Réf. 210051 et 210052	Code	Prix HT
Corps de hachoir	210106	89,75
Vis de blocage	210107	10,75
Vis sans fin assemblée	210108	55,10
Grille gros trous 6 mm	210109	24,70
Grille petits trous 4,5 mm	210110	24,70
Couteau 4 lames	210111	22,30
Pilon	210170	17,40
Cornets à saucisse (2 cornets Ø 10 et 16 mm)	210113	50,00
Disque éminceur	210131	48,00



Hotmix Pro code 212501 et 212502	Code	Prix HT
Papillon de brassage (212501)	212514	14,85
Couvercle cuve	212510	55,95
Bol inox	212511	154,00
Lame inox (ancien modèle)	212512	196,00
Fixe lame (ancien modèle)	212513	25,65

Batteur Kitchenaid K5, K5 super et K50	Code	Prix HT
Anneau verseur / protecteur sans contact	210115	56,00
Bol inox K5	210101	155,00
Crochet à pâte K5	210102	57,50
Fouet K5	210103	81,20
Batteur plat (palette) K5	210104	62,45
Jeu de 2 couvercles plastiques Ø 200 mm pour bol inox 4,8 L	210105	47,20
Charbon ressort K45 / K5	219081	6,60



Kitchenaid K45	Code	Prix HT
Batteur plat	210032	46,85
Bol inox	210033	155,00
Crochet	210034	43,20
Fouet	210035	57,75
Charbon-ressort k45/k50	219081	6,60



Lampe à sucre	Code	Prix HT
Résistance céramique, 500 W / 240 V	262216	151,00
Résistance céramique, 1000 W / 240 V	262217	169,00

Machine à injecter la crème GM Réf. 262601	Code	Prix HT
Corps de machine	262602	628,00
Aiguille Ø 4 mm	262603	33,90
Aiguille Ø 6 mm	262604	32,80
Aiguille Ø 8 mm, longueur 100 mm	262605	32,40
Aiguille Ø 8 mm, longueur 180 mm	262606	44,75
Porte-aiguille	262607	32,20
Réducteur	262608	47,40
Douille porte-réducteur	262609	74,15
Ctapet diffuseur	262610	32,05
Joint de douille	262611	18,10
Piston	262612	75,00
Axe de manoeuvre	262613	74,00
Poussoir	262614	24,90
Rondelle d'arrêt axe	262615	19,30
Levier de manoeuvre	262616	19,75
Rondelle M10	262617	0,70
Ecrou	262618	1,10
Vis de blocage rondelle	262619	0,77
Poignée bakélite	262620	7,10
Manette vis blocage	262621	5,50
Vis de blocage	262622	23,45
Patin de blocage	262623	11,90
Butée arrière	262627	12,20
Entonnoir	262629	106,00



Machine à crème chantilly Réf. 265501 et 265505	Code	Prix HT
Résistance complète	265522	143,00
Ventilateur Whipper	265525	156,00
Soupape d'aspiration	265528	57,80
Tube d'aspiration	265532	112,00
Moteur électrique Whipper	265533	675,00
Réfrigération complète	265536	463,00
Tuyau flexible Swip	265539	69,40
Régulateur d'air	265540	110,00



Machine à injecter la crème PM Réf. 263001	Code	Prix HT
Poussoir inox	263003	57,35
Joint pour machine à injecter	263004	15,00
Réducteur	263005	78,35
Porte-aiguille	263006	35,20
Aiguille inox Ø 8 x 75	263007	60,30
Aiguille inox Ø 6 x 75	263008	60,30
Aiguille inox Ø 5 x 75	263009	60,30
Clapet inox	263010	70,60

Mandoline inox Réf. 215001	Code	Prix HT
Bloc effileur 3 mm	215010	25,80
Bloc effileur 5 mm	215112	18,25
Bloc effileur 10 mm	215115	16,95
Lame réversible	215085	32,65
Pied	215017	21,90
Plaque d'appui	215018	16,25
Corps du poussoir	215021	13,60
Plaque à griffes	215022	15,25
Bouton	215023	8,35



Mandoline 1000 Réf. 215040	Code	Prix HT
Couteau lisse M 1000	215043	10,35
Couteau gaufré M 1000	215044	10,85
Effileur 3 mm M 1000	215045	22,80
Poussoir pour M 1000	215046	11,70
Jeu de 4 écrous pour couteau	215047	8,20

Mandoline 2000 / 2000 "S" Réf. 2150+0-215062	Code	Prix HT
Poussoir rond	215065	16,80
Chariot sans poussoir Mandoline 2000 S	215066	16,95
Boîte de 3 blocs effileurs M 2000 / 2000 S	215068	64,50
Bloc effileur 3 mm M 2000 / 2000 S	215070	26,25
Bloc effileur 5 mm M 2000 / 2000 S	215072	18,80
Bloc effileur 10 mm M 2000 / 2000 S	215074	17,60
Lame réversible M 2000 / 2000 S	215085	32,65
Jeu de 4 patins	215086	2,70





Meule "supergrind" Réf. 127510	Code	Prix HT
Meule dure, grès naturel des Vosges Ø 250 mm	127515	119,00

Mixer plongeant MP 350-450 Réf.	Code	Prix HT
Couteau de rechange	281899	78,85



Mixeur bamix	Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml	210360	17,00
Couvercle pour récipient	210361	2,40
Support blanc mural	210362	5,60
Couteau-fouet	210363	8,70
Couteau-mélangeur	210364	8,70
Couteau-étoile	210365	9,45
Couteau à viande	210366	12,60

Mixeur n°37 Réf. 212011	Code	Prix HT
Joint de couvercle 4 litres	212016	17,45
Ensemble couteaux + porte-couteau	212017	230,00
Accouplement rigide	212018	15,15
Kit accouplement N° 37	212019	43,30
Accouplement inférieur	212023	30,10



Moulin à légumes manuel 55 étamé Réf. 215515	Code	Prix HT
Grille de moulin n°5 - 1 mm	215521	67,50
Grille de moulin n°5 - 1,5 mm	215522	67,50
Grille de moulin n°5 - 2 mm	215523	67,50
Grille de moulin n°5 - 3 mm	215524	67,50
Grille de moulin n°5 - 4 mm	215525	67,50

Moulin à légumes n°3 et 5 Réf. 215503, 215513, 215505	Code	Prix HT
Grille 1,5 mm pour X5	072855	92,25
Grille 2 mm pour X5	072857	110,00
Grille 3 mm pour X5	072859	110,00
Grille 1,5 mm pour X3	072812	7,90
Grille 2 mm pour X3	072814	7,90
Grille 3 mm pour X3	072816	7,90





Prep Chef Réf. 215610	Code	Prix HT
2 vis butées colonne	215790	11,70
2 ressorts	215791	8,40
3 ventouses	215792	24,45
Poignée grise	215793	17,35



Prep Chef option coupe-frites	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 x 8 mm	215734	63,50
Bloc-lames 10 x 10 mm	215735	63,50
Bloc-lames 16 x 8 mm	215733	63,50
Poussoir 8 x 8 mm	215744	23,85
Poussoir 10 x 10 mm	215745	23,85



Prep Chef option coupe-oeufs / coupe-fromage	Code	Prix HT
Bloc-fils coupe-oeufs 6 quartiers	215866	77,10
Bloc-fils coupe-oeufs rondelles 5 mm	215841	87,35
Bloc-fils coupe-rondelles 8 mm	215861	87,35
Bloc-fils coupe-fromage 8 parts	215868	77,10

Prep Chef option coupe-quartiers	Code	Prix HT
Bloc-lames 6 quartiers	215736	47,50
Bloc-lames 8 quartiers	215738	47,50
Poussoir 6 quartiers	215746	22,20
Poussoir 8 quartiers	215748	22,20

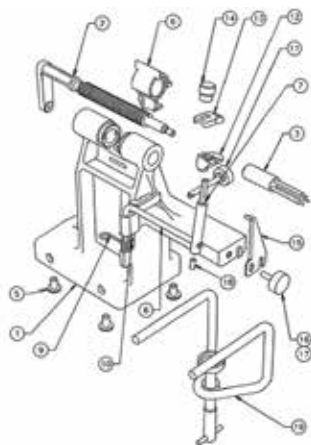


Prep Chef option coupe-quartiers étrogneur	Code	Prix HT
Bloc-lames 6 quartiers	215758	60,25
Bloc-lames 8 quartiers	215768	24,40

Prep Chef option coupe-rondelles	Code	Prix HT
Bloc-lames rondelles 5 mm	215731	80,85
Poussoir rondelles et demi-rondelles	215742	29,10
Bloc-lames demi-rondelles	215732	88,05



Pèle-pommes Réf. 215250	Code	Prix HT
Corps du pèle-pomme (1)	215257	95,15
Vis d'entraînement avec poignée (2)	215258	46,55
Broche 3 pointes (3)	215259	17,25
Jeu de 4 patins (5)	215086	2,70
Noix de blocage (6)	215261	8,50
Porte-peleur avec vis de blocage (7)	215262	11,10
Bras du porte-peleur (8)	215263	14,90
Ressort de pression (9)	215264	5,20
Goupille de ressort (10)	215265	1,30
Vis de réglage de pression (11)	215266	11,25
Peleur surmoulé (12)	215255	17,90
Butée d'épaisseur de pelage (13)	215267	4,30
Bouton de serrage de peleur (14)	215268	3,10
Couteau trancheur (15)	215256	17,85
Bouton de serrage du trancheur (16)	215269	4,20
Vis de blocage du porte peleur (18)	215270	0,80
Serre-joint (19)	215271	80,85
Ensemble vis + broche + poignée (2 + 3)	215272	68,65



Pèle-pommes électrique eva 2002	Code	Prix HT
Couteau peleur complet	212026	112,00
Couteau trancheur	212027	91,70
Broche 4 pointes	212028	148,00
Groupe pivotant	212029	259,00



Ouvres-boîtes monopol Réf. 230006	Code	Prix HT
Couteau de rechange Monopol GM	230008	5,05
Molette de rechange Monopol GM	230010	5,30



Ouvre-boîtes "Bonzer"	Code	Prix HT
Lame acier avec vis pour ouvre-boîtes STANDARD, SUPER, CLASSIC	230214	9,10
Serre-joint tous modèles	230238	25,60
Collier plat tous modèles	230250	1,00
Ressort tous modèles	230252	3,80
Molette Ø 40 mm pour ouvre-boîtes INOX CANMASTER et EZ60	230253	30,00
Lame inox avec vis moletée pour tous modèles	230255	11,30
Collier cylindrique pour SUPER et STANDARD	230256	5,70
Molette Ø 25 mm pour ouvre-boîtes SUPER et STANDARD, EZ20 et EZ40, CLASSIC	230257	14,50



Pistolet chocolat Réf. 264058	Code	Prix HT
Godet supplémentaire 25 cl	264064	84,40
Support de table acier chromé pour pistolet, tous modèles	264067	88,95
Buse Ø 1,5 mm	264062	125,00
Pointeau pour buse Ø 1,5 mm	264063	62,50
Buse Ø 1,3 mm	264066	125,00
Pointeau pour buse Ø 1,3 mm	264065	62,10



Pistolet chocolat Réf. 264101	Code	Prix HT
Godet supplémentaire 500 cc	264107	33,00
Kit buse Ø 1,3 mm	264103	138,00
Kit buse Ø 1,5 mm	264105	138,00
Kit buse Ø 1,7 mm	264106	138,00

Présentoirs Réf. 681604, 681605 et 681607	Code	Prix HT
Plateau rond aluminium, Ø 155 mm	681611	10,55
Plateau rond aluminium, Ø 200 mm	681612	13,75
Plateau rond aluminium, Ø 265 mm	681613	20,10
Plateau rond aluminium, Ø 320 mm	681614	26,90
Plateau rond aluminium, Ø 400 mm	681615	38,85
Plateau rond aluminium, Ø 450 mm	681616	45,05
Plateau rond aluminium, Ø 495 mm	681617	65,30
Entretoise pour présentoir	681618	28,75
Pieds pour présentoir	681619	42,95
Embout avec vis	681620	9,25



Présentoirs à pièce montée Réf. 681524 et 681525	Code	Prix HT
Plateau supérieur Ø 200 mm	681526	2,70
Plateau intermédiaire Ø 250 mm	681527	3,25
Plateau intermédiaire Ø 320 mm	681528	5,35
Plateau inférieur 4 étages	681529	8,70
Entretoise	681530	2,50
Écrou supérieur	681531	0,78
Plateau intermédiaire	681534	8,25
Plateau inférieur 5 étages	681535	10,85

Présentoir "Puzzle" Réf. 681508	Code	Prix HT
Plateau avec oreille	681509	13,85
Plateau sans oreille	681510	11,65
Entretoise puzzle	681511	5,00
Bouchon puzzle	681512	11,90
Embase puzzle	681513	31,55





Réchaud 2 feux gaz Réf. 245424 et 245425	Code	Prix HT
Brûleur 3,1 Kw	240380	201,00
Brûleur 4,6 Kw	240381	204,00
Robinet gaz sécurité	240382	156,00
Injecteur butane/ <i>propane</i> 3,1 Kw	240383	20,60
Injecteur butane/ <i>propane</i> 4,6 Kw	240390	20,60
Injecteur gaz naturel 3,1 Kw	240391	20,60
Injecteur gaz naturel 4,6 Kw	240392	20,60
Thermo couple fileté	240393	17,00
Électrode d'allumage	240400	46,00
Embout caoutchouc pour allumage	240401	4,90
Grille fonte 300 x 300	240402	86,00
Réducteur inox pour grille	240403	27,70

Roquefortaise Réf. 122010 et 072525	Code	Prix HT
Ressort	122012	5,75
Tendeur	122013	9,95
Socle rond Ø 220 mm, marbre	122014	79,55



Rouleau universel Réf. 140030	Code	Prix HT
Jeu de galets 2 mm	140032	3,10
Jeu de galets 3 mm	140033	3,10
Jeu de galets 4 mm	140034	3,10
Jeu de galets 5 mm	140035	3,10

Rowzer Réf. 265125	Code	Prix HT
4 bols avec couvercles	265128	196,00
Lame	265129	147,00
Porte bol	265130	69,00
Filtre carbone	265131	59,00
Couvercle noir pour le bol sur lequel se fixe la lame	265132	8,40
Kit universel	265133	187,00



Seringue biscuit Réf. 262630	Code	Prix HT
Piston polycarbonate seringue	262631	8,50

Siphon "gourmet whip+" et "thermo whip+"	Code	Prix HT
Tête inox complète	880099	77,60
Joint d'étanchéité rouge avec languette	880092	3,50
Douille tulipe rouge	880094	5,90
Douille cannelée rouge	880096	5,90
Douille unie rouge	880098	5,90
Porte capsule rouge	880064	16,10
Set pièces de rechange ⁽¹⁾	880086	16,65
Joint de soupape	880091	3,00

Siphon "Thermo xpress"	Code	Prix HT
Porte capsule noir	880066	16,05
Joint bouteille X-Press	880067	5,65

Siphon (pièces communes à tous les siphons)	Code	Prix HT
Goupillon à siphon 2236	672000	12,25



⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.



	Code	Prix HT
Siphon "cream whip" 0,5 et 1 litre Réf. 044175 et 044177 et Cream profi+ réf. 044176 et 044178		
Tête inox complète pour Cream Profi+ et Cream Whip	880102	73,90
Joint de bouteille 2234	880057	3,80
Soupape inox 2205	672027	15,95
Porte capsule 2204	880100	16,60
Douille cannelée base inox, blanche 2306	880101	5,85
Set de recharge ⁽¹⁾ pour Cream Whip, tête alu	880068	15,35
Douille tulipe blanche 2310	880074	3,55



⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.



	Code	Prix HT
Sorbetière Réf. 265102, 265225		
Couvercle cuve	265107	32,50
Pâle inox	265111	167,00
Cuve inox	265115	99,85

	Code	Prix HT
Sorbetière Réf. 265109		
Cuve 3,2 L	265113	90,00
Sorbetières Réf. 265220 - 265225 - 265250		
2x2 Racleurs pour bol amovible pour machine glace PRO 2500 SP	265281	68,90
2x2 Racleurs pour cuve fixe pour machine glace PRO 2500 SP	265280	68,90
Cuve inox + 6 racloirs pour Pro SP et Chef 2500	265115	99,85
Bol pour Pro 2000	265276	99,85



	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Réf. 113090		
Spatule seule de rechange	113091	6,75

	Code	Prix HT
Toaster dualit Réf. 241503 et 241513		
Résistance côté	241501	25,20
Résistance centre	241502	25,20



	Code	Prix HT
Toasteurs		
Tube quartz AT370 pour toasteur Réf. 240520	240524	11,00
Tube quartz AT360 pour toasteur Réf. 120766	120764	15,70

	Code	Prix HT
Trempeuses		
Résistance pour O10, 220/240 V, 1000 W	260200	69,30
Résistance pour O15, 220/240 V, 1400 W	260201	59,70
Résistance pour R15, 220/240 V, 300 W	260202	77,20
Résistance pour OX22, 220/240 V, 1800 W	260203	115,00
Résistance pour Choco 10, 220/240 V, 1000 W	260204	67,30
Régulation tous modèles	260205	159,00
Résistance pour R15, 110 V, 300 W	260206	66,60
Résistance pour Choco 10, 110 V, 1000 W	260207	67,65





Trancheurs électriques	Code	Prix HT
Flacon d'huile de graissage 50 ml	211148	10,25
Pour trancheurs 220 Réf. 211010	Code	Prix HT
Lame	211103	84,60
Moteur	211104	152,45
Protection des lames	211105	42,45
Tige poignée protection de lame	211106	4,45
Courroie plate	211107	10,60
Relais électronique tous modèles	211108	45,50
Pour trancheur 250 Réf. 211015	Code	Prix HT
Affûteur complet pour modèle 250 et 300	211121	125,65
Lame	211123	132,90
Moteur	211124	212,20
Protection de lame	211125	48,60
Protège-mains plastique	211126	59,90
Tige poignée protection lame	211127	10,20
Courroie plate	211128	13,70
Pour trancheur 300 Réf. 211018	Code	Prix HT
Lame	211132	322,40
Moteur	211133	271,00
Protection de lame	211134	67,60
Protège-mains plastique	211135	61,70
Tige poignée protection lame	211136	14,00
Courroie plate	211137	16,75
Interrupteur Weber	211138	16,75
Pour trancheur 300 Réf. 211022	Code	Prix HT
Affûteur complet	211140	127,00
Jeu de courroies	211142	32,95
Lame	211143	344,00
Bombe de graissage	720095	9,75



Wedding Cake Rond Réf. 681901	Code	Prix HT
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 560 mm	681990	89,60
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 460 mm	681991	81,20
Cercle inox Ø 360 H 80 mm	681992	35,30
Cercle inox Ø 260 H 80 mm	681993	29,40
Cercle inox Ø 160 H 80 mm	681994	23,80
Insert ABS 560 mm	681995	49,50
Insert ABS 460 mm	681996	43,50
Insert ABS 360 mm	681997	38,00
Insert ABS 260 mm	681998	30,45
Insert ABS 160 mm	681999	22,50

Wedding Cake Carré Réf. 681902	Code	Prix HT
Jeu de 4 quarts inox 480 x 50 mm	681980	104,00
Jeu de 4 quarts inox 380 x 50 mm	681981	86,80
Carré inox 280 mm	681982	39,20
Carré inox 180 mm	681983	32,20
Carré inox 80 mm	681984	23,80
Insert ABS 480 mm	681985	53,00
Insert ABS 380 mm	681986	46,40
Insert ABS 280 mm	681987	42,00
Insert ABS 180 mm	681988	34,80
Insert ABS 80 mm	681989	23,50



Wedding Cake Déstructuré Réf. 681903	Code	Prix HT
Jeu de 4 quarts inox 480 x 105 mm	681970	108,00
Jeu de 4 quarts inox 380 x 105 mm	681971	95,00
Carré inox 280 x H 105 mm	681972	40,60
Carré inox 180 x H 105 mm	681973	33,60
Carré inox 80 x H 105 mm	681974	25,50
Insert ABS 480 mm	681975	57,60
Insert ABS 380 mm	681976	50,50
Insert ABS 280 mm	681977	45,40
Insert ABS 180 mm	681978	35,30
Insert ABS 80 mm	681979	24,00



TABLE DES MATIÈRES

A

ACCESSOIRES TEMPEREUSE	394
AEROGAPHE.....	365, 366
AFFICHAGE.....	450
AIGUILLE A BRIDER/LARDER	50
AIGUISEURS ELECTRIQUES	121, 122, 123
AIGUISEURS MANUELS.....	120, 122
AIRBOX.....	165
ALPHAMIX.....	168
ALUMINIUM EN ROULEAUX.....	Catalogue FLO
AMPOULES.....	75
ANTI-INSECTES.....	507
APLATISSEUR.....	116
APPAREIL A CHURROS.....	69
ARDOISES.....	451
ARGENT EN FEUILLE.....	368
ARMOIRE A DOUILLES.....	355
ARMOIRE A PHARMACIE	513
ASPIRATEUR.....	504, 505
ATTENDRISEUR A VIANDE	116
AUTOCUISEUR.....	30

B

BAC A PATONS	214
BAC AJOURE	464
BAC GASTRONORME, inox.....	34, 35, 36, 37
BAC PORTE-GRILLE	464
BAC POUR CUILLERE A GLACE	443
BACS A VAISSELLE	462, 469
BACS A VERRES	469
BACS DIVERS.....	461, 462, 463, 465, 466, 467
BACS GASTRONORME	454, 455, 456, 458
BACS GERBABLES.....	462, 463, 464, 465
BACS GERBABLES EMBOÏTABLES	463
BACS NORME EUROPE.....	462, 464
BAHUT RESTAURANT	31
BAIN-MARIE	31, 75
BAIN-MARIE A POMPE	400
BAIN-MARIE KITCHENAID.....	170
BALAIS.....	488, 493
BALAIS A FOUR	227, 492
BALANCES.....	206, 207, 208, 209
BALAYAGE.....	493
BALAYETTES.....	494
BALLOTINS	Catalogue FLO
BAMIX	184
BANNETONS	216
BARRE PORTE-BONS	77
BARRES CHOCOLAT.....	404
BARRES DE SEPARATION.....	455
BARRES MAGNETIQUES.....	89, 101
BASSINE A CONFITURE, cuivre.....	382
BASSINE A FRITURE	25
BASSINE DEMI-RONDE A BLANCS, cuivre	382
BASSINE, inox.....	33
BASSINE, polypropylène	33
BATONNETS BOIS	Catalogue FLO
BATTERIES.....	6, 8, 14
BATTERIES, cuivre.....	10, 11, 12, 13
BATTEUR-MELANGEUR	171
BILLOTS	126

BISCOTTES	225
BISTRO.....	498
BLOC PORTE-COUTEAUX.....	89
BOCAL CONFISEUR EN VERRE.....	434
BOITE A CONDIMENTS	157
BOITE DE DECOUPOIRS	327, 328
BOITES A GATEAUX.....	Catalogue FLO
BOITES DE STOCKAGE.....	163, 389, 459
BOITES GASTRONORMES DE STOCKAGE ..	457, 458, 459
BOITES MODULUS	457-459
BOL	209
BOLDUCS.....	Catalogue FLO
BONBONS CHOCOLAT	409, 410, 420, 425, 426
BOTTES, SABOTS	511
BOULE A CONDIMENTS.....	31
BOUTEILLE A PUNCHER.....	344
BOUTEILLES VERSEUSES	152
BRAISIERE, inox	6, 9
BRIXOMETRE.....	204
BRIXOMETRE.....	384
BROC SEPARATEUR DE GRAISSE	30
BROCHES A TREMPER	401
BROCHETTE	50
BROCHETTES BOIS.....	Catalogue FLO
BROSSE A DORER.....	213, 363
BROSSE A DOUILLE.....	351
BROSSE A FARINE	213
BROSSE A FOUR	227
BROSSE A ONGLES.....	501
BROSSE ALIMENTAIRE.....	217
BROSSE POUR CONTENEURS	488
BROSSE POUR WOK	24
BROSSE WC.....	513
BROSSES	488, 489, 492
BROSSES A FOUR	492
BROSSES POUR GRILL.....	62, 492

C

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE	366
CADENAS A COMBINAISON	102
CADRE A CHARLOTTE.....	342
CADRES A BUCHE.....	319
CADRES ET CERCLES.....	246, 318, 320, 321, 322, 326
CADRES EXTENSIBLES.....	318
CADRES POUR TAPIS RELIEF	310
CADRES SPECIAUX FLEXIPAT	276
CADRES SUPERPOSABLES.....	314
CAGETTE PATON PIZZA	461
CAILLEBOTIS	513
CAISSE A PATONS	231
CAISSES CARTON.....	Catalogue FLO
CAKE A FOURRER.....	263
CAKE EMBOUTI	262, 263
CAKE INDIVIDUEL	248, 262
CALORIBAC.....	392
CALOTS PAPIER.....	Catalogue FLO
CALOTTE DEMI-SPHERIQUE	265
CANARD, moule	271
CANNELES	248, 266
CANNELEUR	105
CANNELEUR-ZESTEUR.....	105

CARRES A MOUSSE	321	COUPE-AVOCAT.....	105, 107
CARRES A TARTE	316, 321	COUPE-BEURRE	114
CASIERS DE LAVAGE.....	471, 472	COUPE-CHAMPIGNONS	107, 144
CASSEROLES.....	6, 8	COUPE-LEGUMES ELECTRIQUES.....	169, 176
CASSEROLES, cuivre.....	10, 12, 13	COUPE-LEGUMES LE ROUET	136
CENTRIFUGEUSE.....	178	COUPE-MELON	107
CERCLE A OEUF.....	108	COUPE-OEUF	108
CERCLES ET CADRES.....	318, 320, 321, 322, 326	COUPE-PAIN	111
CERCLES ET TARTES.....	316	COUPE-PATE	213
CHABLONS A BISCUIT	342	COUPE-POMME	107
CHALUMEAU A GAZ	383	COUPE-QUARTIERS ETROGNEUR.....	133
CHALUMEAUX PLASTIQUE.....	Catalogue FLO	COUPERET DE CUISINE	116
CHARIOT A INGREDIENTS.....	467	COUPES A GLACE	Catalogue INSITU
CHARIOT A PLAQUES À PAIN	223	COUPE-TOMATES MANUEL	136
CHARIOT BACS A PATONS.....	215	COUPE-TRUFFE ERGONOMIQUE.....	144
CHARIOT DE FERMENTATION	218	COUPE-VOLAILLE	110
CHARIOT DE STOCKAGE D'ASSIETTES	476	COUSCOUSSIER	15
CHARIOT PORTE-CUVES	476	COUTEAU A COQUILLE SAINT-JACQUES.....	112
CHARIOT POUR CASIERS A VAISSELLE.....	472	COUTEAU A ENTREMET/GENOISE.....	343
CHARIOTS A GLISSIERES	473, 474, 475	COUTEAU A PAMPLEMOUSSE	105
CHARIOTS DE LAVAGE	497	COUTEAU A PATE D'AMANDE.....	340
CHARIOTS DE SERVICE	476, 478	COUTEAU FENDEUR TARTINEUR.....	111
CHARIOTS PORTE-BACS	228, 229, 465, 479	COUTEAU SPIRALE RADIMAX	106
CHAUFFE-CHOCOLAT.....	69	COUTEAUX.....	91-97, 101, 113
CHAUFFE-SAUCISSES.....	64	COUTEAUX "GLOBAL".....	82-88, 94
CHAUSSURES DE SECURITE	512	COUTEAUX A DESOSSER.....	97-99
CHAUSSURES, SABOTS.....	511, 512	COUTEAUX A FROMAGE	88, 114
CHEVALETS POUR ETIQUETTES	446	COUTEAUX A HUITRES	113
CHINOIS.....	38	COUTEAUX A JAMBON.....	98, 101
CHOCO 10	392	COUTEAUX A JULIENNE.....	106
CHOCO 15R.....	393	COUTEAUX A PARMESAN	114
CHOCORAPE.....	402	COUTEAUX A PIZZA.....	231
CISAILLES A OURSINS.....	112	COUTEAUX A POISSON	96, 113
CISEAUX.....	110	COUTEAUX A SAIGNER	97-99
CISEAUX A PIZZA.....	230	COUTEAUX A SCULPTER.....	109
CISEAUX A POISSON.....	110, 112	COUTEAUX A STEAK	Catalogue INSITU
CISEAUX A SCULPTER LA GLACE.....	117	COUTEAUX D'OFFICE.....	91, 93, 97, 100
CISEAUX DE CUISINE	380	COUTEAUX DE BOUCHER.....	98, 99, 116
CLAIE A PAIN.....	229	COUTEAUX DE CUISINE.....	96-99
CLIP BAG	348	COUTEAUX DECORATION LEGUMES	109
CLIP PLAC	234	COUTEAUX FILET DE SOLE	93, 94, 99
CLIPS DE COULEUR	472	COUTEAUX TRANCELARD	93, 94, 98
CLOCHE A PLAQUE PATISSIERE	235	COUTEAUX YOSHIKIN	90
COCOTTES, cuivre	12	COUVERCLES	7, 8
COCOTTES, fonte.....	26, 27	COUVERCLES, bacs GN	37
COFFRE A LINGE.....	467	COUVERCLES, bassines.....	33
COLORANTS ALIMENTAIRES.....	369, 370	COUVERCLES, cuivre	10
COMPRESSEUR POUR PISTOLET A CHOCOLAT	399	COUVERTS DE TABLE	Catalogue INSITU
COMPRESSEURS	365	CREME A RECURER.....	499
CONDIBOX	156	CREPIERE, fonte noire	29
CONES DE SECURITE	497	CREPIERES A GAZ.....	68
CONTENEURS A INGREDIENTS.....	461	CREPIERES ELECTRIQUES.....	67
CONTENEURS CYLINDRIQUES	466	CROCHET DE CUISINE.....	116
CONTENEURS EMPILABLES.....	441	CROISSANTS DE LUNE.....	319
CONTENEURS ISOTHERMES	481-485	CROQUEMBOUCHES.....	271
COQUILLEUR A BEURRE	106	CUILLERE A DECOR.....	154
CORBEILLE AJOUREE	467	CUILLERE A EVIDER	105
CORNETS A ECRITURE.....	348	CUILLERE A GLACE	442, 443
COUCHES LIN	215	CUILLERES.....	43, 47
COUPE FRUITS ET LEGUMES PREP CHEF	133	CUILLERES A MESURE.....	209
COUPE-ANANAS.....	106	CUISEUR A OEUFS	76

CUISEUR A RIZ	76
CUIT-PATES, inox	30
CUTTER VERTICAL	174, 177
CUVETTE RONDE	466
CYLINDRES	298
CYLINDRES A PATES FRAICHES	169

D

DÉCAPANT DÉGRAISSANT	499, 500
DECO TOURNAGE	106
DECORE-CITRON	105
DECORE-RADIS	107
DECORTIQUEUR A CREVETTES	112
DECOUPOIR "EPIS DE BLE"	219
DECOUPOIR A CAMEL	381
DECOUPOIRS	315, 316, 327, 328, 330-335, 339
DECOUPOIRS A NOUGAT	381
DECOUPOIRS DECORS FINS	334, 337-339
DECOUPOIRS EN PLAQUE	336
DECOUPOIRS SPECIAUX FLEXIPAN	297
DEMI-SPHERE	267
DENOYAUTEURS	107
DENOYAUTEURS	144
DENTELEUR	105
DENTELLES PAPIER	Catalogue FLO
DESHYDRATANT	380
DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	191
DESINGECTANT	500
DESTRUCTEURS D'INSECTES	506
DESYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	191
DEVIDOIR DE HOUSSES	474
DIAMANT	298
DIFFUSEUR DE CHALEUR	30
DISQUES RELIEF	310
DISTRIBUTEUR A CHOCOLAT	395
DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON	241
DISTRIBUTEUR DE POCHE JETABLES	346
DISTRIBUTEUR DE SAVON	501
DISTRIBUTEUR D'ETIQUETTES	449
DIVISEUR A GATEAU	343
DOSEUSE UNIVERSELLE	371
DOUILLES DECORS FINS	356
DOUILLES INTERCHANGEABLES	353
DOUILLES, acier inoxydable	354, 355
DOUILLES, copolyester	349-352
DRESSAGE	153, 154

E

EBAUCHOIRS	340
ECAILLEUR A POISSON	113
ECHELLE DE MISE EN PLACE	477
ECHELLE MURALE PLIABLE	218, 475
ECHELLES A GLISSIERES	475
ECHELLES À POSER	477
ECONOME	104
ECOPAP	240
ECUMOIRE	46, 47
EGOUTTOIR	37
EGOUTTOIR A BABAS	261, 344
EMINCEUR A LEGUMES	106
ENCRIER DECOSPOON	154

ENREGISTREUR DE TEMPERATURE	203
ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE	495
ENTONNOIR	31
ENTONNOIR AUTOMATIQUE	158
ENTONNOIR DOSEUR	158
EPLUCHEURS	104
EPONGES	491
EPROUVETTE PESE-SIROP	202
EQUEUTEUR A TOMATES	109
ERGOPLAN	125, 126
ESCALIERS DE PRESENTATION	437
ESSE	116
ESSOREUSE A SALADE	139
ESSUIE-VERRE	490
ETAGE VAPEUR, inox	30
ETAGERE MURALE	78, 79
ETAMINE PASSE-BOUILLON	39
ETIQUETEUSES	448
ETIQUETTES	449, 460
ETIQUETTES ADHESIVES	444, 448, 450
ETIQUETTES ALLERGENES	449
ETIQUETTES DLC	449
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES	444-449
ETIQUETTES, plats témoins	460
EVIDEUR	105
EXOPAT / SILPAT / EXOPAP	238-240

F

FACONNEUR POUR PATE D'AMANDE	340
FAITOUTS	6, 9
FER A CAMELISER	382
FEUILLE GUITARE	402
FEUILLE PARISIENNE	116
FEUILLES DE CUISSON	239, 240
FEUILLES FOND RELIEF	402
FEUILLES, or et argent	368
FEUTRES ALIMENTAIRES	368
FEUTRES NOIRS	447
FICELLE	Catalogue FLO
FIL A COUPER LE BEURRE	114
FIL A FROMAGE	114
FILET DE CUISSON	222
FILTRE A HUILE	62
FLACON-DECOR	154
FLACONS VERSEURS SOUPLES	152
FLEXIPAN	277-284, 287, 288, 290, 292-295
FLEXIPAN ENTREMETS	276, 377
FONTAINE A CHOCOLAT	368
FONTAINE A CHOCOLAT	397, 399
FOUET FMC	54
FOUET GEANT	52
FOURCHETTE A VIANDE	83, 85
FOURCHETTE DE CUISINE	49, 153
FOURCHETTES À DÉCOR CHOCOLAT	401
FOURS A CONVECTION	72
FOURS A PIZZA	70
FOURS ELECTRIQUES	70
FOURS MICRO-ONDES	71, 72
FOURS TOASTEUR CONVOYEUR	65
FRANGES POUR LAVAGE	496
FRITEUSES ELECTRIQUES	63

FROTTOIR / LAVE-PONT	494
FUMOIR.....	76
FUSIL A AIGUISER.....	118

G

GANTS A TIRER LE SUCRE.....	380
GANTS ANTI-COUPURE.....	508
GANTS DE PLONGE.....	508
GANTS DE PROTECTION THERMIQUE.....	226, 509
GANTS JETABLES	Catalogue FLO
GAUFRIER CHURROS	69
GAUFRIERS ELECTRIQUES	68, 69
GILET ANTI-FROID	511
GOSETS A COUVERTS.....	470
GOUPILLON	489
GOUTTIERES A BUCHE.....	267
GRANDS MOULES.....	248, 255, 259, 262, 264, 268
GRAPPES	404, 412
GRAPPIN A VIANDE.....	49
GRATTOIR A MANCHE.....	492
GRILL A VIANDE/PANINI.....	60, 61
GRILL GYROS.....	64
GRILL PANINI	60
GRILL, fonte noire	29
GRILLES.....	218, 236, 237
GRILLES DE CUISSON À PIZZA	230
GUERIDONS.....	433, 434, 435
GUIDES D'AFFUTAGE	119
GUILLOTINE A FOIE GRAS	115
GUITARES	375, 376, 377

H

HACHOIR A MAIN ROTATIF	143
HACHOIR A VIANDE	169, 170, 173
HACHOIR BERCEUSE.....	110
HACHOIR ELECTRIQUE.....	172
HOTMIX PRO	180, 181
HOUSSE POUR CHARIOTS.....	476
HOUSSE POUR PLAQUE	234
HOUSSES DE PROTECTION	187
HOUSSES DE PROTECTION ISI.....	162
HYGROMETRE	200

I-J

INSECTICIDES	507
JOINT ADHESIF BLANC.....	192, 197

K

KIT ASPIRATION SPECIAL FOUR.....	504
KIT DE CONNEXION BUTANE.....	74
KIT MURAL TARIFOLD.....	77
KIT PALETS ET TUILES	398
KIT PHARMACIE	513
KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ	198
KOUGLOF	298

L

LAME BOULANGER.....	220, 221
LAMES A SCARIFIÉ.....	220, 221
LAMPES A SUCRE.....	378, 379
LAM'PLUS BOULANGER.....	220

LARDOIRE CHEF	116
LAVAGE DES MAINS.....	501
LAVE-PONT.....	494
LAVETTES	490, 491
LIBRAIRIE	527, 533-535
LINGETTES DESINFECTANTES	199, 500
LIQUIDE RINCAGE-SECHAGE LAVE-VAISSELLE.....	499
LITEAU	510
LIVRES / BOULANGERIE.....	523
LIVRES / COCKTAILS, VINS ET ALCOOLS	539
LIVRES / CROQUEMBOUCHES	522
LIVRES / CUISINE.....	520, 527, 534-538
LIVRES / FORMATION PROFESSIONNELLE	518, 520, 521
LIVRES / GASTRONOMIE.....	526, 535
LIVRES / GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE	532
LIVRES / LE PETIT JEROME.....	522
LIVRES / NOUVEAUTES.....	524, 534
LIVRES / PATISSERIE	526-528, 530, 531
LIVRES / PETITS LIVRES.....	521
LIVRES / SANDWICHERIE.....	525
LIVRES / SCOLAIRE.....	519, 520, 524, 538
LIVRES / TRAITEURS ET RECEPTIONS	533
LOUCHE A FOND PLAT	231
LOUCHES.....	46, 47, 52
LUNETTES DE PROTECTION	511
LYRE A FROMAGES	114
LYRE A GENOISE	343

M

MACHINE A INJECTER.....	374
MACHINE SOUS-VIDE.....	192, 193
MACHINES A PATES.....	146, 147
MAINTIEN EN TEMPERATURE	400
MALLETTE POUR THERMOMETRE	197
MALLETES A COUTEAUX	103
MANCHE A VIS.....	495
MANCHE ALUMINIUM ANODISE.....	496
MANCHE POUR PELLONS, hêtre	227
MANCHE POUR RACLETTE SOL	493
MANDOLINE A TRUFFES.....	144
MANDOLINES.....	137
MANDRIN POUR PANIERS A SUCRE	380
MANIQUES.....	509
MANNE A PAIN.....	228
MANNE A VIENNOISERIE	229
MANNE EMBOITABLE.....	463
MANNE PATISSIERE.....	464
MARMITES	6, 8
MARMITES, cuivre	11
MARQUEUR A PAIN.....	219
MARQUEUR-INCISEUR.....	219
MARQUEURS.....	447
MESURE GRADUEE.....	209
MIJOTEUSE, fonte	27
MILLASSON	245, 254
MILLASSON EVASE	245
MINI GUITARE.....	376
MINI RUGBY.....	405
MINI-BARRES.....	403, 407
MINI-CUBE	298
MINI-CUBES.....	298

MINI-ETUVE.....	75, 163
MINI-ETUVE.....	400
MINI-GUITARE.....	115
MINI-PINCE INOX.....	153
MINI-TABLETTES.....	403, 407
MINUTEURS.....	205
MIXEURS.....	177, 184, 185
MIXEURS PLONGEANTS.....	184, 185
MODULUS.....	457, 459
MOP.....	495
MOUFLES DE PROTECTION.....	509
MOUILLEUR A VITRES.....	490
MOULE.....	262
MOULE A CAKE OBLONG.....	246, 263
MOULE A POMMES.....	109
MOULE A STEAK HACHE.....	173
MOULES A BUCHE.....	268, 269
MOULES A BUCHES.....	319
MOULES A PAIN, Exoglass®.....	224
MOULES A PATISSERIE, Exoglass®.....	244, 246, 248
MOULES A RAVIOLIS.....	149
MOULES CARTON, BOIS, ALU, PAPIER.....	Catalogue FLO
MOULES CHOCOLAT.....	298, 403-405, 408-416
MOULES CHOCOLATS BONBONS.....	406-427
MOULES CHOCOLATS DECORS.....	423
MOULES CHOCOLATS NOEL.....	421, 422
MOULES CHOCOLATS PAQUES.....	415-420, 424, 425
MOULES CHOCOLATS SAINT-VALENTIN.....	414
MOULES CHOCOLATS SUJETS DIVERS.....	413, 414, 424-427
MOULES CHOCOLATS TABLETTES.....	406, 407, 410
MOULES FEUILLE EN SUCRE.....	381
MOULES FLEXIBLES A PATES DE FRUIT.....	304
MOULES INDIVIDUELS ..	245-254, 256, 258-261, 264-266
MOULES PATE CROUTE.....	270, 271
MOULES THERMOFORMES A BUCHES.....	268
MOULES, grands.....	247, 249, 255-260, 262-265
MOULES, petits fours.....	250
MOULES, plaques à biscuits.....	249
MOULIN.....	142
MOULIN A FROMAGE MANUEL.....	140
MOULIN A FRUITS ET LEGUMES.....	135, 170
MOULIN A SEL ET A POIVRE.....	142
MOUVETTES.....	42, 51
MOZAÏK, tartelettes.....	315
MULTI-COUCPE.....	133
MULTIMOULES.....	312

N

NAPOLITAIN CACAO.....	403
NETTOYAGE, ESSUYAGE.....	490
NETTOYANT.....	499, 500
NETTOYANT DESINFECTANT.....	499, 500
NETTOYANT SOLS.....	496, 513
NETTOYANT VAISSELLE.....	499
NETTOYANTS SPECIAUX.....	498, 500
NETTOYANTS SURFACES.....	498
NID A FRITURE.....	46
NONNETTES.....	323
NOYAUX DE CUISSON.....	265

O

OR EN FEUILLE.....	368
OR EN PAILLETTES.....	368
OUTILS PATE D'AMANDE.....	340
OUVRE-BOITES.....	150, 151
OUVRE-SANDWICH.....	150

P

PAILLETTES OR.....	368
PAIN COMPLET.....	225
PAIN DE MIE.....	225
PALETTE A ENDUIRE.....	402
PALETTE PACKPAL.....	465
PALETTE-TRIANGLE.....	344
PANCARTES.....	450, 451
PAPIER A STEAK HACHE.....	173
PAPIERS CUISSON.....	240, 241
PAPIERS SILICONE.....	240
PASSE-SAUCE.....	38, 40
PASSETTE, inox.....	38
PASSOIRE A GRAS, aluminium.....	32
PASSOIRES.....	32, 38-40
PATE A POLIR.....	498
PATE EN CROUTE.....	270
PEIGNES A DECOR.....	341, 342
PELE-POMMES.....	145
PELLE A FARINE.....	212
PELLE A FOUR.....	227
PELLE A FRITES.....	43
PELLE A FRITURE.....	53
PELLE A HAMBURGER.....	49
PELLE A INGREDIENTS.....	212
PELLE A JAMBON.....	187
PELLE A OMELETTES.....	53
PELLE A PIZZA.....	231
PELLE A POUSSIÈRE.....	488, 494
PELLE A TARTE.....	439
PELLE ECUMOIRE.....	52
PELLE MENAGERE.....	493
PELLE, inox.....	153
PELLES.....	49
PELTON.....	42
PESE-SAUMURE.....	202
PESE-SIROP.....	202
PETRIN-MELANGEUR.....	171
PH METRE.....	200
PHARMACIE.....	513
PICHET GRADUE.....	209
PIECES MONTEES.....	271
PIED ELASTOMERE.....	33
PIEGES A NUISIBLES.....	507
PIERRE A AFFUTER/AIGUISER.....	118, 119
PIERRE ABRASIVE.....	67
PILIER POUR PIECE MONTEE.....	338
PINCE A ARETES DE POISSON.....	88, 113
PINCE A GAUFRE.....	341
PINCE A PATE.....	341
PINCE A SACHETS.....	348
PINCE DU CHEF.....	153
PINCE POUR FRANGE "FAUBERT".....	496
PINCE POUR LAVAGE A PLAT.....	496
PINCE SAC.....	212

PINCEAU, pâtisserie	363, 364
PINCEAU, silicone	45, 364
PINCES	37, 43, 53, 88
PINCES A GLACE.....	117
PINCES A PATISSERIE	439
PINCES, pour moules	419
PIQUES COCKTAIL	Catalogue FLO
PISTOLET	190
PISTOLET A AIR CHAUD	382
PISTOLET CHOCOLAT	399
PISTOLETS PULVERISATEURS	367
PLANCHA / GRILL FONTE	29
PLANCHAS	58, 59
PLANCHES A DECOUPER.....	126, 128
PLANCHES A PAIN.....	111
PLANCHES DE DECOUPE FLEXIBLES.....	124
PLANCHES SUR MESURE	129
PLANCHETTE A PAIN.....	226
PLAQUE "COOL DÉCOR".....	396
PLAQUE "DENTS DE LOUP"	237
PLAQUE "TUILES"	237
PLAQUE A BORDS DROITS	235
PLAQUE A DEBARRASSER.....	31, 155
PLAQUE A PAIN	222, 223
PLAQUE A ROTIR.....	36
PLAQUE A SNACKER	59
PLAQUE ALUMINIUM.....	234
PLAQUE ANODISÉE OR.....	432
PLAQUE ANTI-ADHERENTES.....	232
PLAQUE CHAUFFANTE SUCRE ET NOUGATINE	379
PLAQUE CONFISERIE	237
PLAQUE DE CAKES	248, 262
PLAQUE DECOUPOIRS	336
PLAQUE EUTECTIQUE	483
PLAQUE EXAL.....	232
PLAQUE INOX.....	234
PLAQUE LISSE SANS BORDS.....	234
PLAQUE MADELEINES	249
PLAQUE STOCKAGE ET PREPARATION	234
PLAQUE TOLE BLEUIE.....	233
PLAQUE TOURTIERE.....	232, 233
PLAQUE TULIPCUPS.....	237
PLAQUES A INDUCTION	56
PLAQUES DE GLU	506, 507
PLAT A PAELLA	22, 24, 25
PLAT A ROTIR	21, 23
PLAT A TARTE.....	434
PLAT CRYSTAL.....	436
PLATEAU TOURNANT	357
PLATEAUX.....	432
PLATEAUX FRUITS DE MER.....	Catalogue INSITU
PLATS	28
PLATS	432, 433, 436
PLATS A OEUF.....	12, 28
PLATS A SAUTER.....	9, 10, 12
PLATS DE PRESENTATION	430-433, 436, 437
PLATS MELAMINE.....	432
PLATS TEMOINS.....	460
PLATS, cuivre.....	12
POCHES	347
POCHES JETABLES.....	346

POCHES PATISSIERES	347
POCHETTES TARIFOLD.....	77
POCHEUSE À OEUFS	108
POCHOIRS A BISCUIT	345
POELES.....	7, 9, 20
POELES A BLINIS.....	20, 22
POELES ANTI-ADHERENTES	16, 18-22
POELES, cuivre.....	10, 12
POELES, induction	7, 18, 19
POELES, tôle noire	24, 25
POELON A SUCRE.....	382
POELON A ZABAGLIONE, cuivre.....	13
POISSONNIERE, inox	30
POMPE A SOUFFLER LE SUCRE.....	380
POMPE DOSEUSE	152, 499
PORTE USTENSILES MURAL	79
PORTE-BALAIS MURAL	493
PORTE-CORNETS A GLACE.....	440, 441
PORTE-ETIQUETTES ET ETIQUETTES.....	446, 447
PORTE-OUTILS.....	52
PORTE-ROLLS.....	50
PORTE-SAC POUBELLES	503
PORTE-USTENSILES ORIENTABLE	395
PORTIONNEUSE A GLACE	443
POT GRADUE	209
POUBELLES	502, 503
POUSSOIR MANUEL A SAUCISSES.....	173
PREP CHEF.....	115
PREPARATION SPECIALES.....	190
PRESENTOIR A MACARONS	435
PRESENTOIR A TABLETTES	434
PRESENTOIR BUFFET	438
PRESENTOIR POUR SUCETTES	387
PRESENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE.....	274
PRESENTOIRS A GATEAUX	434, 438
PRESENTOIRS A SUCETTES GLACEES.....	387
PRESSE CULINAIRE.....	135
PRESSE TERRINE	173
PRESSE-AIL.....	143
PRESSE-FRUITES.....	143, 170
PRESSE-PUREE	134, 135
PRODUITS D'ENTRETIEN	499
PROJECTEUR "KOPYKAKE".....	366
PROTECTION INDIVIDUELLE.....	508
PROTEGE-LAME MAGNETIQUE.....	101
PULVERISATEUR A EAU	226
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE.....	368
PULVERISATEUR MANUEL	499
PYRAMID MOULDS.....	265
PYRAMIDES A MACARONS	Catalogue FLO

R

RACK A COUVERCLES, inox.....	79
RACK À PIZZA.....	477
RACK EGOUTTOIR, pour planches à découper ...	126, 128
RACLE-TOUT	359
RACLETTE A BUCHE.....	267
RACLETTE A COPEAUX.....	402
RACLETES	359, 488, 489, 495
RACLETES A VITRES	490
RACLETTE-SOL	488, 495

RACLOIR A CHOCOLAT	396
RACLOIR A PLANCHES POLYETHYLENE	128
RACLOIR, inox.....	128
RACLOIRS.....	359
RADIMAX.....	106
RANGE ACCESSOIRES.....	134
RAPES.....	140, 142
RAPES MICROPLANE	140, 141
RAPID'INFUSION.....	164
RASOIR A LEGUMES, inox.....	104
RAYONNAGE	479
RECHAUD INDUCTION.....	56, 57
RECHAUDS.....	74
REFRACTOMETRE.....	204, 384
REFRIGERANT ALIMENTAIRE	368
REGLE EGALISATRICE	342
REGLE GRADUEE.....	362
REGLES A CONFISERIE	344
RESISTANCE CHAUFFANTE	75
ROQUEFORTAISE.....	114
ROUET A LEGUMES	136
ROULEAU "PIC-VITE"	363
ROULEAU A DISQUES	362
ROULEAU A FROMAGE	246, 271
ROULEAU A LOSANGES.....	363
ROULEAU A NOUGAT	381
ROULEAU A PÂTES.....	148
ROULEAU CANNELE, à caramel.....	381
ROULEAU COUPE-CROISSANTS.....	362
ROULEAU EXTENSIBLE	362
ROULEAUX A PATISSERIE.....	360, 361
ROULEAUX A RECUPER	491
ROULETTES A PATES	149, 362
ROULETTES A PIZZA.....	230
RUBAN PATISSIER	325
RUBAN PVC	274
RUBANS A TITREUSE	448

S

SABOTS.....	511, 512
SABRE.....	166, 241
SACS ET SACHETS	Catalogue FLO
SACS SOUS-VIDE	192
SALAMANDRE	66
SANITAIRES	513
SAUPOUDREUSES	358
SAUTEUSES.....	6-11, 21, 22
SAUTOIR, cuivre.....	10, 11
SAVON MAINS.....	501
SCIE A GENOISE.....	343
SCIE A SCULPTER LA GLACE.....	117
SCIE DE BOUCHER	116
SCIURE	76
SEAUX.....	209, 214, 466, 467, 490, 497
SECHE-MAINS.....	501
SECHOIR A PATES	148
SECHOIR A Poches	348
SECHOIR POUR TOILES A COUCHE.....	217
SEPARATEUR A OEUF.....	108
SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
SEPARATEURS A VERRES	469

SERINGUE A BISCUIT	374
SERINGUE A SAUCE	152
SERPETTE A MARRONS	106
SERPILLERE.....	495
SERRE-JAMBON	116
SET D'OUTILS A SCULPTER	109
SILFORM.....	301, 302, 303
SILPAIN.....	222
SIPHONS.....	160-162, 388
SOCLE ROULEUR SHERPA.....	483
SOL	494, 496
SONDE THERMOMETRE.....	197
SORBETIERES	385, 386
SORBETOMETRE.....	204, 384
SPATULE.....	48
SPATULE "GLOBAL"	88
SPATULE "PELTON"	42
SPATULE A REDUIRE.....	52
SPATULE AJOUREE.....	88
SPATULE COUDEE	49, 153
SPATULE GEANTE.....	52
SPATULE RACLETTE, hêtre	51
SPATULE RACLOIR SILVEO.....	44
SPATULE THERMOMETRE.....	45, 199
SPATULES.....	44, 46-51, 58, 61
SPATULES, Exoglass	42
SPIRALE À JULIENNE.....	106
SPIRALE A LEGUMES	106
SPIRALE INOX	491
SPRAY DE DEMOULAGE.....	265
SPRAY VELOURS	369, 370
SPRAY VERNIS.....	368
SUPPORT MANNE A PAIN	228
SUPPORT Poches.....	348
SUPPORT POUR CHINOIS	40
SUPPORT THERMOMETRE.....	196, 201
SUPPORT TRANSLU-PINCE.....	446

T

TABLE MOBILE.....	476
TABLE POUR GUITARE.....	375
TABLETTE 200g	406
TABLETTES CHOCOLAT, moules.....	406, 407, 410, 413
TABLIER CHOCOLAT	402
TABLIERS.....	510
TAILLE SPIRALE A LEGUMES.....	106
TALOCHÉ A ENTREMETS.....	341
TAMIS 39, 358	
TAMIS A FARINE AUTOMATIQUE	212
TAMIS A SUCRE.....	380
TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE.....	67
TAMPONS A RECUPER	491
TAPIS ANTI-HUMIDITE.....	513
TAPIS EXOPAT	379
TAPIS RELIEF	309
TARTELETTE OBLONGUE	245, 252
TARTELETTES CANNELEES	245, 251
TASSEUR A ENTREMETS.....	325
TEMPÉREUSE.....	394
TERRINE, fonte.....	28
TESTEUR D'HUILE	62

TETE DE LOUP.....	493
THERMOCOUPLE ÉTALONNÉ.....	196
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL.....	200, 201
THERMOMÈTRE.....	198
THERMOMETRES.....	194-203
THERMO-PLONGEUR.....	75, 190
TITREUSE DYMO.....	448
TOAST MIGNON.....	226
TOASTEURS.....	65, 66
TOILE SILPAT A MACARONS.....	238
TOILES A COUCHE.....	215
TOILES DE CUISSON.....	222, 238, 239
TOQUES.....	405
TOQUEUR A OEUF.....	108
TORCHON.....	490
TOURTIÈRE À PIZZA.....	230
TRANCHE-FROMAGE.....	114
TRANCHEURS ÉLECTRIQUES.....	186
TRANCHEUSE MANUELLE.....	188, 189
TREMPEUSES.....	392, 394
TRI DES DECHETS.....	502, 503
TRINGLE DE CUISINE.....	79
TRIPLE TOAST.....	226
TROUSSES A COUTEAUX.....	89, 102
TURBINES A GLACE.....	Voir Sorbetières
TUYAU EPLUCHE AIL.....	143
TUYAU SPIRALE.....	399

U

USTENSILES A CREPES, Bois.....	51
USTENSILES DE SERVICE.....	439

V

VAISSELLE.....	Catalogue INSITU
VAPORISATEUR A HUILE.....	154
VERRE MESURE.....	209
VERRES.....	Catalogue INSITU
VERRINES PLASTIQUE.....	Catalogue FLO
VERRINES VERRE.....	Catalogue INSITU
VÊTEMENTS DE PROTECTION ET DE TRAVAIL ..	509-511
VIDE-ANANAS.....	105
VIDE-POMMES.....	105
VITRINES CHAUFFANTES.....	73
VOL AU VENT.....	330

W

WASSINGUES.....	495
WEDDING CAKE.....	272, 274
WOK.....	7, 19, 24
WOK INDUCTION.....	57
WOK, anti-adhérent.....	21, 22

Z

ZESTEUR.....	105
--------------	-----

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
01		032108.....	382	05		07		071391.....	38
010277.....	447	032110.....	382	051070.....	15	070522.....	25	071395.....	38
010384.....	447	032112.....	382	054131.....	430	070523.....	25	071399.....	38
011720.....	165	032114.....	382	054150.....	430, 431	070528.....	25	071401.....	38
011721.....	542	032130.....	13	054151.....	430, 431	070988.....	25	071452.....	32
011722.....	542	032140.....	13	054153.....	431	070990.....	25	071456.....	32
011723.....	542	034004.....	12	054154.....	430	070992.....	25	071518.....	27
011724.....	542	034005.....	12	054158.....	430, 431	070993.....	25	071520.....	27
012000.....	447	034006.....	12	054170.....	430	071036.....	24	071527.....	27
012010.....	447	034007.....	12	054171.....	430	071037.....	25	071528.....	27
012015.....	447	034010.....	12	054172.....	430	071038.....	25	071627.....	27
013204.....	30	034011.....	12	054173.....	430	071041.....	25	071631.....	27
013206.....	30	034014.....	12	054175.....	430	071041.....	25	071635.....	27
013221.....	542	034016.....	12	054175.....	430	071050.....	25	071694.....	53
013222.....	542	034017.....	12	054176.....	430	071052.....	25	071696.....	53
013223.....	542	034018.....	12	054190.....	431	071055.....	74	071698.....	53
013224.....	542	034019.....	12	054191.....	431	071057.....	74	071699.....	53
013225.....	542	034025.....	12	054193.....	431	071058.....	29	071940.....	51
013227.....	542	034032.....	12	054194.....	431	071059.....	74	071945.....	51
013229.....	542	034034.....	12	054200.....	431	071070.....	28	071950.....	51
013230.....	542	034036.....	12	054201.....	431	071072.....	28	071985.....	51
013231.....	542	034050.....	12	054301.....	430	071074.....	28	071991.....	51
013321.....	542	034051.....	12	054302.....	430	071076.....	28	072029.....	209
015122.....	8	034101.....	13	054303.....	430	071077.....	26	072040.....	49, 153
015210.....	79	034103.....	13	054311.....	430	071078.....	28	072045.....	49, 153
017001.....	31	034111.....	13	054312.....	430	071081.....	28	072170.....	231
017002.....	31	034113.....	13	054313.....	430	071083.....	28	072172.....	231
017003.....	31	04		054321.....	430	071085.....	28	072200.....	110, 380
017004.....	31	044020.....	442	054322.....	430	071087.....	28	072250.....	202
017005.....	31	044025.....	442	054323.....	430	071089.....	28	072250.....	202
017082.....	157	044030.....	442	054331.....	431	071091.....	28	072260.....	195
017084.....	157	044032.....	442	054332.....	431	071093.....	28	072264.....	195
017241.....	32	044034.....	442	054334.....	431	071094.....	28	072265.....	202
017242.....	32	044036.....	442	054371.....	430	071096.....	27	072266.....	195
017315.....	38	044038.....	442	054372.....	430	071098.....	26	072271.....	195
017316.....	38	044040.....	442	054373.....	430	071098.....	26	072325.....	50
017317.....	38	044042.....	442	054382.....	430	071099.....	26	072435.....	126
017318.....	38	044044.....	442	06		071100.....	26	072437.....	126
017330.....	38	044046.....	442	061680.....	383	071101.....	26	072439.....	126
017332.....	38	044048.....	442	061684.....	383	071102.....	26	072460.....	126
017334.....	38	044050.....	442	061686.....	543	071103.....	26	072465.....	126
017335.....	38	044055.....	442	062001.....	24	071104.....	26	072470.....	126
017337.....	38	044060.....	442	062002.....	24	071106.....	26	072490.....	128
017345.....	38	044064.....	442	062003.....	24	071107.....	29	072495.....	128
017348.....	39	044065.....	442	062004.....	24	071108.....	26	072495.....	128
017350.....	31	044067.....	442	062005.....	24	071108.....	26	072523.....	112
017360.....	40	044069.....	442	062006.....	24	071109.....	26	072525.....	114
017362.....	40	044071.....	442	062007.....	24	071110.....	26	072540.....	114
017364.....	40	044073.....	442	062008.....	24	071111.....	26	072571.....	114
017365.....	40	044110.....	443	062008.....	24	071112.....	237	072580.....	114
017410.....	39	044112.....	443	062009.....	24	071113.....	26	072595.....	144
019028.....	77	044114.....	443	062031.....	24	071114.....	26	072615.....	544
019029.....	77	044116.....	443	062032.....	24	071116.....	29	072617.....	544
019031.....	77	044120.....	443	062033.....	24	071118.....	29	072619.....	544
019033.....	77	044122.....	443	062034.....	24	071120.....	29	072630.....	544
019034.....	77	044124.....	443	062035.....	24	071122.....	29	072632.....	544
019044.....	77	044170.....	161, 388	062040.....	24	071125.....	31	072634.....	544
019047.....	77	044176.....	160, 388	062051.....	24	071129.....	31	072645.....	544
02		044178.....	160, 388	062052.....	24	071142.....	26	072647.....	544
020420.....	38	044181.....	163, 389	062053.....	24	071144.....	27	072701.....	106
020422.....	38	044182.....	163, 389	062060.....	25	071146.....	27	072703.....	106
020424.....	38	044183.....	163, 389	062062.....	25	071148.....	27	072703.....	106
020426.....	38	044185.....	163, 389	062063.....	25	071150.....	27	072738.....	108
03		044187.....	163, 389	062070.....	25	071155.....	27	072748.....	108
032035.....	12	044190.....	163, 389	062072.....	25	071157.....	27	072770.....	107
032036.....	12	044211.....	442	062073.....	25	071190.....	29	072773.....	107
032037.....	12	044213.....	442	062080.....	25	071191.....	29	072774.....	108
032039.....	12	044215.....	442	062082.....	25	071230.....	52	072812.....	549
032107.....	382	044217.....	442	062083.....	25	071351.....	31	072814.....	549
		044219.....	442	062084.....	25	071370.....	38	072816.....	549
						071372.....	38	072855.....	549
						071374.....	38	072857.....	549
						071389.....	38	072874.....	143

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
072890	143	090455	105	112015	52	112650	48	114005	44
072891	143	090460	105	112016	52	112652	48	114006	45
072892	143	090508	101	112018	52	112654	48	114112	51
072897	143	090564	120	112019	52	112656	48	114113	51
072899	143	090570	110	112021	47	112657	343	114114	51
072900	143	090580	116	112022	47	112662	49	114115	51
072996	150	090615	116	112023	47	112663	49, 61	114117	51
073085	114	090630	118	112024	47	112664	49	114118	51
073095	107	090665	118	112025	47	112666	49	114120	51
073115	144	090801	98	112026	47	112667	49	114121	51
073120	144	090803	98	112028	47	112668	49, 58	114122	51
073135	113	090806	98	112030	52	112670	48	114131	51
073159	149	090807	98	112035	53	112672	48	114132	51
073160	147	090808	98	112036	53	112674	48	114141	51
073170	146	090809	98	112040	47	112676	48	115002	358
073175	146	090820	98	112041	47	112686	48	115003	358
073180	146	090826	98	112046	46	112687	48	115004	358
073181	146	090827	98	112046	231	112688	48	115005	358
073182	146	090831	98	112061	47	112712	344	115006	358
073184	146	090835	98	112062	47	112714	344	115007	358
073186	146	090836	98	112063	47	112721	344	115008	358
073194	149	090902	99	112064	47	112722	344	115009	358
073195	149	090904	99	112065	47	112730	47	115012	358
073200	149	090911	99	112066	47	112731	47	115020	39, 358
073201	147	090913	343	112070	49	112732	47	115045	380
073202	147	090922	99	112108	49	112733	47	115051	358
073210	147	090923	99	112110	52	112734	47	115052	358
073211	147	090927	99	112112	52	112820	213	115053	358
073213	147	090931	99	112282	41	112822	213	115054	358
073215	147	090932	99	112293	46	112825	213	115060	212
073216	147	090941	99	112294	46	112826	213	115071	39
073217	147	090942	99	112295	46	112830	213	115082	39
073220	148	099047	95	112296	46	112831	213	115083	39
073221	148			112297	46	112835	359	115084	39
073222	148	10		112298	46	112836	359	115085	39
073227	149	100036	508	112300	46	112837	359	115092	39
073228	148	100037	508	112320	46	112840	359	115208	358
073229	148	100038	508	112334	108	112845	359	115212	358
073597	30	100039	508	112404	46	112850	359	116002	364
079276	202	100046	510	112405	46	112851	359	116004	364
09		100047	510	112409	53	112900	213	116006	364
090040	114	100050	50	112411	53	112901	213	116008	364
090147	100	100055	50	112419	42	112902	213	116009	364
090161	93	100087	173	112420	42	112903	213	116011	364
090170	93, 100	100088	173	112421	42	113025	42	116012	364
090171	93, 100	100104	173	112422	42	113030	42	116013	364
090173	93	100105	173	112424	42	113035	42	116014	364
090174	93	100110	116	112425	43	113040	42	116015	364
090175	93	100115	116	112429	42	113041	45	116016	364
090177	93	100125	62, 492	112430	42	113042	45, 364	116017	364
090185	93	100126	62, 492	112433	43	113045	42	116018	364
090300	100	100132	62, 492	112435	43	113050	42	116020	364
090303	100	100135	128	112437	43	113090	45, 199	116025	363
090310	100	11		112438	43	113091	199	116027	363
090330	113	111002	54	112439	43	113092	45, 199	116031	364
090347	114	111022	54	112443	105	113330	42	116032	364
090360	101	111023	54	112501	341	113331	42	116033	364
090362	101	111024	54	112503	113	113332	42	116034	364
090370	105	111025	54	112609	49	113334	42	116035	364
090380	104	111026	54	112609	153	113338	42	116036	364
090381	104	111027	54	112611	48	113345	42	116037	364
090382	104	111035	54	112612	48	113501	42	116041	364
090384	104	111036	54	112613	48	113525	44	116043	364
090397	104	111046	54	112614	48	113535	44	116045	364
090405	109	111060	52	112615	48	113545	44	116048	364
090417	109	111061	52	112632	48	113720	44	116050	213
090417	136	111320	241	112633	48	113724	44	116052	363
090420	113	111892	234	112634	48	113735	44	116201	212
090440	105	112011	52	112641	402	113745	44	116202	212
090450	105	112012	52	112643	402	113825	44	116203	212
		112013	52	112649	48	113833	44	116204	212

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
116205	212	118005	231	118545	216	120137	87	120285	118
116206	212	118006	231	118547	216	120139	87	120286	88
116207	212	118007	231	118549	216	120141	87	120287	88
116208	212	118101	227	118550	216	120143	87	120288	119
116219	31	118102	227	118560	215	120144	87	120294	119
116220	31	118103	227	118565	215	120145	87	120296	119
116225	212	118104	227	118570	215	120146	87	120297	119
116233	212	118105	227	118575	215	120185	118	120301	119
116234	212	118111	227	118580	215	120201	82	120302	119
116235	212	118114	227	118660	215	120202	82	120303	119
116236	212	118115	227	118665	215	120204	82	120305	89
116237	212	118116	227	118670	215	120205	82	120306	119
116260	43	118121	227	118680	215	120206	82	120307	119
116270	212	118122	227	118990	226	120207	83	120310	89
116271	212	118123	227	118991	212	120209	82	120312	89
116272	212	118124	227			120210	82	120315	118
116273	212	118130	226	12		120211	82	120316	118
116274	212	118132	227	120006	220	120215	83, 111	120319	85
116340	152	118133	227	120008	71	120218	83	120328	88
116341	69	118135	227	120013	221	120219	84	120330	88
116342	152	118136	227	120018	221	120220	83	120332	88
116342	400	118138	227	120022	221	120221	83	120340	120
116343	152	118139	227	120023	221	120223	83	120350	85
116344	152	118140	227	120025	221	120225	83	120351	85
116351	33	118141	227	120026	221	120228	84	120360	88
116352	33	118142	227	120032	220	120230	84	120361	88
116353	33	118143	227	120034	220	120231	84	120390	83
116354	33	118302	213, 494	120035	220	120232	84	120401	91
116355	33	118305	213	120036	219	120233	88	120402	91
116356	33	118306	213	120037	219	120234	84	120403	91
116378	152	118310	213, 494	120038	219	120235	84	120404	91
116379	152	118312	489	120039	219	120237	84	120405	91
116380	152	118314	213	120042	219	120238	86	120406	94, 100
116382	152	118318	492	120052	93, 111	120239	84	120407	94
116383	152	118320	227, 492	120054	221	120240	83	120408	94
116384	152	118321	227, 492	120055	221	120241	86	120409	94
116386	152	118322	227, 492	120056	221	120243	84	120410	94
116387	152	118325	227, 492	120057	343	120244	85	120411	94, 111
116388	152	118326	227, 492	120058	221	120245	83	120412	174
116400	152	118328	227, 492	120059	111	120246	84	120412	544
116401	152	118330	227	120060	111	120247	84	120413	94
116403	152	118332	227	120061	111	120248	86	120414	94
116404	152	118390	75	120062	111	120250	86	120415	94
116405	152	118501	216	120064	111	120252	86	120416	94
116406	152	118502	216	120071	111	120253	86	120417	93
116430	344	118503	216	120081	343	120254	85	120418	93
116434	154	118504	216	120083	343	120255	86	120419	93
116436	154	118505	216	120087	343	120256	86	120421	91
116437	154	118506	216	120090	343	120257	85	120422	91
116451	33	118507	216	120092	343	120258	85	120423	94
116452	33	118508	216	120093	343	120259	85	120425	175
116453	33	118509	216	120094	343	120260	86	120426	175
116454	33	118510	216	120096	343	120261	85	120430	91, 100
116455	33	118511	216	120100	90	120262	86	120431	93, 100
116456	33	118512	216	120102	90	120263	86	120435	100
116458	209	118513	216	120104	90	120264	86	120436	100
116515	40	118515	216	120105	90	120265	86	120440	174
116515	158	118516	216	120106	90	120266	86	120451	110
116523	545	118519	216	120107	90	120267	85	120502	91
116524	545	118520	216	120108	90	120268	85	120510	92
116525	545	118521	216	120109	90	120269	85	120515	92
116526	545	118522	216	120111	90	120270	88	120520	92
116530	544	118523	216	120113	90	120271	84	120522	116
116531	544	118525	216	120114	90	120272	85	120523	116
116532	544	118526	216	120115	90	120273	85	120524	116
116533	544	118528	216	120116	90	120274	85	120525	92
116534	544	118534	216	120131	87	120278	85	120526	116
116540	159	118537	216	120132	87	120280	85	120533	92
116601	159	118539	216	120133	87	120281	88	120535	92
116605	158	118541	216	120134	87	120282	88	120536	92
118003	227	118543	216	120136	87	120283	88	120539	92, 111

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
120543.....	92	121042.....	113	127605.....	120	130543.....	511	140435.....	467
120615.....	172	121043.....	113	127606.....	120	130544.....	511	140439.....	467
120625.....	172	121045.....	113	127609.....	123	130545.....	511	140462.....	466
120627.....	172	121048.....	113	127611.....	123	130546.....	511	140477.....	466
120629.....	172	121050.....	112	127613.....	123	130700.....	124	140485.....	466
120735.....	190	121100.....	113	127614.....	123	130701.....	124	140487.....	466
120739.....	190	121103.....	113	127615.....	122	130715.....	124	140491.....	466
120746.....	544	121133.....	110, 112	127616.....	122	130801.....	129	140501.....	462
120764.....	554	121134.....	112	127620.....	121	130802.....	129	140502.....	462
120766.....	66	121135.....	110	127621.....	123	130803.....	129	140503.....	462
120789.....	58	121136.....	113	127622.....	122	130804.....	129	140504.....	462
120790.....	67	121157.....	545	127623.....	122	130805.....	129	140505.....	462
120791.....	58	121164.....	63	127624.....	122	130811.....	129	140506.....	462
120792.....	58	121165.....	545	13		130812.....	129	140507.....	463
120793.....	67	121166.....	63	130010.....	127	130813.....	129	140508.....	463
120794.....	67	121168.....	63	130043.....	127	130814.....	129	140515.....	462
120797.....	68	121178.....	63	130044.....	127	130815.....	129	140516.....	462
120801.....	110	121182.....	63	130046.....	127	130821.....	129	140517.....	479
120802.....	110	121190.....	62	130048.....	127	130822.....	129	140521.....	478
120804.....	110	121191.....	62	130050.....	127	130823.....	129	140523.....	228, 465
120806.....	110	121192.....	62	130052.....	127	130824.....	129	140524.....	229, 465
120807.....	112	121195.....	62	130054.....	127	130825.....	129	140526.....	462
120808.....	110	121204.....	545	130056.....	127	131020.....	125	140531.....	465
120817.....	110	121206.....	545	130066.....	127	139002.....	128	140550.....	461
120818.....	110	121208.....	545	130067.....	127	139004.....	511	140553.....	461
120829.....	50	121214.....	545	130068.....	127	139005.....	128	140565.....	467
120830.....	50	121216.....	545	130069.....	127	139006.....	128	140567.....	467
120831.....	50	121218.....	545	130070.....	127	14		140571.....	467
120832.....	50	121220.....	545	130071.....	127	140004.....	360	140586.....	469
120833.....	50	121230.....	545	130074.....	127	140005.....	360	140587.....	462
120836.....	50	121232.....	545	130076.....	127	140006.....	360	140588.....	469
120837.....	50	121233.....	545	130078.....	127	140007.....	360	140589.....	462
120838.....	60	122002.....	114	130080.....	127	140016.....	360	140605.....	467
120841.....	50	122003.....	109	130082.....	127	140018.....	360	140702.....	469
120842.....	50	122004.....	114	130083.....	127	140022.....	360	140704.....	469
120852.....	50	122011.....	114, 115	130090.....	127	140028.....	360	140705.....	469
120853.....	59	122012.....	553	130101.....	126	140030.....	361	140708.....	469
120861.....	116	122013.....	553	130102.....	126	140032.....	553	140709.....	469
120901.....	104	122014.....	553	130103.....	126	140033.....	553	140721.....	469
120902.....	104	122015.....	115	130105.....	126	140034.....	553	140722.....	469
120903.....	106	122017.....	114	130106.....	126	140035.....	553	140723.....	469
120904.....	105	122021.....	114	130130.....	510	140102.....	278	140731.....	469
120905.....	105	122031.....	114	130135.....	510	140105.....	361	140732.....	469
120906.....	104	123050.....	116	130140.....	510	140107.....	361	140733.....	469
120907.....	106	123055.....	116	130145.....	510	140108.....	361	140761.....	472
120908.....	105	123056.....	116	130150.....	510	140112.....	361	140766.....	472
120910.....	105	123060.....	116	130151.....	510	140114.....	361	140808.....	460
120912.....	105	124011.....	102	130152.....	510	140116.....	361	140811.....	460
120913.....	106	125042.....	118	130155.....	510	140122.....	360	140862.....	471
120914.....	106	125046.....	118	130160.....	510	140124.....	360	140872.....	471
120916.....	105	125047.....	118	130175.....	510	140126.....	360	140950.....	448
120917.....	109	125050.....	118	130217.....	510	140128.....	360	140952.....	448
120919.....	109	125055.....	118	130290.....	490	140201.....	381	141002.....	362
120920.....	106	125072.....	118	130299.....	490	140203.....	381	141004.....	362
120925.....	105	126001.....	101	130300.....	490	140204.....	344	141006.....	362
120930.....	105	126003.....	101	130311.....	127	140206.....	362	141010.....	362
120932.....	105	126007.....	101	130312.....	127	140377.....	461	141012.....	362
120938.....	106	126010.....	101	130315.....	127	140381.....	461	141013.....	362
120939.....	106	126012.....	101	130317.....	127	140383.....	461	141029.....	362
121001.....	109	126014.....	101	130317.....	127	140385.....	461	141030.....	230
121004.....	109	126060.....	101	130340.....	509	140386.....	461	141031.....	362
121005.....	109	126901.....	103	130342.....	509	140387.....	461	141032.....	230
121006.....	109	126910.....	103	130344.....	509	140392.....	461	141035.....	230
121007.....	109	126920.....	103	130425.....	128	140394.....	461	141105.....	363
121008.....	109	127015.....	89	130536.....	511	140396.....	461	141110.....	363
121009.....	109	127018.....	89	130537.....	511	140398.....	461	141115.....	363
121010.....	109	127020.....	89	130538.....	511	140405.....	461	141116.....	363
121011.....	109	127021.....	89	130539.....	511	140407.....	461	141120.....	363
121013.....	109	127515.....	549	130540.....	511	140415.....	461	149086.....	479
121021.....	111	127601.....	120	130541.....	511	140417.....	461	149094.....	462
121030.....	106	127603.....	120	130542.....	511	140433.....	467	149097.....	462

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
149098.....	462	150217.....	329	150520.....	501	154016.....	381	165006.....	346
149099.....	462	150220.....	330	150522.....	501	154017.....	381	165007.....	346
149100.....	462	150225.....	330	150527.....	497	154018.....	381	165009.....	346
149102.....	465	150230.....	330	150532.....	496	154020.....	381	165010.....	346
149103.....	463	150231.....	330	150540.....	513	154025.....	331	165016.....	346
149104.....	462	150232.....	330	150552.....	495	154050.....	343	165018.....	346
149105.....	462	150241.....	328	150553.....	497	154051.....	343	165030.....	346
149106.....	462	150244.....	328	150555.....	497	154052.....	343	166001.....	352
15		150247.....	328	150560.....	496	154054.....	330	166002.....	352
150001.....	494	150251.....	491	150561.....	496	154055.....	330	166003.....	352
150005.....	494	150252.....	491	150562.....	496	154060.....	330	166004.....	352
150030.....	494	150253.....	491	150563.....	496	154062.....	330	166006.....	352
150070.....	489	150254.....	491	150564.....	496	154063.....	330	166007.....	352
150081.....	492	150310.....	330	150565.....	497	154065.....	330	166008.....	352
150085.....	489	150312.....	330	150566.....	497	154067.....	330	166010.....	352
150096.....	492	150320.....	331	150567.....	497	154101.....	219	166160.....	349
150098.....	492	150322.....	331	150568.....	497	154102.....	219	166161.....	349
150101.....	327	150323.....	331	150569.....	497	154103.....	219	166500.....	355
150102.....	327	150350.....	333	150571.....	497	154152.....	331	166501.....	355
150103.....	327	150352.....	333	150573.....	497	159010.....	493	166700.....	355
150104.....	327	150370.....	503	150575.....	495	159011.....	493	166701.....	355
150110.....	327	150371.....	503	150577.....	495	159027.....	62	167012.....	351
150111.....	327	150372.....	503	150578.....	497	159041.....	513	167013.....	351
150112.....	327	150380.....	502	150579.....	495	159082.....	503	167014.....	351
150113.....	327	150381.....	502	150600.....	496	159083.....	513	167015.....	351
150114.....	327	150382.....	502	150602.....	496	159099.....	490	167022.....	351
150115.....	327	150383.....	502	152001.....	336	159103.....	492	167023.....	351
150116.....	327	150384.....	502	152002.....	336	159105.....	76	167024.....	351
150117.....	327	150385.....	502	152003.....	336	159106.....	76	167025.....	351
150118.....	327	150387.....	502	152004.....	336	159106.....	190	167030.....	351
150119.....	327	150390.....	502	152006.....	336	159117.....	67	167031.....	351
150120.....	327	150398.....	503	152008.....	336	159118.....	67	167032.....	351
150121.....	327	150403.....	332	152009.....	336	16		167033.....	351
150122.....	327	150405.....	330	152011.....	336	160099.....	347	167034.....	351
150123.....	327	150426.....	332	152017.....	336	160101.....	347	167035.....	351
150124.....	327	150427.....	332	153005.....	332	160102.....	347	167041.....	351
150125.....	327	150450.....	335	153006.....	332	160103.....	347	167042.....	351
150126.....	327	150451.....	335	153008.....	331	160104.....	347	167043.....	351
150127.....	327	150452.....	335	153009.....	331	160104.....	347	167044.....	351
150128.....	327	150455.....	335	153010.....	332	160105.....	347	167045.....	351
150151.....	327	150456.....	335	153012.....	332	160106.....	347	167051.....	351
150152.....	327	150458.....	335	153014.....	332	160108.....	347	167052.....	351
150153.....	327	150460.....	334	153016.....	332	160110.....	347	167053.....	351
150154.....	327	150465.....	334	153017.....	332	160111.....	347	167054.....	351
150155.....	327	150467.....	490	153020.....	331	160112.....	347	167055.....	351
150156.....	327	150469.....	490	153025.....	335	160113.....	347	167061.....	351
150157.....	327	150475.....	333	153030.....	251, 330	160114.....	347	167062.....	351
150158.....	312, 327	150476.....	333	153035.....	251, 330	160115.....	347	167063.....	351
150159.....	327	150480.....	334	153039.....	297	160116.....	347	167064.....	351
150160.....	327	150481.....	334	153040.....	297	160117.....	347	167065.....	351
150161.....	327	150482.....	334	153044.....	297	160201.....	347	167080.....	349
150162.....	327	150483.....	334	153045.....	297	160202.....	347	167082.....	349
150163.....	327	150484.....	334	153046.....	297	160203.....	347	167084.....	349
150164.....	327	150485.....	334	153047.....	297	160204.....	347	167086.....	349
150165.....	327	150486.....	334	153048.....	297	160205.....	347	167088.....	349
150182.....	491	150487.....	334	153052.....	297	160206.....	347	167101.....	350
150189.....	491	150488.....	334	153065.....	297	160208.....	347	167102.....	350
150196.....	491	150489.....	334	153079.....	297	160210.....	347	167103.....	350
150201.....	328	150494.....	334	153105.....	297	160599.....	77	167104.....	350
150205.....	328	150495.....	334	153136.....	297	161002.....	347	167105.....	350
150206.....	328	150504.....	488, 495	153190.....	297	161003.....	347	167106.....	350
150207.....	328	150506.....	493	153198.....	297	161004.....	347	167107.....	350
150208.....	328	150507.....	493	153301.....	319	161005.....	347	167108.....	350
150209.....	328	150508.....	488, 493	153303.....	319	161006.....	347	167109.....	350
150210.....	328	150510.....	488, 493	153306.....	319	161007.....	347	167110.....	350
150211.....	328	150512.....	329	154001.....	330	161008.....	347	167111.....	350
150213.....	491	150513.....	329	154011.....	381	161204.....	347	167112.....	350
150214.....	329	150514.....	329	154012.....	381	161205.....	347	167113.....	350
150215.....	329	150516.....	489	154013.....	381	161206.....	347	167114.....	350
150216.....	328	150517.....	489	154014.....	381	161207.....	347	167115.....	350
		150518.....	501	154015.....	381	161208.....	347	167116.....	350

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
167130.....	351	167767.....	355	182413.....	95	186620.....	141	210355.....	184
167135.....	350	167768.....	355	182414.....	95	186621.....	141	210357.....	184
167140.....	350	167769.....	355	182427.....	95	186622.....	141	210359.....	184
167141.....	350	167900.....	355	182428.....	95	186623.....	141	210360.....	549
167142.....	350	168001.....	353	182429.....	95	186624.....	141	210361.....	549
167151.....	350	169001.....	348	182434.....	95	186625.....	141	210362.....	549
167152.....	350	169002.....	348	182435.....	95	186627.....	141	210363.....	549
167170.....	350	169003.....	348	182436.....	95	186902.....	185	210364.....	549
167171.....	350	169004.....	77	182440.....	95	186903.....	185	210365.....	549
167175.....	351	18		182441.....	95	186904.....	185	210366.....	549
167180.....	351	181006.....	106	182503.....	95, 100	186905.....	185	210370.....	184
167300.....	353	181009.....	106	182504.....	95	187501.....	191	210371.....	184
167302.....	353	181021.....	110, 231	182512.....	95	187502.....	191	210534.....	185
167303.....	353	181046.....	116	182513.....	95	187503.....	191	210535.....	185
167304.....	353	181065.....	230	182514.....	95	187504.....	191	210545.....	185
167306.....	353	181151.....	114	182521.....	96	187699.....	442	210595.....	185
167333.....	353	182101.....	96	182527.....	95	187700.....	442	210611.....	542
167345.....	353	182103.....	95, 100	182528.....	95	187701.....	442	210612.....	542
167355.....	353	182104.....	95	182529.....	95	187702.....	442	210613.....	542
167370.....	353	182105.....	96	182534.....	95	187703.....	442	210614.....	542
167380.....	353	182106.....	96	182535.....	95	187704.....	442	210616.....	542
167430.....	353	182106.....	96	182536.....	95	187705.....	442	210617.....	542
167452.....	353	182109.....	96, 111	182540.....	95	187706.....	442	210630.....	542
167502.....	354	182110.....	96	182541.....	95	187707.....	442	210631.....	542
167503.....	354	182112.....	95	182603.....	95, 100	187708.....	442	210632.....	542
167504.....	354	182113.....	95	182604.....	95	187709.....	442	210634.....	542
167505.....	354	182114.....	95	182610.....	96	187710.....	442	210635.....	542
167506.....	354	182121.....	96	182612.....	95	187711.....	442	210636.....	542
167507.....	354	182124.....	96	182613.....	95	187712.....	442	210655.....	168
167508.....	354	182127.....	95	182614.....	95	187713.....	442	210657.....	168
167509.....	354	182128.....	95	182627.....	95	187714.....	442	210660.....	168
167510.....	354	182129.....	95	182628.....	95	21		210662.....	168
167511.....	354	182130.....	96, 113	182634.....	95	210010.....	171	210671.....	542
167512.....	354	182134.....	95	182635.....	95	210030.....	171	210672.....	542
167513.....	354	182135.....	95	182636.....	95	210032.....	547	210673.....	542
167514.....	354	182136.....	95	182640.....	95	210033.....	547	210674.....	542
167515.....	354	182140.....	95	182641.....	95	210034.....	547	210680.....	542
167516.....	354	182141.....	95	182803.....	97	210035.....	547	210681.....	542
167517.....	354	182160.....	49, 153	182811.....	97	210051.....	170	210682.....	542
167518.....	354	182180.....	96	182812.....	97	210052.....	170	210683.....	542
167520.....	354	182187.....	96	182813.....	97	210054.....	169	210684.....	542
167532.....	354	182203.....	95, 100	182821.....	97	210057.....	170	210701.....	174
167702.....	354	182204.....	95	182829.....	97	210059.....	170	210702.....	175
167703.....	354	182212.....	95	182835.....	97	210061.....	170	210710.....	169
167704.....	354	182213.....	95	182840.....	97	210067.....	170	210711.....	177
167705.....	354	182214.....	95	182841.....	97	210070.....	169	210712.....	174
167712.....	354	182227.....	95	185301.....	117	210072.....	169	210713.....	544
167713.....	354	182228.....	95	185302.....	117	210101.....	547	210714.....	544
167714.....	354	182235.....	95	185303.....	117	210102.....	547	210715.....	175
167715.....	354	182236.....	95	185304.....	117	210103.....	547	210716.....	544
167722.....	354	182240.....	95	185305.....	117	210104.....	547	210719.....	174
167723.....	354	182241.....	95	185306.....	117	210105.....	547	210731.....	174
167724.....	354	182303.....	95, 100	185307.....	117	210106.....	546	210738.....	175
167725.....	354	182304.....	95	185308.....	117	210107.....	546	210741.....	175
167732.....	354	182312.....	95	185309.....	117	210108.....	546	210750.....	177
167733.....	354	182313.....	95	185310.....	117	210109.....	546	210801.....	176
167734.....	354	182314.....	95	185406.....	192	210110.....	546	210803.....	176
167735.....	354	182315.....	96, 113	185411.....	193	210111.....	546	210804.....	176
167742.....	354	182324.....	96	185415.....	193	210113.....	546	210820.....	176
167743.....	354	182327.....	95	185508.....	190	210115.....	547	210826.....	176
167744.....	354	182328.....	95	186206.....	172	210131.....	546	210838.....	176
167745.....	354	182329.....	95	186305.....	70	210170.....	546	210840.....	176
167752.....	354	182330.....	96, 113	186306.....	70	210171.....	546	210843.....	176
167753.....	354	182334.....	95	186403.....	27	210174.....	546	210853.....	176
167754.....	354	182335.....	95	186404.....	27	210176.....	546	211005.....	177
167755.....	354	182336.....	95	186405.....	27	210177.....	546	211010.....	187
167762.....	355	182340.....	95	186408.....	27	210340.....	179	211013.....	174
167763.....	355	182341.....	95	186409.....	27	210351.....	178	211014.....	187
167764.....	355	182403.....	95, 100	186601.....	140	210353.....	178	211020.....	186
167765.....	355	182404.....	95	186604.....	140	210354.....	178	211023.....	186
167766.....	355	182412.....	95	186615.....	141				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
211030	187	215022	548	215524	549	230190	151	242316	544
211031	187	215023	548	215525	549	230203	151	242318	544
211098	187	215040	138	215545	135	230207	151	242319	544
211103	555	215043	548	215580	139	230209	151	242322	544
211104	555	215044	548	215582	139	230210	151	242350	69
211105	555	215045	548	215587	545	230214	551	242350	400
211106	555	215046	548	215588	545	230238	551	242509	75
211107	555	215047	548	215589	545	230250	551	245002	64
211108	555	215050	144	215605	173	230252	551	245010	65
211121	555	215051	144	215610	133	230253	551	245012	65
211123	555	215052	144	215611	133	230255	551	245015	64
211124	555	215060	137	215613	133	230256	551	245020	76
211125	555	215062	137	215616	133	230257	551	245030	76
211126	555	215065	548	215618	133			245055	72
211127	555	215066	548	215619	133	24		245057	72
211128	555	215068	548	215626	133	240120	545	245060	70
211132	555	215070	548	215627	133	240121	545	245100	70
211133	555	215072	548	215640	134	240122	545	245103	73
211134	555	215074	548	215660	134	240150	72	245105	73
211135	555	215085	548	215710	136	240202	71	245420	74
211136	555	215086	548, 551	215720	136, 544	240203	382	245424	74
211137	555	215112	548	215721	544	240206	71	245515	60
211138	555	215115	548	215722	544	240213	72	245518	60
211140	555	215131	136	215722	544	240215	72	245520	66
211142	555	215132	544	215723	544	240302	56	245530	66
211143	555	215133	544	215731	551	240306	56	245534	61
211148	555	215134	544	215732	551	240315	57	245545	61
211205	189	215155	145	215733	550	240322	57	245550	69
211206	189	215158	145	215734	550	240380	553	245602	59
211207	189	215159	145	215735	550	240381	553	245603	59
211208	189	215250	145	215736	550	240382	553	245605	59
211215	189	215255	551	215738	550	240383	553	245610	66
211217	189	215256	551	215742	551	240390	553	245642	61
211635	188	215257	551	215744	550	240391	553	245647	61
211640	188	215258	551	215745	550	240392	553	245900	76
211650	188	215259	551	215746	550	240393	553		
211651	188	215261	551	215748	550	240400	553	25	
212007	171	215262	551	215758	550	240401	553	250105	202
212011	172	215263	551	215760	150	240402	553	250108	202
212014	172	215264	551	215760	150	240403	553	250112	202
212016	549	215265	551	215765	150	240466	74	250122	204
212017	549	215266	551	215768	550	240468	74	250122	384
212018	549	215267	551	215780	173	240508	63	250124	204, 384
212019	549	215268	551	215790	550	240512	545	250126	204, 384
212022	172	215269	551	215791	550	240513	545	250128	204, 384
212023	549	215270	551	215792	550	240515	60	250130	204, 384
212026	551	215271	551	215793	550	240515	66	250152	200
212027	551	215272	551	215831	115, 133	240520	66	250301	202
212028	551	215301	107, 144	215836	133	240522	65	250302	201
212029	551	215304	108	215838	133	240524	554	250303	202
212120	543	215306	108	215841	550	240550	64	250305	202
212121	543	215307	108	215851	115, 133	240552	64	250315	201
212121	543	215312	107	215861	550	240561	545	250325	201
212123	543	215313	105, 107	215866	550	240562	545	250330	201
212124	543	215315	107	215868	550	240563	545	250331	201
212125	543	215317	107	216011	142	240564	545	250332	201
212126	543	215408	107	216012	142	240569	545	250340	202
212128	543	215420	173	216015	142	241501	554	250345	202
212502	180	215421	173	216030	140	241502	554	250350	202
212503	180	215425	108	216032	142	241548	68	250500	201
212510	547	215425	108	216100	141	241550	68	250501	195
212511	547	215431	142	216119	141	241554	69	250502	194
212512	547	215432	142	216121	141	241555	69	250503	194
212513	547	215437	142	216122	141	242301	544	250504	194
212513	547	215452	152	216124	141	242302	544	250505	196
212514	547	215503	135	219081	547	242303	544	250506	195
212530	179	215505	135			242304	67	250510	196
215001	138	215513	135	23		242307	67	250513	194
215005	138	215514	135	230006	150	242308	544	250514	195
215010	548	215515	135	230007	150	242311	544	250515	194
215017	548	215521	549	230008	150, 551	242313	68	250516	194
215018	548	215522	549	230010	150, 551	242314	544		
215021	548	215523	549	230101	150				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
250520	201	252254	543	257310	457	261908	402	263006	548
250522	195	252256	543	257312	457	261911	402	263007	548
250523	198	252261	543	257315	457	261912	402	263008	548
250527	196	252262	543	257320	457	261915	402	263009	548
250528	197	252263	543	257325	457	262001	401	263010	548
250536	197	252264	543	257335	457	262002	401	263102	371
250537	197	252265	543	257336	457	262010	401	263110	372
250538	197	252266	543	257340	457	262012	401	263111	373
250539	197	252267	543	257350	457	262013	401	263113	373
250541	197	252268	543	257360	457	262014	401	263114	373
250544	192, 197	252269	543	257375	457	262015	401	263121	372
250545	196	252270	543	257380	457	262016	401	263122	372
250546	194	252271	543	257904	305, 307	262017	401	263123	372
250548	198	252272	543	257905	307	262019	401	263124	372
250549	198	252273	543	257909	307	262020	401	263125	372
250552	200	252274	543	257910	305	262021	401	263126	372
250555	200	252280	543	257912	305	262022	401	263141	373
250559	200	252281	543	257913	307	262023	401	263143	373
250560	200	252282	543	257914	307	262024	401	263144	373
250561	200	252283	543	257915	307	262201	378	263148	373
250562	203	252284	543	257916	307	262205	378	263151	373
250565	203	252285	543	257917	305	262210	379	263158	373
250566	203	252291	543	257919	307	262215	378	263160	373
250567	203	252292	543	257920	305	262216	547	263163	373
250568	203	254004	459	257921	305	262217	547	263164	373
250570	200	254005	459	257922	307	262225	379	263169	372
250601	205	254010	459	257926	308	262230	380	263500	375, 476
250602	205	254015	459	257929	307	262235	380	263509	115
250603	205	254020	459	257930	308	262260	382	263510	115
250604	205	254516	459	257931	308	262263	383	263512	376, 377
250606	205	254518	459	257940	308	262264	383	263513	115
250608	205	255205	459	257985	308	262269	383	263520	375
250610	205	255310	459	257990	308	262289	380	263521	375
250650	198	255315	459	258824	358	262290	380	263522	375
250651	198	255320	459	258825	158	262291	380	263523	375
250655	203	256010	458			262527	197	263524	375
251000	209	256012	458	26		262542	380	263528	375
251001	209	256013	458	260200	554	262545	380	263530	377
251003	209	256015	458	260201	554	262547	381	263531	377
251005	209	256018	458	260202	554	262548	381	263535	377
251010	30	256020	458	260203	554	262601	374	263536	377
251012	209	256025	458	260204	554	262602	547	263537	377
251101	209	256035	458	260205	554	262603	547	263538	377
251102	209	256036	458	260206	554	262604	547	263540	376
251105	209	256040	458	260207	554	262605	547	263542	376
251110	209	256050	458	260221	394	262606	547	263543	376
251120	209	256060	458	260401	395	262607	547	263544	376
251130	209	256070	458	260402	395	262608	547	263545	376
252004	209	256075	458	260403	395	262609	547	263550	376
252010	209	256080	458	260405	395	262610	547	264046	367
252030	209	256501	458	260412	395	262611	547	264047	367
252050	209	256502	458	260415	394	262612	547	264048	367
252052	542	256512	458	260434	392	262613	547	264049	367
252053	542	256513	458	260435	392	262614	547	264051	367
252055	542	256514	458	260440	397	262615	547	264052	367
252056	542	256516	458	260441	397	262616	547	264053	367
252058	542	256519	458	260442	545	262617	547	264054	367
252059	542	256601	458	260443	545	262618	547	264062	552
252091	208	257001	449, 460	260444	545	262619	547	264063	552
252093	208	257002	449, 460	260445	397	262620	547	264064	552
252116	208	257003	449, 460	260447	545	262621	547	264065	552
252121	208	257004	449, 460	260448	545	262622	547	264066	552
252216	206	257005	449, 460	260449	545	262623	547	264067	552
252220	206	257006	449, 460	260455	392	262627	547	264069	399
252225	206	257007	449, 460	260456	392	262629	547	264071	399
252230	207	257010	449	260501	393	262630	374	264101	399
252232	207	257012	449	260510	393	262631	553	264103	552
252235	207	257013	449	260516	393	263001	374	264105	552
252250	542	257135	449, 460	260522	394	263003	548	264106	552
252251	542	257140	449, 460	260590	394	263004	548	264107	552
252253	543	257145	449, 460	261905	402	263005	548	264904	367

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
264906	367	280185	512	310439	230	320205	241	331075	263
264908	368	280186	512	310440	230	320211	240	331076	263
265107	554	280187	512	310441	230	320213	240	331077	263
265108	183	280188	512	310442	230	320230	240	331078	263
265110	183	280189	512	310445	230	320253	241	331082	262
265111	554	280190	512	310446	230	320260	241	331094	262
265113	554	280191	512	310447	230	320412	239	331095	262
265114	183, 546	280192	512	310448	230	321000	238	331096	262
265115	554	280193	512	310449	230	321001	238	331097	262
265125	182	280194	512	310451	230	321002	238	331098	262
265128	182, 553	280195	512	310455	237	321003	238	331099	262
265129	182, 553	280196	512	310601	234	321004	239	331101	262
265130	182, 553	280434	512	310604	234	321008	238	331110	264
265131	182, 553	280435	512	310606	234	321009	238	331121	259
265132	553	280436	512	310609	234	321012	222	331123	259
265133	553	280437	512	310610	234	321014	222	331125	259
265220	385	280438	512	310612	234	321030	239, 379	331151	256
265230	385	280439	512	310621	234	321031	239, 379	331183	260
265250	386	280440	512	310623	234	321032	239	331184	260
265276	554	280441	512	310624	234	321200	276, 377	331185	260
265280	554	280442	512	310625	234	321201	276, 377	331186	260
265281	554	280443	512	310634	432	321202	276, 377	331201	256
265522	548	280445	512	310635	432	321205	276, 377	331202	256
265525	548	280446	512	310712	237	321206	276, 377	331203	256
265528	548	280491	505	310713	237	322005	265	331204	256
265532	548	280492	505	310717	237	322007	265	331205	256
265533	548	280493	505	310718	237	322018	235	331206	256
265536	548	280495	505	310730	249	322020	234, 237	331207	256
265539	548	280747	544	310731	249	322030	187	331208	256
265540	548	280767	460	310732	249	33		331209	256
267002	192	281048	510	310733	249	330131	258	331210	256
267003	193	281899	542, 549	310735	249	330132	258	331211	256
267005	193	283245	107	310739	249	330133	258	331212	256
267011	192	283787	185	310755	249	330134	258	331213	256
267012	192	285862	542	310812	234	330135	258	331214	256
267013	192	30		311119	223	330136	258	331216	256
267014	192	303036	382	311121	223	330137	258	331264	271
267016	192	304042	382	311122	223	330138	258	331265	271
267022	192	305016	382	311123	223	330602	253	331268	270
267023	192	305020	382	311125	223	330604	253	331270	270
267024	192	31		311133	223	330605	253	331273	270
267026	192	310101	233	311135	223	330606	253	331274	270
267027	192	310103	233	311138	223	330606	253	331275	270
267028	192	310104	233	311141	223	330611	253	331276	270
267032	192	310107	233	311204	222	330612	253	331283	270
267034	192	310108	233	311205	222	330613	253	331284	270
267035	192	310156	233	311214	222	330614	253	331285	270
267036	192	310157	233	311215	222	330615	253	331286	270
267042	192	310201	232	311240	222	330616	253	331293	270
267043	192	310202	232	312110	236	330621	258	331294	270
267044	192	310202	232	312123	237	330622	258	331295	270
267046	192	310203	232	312124	237	330623	258	331297	270
267047	192	310211	232	312126	237	330624	258	331298	270
27		310212	232	312130	218, 236	330625	258	331311	257
270212	127	310213	232	312131	218, 236	330626	258	331312	257
270214	127	310222	232	312132	218, 236, 237	330641	258	331313	257
270216	127	310223	232	312212	236	330642	258	331413	257
270218	127	310401	233	312501	236	330643	258	331415	257
270220	127	310402	233	312502	236	330644	258	331591	261
270221	127	310403	233	312503	236	330645	258	331592	261
270223	127	310404	233	312504	236	330646	258	331593	261
275501	234	310405	233	312505	236	330647	258	331594	261
275503	234	310406	233	313004	261, 344	331052	269	331595	261
275504	432	310407	233	313503	236, 261	331054	269	331596	261
275505	432	310408	233	313503	344	331056	269	331601	253
275508	432	310409	233	32		331062	263	331602	253
275509	432	310433	232	320200	240	331065	263	331603	253
28		310434	232	320201	240	331071	263	331611	253
280001	175	310435	232	320202	240	331072	263	331612	253
280184	512	310436	232	320202	240	331073	263	331613	253
		310437	232	320203	240	331074	263	331663	257

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
331664	257	332512	250	334024	258	336049	280	336137	287
331665	257	332513	250	334025	258	336051	280	336142	291
331666	257	332514	250	334026	258	336052	280	336144	289
331682	257	332515	250	334027	258	336053	280	336148	279
331683	257	332516	250	334101	253	336054	280	336149	292
331684	257	332517	250	334102	253	336056	284	336150	282
331685	257	332518	250	334103	253	336057	284	336151	284
331731	254	332519	250	334110	256	336058	286	336152	280
331732	254	332520	250	334112	256	336059	286	336154	286
331733	254	332521	250	334116	256	336060	290	336155	288
331734	254	332522	250	334120	256	336061	287	336160	283
331735	254	332523	250	334124	256	336063	287	336161	289
331736	254	332524	250	334128	256	336064	284	336165	290
331737	254	332525	250	334150	254	336065	290	336168	291
331738	254	332526	250	334154	254	336066	287	336170	288
331739	254, 255	332527	250	334156	254	336068	287	336175	279
331761	253	332528	250	334177	254	336069	290	336176	288
331762	253	332529	250	334180	251	336070	287	336180	295
331803	253	332530	250	334185	251	336071	290	336181	295
331804	253	332531	250	334190	251	336072	281	336182	292
331805	253	332532	250	334191	251	336073	281	336184	295
331806	253	332533	250	334192	251	336074	281	336185	291
331807	253	332534	250	334213	255	336075	281	336188	289
331808	253	332535	250	334215	255	336076	281	336189	289
331809	253	332602	261	334217	255	336078	281	336190	281
331811	257	332604	261	336001	284	336079	293	336191	288
331812	257	332611	260	336002	284	336080	293	336192	286
331813	257	332612	260	336003	284	336081	293	336193	288
331815	257	332613	260	336004	283	336082	293	336195	291
331817	257	332614	260	336005	284	336083	280	336196	291
332001	250	332615	260	336006	284	336084	281	336198	288
332211	255	332616	260	336007	278	336086	278	336199	290
332212	255	332617	260	336008	278	336087	292	336214	291
332213	255	332621	260	336009	279	336088	292	336217	291
332214	255	332622	260	336010	286	336090	292	336218	291
332215	255	332631	252	336011	281	336091	293	336219	283
332216	255	332632	252	336012	286	336093	292	336500	296
332217	255	332642	251	336013	286	336094	282	336502	296
332218	255	332651	251	336014	282	336095	282	336503	296
332219	255	332652	251	336015	282	336098	295	336517	296
332221	255	332653	251	336016	287	336101	285	336523	295
332222	255	332654	251	336017	287	336102	285	336546	296
332223	255	332655	251	336018	283	336103	285	336606	296
332225	255	332656	251	336019	284	336105	285	336633	295
332227	255	332657	251	336020	280	336106	285	336670	296
332228	255	332658	251	336021	282	336107	285	336801	289
332232	255	332659	251	336022	283	336108	279	336802	289
332233	255	332660	251	336023	284	336109	279	336803	289
332234	255	332671	252	336024	283	336110	278	336804	294
332235	255	332672	252	336025	281	336111	279	336805	294
332236	255	332673	252	336026	283	336112	278	336810	294
332252	255	332674	252	336027	278	336113	285	336993	294
332253	255	332675	252	336028	293	336114	279	336994	294
332254	255	332676	252	336029	286	336115	289	336995	294
332255	255	332677	252	336030	283	336116	290	337000	302
332256	255	332678	252	336031	283	336118	277	337001	302
332257	255	332680	252	336032	283	336120	286	337002	302
332258	255	332681	252	336033	278	336121	292	337004	302
332259	255	332691	252	336034	292	336122	292	337005	302
332260	255	332692	252	336035	291	336123	282	337006	302
332261	255	332693	252	336037	291	336124	282	337010	303
332262	255	332694	252	336038	283	336125	282	337011	303
332272	264	332695	252	336039	291	336126	286	337012	303
332273	264	332696	252	336040	278	336127	281	337013	303
332274	264	332697	252	336041	284	336128	288	337014	303
332282	264	332698	252	336042	283	336129	292	337015	302
332283	264	334015	263	336043	284	336130	280	337016	303
332291	258	334016	263	336044	295	336132	280	337019	303
332292	258	334017	263	336045	284	336133	282	337020	303
332510	250	334019	262	336046	287	336134	282	337021	303
332511	250	334020	262	336048	284	336135	282	337022	303

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
337026	301	340954	225	345591	247, 261	350019	311	362011	268
337029	301	340955	225	345592	247, 261	350020	311	365012	10
337030	301	340956	225	345593	247, 261	350021	311	365014	10
337054	303	340957	225	345594	247, 261	350022	311	365016	10
337100	301	340961	225	345595	247, 261	350023	311	365018	10
337102	302	340962	225	345604	247, 261	350027	311	365020	10
337214	303	341103	265	345621	247, 260	350028	311	365024	10
339010	304	341104	265	345622	247, 260	350029	311	365028	10
339011	304	341111	265	345638	248, 259	350030	311	367020	11
339012	304	341112	265	345639	259	350041	312	367024	11
339013	304	341221	264	345642	248, 259	350042	312	367028	11
339014	304	341222	264	345656	245, 251	350043	312	367120	11
339015	304	341223	264	345657	245, 251	350048	312	367124	11
339016	304	341421	265	345658	245, 251	350049	312	367128	11
339017	304	341422	265	345659	245, 251	350051	312	369024	10
339101	299	341423	265	345676	247, 252	350052	312	369028	10
339102	298	341424	265	345678	247, 252	350053	312		
339103	298	341425	265	345680	247, 252	350054	312	37	
339106	298	341426	265	345681	247, 252	350055	312	370036	10
339110	298	341427	265	345833	224	350056	312	370100	314
339114	298	341601	225	345834	224	350057	312	370102	314
339201	299	341602	225	345835	224	350058	312	370105	314
339202	299	341603	225	345836	224	350059	312	370107	314
339205	299	341604	225	345842	224	350061	312	370108	314
339210	298	341606	225	345933	224, 246	350062	312	370109	314
		341607	225	345934	224, 246	350063	312	370110	314
34		341629	267	345935	224, 246	350064	312	370112	314
340001	265	341641	225	345936	224, 246	350065	312	370113	314
340002	265	341642	225	346081	263	350066	312	370114	314
340215	264	341643	225	346083	263	350067	312	370115	314
340216	264	341711	226	346086	263	350068	312	370141	314
340217	264	341712	226	346701	246, 317	350069	312	370142	314
340304	257	341713	226	346702	246, 317	350102	312	370143	314
340305	257	341716	226	346703	246, 317	350103	312	370145	314
340401	265	341717	226	346704	246, 317	350107	312	370151	543
340402	265	342411	271	346705	246, 317	350108	312	370152	543
340403	265	342476	261	346706	246, 317	350109	312	370153	543
340404	265	342477	261	346707	246, 317	350112	312	371001	320
340405	265	342478	261	346708	246, 317	350113	312	371003	320
340406	265	342651	265	346709	246, 317	350118	312	371005	320
340407	265	343135	261	346710	246, 317	350119	312	371008	320
340411	266	343141	271	346711	246, 317	350120	312	371009	320
340413	266	345060	248, 262	346712	246, 317	350201	312	371013	276
340415	266	345071	246, 262	346713	246, 317	350202	312	371013	310
340416	266	345073	246, 262	346714	246, 317	350202	312	371014	276
340417	266	345074	246, 262	346715	246, 317	351001	267	371015	320
340461	271	345075	246, 262	346716	246, 317	351009	12	371015	320
340462	271	345076	246, 262	346717	246, 317	351012	267	371016	320
340463	271	345078	246, 263	346933	224	351013	267	371017	320
340464	271	345079	246, 263	346934	224	351014	267	371020	319
340465	271	345081	263	346935	224	351015	267	371023	320
340466	271	345083	263	346936	224	351209	12	371025	320
340467	271	345086	263	347060	248, 262			371102	321
340521	259	345108	245, 254	347415	248, 266	36		371105	321
340622	267	345109	245, 254	347416	248, 266	360012	10	371106	321
340623	267	345110	245, 254	347417	248, 266	360014	10	371108	321
340624	267	345111	245, 254	347638	248, 259	360016	10	371110	321
340625	267	345112	245, 254			360018	10	371112	321
340626	267	345120	245, 252	35		360020	10	371121	316, 321
340635	267	345143	246, 271	350001	311	360024	10	371123	316
340637	267	345151	245, 256	350002	311	360112	10	371124	321
340638	267	345201	245, 256	350003	311	360114	10	371126	321
340719	230	345202	245, 251	350007	311	360116	10	371128	321
340721	230	345233	247, 258	350008	311	360118	10	371132	321
340853	225	345234	247, 258	350009	311	360120	10	371134	321
340854	225	345235	247, 258	350010	311	360124	10	371136	321
340855	225	345415	248, 266	350011	311	362001	268	371137	321
340856	225	345416	248, 266	350012	311	362003	268	371138	321
340951	225	345417	248, 266	350013	311	362004	268	371142	315
340952	225	345446	246, 264	350014	311	362005	269	371152	316
340953	225	345448	246, 264	350017	311	362006	269	371153	316
				350018	311	362007	268	371161	319

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
371162	319	371802	320	375005	324	380124	409	380247	403, 407
371201	320	371803	320	375014	324	380125	413	380248	427
371202	320	371804	320	375015	324	380126	413	380249	427
371203	320	371805	320	375021	323	380127	413	380251	423
371204	320	371806	320	375023	324	380128	410	380252	405
371205	320	371807	320	375039	323	380129	403, 410	380254	413
371206	320	371808	320	375040	323	380140	427	380255	413
371207	320	371809	320	375041	323	380141	409	380256	406
371208	320	371810	320	375045	324	380142	418	380257	413
371209	320	371817	322	375060	324	380145	414	380258	406
371210	320	371819	322	375061	324	380146	413	380261	415
371211	320	371821	322	375065	324	380147	407	380262	412
371221	316, 321	371822	322	375078	324	380148	427	380263	412
371223	316	371823	322	375112	323	380150	403	380264	410
371224	321	371824	322	375114	323	380151	427	380265	409
371226	321	371843	320	375201	323	380152	408	380266	406
371228	321	371844	320	375301	319	380153	427	380267	406
371242	315	371998	320, 323	375303	319	380154	427	380268	412
371243	315	372001	321	375306	319	380155	411	380269	414
371253	316	372002	321	375312	323	380156	426	380273	415
371324	318	372003	321	375313	323	380158	407	380274	416
371328	318	372004	321	375314	323	380159	409	380275	416
371330	318	372005	321	375320	323	380160	411	380278	413
371334	318	372006	321	375321	323	380161	407	380712	409
371338	318	372016	10	375323	323	380163	408	381005	422
371401	320	372020	10	375325	323	380164	408	381006	422
371402	320	372024	10	375327	323	380165	409	381008	414
371404	320	372028	10	375332	323	380167	425	381009	422
371405	320	372116	10	375334	323	380168	409	381012	422
371406	320	372120	10	375336	323	380169	422	381013	422
371407	320	372124	10	375337	323	380171	409	381014	422
371408	320	372128	10	375337	323	380173	423	381015	421
371409	320	372202	322	375340	323	380177	423	381016	421
371410	320	372203	322	375341	323	380178	423	381019	421
371411	320	372204	322	375343	323	380180	427	381020	421
371412	320	372205	322	375345	323	380183	423	381024	421
371420	318	372205	322	375347	323	380183	423	381025	421
371421	318	372206	322	375351	323	380184	423	381026	421
371422	318	372207	322	375353	323	380185	423	381027	421
371423	318	372402	322	375356	323	380186	423	381027	421
371503	326	372404	322	375356	323	380200	418	381028	427
371504	326	372406	322	375361	323	380201	418	381029	426
371505	326	372408	322	375363	323	380202	418	381030	422
371506	326	372420	322	375365	323	380205	414	381032	421
371507	326	372421	322	376006	324	380206	414	381033	425
371514	326	372422	322	376104	325	380209	422	381034	425
371517	326	372423	322	376106	325	380210	412	381035	425
371518	326	372424	322	376108	325	380210	412	381035	425
371522	326	372802	322	376110	325	380211	412	381036	426
371522	326	372802	322	376112	325	380213	422	381200	408
371524	326	372803	322	376112	325	380214	417	381201	411
371528	326	372804	322	376114	325	380215	407	381202	408
371609	318	372805	322	38		380216	417	381203	425
371610	318	372812	322	380100	409	380217	418	381260	412
371611	318	372813	322	380101	422	380220	427	381261	405
371612	318	372814	322	380102	413	380221	425	382000	416
371613	318	372815	322	380103	413	380222	426	382001	418
371614	318	372816	322	380104	411	380223	424	382002	418
371615	318	373003	322	380105	418	380224	420	382003	420
371616	318	373016	11	380106	410	380225	425	382004	418
371617	318	373020	11	380106	410	380226	414	382006	419
371618	318	373024	11	380107	411	380227	405	382007	417
371619	318	373028	11	380108	413	380229	427	382008	424
371620	318	373116	10	380109	406	380230	405	382009	425
371701	318	373120	10	380110	412	380231	414	382010	424
371702	318	373124	10	380111	411	380233	427	382011	424
371703	318	373128	10	380112	410	380236	427	382012	417
371704	318	374024	10	380113	411	380237	413	382013	415
371705	318	374028	10	380115	426	380237	413	382013	415
371706	318	374124	11	380117	426	380238	406	382014	416
371707	318	374128	11	380118	420	380240	406	382015	416
371708	318	375001	324	380121	406	380241	425	382016	417
371801	320	375003	324	380122	410	380245	424	382017	417
				380123	409	380246	403, 407	382018	424

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
382019	420	383401	405	410177	370	421702	341	431201	340
382021	420	383402	405	410178	370	421703	341	431202	340
382022	420	383403	411	410179	370	421705	342	431220	340
382023	420	383404	411	410200	368	421706	342	431402	341
382024	420	383406	411	410201	368	421707	342	431404	341
382025	419	383407	426	410210	370	421709	342	431405	341
382027	419	383408	411	410211	370	421711	342	431407	341
382028	419	383409	426	410212	370	421713	342	431498	355
382031	419	383410	414	410213	370	421714	342	431501	356
382033	419	383411	412	410214	370	421715	342	431503	356
382034	419	383412	426	410215	370	421716	342	431504	356
382036	419	383502	407	410216	370	421717	341	431505	356
382038	419	383600	408	410217	370	421721	338	431506	356
382039	419	383601	408	410218	370	421722	338	431510	356
382042	424	383602	408	410219	370	421723	338	431522	356
382043	424	383603	408	410221	370	421724	338	431523	356
382044	424	383604	408	410222	370	421735	342	431524	356
382045	415	383606	414	410223	370	421736	342	431526	356
382047	415	383607	414	410224	370	421743	396	431527	356
382048	415	383608	405, 414	410225	370	421802	348	431528	356
382051	427	383700	419	410227	370	421805	348	431529	356
382053	420	383709	419	410229	370	421806	348	431540	356
382055	424	383715	419	410230	380	421813	348		
382056	424	383716	419	410235	369	421825	340	44	
382060	416	383807	406	410236	369	421830	340	441001	345
382062	416	383813	406	410237	369	421832	340	441002	345
382063	415	383902	426	410239	369	421833	109	441003	345
382064	417	383905	406	410240	369	421834	109	441004	345
382065	405, 415	384001	418	410241	369	421836	109	441005	345
382066	415	385040	398	410242	369	422001	309	441006	345
382070	414	385050	398	410243	369	422002	309	441007	345
382073	417	386013	270, 271	410248	370	422005	309	441008	345
382111	420	386015	387	410249	370	422006	309	441009	345
382113	420	386016	387	410250	369	422007	310	441010	345
382123	420	40		410251	369	422009	309	45	
382127	420	400497	108	410252	369	422011	309	455001	235
382128	420	400818	102	410253	369	422013	310	455003	235
382129	420	400893	448	410254	369	422022	310	46	
382154	415	402246	320	410255	369	422026	310	460435	26
382155	415	405015	483	410256	369	423060	396	460560	185
382156	415	405336	24	410257	369	43		465191	513
382157	415	405948	175	410258	369	431001	337	466620	508
382158	415	406813	175	410259	369	431010	339	466621	508
382217	417, 419	41		410260	369	431011	339	467012	508
382218	404, 416	410105	365	410261	369	431012	339	467023	508
382224	416	410111	365	410270	370	431013	339	467024	508
382233	414	410113	365	410271	370	431014	339	467025	508
382990	419	410117	365	410272	370	431015	339	467050	497
383003	411	410118	365	410273	370	431016	339	467470	464
383004	404	410118	365	410274	370	431017	337	467471	464
383005	404	410120	366	410301	370	431019	337	467472	464
383101	412	410121	366	410302	370	431020	337	467473	464
383103	412	410124	366	410303	370	431021	337	467474	464
383104	404, 412	410125	366	410304	368	431022	337	467475	464
383105	404, 412	410126	366	410306	370	431022	337	467475	464
383203	410	410128	366	410307	370	431023	337	467476	464
383204	410	410140	369	410307	370	431024	337	467477	464
383205	407	410141	369	410309	370	431025	337	467478	464
383206	410	410142	369	410320	368	431026	337	467479	464
383207	410	410143	369	410321	368	431027	337	467904	100
383208	403	410144	369	410322	368	431027	337	468070	400
383209	403	410145	369	411002	402	431028	337	468928	400
383210	410	410146	369	411004	402	431029	339	468928	400
383211	409	410147	369	42		431030	334	468950	448
383212	406	410147	369	421005	402	431031	334	468956	448
383301	404	410148	369	421501	357	431034	338	468957	448
383302	408	410170	370	421503	357	431035	338	468983	509
383303	407	410172	370	421505	357	431036	338	468988	509
383304	408	410173	370	421507	357	431037	338	469046	448
383305	409	410174	370	421700	341	431051	335	469047	448
383307	410	410175	370	421701	341	431063	335	469060	448
		410176	370			431064	335	469061	448

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
469062	448			551112	461	611205	434	666125	22
51		52		551117	461	611206	434	666128	22
510102	462	520014	14	551122	461	63		666228	19
510111	231, 462	520016	14	551134	461	639001	30	667136	22
510112	231, 462	520018	14	551136	461	65		667140	22
510203	463	520020	14	551137	461	650102	43	667638	22
510205	463	520024	14	553295	209	650103	43	668128	22
510301	462	520317	15	573421	229	650104	43	668220	22
510302	462	520617	14	61		650105	43	668224	22
510303	462	520625	14	610101	432	650112	43	668228	22
510311	231, 462	520636	14	610102	432	650113	43	668232	22
510315	462	521014	14	610311	433	650114	43	668520	18
510365	463	521016	14	610312	433	650115	43	668524	18
510368	463	521018	14	610313	433	650132	43	668528	18
510500	79, 461	521020	14	610503	436	650134	43	668532	18
510501	214	521024	14	610505	436	650174	439	669420	7, 19
510502	214	521028	14	610507	436	650176	439	669424	7, 19
510503	214, 466	521032	14	610509	436	650183	439	669428	7, 19
510504	214	521036	14	610511	436	650184	439	669432	7, 19
510505	214	521040	14	610512	436	650185	439	67	
510506	214, 466	521050	14	610513	436	650203	43	670308	442
510507	214, 466	524024	14	610515	436	652002	439	670316	442
510508	214	524028	14	610517	436	652003	439	670324	442
510512	467	524032	14	610520	436	652004	439	670330	442
510515	467	524036	14	610521	436	652006	439	670390	442
510516	466	524040	14	610522	436	652007	439	670390	442
510517	466	524050	14	610524	436	652008	439	670630	443
510518	466	526046	543	610525	436	652009	439	670899	434
510520	466	526047	543	610530	437	652012	53, 153	670900	441
510531	214	526048	543	610531	437	652013	53, 153	670901	440
510532	214	527024	14	610532	437	652014	53, 153	670903	440
510534	214	527028	14	610533	437	652015	53	670904	440
510535	214	527032	14	610533	437	652016	53	670905	440
510536	214	527036	14	610540	437	652017	53	670906	440
510537	214	527040	14	610541	437	652020	53, 153	670907	441
510950	464	527050	14	610542	437	652021	53, 153	670910	441
511002	464	528028	32	610543	437	652022	53, 153	670920	440
511005	229, 464	528032	32	610544	437	652023	53, 153	671001	443
511006	228	528036	32	610545	437	652033	53, 153	671002	443
511008	228	528040	32	610546	437	652035	53, 153	672000	553
511009	228	528124	32	610550	437	652112	439	672006	161, 388
511011	228	528128	32	610551	437	66		672027	554
511012	228	529401	235	610552	437	661241	108	672030	162
511022	463	529560	32	610553	437	661404	154	672036	162
511023	463	529940	23	610560	435	661405	142	672037	162
511090	228	53		610561	435	661406	142	672038	162
511110	464	531030	23	610562	435	661409	142	672039	161
511115	464	531035	23	610571	432	662303	383	672043	161
511124	464	531040	23	610572	432	663201	235	672044	161
511132	464	531045	23	610574	432	664040	21, 23	672046	161
511141	464	531050	23	610581	432	664050	21, 23	672090	164
511506	157	531060	23	610582	432	664536	22	672101	162
511508	156	531101	228, 465	610584	432	664540	22	672102	162
511510	156	532101	465	610604	433	664550	22	675007	75, 163
511512	156	532729	434	610605	433	665002	77	675007	400
511530	459	533031	31	610614	433	665004	77	675020	9
512009	229	533036	31	610615	433	665116	22	675024	9
512011	229	533045	31	610619	433	665120	22	675028	9
512012	229	54		610620	432	665122	22	676020	9
512013	229	540520	14	610621	432	665124	22	676024	9
512015	229	540524	14	610622	432	665126	22	676028	9
512016	229	540528	14	610651	434	665128	22	678520	18
512018	229	55		610652	434	665132	22	678524	18
512019	229	551024	457	611004	435	665136	22	678528	18
514536	33	551005	435	611005	435	665140	22	678532	18
514540	33	551006	435	611006	435	665220	19	68	
514545	33	551026	457	611007	435	665224	19	680024	6
514550	33	551102	461	611025	434	665228	19	680028	6
514560	33	551104	461	611201	434	665232	19	680032	6
514565	33	551106	461	611202	434	665612	22	680036	6
		551108	461	611204	434			680040	6

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
681014	6	681987	555	690705	445	693050	9	710106	494
681016	6	681988	555	690706	445	693436	30	710109	493
681018	6	681989	555	690751	445	694024	8	710113	494
681020	6	681990	555	690804	444	694028	8	710116	488, 495
681024	6	681991	555	690805	444	694032	8	710117	488, 495
681028	6	681992	555	690806	444	694036	8	710121	488
681032	6	681993	555	690811	447	694040	8	710203	495
681501	438	681994	555	691012	8	694045	8	710204	495
681505	438	681995	555	691014	8	694050	8	710205	227, 492
681506	434	681996	555	691016	8	694224	8	710211	497
681508	438	681997	555	691018	8	694228	8	710212	490
681509	552	681998	555	691020	8	694232	8	710213	490
681510	552	681999	555	691024	8	694236	8	710214	351
681511	552	683024	6	691028	8	694240	8	710218	490
681512	552	683028	6	691102	445	695013	75	710221	499
681513	552	683032	6	691103	445	696020	8	710232	495
681524	438	683036	6	691104	444	696024	8	710233	495
681525	438	683040	6	691105	447	696028	8	710234	490
681526	552	684024	6	691106	447	697028	9	710328	491
681527	552	684028	6	691111	444	697032	9	710331	491
681528	552	684032	6	691112	444	697036	9	710336	491
681529	552	684036	6	691113	444	697040	9	710340	491
681530	552	684040	6	691115	445	697045	9	710342	491
681531	552	685020	7	691116	445	697050	9	710348	491
681534	552	685024	7	691117	445	698024	30	710500	504
681535	552	685028	7	691118	445	698028	30	710502	504
681605	438	685032	7	691126	446	70		710503	504
681607	438	686020	7	691127	446	702210	31	710505	504
681611	552	686024	7	691131	445	702212	31	710506	504
681612	552	686028	7	691132	447	702214	31	710507	504
681613	552	686032	7	691134	445	702216	31	710508	542
681614	552	686520	6	691135	444	702218	31	710509	504
681615	552	686524	6	691136	445	702440	33	710512	505
681616	552	686528	6	691137	447	702445	33	711002	237
681617	552	686730	7	691138	447	702450	33	711003	237
681618	552	686735	7	691352	444	702616	33	711006	237
681619	552	686824	6	691383	447	702618	33	711103	237
681620	552	686828	6	691411	447	702620	33	711105	237
681622	433	687830	7, 19	691416	447	702622	33	712724	32
681623	433	687835	7, 19	691417	447	702624	33	712728	32
681632	433	69		691418	447	702626	33	713245	32
681633	433	690024	9	691512	451	702628	33	713250	32
681634	433	690028	9	691535	445	702630	33	713401	235
681635	433	690032	9	691536	445	702632	33	713403	235
681901	275	690036	9	691537	444	702636	33	713504	30
681902	275	690040	9	691592	450	702640	33	713540	23
681903	275	690045	9	691593	450	703019	33	713550	23
681911	275	690050	9	691594	450	703020	33	713560	23
681912	275	690502	446	691595	451	703025	33	713824	32
681913	275	690503	446	691620	451	703030	33	713828	32
681921	275	690512	446	691621	451	703035	33	713832	32
681922	275	690513	446	691623	451	703040	33	713836	32
681923	275	690521	446	691624	451	71		713840	32
681934	274	690522	446	692014	7, 8	710029	488, 495	714000	155
681970	555	690525	446	692016	7, 8	710031	488, 495	714001	155
681971	555	690529	450	692018	7, 8	710032	493	714002	155
681972	555	690611	450	692020	7, 8	710033	493	714003	155
681973	555	690612	450	692024	7, 8	710037	488, 495	714011	155
681974	555	690615	450	692028	7, 8	710038	488, 493	714012	155
681975	555	690616	450	692032	7, 8	710039	488, 493	714013	155
681976	555	690617	444	692036	7, 8	710040	488, 495	714021	31, 155
681977	555	690618	444	692040	7, 8	710066	488, 494	714022	31, 155
681978	555	690644	446	692045	8	710067	488, 494	714031	31
681979	555	690652	446	692050	8	710077	494	714036	31
681980	555	690670	446	693024	9	710081	489	714045	31
681981	555	690671	446	693028	9	710082	489	714050	31
681982	555	690681	444	693032	9	710083	217	716700	474
681983	555	690682	444	693036	9	710083	489	716723	510
681984	555	690685	444	693040	9	710101	493	716751	511
681985	555	690686	444	693045	9	710103	493	716752	511
681986	555							716753	511

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
716759.....	511	731110.....	506	743610.....	35	751106.....	456	769113.....	454
716797.....	511	739224.....	231	743615.....	35	751110.....	456	769114.....	455
719105.....	79	739231.....	231	743710.....	36	751115.....	456	769116.....	455
719110.....	79	739238.....	231	744004.....	35	751120.....	456	77	
72		739245.....	231	744005.....	35	753106.....	456	770238.....	511
720004.....	499	74		744006.....	35	753110.....	456	770239.....	511
720005.....	500	740002.....	35	744010.....	35	753115.....	456	770240.....	511
720008.....	500	740004.....	35	744015.....	35	753120.....	456	770241.....	511
720013.....	500	740005.....	35	744015.....	394	754106.....	456	770242.....	511
720026.....	499	740006.....	35	744020.....	35	754110.....	456	770243.....	511
720028.....	499	740010.....	35	744025.....	35	754115.....	456	770244.....	511
720035.....	499	740015.....	35	745004.....	35	755110.....	456	770245.....	511
720036.....	499	740020.....	35	745005.....	35	755115.....	456	770508.....	474
720039.....	499	740310.....	36	745006.....	35	756106.....	456	770808.....	218, 475
720049.....	513	740315.....	36	745010.....	35	756110.....	456	771506.....	474
720050.....	152, 499	740320.....	36	745015.....	35	756115.....	456	772120.....	473
720052.....	513	740405.....	36	745020.....	35	757106.....	456	772220.....	473
720061.....	499	740406.....	36	746006.....	35	757110.....	156, 456	772415.....	473
720062.....	499	740410.....	36	746010.....	35	758100.....	456	772420.....	473
720066.....	500	741002.....	35	746015.....	35	758101.....	456	772530.....	473
720092.....	199, 500	741004.....	35	746020.....	35	758112.....	456	772615.....	473
720095.....	187, 555	741005.....	35	747006.....	35	758113.....	456	773001.....	226, 509
720107.....	507	741006.....	35	747010.....	35, 156	758114.....	456	773002.....	226, 509
720201.....	500	741010.....	35	747700.....	37	758116.....	456	773011.....	226, 509
720205.....	500	741015.....	35	747701.....	37	758119.....	456	773012.....	226, 509
720208.....	499	741020.....	35	747702.....	37	759101.....	456	773025.....	509
720220.....	501	741110.....	36	747712.....	37	759112.....	456	773028.....	509
720225.....	500	741115.....	36	747713.....	37	759113.....	456	773029.....	509
720231.....	500	741115.....	394	747714.....	37	759114.....	456	773030.....	509
720301.....	498	741210.....	36	747716.....	37	759116.....	456	773897.....	218, 475
720302.....	498	741215.....	36	748000.....	37	76		773898.....	223, 475
720311.....	498	741220.....	36	748001.....	37	760115.....	454	774001.....	510
720312.....	498	741305.....	36	748002.....	37	760120.....	454	774002.....	402
720358.....	498	741306.....	36	748012.....	37	761106.....	454	774003.....	510
720360.....	498	741310.....	36	748013.....	37, 394	761110.....	454	774036.....	512
720362.....	498	741315.....	36	748014.....	37	761115.....	454	774037.....	512
720401.....	500	741320.....	36	748016.....	37	761120.....	454	774038.....	512
73		741320.....	36	748019.....	37	763010.....	136	774039.....	512
730009.....	501	741404.....	36	748024.....	37	763106.....	454	774040.....	512
730011.....	501	741405.....	36	748100.....	37	763110.....	454	774041.....	512
730012.....	501	741406.....	36	748101.....	37	763115.....	454	774042.....	512
730015.....	501	741410.....	36	748101.....	394	763120.....	454	774043.....	512
730018.....	501	741415.....	36	748112.....	37	764106.....	454	774044.....	512
730030.....	509	741420.....	36	748201.....	37	764110.....	454	774045.....	512
730031.....	509	741510.....	36	748501.....	37	764115.....	454	774046.....	512
730032.....	509	741515.....	36	748512.....	37	764120.....	454	774136.....	512
730107.....	506	741520.....	36	748513.....	37	765110.....	455	774137.....	512
730108.....	506	742004.....	35	748514.....	37	765115.....	455	774138.....	512
730109.....	506	742006.....	35	748516.....	37	766106.....	455	774140.....	512
730111.....	506	742010.....	35	748516.....	37	766110.....	455	774141.....	512
730130.....	506	742015.....	35	748701.....	37	766115.....	455	774142.....	512
730131.....	506	742020.....	35	748712.....	37	767106.....	455	774143.....	512
730132.....	506	742406.....	36	748713.....	37	767110.....	455	774145.....	512
730133.....	506	742410.....	36	748714.....	37	768100.....	454	774146.....	512
730134.....	506	742415.....	36	748716.....	37	768101.....	454	774147.....	512
730135.....	507	743002.....	35	748801.....	37	768112.....	454	774415.....	474
730136.....	507	743004.....	35	748812.....	37	768113.....	454	774520.....	474
730137.....	507	743005.....	35	749002.....	36	768114.....	455	774715.....	474
730138.....	507	743006.....	35	749005.....	36	768116.....	455	774720.....	474
730212.....	507	743010.....	35	749102.....	36	768119.....	455	775415.....	474
730214.....	507	743015.....	35	749105.....	36	768600.....	455	775520.....	474
730215.....	507	743020.....	35	749401.....	432	768601.....	455	775720.....	474
730216.....	506	743306.....	36	749412.....	432	768612.....	455	777320.....	473
730220.....	507	743310.....	36	749712.....	37	768613.....	455	778006.....	478
730253.....	508	743315.....	36	749800.....	37	768614.....	455	778406.....	478
730254.....	508	743320.....	36	749801.....	37	768616.....	455	779011.....	513
730255.....	508	743406.....	36	75		768701.....	455	779101.....	476
730256.....	508	743410.....	36	750001.....	37	768712.....	455	779108.....	215, 475
730257.....	508	743415.....	36	750012.....	37	769101.....	454	779110.....	215, 475
730258.....	508	743604.....	35	750115.....	456	769112.....	454	79	
		743606.....	35	750120.....	456				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
798006	483	813068	529	820101	522	880101	554	960078	325
798804	476	813069	526	820102	522	880102	554	960079	325
798805	476	815016	471	820111	524	880958	546	960080	325
798848	476	815025	471	820112	525	880961	546	960081	325
798896	476	815036	471	820201	522	880962	546	960082	325
81		815049	471	820211	381, 532	880963	546	960090	325
811000	472	815516	471	820212	530	880964	546	960091	325
811023	523	815525	471	820301	535	880965	546	960092	325
811024	524	815536	471	820302	535	880967	546	960093	325
811026	531	815549	471	820502	518	880969	546	960101	325
811027	516	816002	536	820503	520	880970	546	960102	325
811034	523	816003	535	820601	533	880971	546	960103	325
811035	525	816004	537	821000	482	880972	546	960104	325
811036	525	816009	534	821200	482	880973	546	960105	274
811060	523	816012	536	821801	481	880974	546	960105	325
811700	471	816013	538	821901	481	880990	546	960107	325
812010	472	816015	533	822000	482	880995	546	960330	166
812011	516	816016	537	822101	481	880996	546	960330	241
812012	521	816018	535	822301	481	881008	546	960345	166, 241
812021	522	816021	536	822500	482	881009	546	960391	166
812024	530	816023	539	822751	483	881010	546	960392	166
812025	522	816027	535	822850	483	881012	546	960393	166
812037	472	816029	524, 534	822851	483	89		97	
812065	518	816030	534	823104	485	893002	479	970031	492
812090	530	816038	536	823108	485	893302	479	970032	492
812120	518	816039	536	825205	484	90		971101	62
812127	522	816040	533	825210	484	906020	20	971170	387
812131	532	816047	537	825217	484	906024	20	971172	387
812133	517	816048	537	826001	483	906028	20	971178	387
812135	517	816052	534	826003	483	906032	20	971180	387
812136	517	816053	536	826004	483	906036	20	971183	387
812137	532	816054	534	826005	483	906040	20	971184	387
812138	532	816055	538	84		906040	20	972177	387
812140	529	816056	534	845010	218, 475	907012	20	98	
812142	530	816058	516, 539	845012	477	907525	21	980630	135
812145	526	816059	516, 538	845015	477	907528	21	983712	146
812148	538	816063	533	845025	217	908036	20		
812149	526	816064	539	845608	78	908040	20		
812151	526	816069	538	845612	78	908538	20		
812154	531	816098	537	845618	78	909024	21		
812155	531	816550	472	845622	78	909028	21		
812188	525	817010	470	845760	79	909528	21		
812189	524	817015	472	845762	79	91			
813002	531	817016	472	845763	79	911437	116		
813005	527	817017	472	845763	79	911438	116		
813006	527	817018	472	846007	79	911439	116		
813007	527	817019	472	85		911440	116		
813010	527	818008	470	855606	102	911441	116		
813011	472	818011	539	855616	102	911442	116		
813016	526	818026	539	857911	503	93			
813017	527	818040	516, 539	857920	503	931040	23		
813018	517	819010	519	857930	503	94			
813024	531	819011	520	86		942115	36, 394		
813025	521	819024	520	867101	75	942315	36		
813035	531	819132	519	868506	75	948102	37, 394		
813038	524	819134	518	88		96			
813039	521	819147	519	880057	554	960010	325		
813052	517	819150	519	880064	553	960011	325		
813053	532	819156	517, 521	880066	553	960012	325		
813054	528	819161	520	880067	553	960013	325		
813055	528	819162	518	880068	554	960014	325		
813056	528	819163	520	880074	554	960015	325		
813057	528	819164	518	880086	553	960017	325		
813060	528	819165	519	880091	553	960070	325		
813062	529	819167	516	880092	553	960071	325		
813063	528	819170	519	880094	553	960072	325		
813064	529	819178	523	880096	553	960074	325		
813065	521, 529	819190	519	880098	553	960075	325		
813066	529	819191	535	880099	553	960076	325		
813067	530	82		880100	554	960077	325		

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 - Application des conditions générales de vente - Opposabilité

Conformément à l'article 441-6 du Code de commerce, les présentes conditions générales de vente constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.

Elles prévalent sur les conditions d'achat, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur.

ARTICLE 2 - Commandes

Pour être valable, toute commande doit préciser la quantité et les références des produits vendus.

Sauf condition particulière, la commande entraîne pour l'acheteur l'acceptation des conditions de vente du vendeur.

ARTICLE 3 - Modification de la commande

Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur ne peut être prise en considération que si elle est acceptée par le vendeur et si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

ARTICLE 4 - Prix

Les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande ; tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits.

Le vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment en respectant un préavis de trente jours.

ARTICLE 5 - Livraison

5.1. Modalités

La livraison s'effectue conformément à la commande et selon des modalités arrêtées d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.

5.2. Risques

Avaries de transport

Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Le transporteur est seul responsable des avaries, pertes, vols ou retard dans les livraisons.

Lors de la livraison, le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et les confirmer auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les quarante-huit heures suivant la réception des marchandises.

En cas de livraison directe à l'utilisateur final pour le compte du client, le client reste responsable de la réception de la marchandise et de la formation de réserves éventuelles auprès du transporteur tel que cela est précisé au paragraphe précédent. En cas de non-respect de cette procédure de formulation de réserves, le vendeur ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages survenus durant le transport.

Manquants

En cas de réclamation relative à des manquants, l'envoi sera reconstitué et le poids vérifié fera foi vis-à-vis de celui indiqué sur la lettre de voiture. Toute réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit dans les cinq jours suivant la date de facturation.

ARTICLE 6 - Réception

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité des produits livrés par rapport aux produits commandés ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les cinq jours de l'arrivée des produits.

ARTICLE 7 - Retours

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.

Toute demande de retour doit être formulée dans un délai maximal de cinq jours ouvrés à compter de la date de livraison de la marchandise.

En cas d'acceptation de la part du vendeur, les marchandises ne seront reprises qu'aux conditions suivantes :

les produits doivent être en parfait état, ne pas avoir été utilisés et ils doivent être rendus avec l'ensemble de leurs accessoires et la documentation, dans leur emballage d'origine et toujours recouverts du film de protection de surface des inox.

les frais d'emballage et de transport, à l'aller comme au retour, sont à la charge du client.

Sauf erreur imputable au vendeur, ce dernier appliquera une décote de 20 % sur le prix de facturation des marchandises, afin de couvrir les frais de gestion et de remise en stock. Les éventuelles commandes de produits hors catalogue sont réputées fermes et définitives ; ces produits «hors catalogue» ne pourront en aucun cas être repris.

ARTICLE 8 - Reproduction et modification des produits

Les reproductions photographiques des articles du catalogue du vendeur de même que les renseignements qui les accompagnent sont donnés à titre indicatif. Le vendeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications toutes les modifications qu'il jugera utiles. Les articles spéciaux réalisés suivant un modèle ou un dessin entraînent la responsabilité de l'acheteur concernant le régime applicable aux brevets et aux contrefaçons. Les articles spéciaux ne sont pas repris.

ARTICLE 9 - Garantie

9.1. Étendue

Le vendeur ne garantit les marchandises que dans les conditions normales d'utilisation et pour une durée d'une année à compter de la facturation dont la date est opposable à l'acheteur.

En cas de réparation intervenant durant la période de garantie, les pièces seront fournies gratuitement par le vendeur, la main d'œuvre restera à la charge du client.

Les frais d'expédition et de retour des matériels et des pièces détachées resteront également à la charge du client.

Les pièces détachées, indispensables à l'utilisation, sont disponibles durant une période de 10 ans après l'arrêt de la fabrication de nos produits.

Conformément aux directives européennes 2012/19/UE et 2011/65/UE, relatives aux Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE) et article L541-10-6 du code de l'environnement concernant les déchets d'équipement d'ameublement (DEA). Le vendeur est inscrit au registre des producteurs de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Dans la mesure où certains de nos équipements sont visés par l'article R543-172 à 175 (DEEE) ou R543-240 à 242 (DEA) du code de l'environnement notre entreprise assure, par un système de collecte géré par un éco-organisme, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif de nos DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 et de nos DEA professionnels ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) ou équipements d'ameublements (EA) et à communiquer toutes les informations nécessaires à l'éco-organisme. En fin de vie des EEE ou EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à notre éco-organisme sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0)1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE ou DEA. Selon les configurations, ceux-ci feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement par l'éco-organisme chez l'utilisateur final, enlèvement à la charge de ce dernier en dessous de 500 kg. Cet éco-organisme assure l'enlèvement et le traitement des DEEE ou DEA dans les DOM et les COM dans les mêmes conditions qu'en métropole. Dès enlèvement du matériel ou apport volontaire au point de collecte, l'éco-organisme reprendra l'entière responsabilité des EEE ou EA en fin de vie.

9.2. Exclusions

La garantie ne joue pas pour les vices apparents.

Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un événement extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

ARTICLE 10 - Facturation

Une facture est établie par le vendeur pour chaque livraison.

ARTICLE 11 - Paiement

11.1. Modalités

Conformément à la loi n° 2008-776 du 4 août 2008, les factures du vendeur sont payables à trente jours fin de mois.

Toute marchandise expédiée du 1er au 30 ou 31 de chaque mois, prendra valeur dudit mois.

En cas de retard de paiement, des pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux utilisé pour le calcul de ces pénalités, compte tenu des termes de l'article L.441-6 du Code de Commerce, est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de points de pourcentage. Ces pénalités sont exigibles de plein droit.

Conformément aux articles 441-6 c. com. et D. 441-5 c. com., tout retard de paiement entraîne de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire. Le vendeur se réserve le droit de modifier l'encours de facturation accordé à ses clients. Au-delà de ces encours, les livraisons seront payées par virement bancaire anticipé.

11.2. Exigence de garanties ou de règlement

Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties notamment d'un règlement comptant ou d'un règlement par traite payable à vue et ce, avant l'exécution des commandes reçues.

ARTICLE 12 - Risques

L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des marchandises des entrepôts du vendeur. Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avarie, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables, en conformité de ce qui est dit ci-dessus.

ARTICLE 13 - Réserve de propriété

Conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral de leur prix.

ARTICLE 14 - Compétence - Contestation

A défaut d'un règlement amiable, seront seuls compétents en cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, les Tribunaux de Bobigny (Seine-Saint-Denis) à moins que le vendeur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie, et quels que soient le mode et les modalités de paiement, sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent mettre obstacle à l'application de la présente clause.

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice CAPEZZONE.
- La Table du 11 à Versailles. Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris, Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris. Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas, Romain THOMANN.

PHOTOGRAPHES ET STYLISTE CULINAIRE :

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI.
- Garlone BARDEL.

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat.
Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 7,5 cm et entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

Autres crédits photos :

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| © Mireille Roobaert Fotolia | © egorxfi Fotolia |
| © goodluz Fotolia | © Frog 974 Fotolia |
| © rangizz Fotolia | © natalyka Fotolia |
| © Africa Studio Fotolia | © panuruangjan Fotolia |
| © Sergey Tokarev Fotolia | © Comugnero Silvana Fotolia |
| © ponsulak Fotolia | © Luis Viegas Fotolia |
| © DURIS Guillaume Fotolia | © mitrs3 Fotolia |
| © L.Bouvier Fotolia | © Iakov Kalinin Fotolia |
| © Christian Jung Fotolia | © gtranquillity Fotolia |
| © Markus Mainka Fotolia | © Tsiumpa Fotolia |
| © Sunny Forest Fotolia | © Cynoclub Fotolia |
| © Mara Zemgaliete Fotolia | © Brad Pict Fotolia |
| © M.studio Fotolia | © Mimadeo Fotolia |
| © pilipphoto Fotolia | © Andrea Veneziano Fotolia |
| © Studio Gi Fotolia | © Santypan Fotolia |
| © bit24 Fotolia | © Larcobasso_M Fotolia |
| © Yves Roland Fotolia | © Nadianb Fotolia |
| © FOOD-pictures Fotolia | © iuliana_n Fotolia |
| © maramorosz Fotolia | © mates Fotolia |
| © Anne DEL SOCORRO Fotolia | |
| © CandyBox Images Fotolia | |
| © Lsantilli Fotolia | |
| © D&M Fotolia | |