



MATFER

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814





MATFER



Industriel français depuis plus
de 200 ans, nos métiers :

LES OUTILS POUR LE GOÛT





**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS



LA PASSION
DU GOÛT





IN SITU



LA TABLE QUI
MET EN APPÉTIT





FLO



LE GOÛT À EMPORTER





P 18
POÊLES ELITE PRO



P 242
PAPIER CUISSON EXOPAP

NE



P 135
PREP CHEF COUPE-OIGNONS



P 404
MOULÉS CHOCOLAT



P 128
PLANCHE À DÉCOUPER

W 2019

CUISINE



18

POÊLES ELITE PRO



69

GAUFRIER 4 SUCETTES

COUTELLERIE



99

COUTEAUX MANCHES SURMOULÉS



102

MALLETTE SOUPLE À USTENSILES



110

CISEAUX PROFESSIONNELS



113

PINCE À ARÊTES À POISSON



128

PLANCHE À DÉCOUPER

PRÉPARATION



132

SUPPORT COMPACT PREP CHEF



135

COUPE-OIGNONS

Couleur non contractuelle



149

ZESTEUR MASTER FIN



150

MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"



158

FUMOIR HOTMIX PRO

PRÉPARATION



176
EXTRACTEUR DE JUS CS600



178
HOTMIX PRO



178
HOTMIX PRO MASTER SOUS VIDE



180
ICE ROLL



187
HACHOIR À VIANDE TC12



193
THERMOPLONGEUR CHEF



BOULANGERIE-PÂTISSERIE



232
PLATEAU À PIZZA PERFORÉ



236
PLAQUE ALUMINIUM



256
MOULE GATEAU BATTU



242
PAPIER CUISSON EXOPAP



354
DOUILLE À SAINT-HONORÉ



358
TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

CHOCOLATERIE



404-427

PLUSIEURS MOULES CHOCOLAT



409

BÛCHES



420

POULETTE



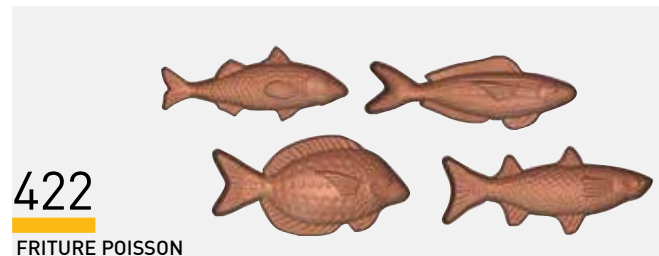
424

DEMI-ŒUF CHESTERFIELD



416

JEU DE PÉTANQUE



422

FRITEUSE POISSON



427

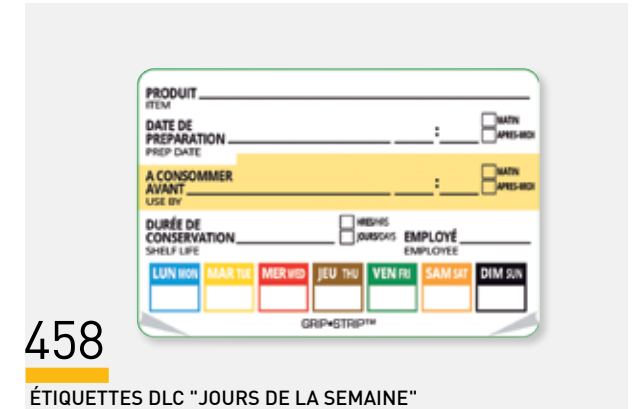
BONHOMME DE NEIGE

STOCKAGE MANUTENTION



458

ÉTIQUETTES NEUTRES



458

ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION



497

PASTILLES POUR LAVE VAISSELLE



498

PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE

LIBRAIRIE



522

LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS



528

GLACES TOUTE L'ANNÉE



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 %

Liste abréviations matière

PE	Polyéthylène
PEBD	Polyéthylène basse densité
PEHD	Polyéthylène haute densité
PP	Polypropylène
PS	Polystyrène
PC	Polycarbonate
PET	Polyéthylène téréphtalate
PTFE	Polytétrafluoroéthylène
PVC	Polychlorure de vinyle
ABS	Acrylonitrile butadiène styrène
SAN	Styrène-acrylonitrile

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



Sans bisphénol A



Tenue au froid



-20°C

Tenue au chaud



Info température



Lave-vaisselle



Micro-ondes



Compatible induction



Non compatible lave-vaisselle



Non compatible micro-ondes



Non compatible induction



Produit en déstockage



AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

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

COUTELLERIE P.80

PRÉPARATION P.130

BOULANGERIE PÂTISSERIE P.212

CHOCOLATERIE P.390

SERVICE EN BOUTIQUE P.428

STOCKAGE MANUTENTION P.450

HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION P.484

LIBRAIRIE P.512

PIÈCES DÉTACHÉES P.536

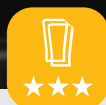


CUISSON

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
Grill	29
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.

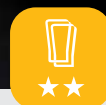
Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

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.





La batterie Premium pour les Chefs

Tous feux.
Couvercle vendu séparément.



Corps acier inoxydable très épais.

Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Renfort ultra épais des bords supérieurs et inférieurs des corps (galons), finition poli miroir.

Bord renforcé "verse-franc".

Montures "froides" soudées en tube inox.



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	2	686020	58,20
240	80	3,6	686024	74,90
280 ⁽¹⁾	90	5,5	686028	110,80
320 ⁽¹⁾	105	8	686032	154,70

(1) Avec anses face à la queue.



POËLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	58,55
240	40	685024	59,70
280	45	685028	77,75
320	50	685032	94,90



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	70	1,8	686520	55,75
240	80	3	686524	68,05
280	90	4,7	686528	80,80



POËLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	35	0,8	669420	74,10
240	40	1,4	669424	77,00
280	45	2,2	669428	93,65
320	50	3,2	669432	113,75



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	97,30
280	90	4,7	686828	102,85



WOK

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

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	4	1,2	686730	52,75
350	100	5	1,5	686735	76,10



WOK "TRADITION CERAMIC"

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipé de vitrocéramique SCHOTT (Ø350 mm). Sans fond sandwich, revêtement "céramique" très résistant, T° max 230°C. (sans PTFE).

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
300	113	4	1,2	687830	97,00
350	113	5	1,5	687835	113,00



MARMITE

ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	684024	100,90
280	280	17,2	684028	122,35
320	320	25	684032	165,15
360	360	36	684036	230,00
400	400	50	684040	267,65



BRAISIÈRE CYLINDRIQUE

ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	160	7	680024	76,80
280	185	11	680028	105,60
320	215	17	680032	140,10
360	240	24	680036	168,30
400	270	34	680040	202,85



FAITOUT

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	120	5,4	683024	73,30
280	140	8,6	683028	98,85
320	160	12,8	683032	128,60
360	180	18,3	683036	159,95
400	200	25	683040	190,30



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	16,10
160	692016	16,20
180	692018	16,95
200	692020	17,20
240	692024	18,05
280	692028	21,60
320	692032	28,15
360	692036	31,20
400	692040	37,40



686028-686032

(1) Avec anses face à la queue.



La référence des Chefs exigeants



MONTURES "FROIDES" POUR PRÉHENSION SANS RISQUE DE BRÛLURE

- Bord renforcé "verse-franc".
- Corps acier inoxydable spécial.
- Montures "froides" soudées étanches en acier inoxydable.
- Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.



Tous feux.



FAITOUT
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	120	5,4	693024	53,95
280	140	8,6	693028	67,25
320	160	12,8	693032	84,15
360	180	18,3	693036	105,60
400	200	25	693040	134,85
450	225	36 ⁽¹⁾	693045	243,60
500	250	49 ⁽¹⁾	693050	309,45



CASSEROLE
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
120	60	0,6	691012	30,50
140	70	1	691014	30,90
160	80	1,6	691016	31,10
180	90	2,2	691018	32,90
200	100	3,1	691020	36,45
240	120	5,4	691024	46,80
280	140	8,6	691028	60,75



SAUTEUSE CYLINDRIQUE
ou plat à sauter à queue, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	2	696020	36,50
240	80	3,6	696024	48,30
280	90	5,5	696028	59,85



BRAISIÈRE
ou bassine à ragout, marmite basse, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	160	7	690024	58,20
280	185	11	690028	75,10
320	215	17	690032	97,50
360	240	24	690036	129,65
400	270	34	690040	151,60
450	300	47 ⁽¹⁾	690045	282,30
500	330	64 ⁽¹⁾	690050	342,00



PLAT À SAUTER
ou sautoir à anses, sans couvercle. Dit aussi rondeau.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
280	90	5,5	697028	71,20
320	105	8	697032	85,50
360	120	12	697036	104,15
400	130	16	697040	125,45
450 ⁽¹⁾	150	23	697045	227,90
500 ⁽¹⁾	165	32	697050	279,10



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	16,10
160	692016	16,20
180	692018	16,95
200	692020	17,20
240	692024	18,05
280	692028	21,60
320	692032	28,15
360	692036	31,20
400	692040	37,40
450	692045	51,25
500	692050	59,85



MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694324	230,00
280	280	17,2	694328	244,65
320	320	25	694332	294,00
360	360	36	694336	309,45
400	400	50	694340	354,40

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

MARMITE TRAITEUR
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694024	69,45
280	280	17,2	694028	81,15
320	320	25	694032	108,65
360	360	36	694036	139,05
400	400	50	694040	177,75
450	450	72 ⁽¹⁾	694045	288,60
500	500	98 ⁽¹⁾	694050	386,85

(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.



PERFORMANCE

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



POËLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	35	0,8	675020	36,15
240	40	1,4	675024	40,55
280	45	2,2	675028	51,25



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	1,8	676020	38,40
240	80	3	676024	42,85
280	90	4,7	676028	53,05





La batterie de cuisson des Grands Chefs

Tous feux sauf induction.



INTÉRIEUR INOX
NETTOYAGE
FACILE



Bord "verse-franc".

Intérieur acier inoxydable : sans entretien particulier ni étamage.

Extérieur cuivre lisse.

Queue et poignée en fonte.



CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
120	65	2,5	0,7	360012	132,00
140	75	2,5	1,2	360014	161,15
160	85	2,5	1,7	360016	196,00
180	95	2,5	2,4	360018	223,00
200	105	2,5	3,3	360020	237,00
240	120	2,5	5,4	360024	318,00



POËLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	223,00
280	55	2,5	369028	234,00



POËLE OVALE À POISSON

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	210	2,5	370036	274,00



SAUTOIR

Ou rondeau.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
240	70	2,5	3,1	374024	273,00
280	80	2,5	4,9	374028	325,00



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
160	50	2,5	1	372016	186,00
200	60	2,5	1,9	372020	226,00
240	70	2,5	3,1	372024	241,00
280	80	2,5	4,9	372028	330,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
160	60	2,5	0,9	373016	197,00
200	70	2,5	1,8	373020	229,00
240	80	2,5	3	373024	243,00
280	90	2,5	4,7	373028	341,00



COUVERCLE À DEGRÉ

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	1,2	365012	42,30
140	1,2	365014	47,50
160	1,2	365016	58,95
180	1,2	365018	60,15
200	1,2	365020	68,75
240	1,2	365024	98,20
280	1,2	365028	115,00



FAITOUT

Ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
200	105	2,5	3,3	367020	244,00
240	120	2,5	5,4	367024	312,00
280	130	2,5	8	367028	382,00





La gamme conçue pour le service à table et le buffet



Intérieur inox : sans étamage.

Extérieur cuivre lisse.

Queue et poignée en laiton poli.

Tous feux sauf induction.



PLAT À SAUTER À QUEUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
200	60	1,5	1,8	034010	192,00
240	70	1,5	3	034011	249,00



COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	Ep. mm	Cl	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



PLAT OVALE AVEC ANSES

Epaisseur 1,5 mm.

L mm	l mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034050	217,00
350	230	46	2,2	034051	258,00



CASSEROLE À FLAMBER

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

Ø mm	L mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
80	260	1	0,2	032140	84,15



POÊLON À ZABAGLIONE

ou à Sabayon.
En cuivre lisse poli, intérieur non étamé.
Queue en bronze poli, rivetée.

Ø mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
160	1,2	1,4	032130	112,00



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	170,00
260	40	1,5	034016	231,00



CASSEROLETTE

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

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
90	45	1,2	0,28	351009	48,70

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
90		1,2		351209	30,00



PLAT ROND À ANSES

Cuivre intérieur étamé, extra-fort, poignées bronze.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Intérieur étamé			
120	25	032035	67,75
140	25	032036	71,30
160	30	032037	81,70
200	30	032039	97,35
Intérieur inox			
200	40	034017	177,00
350	45	034025	229,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034018	200,00
350	230	45	1,5	034019	253,00

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	Cl	Code	Prix HT
Cuivre-inox					
90	45	1,2	0,28	034101	71,85
120	60	1,2	0,70	034103	91,25



Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
Inox monobloc					
90	45	0,8	0,28	034111	64,00
120	60	0,8	0,70	034113	66,30



Recyclable à 100% en fin de vie

- Répartition de la chaleur homogène.
- Montures rivetées en aluminium.
- Matériau léger à manipuler.

Tous feux sauf induction.

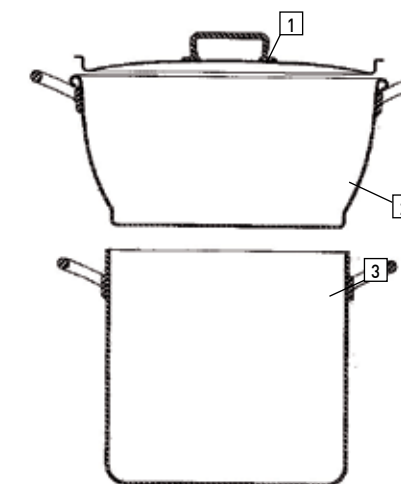


TABLEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

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

CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE



UTILISATION

- Pour une durée de vie prolongée :
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
 - Eviter 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 Matter 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.



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

Ø mm	C l	Code	Prix HT
280	17,5	520317	126,50
360	36	051070	211,00



CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
140	75	5	1,2	520014	18,50
160	85	5	1,7	520016	23,05
180	95	5	2,4	520018	25,70
200	105	5	3,3	520020	28,15
240	120	6	5,4	520024	37,95



FAITOUT

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	120	6	5,4	524024	39,00
280	140	6	8,6	524028	49,00
320	160	6	12,8	524032	60,15
360	180	6	18,3	524036	75,70
400	200	6	25	524040	100,55
500	250	7	49	524050	173,60



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	80	6	3,6	540524	39,25
280	90	6	5,5	540528	47,60



MARMITE TRAITEUR (3)

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	240	6	10,8	527024	50,90
280	280	6	17,2	527028	65,35
320	320	6	25	527032	85,75
360	360	6	36	527036	88,95
400	400	6	50	527040	134,65
500	500	7	98	527050	307,00



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	48,65
400	320	200	2	20	520625	61,00
450	360	215	2	28	520636	68,90



COUVERCLE (1)

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
140	1	521014	6,75
160	1	521016	6,90
200	1,2	521020	9,90
240	1,5	521024	10,10
280	1,5	521028	10,95
320	1,5	521032	13,55
360	2	521036	16,10
400	2	521040	18,00
500	2	521050	27,00

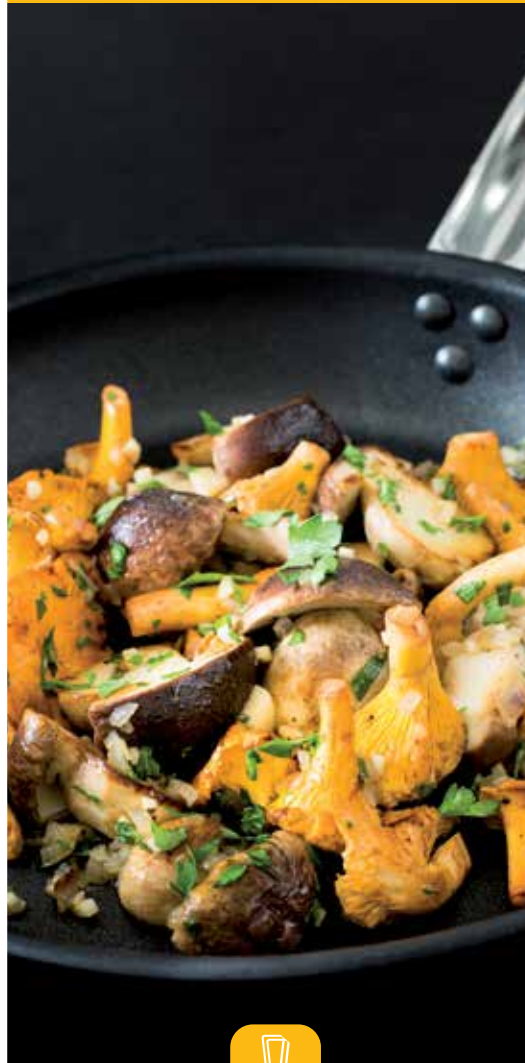
ELITE PRO



Sa finition de qualité, intérieur et extérieur revêtus anti-adhérent et sa queue stylée en fonte d'inox "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 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 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. Utilisable au four et supportent le lavage au lave-vaisselle.



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".



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.



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.

ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



Queue froide rivetée en inox.

Revêtement anti-adhérent 4 couches PTFE avec sous-couche de protection anti-rayures.

Aluminium très épais avec fond spécial induction.



REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	5,5	668520	52,10
240	50	5,5	668524	60,15
280	50	5,5	668528	75,90
320	50	7	668532	80,30

Tous feux.



ELITE CERAMIC

POÊLES CÉRAMIQUE



Revêtement "céramique" (sans PTFE) résistant jusqu'à 450°C/842°F.

Queue feuillard rivetée acier inox.

Corps aluminium avec fond spécial induction.



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	37,60
240	40	4	665224	41,50
280	45	4	665228	46,90
320	50	4	665232	55,75

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	45,45



ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



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

Tous feux.



REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA



POÊLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	50	1,3	678520	34,95
240	50	2	678524	40,95
280	50	2,5	678528	47,90
320	50	3,5	678532	59,80



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	74,10
240	40	1,4	669424	77,00
280	45	2,2	669428	93,65
320	50	3,2	669432	113,75



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	97,00
350	5	1,5	687835	113,00



Tous feux sauf induction.



QUEUE INOX
COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE



GARANTI SANS PFOA



Queue large en acier
inoxydable, rivetée,
compatible four.

Fond rayonné.

Poêles en aluminium
extra-fort, revêtement
anti-adhérent 4 couches,
usage intensif.



400 X 320 MM COMPATIBLE
FOURS MÉNAGERS



POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	906020	19,65
240	4	906024	22,30
280	4	906028	25,15
320	4	906032	30,70
360	5	906036	42,10
400	5	906040	45,65

PLAT À RÔTIR À ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	664040	77,00
500	400	90	4	664050	99,45



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3	907012	13,90



WOK

Fond plat.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	40,10



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	59,35



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	5	907525	19,75
280	5	907528	21,90



POÊLE OVALE OU POÊLE À POISSON

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	5	908036	56,40
400	280	5	908040	66,50



SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	36,50
280	80	4	909028	42,45



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.





GARANTI SANS PFOA

- 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.

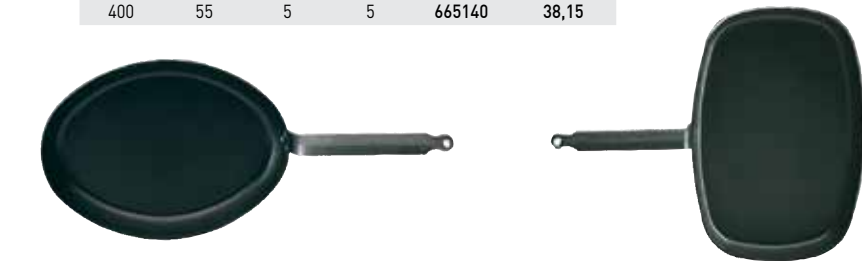


POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
160	35	3	0,5	665116	14,55
200	40	4	0,9	665120	16,10
220	40	4	1,1	665122	18,20
240	40	4	1,3	665124	19,10
260	45	4	1,9	665126	20,40
280	45	4	2	665128	20,40
320	50	4	3	665132	25,35
360	50	5	4	665136	32,90
400	55	5	5	665140	38,15

SAUTEUSE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
200	60	4	1,6	668220	25,25
240	65	4	2,6	668224	28,25
280	80	4	3,8	668228	34,10
320	85	4	6	668232	51,55



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	260	50	5	667136	48,05
400	280	50	5	667140	56,25

POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	50,30



PLAT À PAELLA ANTIADHÉRENT

Forme évasée.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	50	5	664536	46,15
400	50	5	664540	54,90
500	60	5	664550	113,00



WOK

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
280	80	3	3,8	668128	34,60

POÊLE À BLINIS

Fixation 2 rivets.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
120	20	3	0,2	665612	12,60

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
250	20	3	0,8	666125	17,20
280	20	3	1,1	666128	19,20



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

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	90,75
400	320	80	4	Sans	664040	77,00
500	400	90	4	Sans	664050	99,45



PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	43,00



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	47,10
350	280	75	4	400	531035	50,25
400	320	80	4	450	531040	58,75
450	360	85	4	500	531045	70,75
500	400	90	4	550	531050	85,55
600	480	95	4	660	531060	113,55



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	110,30
500	400	85	2	580	713550	127,10
600	480	95	2	690	713560	170,15





Tous feux.
100% recyclable.



Tôle d'acier, qualité extra-forte.

Queue feuillard soudée.

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.



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.

POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
220	3	062001	13,05
240	3	062002	16,20
260	3	062003	17,95
280	3	062004	22,00
300	3	062005	23,55
320	3	062006	24,50
360	3	062007	27,15
400	3	062008	37,60
450	3	062009	51,40



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	17,10
360	67	3	062051	27,15
400	70	3	062052	38,35
450	72	3	062053	52,05



POÊLE À CRÊPES

ou à pancakes, en tôle acier.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
180	2	062031	6,25
200	2	062032	7,35
220	2	062033	8,05
240	2	062034	8,70

POÊLE À BLINIS

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	2,5	062040	6,70



BASSINE À FRITURE BOMBÉE

Bassines : corps embouti en tôle d'acier, avec 2 poignées, panier en fil d'acier étamé.

Ø mm	C Lt	Friteuse complète		Bassine seule		Panier	
		Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
320	6	062060	82,00	062070	39,25	062080	44,45
400	12,2	062062	124,00	062072	63,95	062082	60,30
450	17,3	062063	159,00	062073	90,70	062083	71,15



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	8,55



WOK ACIER

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

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	26,45



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	19,45



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	0,8	070522	4,90
240	35	0,8	070523	5,85
280	43	0,8	070528	6,65
320	43	1	071037	8,25
360	44	1	071038	9,00
400	49	1,2	071041	11,45
700	63	2	071050	64,70
900	73	2	071052	125,00



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	32,20
320	42	0,8	070990	39,65
360	42	0,8	070992	48,10
400	42	0,8	070993	52,00



De la cuisine à la table

- Intérieur noir : durée d'utilisation allongée.
- Fond émaillé 2 couches : ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables.
- Nouvelles poignées plus ergonomiques et confortables.
- Couvercles 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 ROUGE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
180	130	1,8	071096	93,00
200	135	2,5	186403	106,00
240	160	4	186404	130,00
280	180	6,1	186405	166,00



COCOTTE OVALE ROUGE

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

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	130,00
280	180	6,1	071154	166,00



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

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



GAMME INVICTA

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

MIJOTEUSE RONDE NOIRE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
180	130	1,8	071518	71,65
200	135	2,5	071520	78,90
240	160	4	071527	101,00
280	180	6,1	071528	137,00



MIJOTEUSE OVALE NOIRE

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
270	200	165	4	071627	101,00
310	260	170	6	071631	130,00
350	280	190	8,5	071635	173,00



COCOTTE RONDE NOIRE

Ø mm	H mm	C l	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	106,00
240	160	4	071104	130,00
280	180	6,1	071106	166,00
320	190	8,8	071103	227,00



COCOTTE RONDE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	120	1,8	071097	106,00
240	135	2,8	071099	121,00



COCOTTE INDIVIDUELLE NOIRE

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



COCOTTE OVALE NOIRE

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
217	177	118	1	071111	90,40
250	195	165	3,2	071113	121,00
270	200	165	4	071108	136,00
310	260	170	6	071101	174,00
350	280	190	8,5	071114	202,00



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	106,00



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
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	70,00



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	261,00

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	41,25



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	62,95
280	140	8,6	698028	73,60

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	



AUTOCUISEUR

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	101,00
240	340	12	non	013206	116,00



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	7,20



PLAQUE À DÉBARRASSER

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
310	220	45	2,5	714031	25,25
360	260	50	3,8	714036	34,10
450	300	50	6	714045	37,85
500	350	50	8	714050	53,60



PLAQUE À DÉBARRASSER

Aluminium embouti.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	45	533031	16,30
360	260	50	533036	17,10
450	300	50	533045	24,10



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	8,80
235	190	35	714022	10,15



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	14,50
120	120	1,3	702212	18,40
140	140	2,1	702214	21,25
160	160	3,2	702216	27,55
180	180	3,6	702218	28,50



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	36,40
160	130	2,5	017002	39,00
200	165	4,8	017003	47,85
240	200	7,6	017004	66,85
280	230	14	017005	86,90



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	18,70



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	3,70
160	160	071129	3,90



BOULE À CONDIMENTS

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

Ø mm	Code	Prix HT
140	017350	20,75



PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
600	330	67	529560	174,70



PASSOIRE CONIQUE INOX

Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	110	3,5	713824	67,35
280	125	5	713828	78,70
320	140	7	713832	88,15
360	155	10	713836	109,00
400	180	15	713840	128,00



PASSOIRE À GRAS À QUEUE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	135	5	528124	40,85
280	145	7,6	528128	50,15



PASSOIRE À GRAS INOX

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	110	3	712724	58,90
280	125	5	712728	64,50



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	52,20
320	165	11	528032	61,60
360	180	15	528036	69,45
400	190	20	528040	78,65



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
450	250	23	713245	140,00
500	280	31	713250	153,50



PASSOIRE INOX

Passoire à poignées sur socle.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
205	127	017241	12,55
250	140	017242	15,15



PASSOIRE

Légère et robuste, en polypropylène.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
320	145	2,7	071452	7,20
360	160	4	071456	9,35



BASSINE DEMI-RONDE

Ou cul de poule. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	100	2	703020	16,40
250	125	3,5	703025	19,20
300	150	6,5	703030	22,90
350	175	10	703035	28,50
400	200	15	703040	41,05



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



BASSINES INOX BORD OUVERT
DEMI-ROUND,
FACILE À NETTOYER

BASSINE PÂTISSÈRE À FOND PLAT

Acier inoxydable. Pour mélanger, fouetter, stocker, réserver.



Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
160	85	1	702616	9,50
180	90	1,5	702618	9,95
200	100	2	702620	10,05
220	110	2,5	702622	11,55
240	115	3,5	702624	11,85
260	125	4,5	702626	14,10

BASSINE LANDAISE INOX

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	15	1	702440	81,60
470	200	21	1,2	702445	88,90
540	220	31	1,2	702450	95,55

BASSINE LANDAISE ALUMINIUM

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
360	150	11	1,5	514536	44,30
400	150	15	1,5	514540	44,90
450	170	21	2	514545	54,95
500	200	31	2	514550	64,70
600	270	55	3	514560	132,60
650	300	72	3	514565	189,70



PIED ELASTOMÈRE

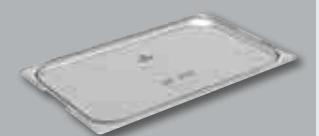
Support antiglisse pour bassines demi-ronde. La bassine adhérente sur plan de travail, maintient en position pour malaxer, fouetter, mélanger. Pour bassines de 200 à 400 mm. Elastomère.

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	11,40

Bourgeat, le seul fabricant français de bacs gastronorme

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 454

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.



BAC GN 2/1 GN 2/1

P mm	Cl	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	Cl	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	Cl	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	Cl	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	Cl	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	Cl	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	Cl	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



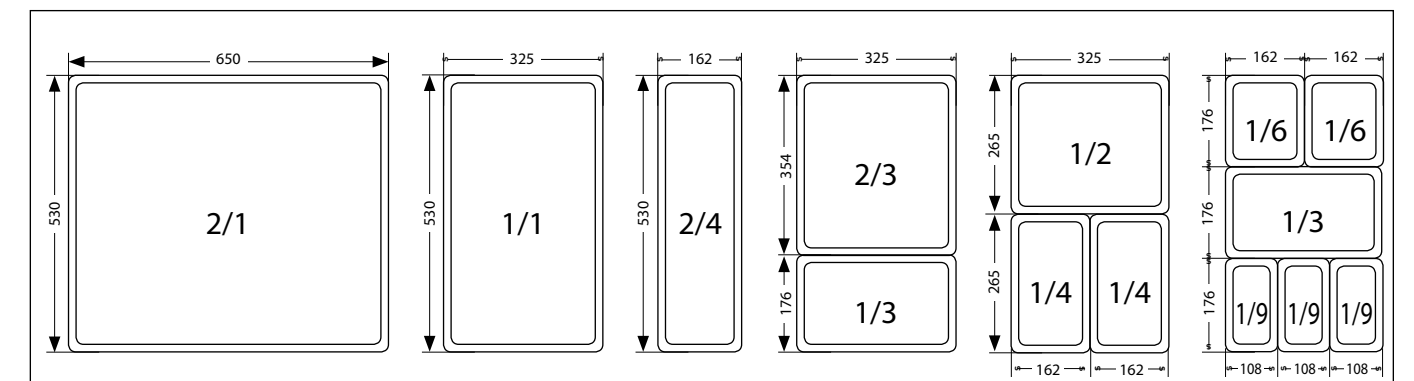
BAC GN 1/6 GN 1/6

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



BACS GASTRONORME



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	76,15

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
GN 2/3	150	9	942115	77,55



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	60,35
GN 2/1	55	15,5	2	749005	124,00
GN 1/1	20	2,7	1,5	749102	29,55
GN 1/1	55	7,5	1,5	749105	37,35



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

BACS GASTRONORME

COUVERCLE



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	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	48,25
GN 1/1	748101	20,60
GN 2/3	948102	26,80
GN 1/2	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



NEW!

COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748901	42,10



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



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Pour bac avec anses panier.

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



BARRE DE SÉPARATION

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

Format	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	0,8	750001	34,95
GN 1/2	0,8	750012	25,15



PINCE POUR PLAT CHAUD

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

L mm	Code	Prix HT
530 Clipsable	749801	8,80
325	749712	5,90
185	749800	19,25

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





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

PASSETTE TOUT INOX
Acier inoxydable.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
70	95	0,5	020420	5,25
100	110	0,5	020422	8,90
160	155	1,28	020424	19,50
200	165	1,28	020426	23,75



PASSOIRE RENFORCÉE
Acier inoxydable. Double renfort latéral.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	280	1,5	071370	40,20
260	280	1,5	071372	44,90
300	280	1,5	071374	53,70



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	133,00
350	370	071391	151,25
Tamis de rechange			
220		071395	51,05
300		071399	64,65
350		071401	74,50



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

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	33,90



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	9,90
135	120	145	1,6	017332	12,60
185	180	160	1,6	017334	13,75
210	200	160	1,6	017335	15,55
230	230	175	1,6	017337	17,85



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	6,85
Passoire renforcée				
160	160	0,7	017316	7,45
180	160	0,7	017317	9,20
200	160	0,7	017318	10,60



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

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
260	0,8	115071	26,75



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	32,45



PASSOIRE "À THÉ"
Acier inoxydable, avec fond toile métallique.

Ø mm	Code	Prix HT
70	017348	5,25



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	31,50
220	1,28	115082	31,30
250	1,28	115083	34,75
300	1,28	115084	38,00
400	1,28	115085	58,40



ÉTAMINE PASSE-BOUILLON
Toile de coton retors, ourlée. Le paquet de 5.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	69,75

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

Une qualité et une finesse de filtration uniques grâce à la maille triple du tamis



STABILITÉ
2 pattes d'appui.

SOLIDE ET INDEFORMABLE
Corps et manche monobloc en matériau composite.

TAMISSAGE FIN
Toile fine en maille triple d'acier inoxydable.

SOLIDITÉ
Croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable

CONFORT
Manche isolant de la chaleur.

ERGONOMIE
Manche plein.



PASSE-SAUCE EXOGLASS®

Maille mm	Ø mm	H mm	L mm	Poids kg	Code	Prix HT
0,45	200	220	410	0,5	017360	53,30
0,45	255	270	490	0,7	017362	70,60



PIED SUPPORT

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

H mm	Code	Prix HT
215	116515	17,40



SKIM'ALL

Ø mm	L manche mm	T°C	T°F	Code	Prix HT
120	410	220	430	112282	27,70



SKIM'ALL by Matfer

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.

+220 °C

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



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	46,25
1,0	200	195	017365	46,25





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



SPATULE AJOURÉE "PELTON" EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Coloris	Code	Prix HT
300	150	90	●	112419	5,35
300	150	90	●	112420	5,35
300	150	90	●	112421	5,35
300	150	90	●	112422	5,35
300	150	90	●	112424	5,35



MOUVETTE EXOGLASS®

Coloris	L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
●	300	49	113330	3,90
●	300	49	113331	4,15
●	300	49	113332	4,15
●	300	49	113334	4,15
●	380	58	113338	5,65
●	450	71	113345	7,40



SPATULE PLEINE COUDÉE "PELTON" EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Coloris	Code	Prix HT
300	125	85	●	112429	5,45
300	125	85	●	112430	5,45



SPATULE EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
250	40	113025	3,15
300	48	113030	4,25
350	55	113035	4,45
400	64	113040	5,95
450	71	113045	7,85
500	79	113050	9,40
350	64	Plate biseautée 113501	4,25

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®

Pinces multi-usages à effet ressort. En matériau composite.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	240	112434	6,35
●	240	112435	6,35
○	240	112437	6,35
●	240	112438	6,35
●	240	112439	6,35
⊗	240	650203	7,10
○	300	650132	7,05
●	300	650134	7,05



PINCE "DUOLON" EXOGLASS®

Etudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés...

L mm	Code	Prix HT
290	112425	8,35



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	13,10



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	5,10
○	340	650112	5,10
●	340	650115	5,10
Copolyester ⊗	340	650113	5,10



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	5,10
○	340	650102	5,10
●	340	650105	5,10
Copolyester ⊗	340	650103	5,10



+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	11,15
350	235	115	70	260	113735	12,45
450	335	115	70	260	113745	15,20



+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	4,50
350	235	115	70	70	113535	5,50
450	335	115	70	70	113545	6,60



+260 °C

SPATULE ELVÉO 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	10,95



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	16,25



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	5,95
330	235	100	70	110	113833	7,25



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

- 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.



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

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

L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVEO	385 113092	45,60



SPATULE THERMOMÈTRE

L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass®	385 113090	39,50



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	13,10



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	9,65



-40/+260 °C

RACLOIR

Racloir silicone plein épais.

Usages :

- Chocolaterie : Râclage 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 râcler des cuves de sauteuses ou cuiseurs professionnels.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	18,55



ECUMOIRE À FRITURE
ou araignée, fils d'acier inoxydable soudés.

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
130	400	112293	16,75
150	400	112294	19,35
180	480	112295	21,70
200	480	112296	24,65
220	560	112297	27,40
240	560	112298	32,05
280	560	112300	36,60



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	34,40



SPATULES DE CUISINE MATFER
Acier inoxydable monobloc.

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
Spatule ajourée				
500	120	120	112404	21,25
Spatule pleine				
500	120	120	112405	21,25

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	29,70



Louches et écumaires Matfer

Fabrication monobloc en acier inoxydable extra fort.



Indication taille et contenance : pratique.

Bord verse-franc.

Manche ép. 2 mm : solidité et rigidité.

Manche incurvé : meilleure préhension.

LOUCHE MONOBLOC
ou cuillère à pot ou pochon.

Ø mm	C l	L totale mm	Code	Prix HT
60	5	360	112021	7,70
80	12,5	400	112022	9,75
100	25	440	112023	11,85
120	50	490	112024	14,95
140	75	570	112025	25,50
160	100	590	112026	32,00
200	200	640	112028	50,75



CUILLÈRES À RAGOÛT

L mm	C l	Code	Prix HT
Cuillère droite			
370	5,5	112040	12,15
Cuillère de côté			
340	7	112041	12,15

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

Ø mm	L totale mm	Code	Prix HT
80	385	112061	7,80
100	420	112062	9,25
120	480	112063	11,80
140	530	112064	15,30
160	600	112065	18,30
180	650	112066	34,70




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	9,00
●	82	12	365	112731	10,15
●	95	17,5	365	112732	11,15
●	106	23,5	360	112733	12,20
●	123	35	370	112734	12,95



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	11,45
250	380	40	112687	12,15
300	430	40	112686	12,95



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 COUDÉE

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

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 PLATE "MATFER"

Lame flexible en acier inoxydable. Manche PP surmoulé.

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
150	280	30	112649	12,20
205	330	32	112650	14,00
250	380	40	112652	15,90
303	430	45	112654	16,60
350	480	45	112656	18,60



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



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	11,90
Souple, pleine				
150	278	60	072040	11,85



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	12,55



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	12,55



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	8,20



GRAPPIN À VIANDE MONOBLOC

Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	15,85



BROCHETTE INOX
Acier inoxydable, pique ovale.

L mm		Code	Prix HT
La douzaine			
120	mini	120829	4,65
250		120831	8,10
300		120832	9,25
350		120833	9,80
460		120830	12,20

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



AIGUILLE À BRIDER
Acier inoxydable.

L mm		Code	Prix HT
200	Droite	120841	5,60
250	Droite	120842	5,75
150	Courbée	072325	4,40

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



AIGUILLE À LARDER
Acier inoxydable.

L mm		Code	Prix HT
250		120852	6,25



MAINTIENT LES MORCEAUX BIEN EN PLACE



PORTE-ROLLS
Acier inoxydable, sur socle en fonte chromée, très stable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	140,00



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	9,25
285	5	120837	10,20

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	47,65



RETROUVEZ LES BROCHETTES BOIS ET LA FICELLE DANS LE CATALOGUE



SPATULE HÊTRE

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
250	8	114112	1,80
300	8	114113	1,90
350	10	114114	2,40
400	10	114115	2,80
500	10	114117	3,90
600	10	114118	4,65
800	10	114120	10,65
1000	10	114121	17,40
1200	10	114122	21,50



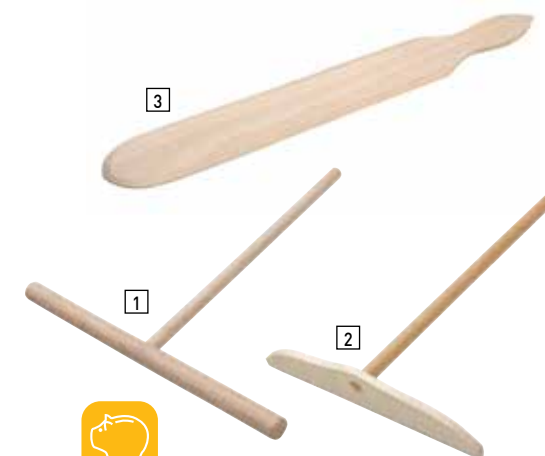
MOUVETTE ANGLAISE
Hêtre.

L mm		Code	Prix HT
250		071985	1,20
300		114131	1,30
350		114132	1,65
400		071991	1,85



SPATULE RACLETTE
Hêtre.

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
300	8	114141	2,60



USTENSILES À CRÊPES EN HÊTRE

	L mm	l mm	Code	Prix HT
1- Râteau rond	195	180	071945	1,55
2- Râteau	235	175	071950	2,65
3- Spatule	400	46	071940	2,60

- 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	86,05



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	173,00
1200	310	3	111061	179,00

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	69,95
1000	220	120	112013	77,00
1200	220	120	112012	84,40

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	83,65



4- LOUCHE GÉANTE

L mm	Manche L mm	Cl	Modèle	Code	Prix HT
430	230	200	Vide marmite	112018	93,40
1000	800	200	Louche géante	112019	129,00



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	62,10

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	67,85
1200	100	25	112112	76,40

PELLE ECUMOIRE

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

L mm	Code	Prix HT
850	071230	74,25



PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm		Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	8,90
150	7	Droite	652020	8,80
200	25	Décalée	652021	11,15
300	12	Droite	652013	11,70
350	40	Coudée	652022	16,60



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	3,75
115	24	feuille de chêne	652035	3,35
175	30	feuille de chêne	652014	3,65

PINCE TOUS USAGES PVC ANTI-DÉRAPANT

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

Couleurs	L mm	Code	Prix HT
Vert	240	071688	8,90
Bleu	240	071689	8,90
Jaune	240	071690	8,90
Rouge	240	071694	8,90
Noir	240	071696	8,90
Rouge	300	071698	9,90
Rouge	400	071699	11,50

NEW!



PINCES

Acier inoxydable.

	L mm	Code	Prix HT
A steak	530	112411	35,60



PINCE TOUS USAGES

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

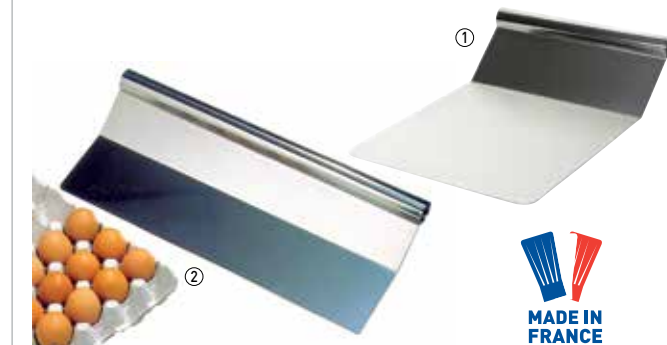
L mm	Ep. mm		Code	Prix HT
175	0,4		652014	3,65
240	1		652015	5,00
300	1		652016	6,25
400	1		652017	6,90



PELLE À POISSON

Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
340	70	112409	17,50



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	43,80
②	470	200	112035	43,20



Pomme de fouet inrillable grâce aux fils à mémoire de forme



SOLIDITÉ
Fils indémanchables et inrillables en acier inoxydable ressort : la pomme conserve sa forme originelle.

MANCHE EXOGLASS®
Matériau composite étanche, résistant à 220°C : une parfaite prise en main.

ISOLATION
Manche isolant de la chaleur : confort d'utilisation sans risque de brûlure.

EFFICACE
Renflement du manche : évite de glisser.



Fouet spirale à liquide



GARANTIT UNE CUISSON
DE SAUCE HOMOGENE,
PARFAITEMENT LIÉE



DISPONIBILITÉ MARS 2019

Avantages :
- Forme adaptée pour atteindre tous les bords et fonds des récipients.
- Spirale rotative adaptée à toutes formes de casseroles, facilité de mélange.
- Permet de cuire les sauces et crèmes à base de lait (crème anglaise, sauce béchamel,...) sans qu'elles attachent.

Caractéristiques :
Manche Exoglass étanche.
Fils acier inoxydable.
Spirale démontable.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
340	170	111055	28,20



FOUET À FILS RIGIDES FMC
Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
400	160	111035	27,25
450	205	111036	28,75



FOUET À SAUCES FMC
Pomme classique.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
250	100	111022	11,45
300	115	111023	14,45
350	135	111024	14,95
400	160	111025	16,35
450	205	111026	22,35
500	260	111027	25,95



SÉRIE DE 3 FOUETS

	Code	Prix HT
L 300, 350 & 400 mm	111002	45,75



FOUET À BLANCS FMC
Pomme large, fils souples.

L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
450	205	120	111046	27,85



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	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8	3500	250	50/60	240315	1210,00

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 nettoyable.
- 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



GARANTIE 2 ANS



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	641,00



AVEC MINUTERIE



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	974,00



WOK INDUCTION 3,25 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	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12,1	3500	230	50/60	240322	1844,00



Gaz

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



Électrique

- Plaque de cuisson acier inoxydable : cuisson saine et entretien facile.
- Thermostat réglable de 50° à 300° C.
- Voyants de régulation.
- Epaisseur plaque 3 mm.



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	3000	120791	550,00
2.	805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3000	120792	688,00



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	1600	245601	592,00
2.	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1800	245603	673,00

Chassis plus haut = meilleur confort d'utilisation



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	2x2250	120789	738,00



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA
Palette rigide et droite, biseautée.
Spatule inox.
Manche PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	12,55



PLAQUE À SNACKER "PLANCHA" ÉLECTRIQUE
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	3000	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	kW	Code	Prix HT
400 x 690 x 266	340 x 640	19	3600	245605	759,00



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	880,00



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.
- Tiroir 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	766,00



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.
- Tiroir 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	908,00



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-balançées 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.



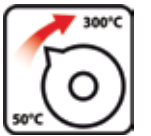
Plaques interchangeables.



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 / LISSSES)



Plaque



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	661,00
Double	Striée	646	379	220	520 x 230	42	50/60	3760	245545	931,00
Plaques seules, interchangeables										
Plaque inférieure lisse, modèle simple		350	230			4,7			245642	118,00
Plaque inférieure lisse, modèle double		590	245			7,30			245647	134,00



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 montage métallique, L totale 530 mm	121190	159,00
Filtre de rechange, L 300 x lg 200 mm	121191	105,00



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	377,00



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	27,15



BROSSE TONNEAU POUR WOK

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

L mm	Code	Prix HT
500	159027	18,05



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	19,90



BROSSE POUR GRILL

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitonné.

	L mm	Code	Prix HT
Brosse violon	210	100132	5,60
Brosse à manche	300	100125	4,25

- 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. 220-240 volts.

POIGNÉE SOUDÉE = SÉCURITÉ AMÉLIORÉE



FRITEUSES À CUVE EMBOUTIE

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	Hz	Code	Prix HT
1	550	8	290	410	9,8	3,25	50/60	121178	307,00
2	550	2x8	580	410	17,6	2x3,25	50/60	121182	533,00

FRITEUSES À CUVE AMOVIBLE

Nbre bac	P mm	Cl	L mm	H mm	Kg	kW	Hz	Code	Prix HT
1	380	4	210	305	5	2	50/60	121164	154,00
1	425	6	265	300	6	3	50/60	121166	209,00
1	425	8	265	350	7	3,25	50/60	121168	257,00

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	695,00





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



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 agréé 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	563,00
Manchon verre de rechange					240552	104,10



GRILL GYROS GAZ

- Cuisson homogène, dosseret 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	1664,00



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	1437,00



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.
 - Dimensions utiles : H 90 x l 260 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



FOUR TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000

- 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	1642,00



Toasteurs Ecoline

- Toasteur horizontal.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Grille avec poignée.
- Surface utile : 350 x 220 mm.
- Minuteur : 0 à 15 mn.
- 230 volts monophasé. 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



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	296,00
2	450	285	420	12	3000	245530	447,00



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	2295,00



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	345,00



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	734,00

NEW!

TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

Nouveau modèle. Préhension pratique. Livré avec 3 feuilles.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tampon	120	90	159117	42,00
10 feuilles	110	80	159121	56,35



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	415,00



CRÊPIÈRE CONFORT EXPORT

Pour utilisation intensive. Etanchéité entre plaque et corps facilitant l'entretien. Plaque fonte usinée. Certifié UL-NF54 pour USA et Canada.

Ø mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	170	23	3750	240 ⁽¹⁾	50/60	242307	886,00

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	24,75

- Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.
- Réglage automatique par dispositif thermostatique (confort) ou réglage manuel par robinet progressif de précision (standard).
- 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	399,00



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	624,00



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. 50-60Hz.

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

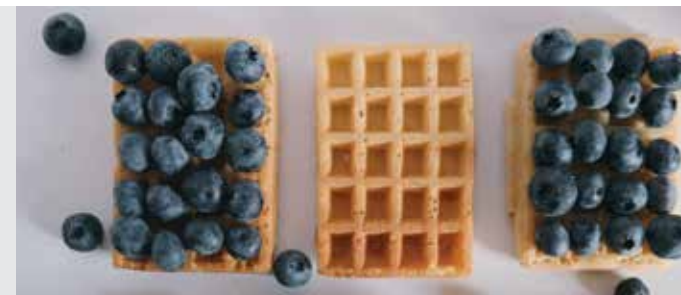


GAUFRIER ÉLECTRIQUE
Capacité 2 gaufres rondes portionnables Ø 180 mm en 4.
Empreintes téflonnées en fonte.
Capacité de production : environ 100 gaufres/heure.
230 volts monophasé. 50-60Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
400	220	160	5,45	1600	241550	421,00



- 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.
- Témoins de chauffe et voyant de mise sous tension.
- Minuterie de cuisson.



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	809,00



FERS DÉMONTABLES
FACILES À NETTOYER



DÉCOUVREZ
LA DÉMO



Ouverture	L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
180°	440	260	220	20	241555	961,00



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	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	19,4	230	1,8	50/60	245550	954,00



NEW!

GAUFRIER 4 SUCETTES
Empreinte 4x4 losanges. Capacité de 4 gaufres 108 x 108 mm.
Avec encoche et butée pour bâtonnet.
Livré avec 40 bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	24	230	1,8	50/60	241560	958,00

FOUR 4 NIVEAUX
600 X 400 MM4 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	1151,00

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.
- Minuterie 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	2248,00



- 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	955,00
2	670	580	500	53	2x3	186306	1462,00

**FOUR MICRO-ONDES 28 LITRES**

Four mécanique.
Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.
Plateau tournant Ø 325 mm.
Dimensions intérieures : L 352 x lg 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	215,00

**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



RETROUVEZ
LES BOÎTES "MODULUS" SPÉCIAL MICRO-ONDES
PAGE 455-457

**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 lg 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	289,00



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

Plaques de cuisson perforée inox 255 x 310 mm supplémentaire	245057	37,40
--	--------	-------



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 lq 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	510,00

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	480,00

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. Equipée 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	1035,00



VENTILATION = HOMOGÉNÉITÉ DE LA CHALEUR

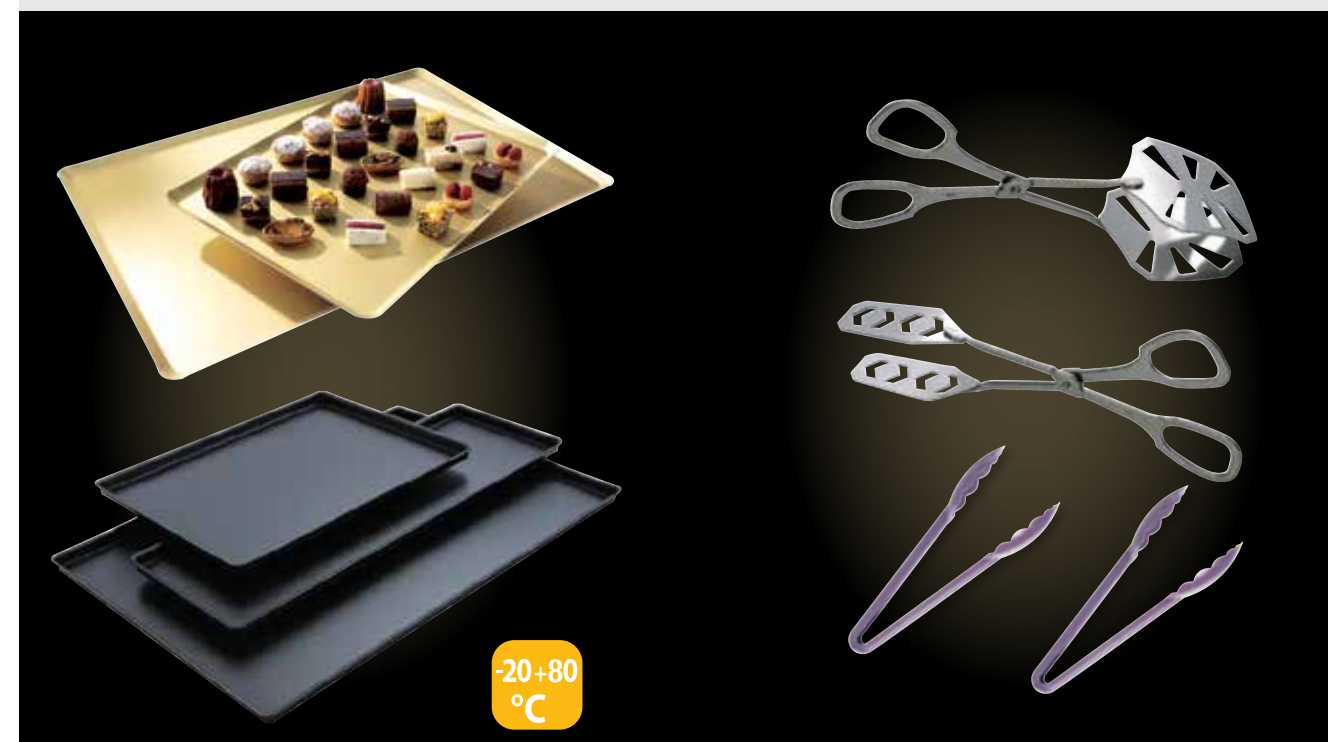


Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
5	780	490	640	35	1800	245105	1259,00



RETROUVEZ LES PLATS MATFER DANS LE CHAPITRE BOUTIQUE

RETROUVEZ LES USTENSILES DE SERVICE DANS LE CHAPITRE BOUTIQUE



-20+80 °C

- 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.



- Adaptateur pour petite casserole.
- 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	545,00

NEW!

FLEXIBLE INOX BUTANE/PROPANE

Tuyau flexible 1,5 mètre en inox avec raccords à visser. et embout mécanique G 1/2. Sortie M 20 x 1,5 entrée. À utiliser pour le raccordement d'appareils utilisant un détendeur basse pression muni d'un raccord à visse.



Ø mm	L mm	Code	Prix HT
20	1500	240269	78,90



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	825,00

NEW!

DÉTENDEUR BUTANE/PROPANE

Détendeur butane/propane en acier. 37 mbar avec sécurité intégrée (1,3kg 28mb) et conforme aux normes NF. Entrée femelle g2 (bouteille) sortie m 20 x 1,5. Pour bouteille 13kg.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	80	30	240270	16,50

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	33,90



RETROUVEZ LES PLATS PAËLLA PAGE 25



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	731,00



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	9,65
24	75	Standard	10 695013	8,65



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 gastronorme profondeur 150 mm max.
- Charge maximale : 20 kg.
- Acier inoxydable.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
620	370	235	9,8	1200	867101	339,00



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	354,00



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 inf. 600 x 400 mm. Grille sup. 545 x 340 mm.
- 50Hz.

L x l g x H mm	Kg	kW	V	Code	Prix HT
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	960,00
Sac 15 Kg de sciure hêtre 100%				159105	30,50
Sac 2,5 Kg de sciure hêtre 100%				159115	8,90
Sac 3,2 Kg de copeaux hêtre 100%				159116	9,80

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 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



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



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	12,80
920	665004	16,95



BARRE PORTE-FICHES

A ressorts. Acier inoxydable.

Nbre fiches	L mm	l mm	Code	Prix HT
8	625	100	160599	36,60
13	1000	100	169004	60,60



KIT MURAL INOX 10 POCHEs 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



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



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 x 455 x 335	9,25	1,95	230/50	245030	240,00



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	116,00
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	105,00
Crochet, le lot de 3				
300			845762	15,05
200			845763	14,55



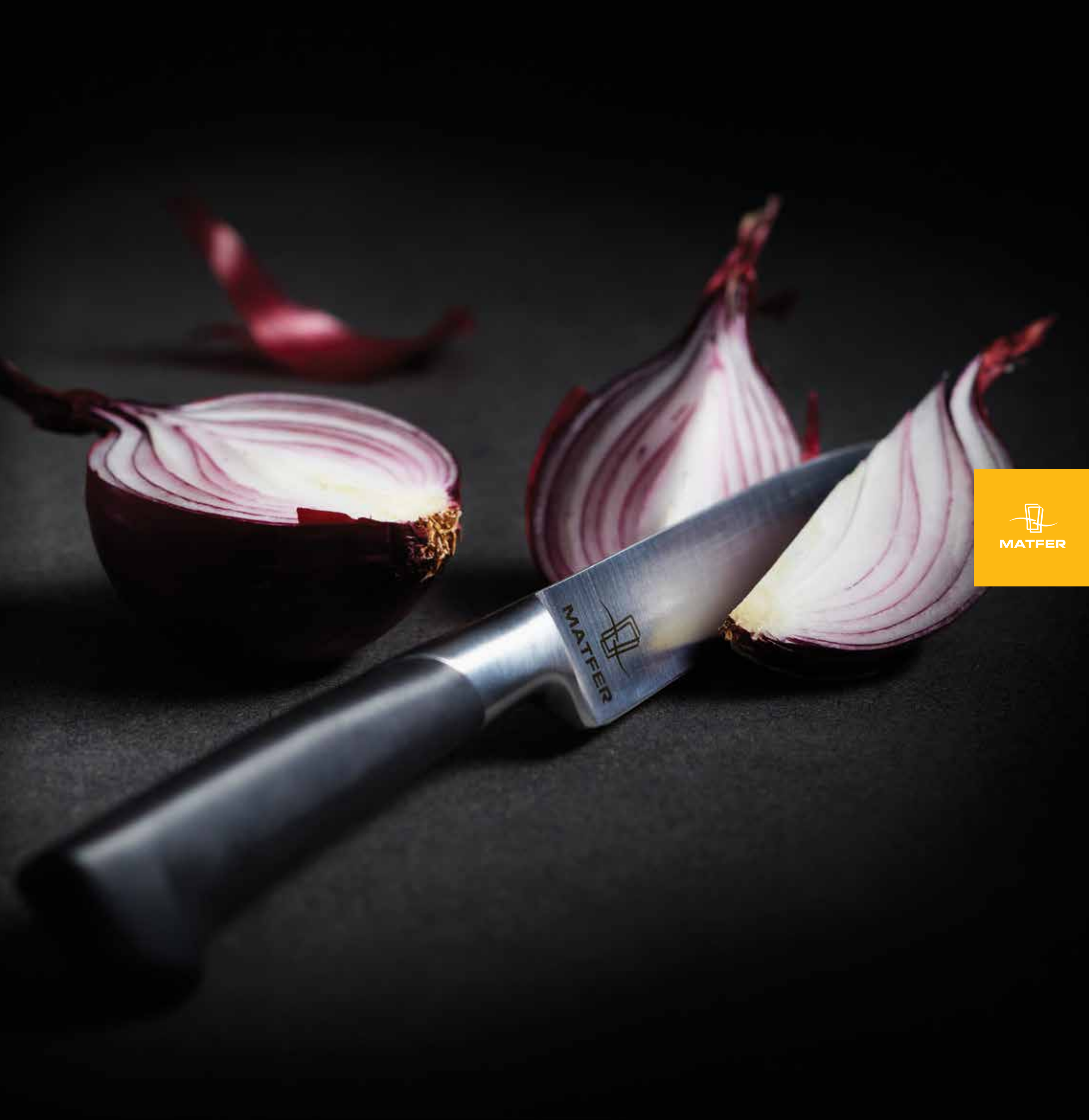
TRINGLE DE CUISINE

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

L mm	Nbre crochets	Code	Prix HT
500	5	719105	20,00
1000	8	719110	32,25



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"	82 - 90
Couteaux Européens et barres	91 - 101
Mallettes et armoires à couteaux	102 - 103
Petits outils	104 - 109
Ciseaux	110
Couteaux à pain	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 DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G2	200	120204	95,00



COUTEAU À DÉCOUPER

	L mm	Code	Prix HT
G1	210	120201	95,00
G6	180	120202	95,00



COUTEAU À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	120205	95,00



COUTEAU HACHOIR

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G7 droitier	180	120209	98,95
G7 gaucher	180	120211	121,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G11 droitier	250	120220	139,00
G11 gaucher	250	120223	154,00
G14 droitier	300	120221	182,00



COUTEAU À GIGOT

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	120210	95,00



COUTEAU À JAMBON / SAUMON

Lame flexible unie.

	L mm	Code	Prix HT
G10	310	120218	106,00



COUPERET DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G12, 440 g	160	120240	154,00



FOURCHETTE À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G13, courbe	310	120245	74,55



COUTEAU DE CUISINE

Lame large.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	120206	95,00



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
G5	180	120207	95,00



COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
G9	220	120215	95,00



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

Lame droite et biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G15	300	120225	194,00



SET DE COUTEAUX GLOBAL + BARRE

- Couteau à trancher G2 inox L130 mm (120204)
- Couperet légumes G55 inox L 140 mm (120265)
- Couteau tous usages G511 inox L 150 mm (120260)
- Couteau office inox GS38 L 90 mm
- Barre magnétique inox 475 x 300 mm (120305)

	Code	Prix HT
Set	120390	344,00



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

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	130,00



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	156,00
G17	270	120235	169,00



COUTEAU FILET DE POISSON
Lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G20	210	120230	98,25
G18	240	120231	143,00
G19	270	120232	151,00



COUTEAU À DÉOSSER
Forme usée, lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	89,90



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
G80	180	120243	115,00



COUTEAU FILET DE SOLE
Lame étroite et très flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	129,00



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
G81	180	120239	115,00



COUTEAU À JAMBON
Lame flexible, alvéolée des 2 côtés, largeur 35 mm.

	L mm	Code	Prix HT
G89	300	120219	218,00



COUTEAU DE CUISINE
Lame alvéolée.

	L mm	Code	Prix HT
G79	160	120246	93,40
G77	200	120247	109,00

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	124,00



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	122,00



COUTEAU À DÉOSSER
Lame à forme usée.

	L mm	Code	Prix HT
GF31	160	120267	116,00

SÉRIE "GSF"

Lame courte et manche plein.



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

	L mm	Code	Prix HT
GSF15	80	120257	35,80
GSF31, manche long	80	120351	40,20
GSF22	110	120278	47,65
GSF24	150	120259	62,30



COUTEAU D'OFFICE
Lame droite.

	L mm	Code	Prix HT
GSF16	60	120258	35,80
GSF33	60	120350	40,20

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU DU CHEF

	L mm	Code	Prix HT
GF33	210	120272	153,00
GF34	270	120273	167,00
GF35	300	120274	187,00



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GF36	200	120280	149,00



COUTEAU À PELER
Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GSF17	60	120261	35,95
GSF34, manche long	60	120269	40,20



COUTEAU D'OFFICE

	L mm	Code	Prix HT
GS38	90	120254	56,40



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

	L mm	Code	Prix HT
GSF4023	110	120319	187,00



SÉRIE "GS"

Lame courte et manche creux effilé : bon équilibre.



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
GS1	110	120248	71,40
GS3	130	120252	71,40



COUTEAU À TRANCHER

	L mm	Code	Prix HT
GS2	130	120250	71,40



COUTEAU À LÉGUMES

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
GS4	120	120253	80,60



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GS8	70	120262	71,40



COUTEAU À TOMATES

Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
GS9	80	120264	71,75



COUTEAU À FROMAGE

Les trous dans la lame évitent au fromage de coller.

	L mm	Code	Prix HT
GS10	140	120266	76,65



COUTEAU TOUS USAGES

Lame souple.

	L mm	Code	Prix HT
GS11	150	120260	73,30

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GS5	140	120265	73,30



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Coupe droite.

	L mm	Code	Prix HT
GS6	100	120256	71,40



COUTEAU D'OFFICE

Lame pointue.

	L mm	Code	Prix HT
GS7	100	120255	71,40



COUTEAU À LAME CRANTÉE

Pour tomates, agrumes...

	L mm	Code	Prix HT
GS14	150	120263	73,30



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
GS90	130	120241	95,10



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
GS91	140	120238	83,25



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	128,00
SAI-01	190	120132	166,00
SAI-02	210	120133	179,00
SAI-06	250	120134	204,00



COUTEAU TOUS USAGES

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M02	150	120141	139,00



COUTEAU À PAIN

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M04	170	120143	140,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUPERET À LÉGUMES

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



COUTEAU D'OFFICE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-S03R, lame droite	90	120144	95,25
SAI-S02R, lame classique	100	120145	106,00
SAI-S04R, lame courbe	65	120146	95,25



COUTEAU SANTOKU

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M03	135	120136	150,00
SAI-03	190	120137	172,00



SPATULE
Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

	L mm	[1] L mm	Code	Prix HT
GS21/4	25	110	120281	49,75
GS21/6	25	150	120282	53,05
GS21/8	30	200	120283	77,95



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

	L mm	[1] L mm	Code	Prix HT
GS42/4	20	95	120360	59,35
GS42/6	25	195	120361	63,60



SPATULE COUDÉE
Lame flexible.

	L mm	[1] L mm	Code	Prix HT
GS25	50	150	120286	60,80

[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	63,90



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	176,00



CISEAUX
Fins, précis et robustes. Ambidextres.

	L mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	120332	77,45



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	21,65
GS29, ergonomique	16	120328	46,35



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	52,70



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	83,25



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	112,00



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	155,00



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	199,00



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
GKB51	305 x 330 x 140	120312	225,00



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	278,00



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	144,00



"YOSHIKIN BUNMEI"



- Lame acier inoxydable au molibdène/vanadium : tranchant exceptionnel.
- Biseauté 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.



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



COUTEAU DE BOUCHER "DEBA"

L mm	Code	Prix HT
225	120100	139,00
165	120102	93,45
105	120104	67,20



COUTEAU À LÉGUMES "USUBA"

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

L mm	Code	Prix HT
225	120106	138,00
180	120107	99,45
(1) 180	120108	65,70

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU TOUS SERVICES "OROSHI"

L mm	Code	Prix HT
240	120105	132,00



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120109	130,00
270	120111	107,00



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120113	139,00
300	120114	124,00
270	120115	112,00
210	120116	95,90



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 INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

La gamme des chefs exigeants

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



Prise en main confortable et sécurisante.
Polissage fin du manche en POM : toucher agréable et doux.

Mitre au design exclusif pour l'équilibre du couteau.

Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium : résistance et facilité d'affûtage.

Dos de la lame sans angle vif : contact non blessant.



- 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	29,70
200	120418	31,90
250	120419	45,05
300	090161	54,45



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	090175	25,45
250	090177	30,10



COUTEAU-SCIE À ENTREMETS SABATIER

Ou à génoise, lame acier inoxydable pleine soie, manche A.B.S., 3 rivets, mitre alu rapportée.

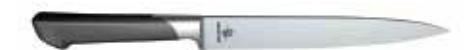
L mm	Code	Prix HT
250	Lame dentée 120081	36,20
300	Lame dentée 120083	45,50
300	Lame microdentée 120087	45,15



COUTEAU DE CUISINE

Ou éminceur avec mitre à talon.

L mm	Code	Prix HT
150	120515	63,05
200	120520	72,30
250	120525	82,35



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120536	67,20



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120510	43,50



COUTEAU À DÉOSSER

Lame usée.

L mm	Code	Prix HT
130	120533	55,35



COUTEAU À FILETER LE POISSON

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
200	120535	67,20



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	72,90



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	46,05



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
130	090173	21,65
180	090174	27,60



COUTEAU À PAIN

L mm	Code	Prix HT
200	120052	33,90



COUTEAU À TOMATES

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

L mm	Code	Prix HT
130	120431	23,65



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
150	090185	21,65



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
80	090171	16,40
100	090170	17,25

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

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

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

- 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.



LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

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 D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	182103 182303 182403 182503 182203 182603	4,20



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	Code	Prix HT
210	182140 182340 182440 182540 182240 182640	24,65
240	182141 182341 182441 182541 182241 182641	27,20
270	182142 182342 182442 182542 - -	31,70



COUTEAU À DÉSOSSER

Lame étroite.

L mm	Code	Prix HT
130	182127 182327 182427 182527 182227 182627	14,20
160	182128 182328 182428 182528 182228 182628	16,15



COUTEAU À DÉSOSSER

Lame droite.

L mm	Code	Prix HT
160	182129 182329 182429 182529	16,95



COUTEAU DE CUISINE CHEF

L mm	Code	Prix HT
200	182112 182312 182412 182512 182212 182612	18,95
260	182113 182313 182413 182513 182213 182613	25,90
310	182114 182314 182414 182514 182214 182614	31,55



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
130	182134 182334 182434 182534 - 182634	15,25
160	182135 182335 182435 182535 182235 182635	18,05
180	182136 182336 182436 182536 182236 182636	18,90



COUTEAU À DÉCOUPER LAME ALVEOLÉE

L mm	Code	Prix HT
240	099047	39,95



COUTEAU CRANTÉ

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

L mm	Code	Prix HT
110	182104 182304 182404 182504 182204 182604	4,05



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 TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120410	22,65



COUTEAU À FILET

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
180	120423	20,25



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	120408	19,90



COUTEAU SANTOKU

Lame alvéolée.

L mm	Code	Prix HT
180	120409	36,45



COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

L mm	Code	Prix HT
200	120411	22,20





COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"

L mm	Code	Prix HT
130	182105	11,60
150	182106	14,85



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	Code	Prix HT
60	182101	4,20



COUTEAU À LAME ONDULÉE

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

L mm	Code	Prix HT
120	182180	32,00



COUTEAU À PAIN

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

L mm	Code	Prix HT
240	182109	15,10



COUTEAU À POISSON

L mm	Code	Prix HT
310	182315	35,35



COUTEAU SANTOKU

L mm	Code	Prix HT
180	182187	26,15



COUTEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

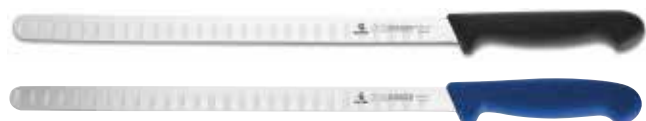
L mm	Code	Prix HT
180	182130	19,60
180	182330	19,60



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

L mm	Code	Prix HT
250	182110	23,70
250	182610	24,45



COUTEAU À SAUMON

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

L mm	Code	Prix HT
310	182124	34,80
310	182324	34,80



COUTEAU À GENOISE

Ou à entremets. Lame crantée.

L mm	Code	Prix HT
310	182121	33,20
310	182521	34,20

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



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



POUR LA GASTRONOMIE HALLAL, VEGAN ET SANS ALLERGÈNE !



RETROUVEZ AUSSI LES USTENSILES P42 LES PLANCHES À DÉCOUPER P127 ET LA RÂPE P148



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	182803	4,20



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	Code	Prix HT
210	182840	24,65



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	182829	16,95



COUTEAU À TRANCHER

L mm	Code	Prix HT
240	182841	28,00



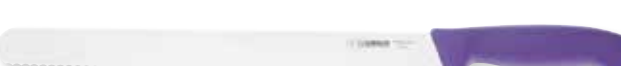
COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
160	182811	16,75
200	182812	18,90
260	182813	25,90



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
160	182835	18,05



COUTEAU À GENOISE

L mm	Code	Prix HT
310	182821	34,20

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



- 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 SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
150	090820	8,10



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	090803	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 TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
250	090826	13,10

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
200	090941 090921 090931 090951	14,65
250	090942 090962 090932 090952	20,05



COUTEAU À PAIN

L mm	Code	Prix HT
250	090949 090939	17,15



COUTEAU JAMBON

Lame alvéolée.

L mm	Code	Prix HT
265	090947 090957	20,45



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame souple.

L mm	Code	Prix HT
180	090911	9,70



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
130	090943 090925	9,70



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
140	090948 090927	10,45



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	Code	Prix HT
235	090944 090922	15,70
260	090945 090923	19,95



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	Code	Prix HT
315	090902	22,95

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 COULEURS

Lame acier inox trempé sous vide. Manche PP surmoulé.

L mm	Code	Prix HT
100	182103	4,10
100	182203	4,20
100	182303	4,20
100	182403	4,20
100	182503	4,20
100	182603	4,20



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



COUTEAU D'OFFICE ROUGE

Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
90	467904	2,45

LA LONGUEUR INDICUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU D'OFFICE A MITRE

Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
100	090147	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	3,60



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	16,40
100	090170	17,25



COUTEAU D'OFFICE MASSIF FORGÉ

Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
80	120435	12,30
100	120436	12,75



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
80	090300	2,50
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	25,40



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
250	35	126022	8,65
250	50	126024	10,45

La pièce

(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	61,60



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	9,75
350	Extra-forte	25	126001	19,90
460	Extra-forte	25	126003	24,10



BARRE MAGNÉTIQUE MONOBLOC

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	46	15	126007	20,25

- 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.
- 50-60 Hertz.



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



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	407,00



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	418,00



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 racle tout [réf 112840],
 - 1 thermomètre sonde [réf 250502],
 - 1 mallette vide.

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

	Code	Prix HT
Mallette cuisine	126910	333,00

	Code	Prix HT
Mallette pâtisserie	126920	321,00



PERSONNALISATION POSSIBLE À PARTIR DE 40 PIÈCES



MALLETTE SOUPLE À USTENSILES
Mallette polyester à fermeture éclair et poche sur le devant. Bandoulière réglable et amovible. 2 plaques amovibles de 3 encoches chacune.

NEW!

	L mm	l mm	H mm	Encoches intérieures	Code	Prix HT
PM	470	200	70	8	126903	89,00
GM	530	240	110	12	126904	94,00



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	38,00



CADENAS À COMBINAISON
Cadenas métallique à combinaison à 3 chiffres. Pour mallettes et vestiaires.

H mm	l mm	Code	Prix HT
62	39	400818	11,20



Pointe inox coupante pour équeuter.
Lame pivotante pour suivre le contour du légume.
Lame fixe au tranchant rasoir.
Surmoulage jointif de la lame et du manche : hygiène.
Polissage électrolytique : nettoyage facile.
Manche ergonomique polypropylène spécial lave-vaisselle.

DÉGAGEMENT DES ÉPLUCHURES SANS COINCÈMENT DANS LA LAME



L mm	Code	Prix HT
215	120901	11,70



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

ÉPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS

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



L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
195	75	120906	9,05

ÉPLUCHEUR DOUBLE

Lames en acier inoxydable. Polyamide blanc.



Code	Prix HT
090397	11,80

ÉPLUCHEUR ÉCONOME

Lame inox, manche polyamide.



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

ÉPLUCHEUR 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	2,25

ÉPLUCHEUR ECOLINE

Lame inox, manche PP.



L totale mm	L lame mm	Manche	Code	Prix HT
160	60	2 rivets	090380	2,00
180	70	Virole	090382	4,45



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



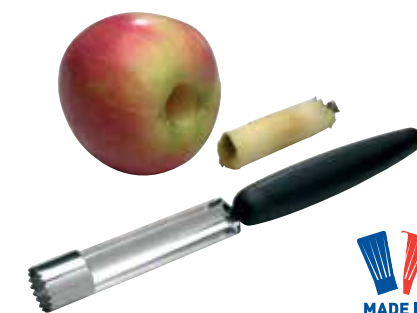
CANNELEUR-ZESTEUR
Lame inox du zesteur affûtée très performante. Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
150	Ambidextre 120910	10,30



DÉCORE-CITRON
Lame inox, manche PP.

L totale mm	Code	Prix HT
① 140	Droitier 090450	4,95
② 140	Gaucher 090455	4,45
③ 140	Zester 090460	4,70



VIDE-POMMES MATFER
Lame inox 100 mm. Manche PP.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	20	120925	9,65



SERPETTE À MARRONS
Acier inoxydable, manche PP noir.

L mm	Code	Prix HT
165	121030	12,25



VIDE-POMME ECOLINE
Lame inox. Manche PP avec virole.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	15	090440	6,05



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	10,90
230	110	Ecoline 090370	5,85



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	11,40



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	17,25



DENOYAUTEUR 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	13,25



DENOYAUTEUR 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	8,80



COUPEAU À JULIENNE

Lame en acier inoxydable, manche polyamide noir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	20,75



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.

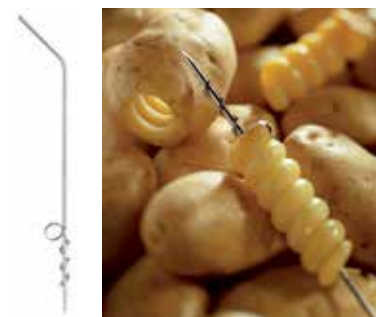
Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	8,85



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	19,55



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	6,05



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	11,25



COUPE-ANANAS

Pour éviter, 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	18,90



EMINCEUR À LÉGUMES

8 lames inox fines très tranchantes. Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	11,85



DÉCORE-RADIS

Aluminium fondu, avec un revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	17,95



COUILLEUR À BEURRE

Peut servir aussi d'écailleur pour les petits poissons (rougets, merlans...) ou d'évideur pour les courgettes. Lame inox, manche polyamide.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	8,10



COUPE-AVOCAT

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	16,80



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	18,90



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	14,40



COUPE-POMME 8 QUARTIERS

Lames inox et manche ABS. En une seule opération : étrogné et coupe en 8 quartiers.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	13,00



CUILLÈRE À ÉVIDER

Cuillère inox, Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	11,80



DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE

Une simple pression sur la mangue 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	12,60



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	19,40



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	31,30



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	16,15



CERCLE À ŒUF INOX
Idéal pour donner une forme bien ronde à vos préparations : œufs 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	6,75



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	11,10



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	13,00



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	14,15



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	12,95



COUPE-ŒUF 6 QUARTIERS
Inox.

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	25	65	400497	15,80



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	8,15



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	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	5,40



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	4,90



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°1	L mm	Code	Prix HT
	140	120919	91,00



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°2	L mm	Code	Prix HT
	140	120917	91,00



SET DE 20 OUTILS A SCULPTER
20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguisoir. Lames inox.

L mm	Code	Prix HT
140	421834	184,00



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	19,50



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

NEW!



CISEAUX PROFESSIONNELS
En inox sablé avec anneaux en caoutchouc bleu.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	27,20



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	13,80



CISEAUX À OURSINS OU À RAISINS
Lames très pointues en inox.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	18,90



CISEAUX DE CUISINE AMBIDEXTRE
Acier inoxydable, anneaux en plastique noir.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	8,40



COUPE-VOLAILLE
Forme ergonomique facilitant la découpe. Lame inox, poignées plastiques.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	18,80



COUPE-VOLAILLE
En inox brillant, avec ressort interne.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	39,50



HACHOIR BERCEUSE
Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène.

L mm	Code	Prix
230	120451	23,45
360	181021	62,00
230	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	10,75



PLANCHE COUPE-PAIN
En hêtre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	70,15



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL
Modèle très robuste. Lame acier inoxydable forgée, crantée. Socle hêtre vernis.

L mm	Code	Prix HT
240	120061	118,00
350	120062	212,00



COUPE-PAIN
Socle et poignée polyéthylène. Lame microdentée acier inoxydable. Fabrication robuste.

L mm	Socle	Code	Prix HT
350	Inox	120064	189,00
250	PE	120071	97,40



COUPEAU FENDEUR/TARTINEUR
En inox brillant, avec ressort interne.

L mm	Code	Prix HT
85	121021	9,00



PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES
Hêtre naturel, fabrication soignée. Grille amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	31,98



COUPEAUX À PAIN
Lame dentée.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
GLOBAL	220	120215	95,00
MATFER	230	120539	72,90
MATFER	280	090913	23,50
SABATIER	200	120052	33,90
CLASSIC	200	120411	22,20
GIESSER	240	182109	15,10



© Juliette Pradiels / Jérôme Villeite



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 le 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	31,40



CISAILLES À OURSINS
Pour l'ouverture rapide des oursins. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	33,20



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	13,80



RETROUVEZ LES USTENSILES POUR LE SERVICE DES FRUITS DE MER DANS LE CATALOGUE



COUPEAU FILET DE POISSON
A lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
180	182130	19,60
180	182330	19,60

COUPEAU POISSONNIER
Lame acier inoxydable, dentelée.

L mm	Code	Prix HT
330	090330	49,00
330	182315	35,35

PINCE À ARÊTES À POISSON
Acier inoxydable, pointes diagonales.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	50	120505	16,65



COUPEAU 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



ÉCAILLEUR GRAND MODÈLE
Acier inoxydable, manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	32,90



PINCE À ARÊTES À POISSON
Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	8,20



ÉCAILLEUR 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	14,95



ÉCAILLEUR "MATFER"
Efficace pour petits et gros poissons. Aluminium monobloc.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	15,75



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

COUPEAUX À HÛÎTRES
Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT	
160	121042	12,80	
160	Avec garde	121043	9,55
140	Avec garde	121045	2,95
140	Sans garde	090420	1,95





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	35,75
2 mains	330	565	58	4	122004	69,40
2 mains	400	635	58	4	090347	78,15
2 mains	630	860	55	4	Entremet 122002	143,00



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	133,00
Paquet de 10 fils de rechange	122011	8,80



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



FIL À FROMAGE

Poignées plastiques, en paquet de 10. Fils inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	12,75
1000	072571	14,70



FIL À COUPER LE BEURRE

Fil inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	10,15
		Les 10



LYRE À FROMAGES

Inox. Convient également pour le foie gras.
Ø fil 0,5 mm.

	Ecart mm	Code	Prix HT
Lyre N°75	170	072540	12,85
10 fils pour lyre n°75		072547	7,30
Lyre N°78	210	122016	11,70
10 fils pour lyre n°78		122017	6,75



COUPE-BEURRE PORTIONETTO

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	13,30



COUPEAU À PARMESAN

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	19,80



263509

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.



263510



	Code	Prix HT
Mini-guitare pour produits ronds, tranches de 5 mm	263509	513,00
Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm	263510	513,00
Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m	263513	26,50



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	126,00
Paquet de 10 fils de rechange		122011	8,80



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 À FROMAGES

Coupe sans effort en 8 parts égales, camemberts et autres fromages à pâte molle.
Possibilité de superposer 2 camemberts afin de gagner du temps.
Diamètre maximum : 120 mm.

	Code	Prix HT
Portionneur fils 8 parts	215838	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	123,00

L mm	Code	Prix HT
Lame de scie		
450 10	100115	11,45



LARDOIRE
Acier inoxydable poli, manche ABS noir.

L mm	Code	Prix HT
250	120861	32,95



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	9,85
100	4	15	911438	10,10
120	5	35	911439	15,25
140	6	45	911440	18,95
160	6	60	911441	19,75
180	6	90	911442	21,25



FEUILLE PARISIENNE
En acier inoxydable, dos droit, poignée en plastique.

L mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	3	696	123060	68,10



COUPEAU À ABATTRE
Lame acier inoxydable, plate-semelle très épaisse. Manche ABS.

L mm	Code	Prix HT
300	123050	73,75



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	63,95
180	3	617	123056	44,00
160	3	470	123055	36,65



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	92,65



ATTENDRISEUR À VIANDE
Modèle robuste et lourd en PE.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
350	60	500	181046	32,50



APLATISSEUR
Acier inoxydable.

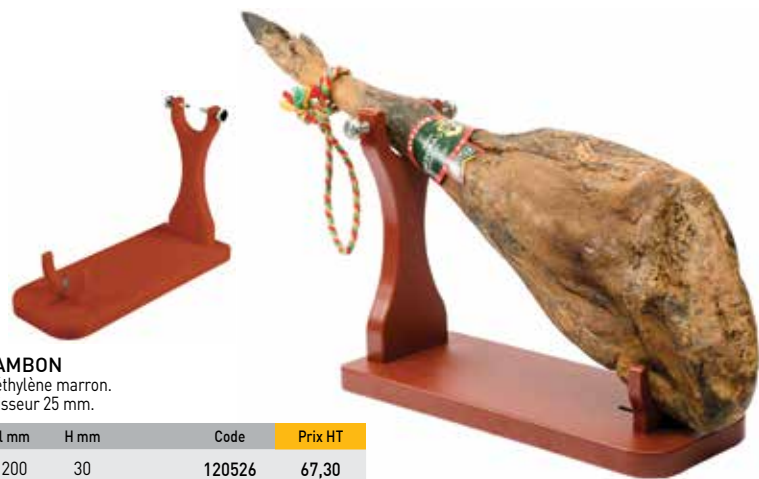
Ø mm	Poids kg	Code	Prix HT
110	2	090615	67,55



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	277,00

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
450	250		120523	60,85



SERRE-JAMBON
Modèle polyéthylène marron. Plateau, épaisseur 25 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	200	30	120526	67,30



PINCE À GLACE

Ouverture max mm	Code	Prix HT
520	185311	434,00



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



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'S CHOICE
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	12,30
(B) Standard	Noir	Ronde	300	125050	17,40
(C) Standard	Noir	Ovale	300	090630	29,60
Fusils de boucher					
(D) Standard	Noir/gris	Ronde	300	125046	27,65
(E) Standard	Noir/gris	Ovale	300	125047	39,30
(F) Fin	Noir	Ronde	300	125042	47,70



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	171,00
300	G39, mèche diamant, ovale	120316	181,00
240	G45, mèche céramique ronde	120285	117,00

Mèche céramique G45-R de recharge, à visser dans le manche 120185 26,85



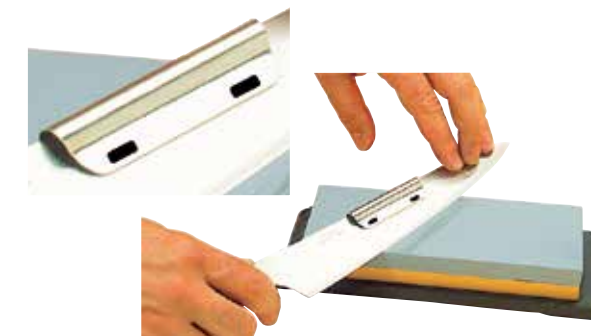
PIERRE NATURELLE À AFFÛTER
Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	8,60



PIERRE CÉRAMIQUE
Ne nécessite aucun trempage préalable. À humidifier pendant l'affûtage.
Dimensions : 210 x 70 mm.

L mm	l mm	Grains	Ep. grain	Code	Prix HT
210	70	1000	Grain moyen MS 50M, ép. 5 mm	120294	88,50
210	70	1000	Grain moyen, ép. 24 mm	120296	184,00
210	70	5000	Finition polissage, ép. 22 mm	120297	244,00



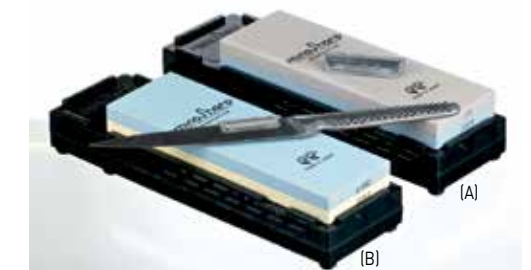
2 GUIDES D'AFFÛTAGE
Pour couteaux Global et Japonais.
Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales.
Maintiennent un angle précis d'affûtage en les clipant sur la lame. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150 mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150 mm. Inox 18/8.

Code	Prix HT
120288	10,60



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.
À 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	91,20
210	70	22	1000	Moyen 460	120302	99,40
210	70	22	600	Polissage 461	120303	145,00



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.
À 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	135,00
210	70	22	(B) Moyen - polissage	120307	215,00



- Contrôle précis de l'angle d'affûtage.
- Poignée ergonomique.
- Remplace avantageusement le fusil classique.



AFFÛTAGE FACILE EN TOUTE SÉCURITÉ



AIGUISEUR 445
Modèle à plaquettes recouvertes de poudre de diamants pour l'affûtage en 2 étapes (aiguillage, 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



AIGUISEUR 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



AIGUISEUR MANUEL 4643
Modèle polyvalent. Roulettes recouvertes de poudre de diamant pour affûter tous couteaux : à lames fines japonais (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



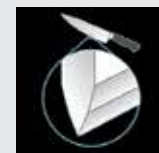
AFFÛTEUR UNIVERSEL 440 GLOBAL
Adapté tous couteaux, sauf à lame dentée ou affûtées sur un seul côté. Guidage de la lame pour affûtage précis, rapide, efficace en sécurité. A utiliser avec de l'eau.

L mm	Code	Prix HT
235	120340	50,00

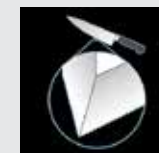
- EFFICACE :**
Disques recouverts de diamants : rapide, sans échauffement de la lame et sans détremper l'acier des couteaux.
- PRATIQUE :**
Guidage de l'angle d'affûtage assuré par des aimants : sécurité et facilité. Pour gaucher comme pour droitier.
- ECONOMIQUE :**
L'affûtage précis et symétrique en 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 DÉTREMPE 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 recharge 20°	127623	201,00
							Modèle d'affûtage de recharge 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 recharge	127616	146,00



AIGUISEUR 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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Pour l'aiguillage des couteaux type japonais. Transformez les lames de vos couteaux traditionnels : affutés à 20° en lame haute performance ou à 15° comme les couteaux japonais. Affutage 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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration, l'aiguiseur 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

AIGUISEUR 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





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 coûteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.
 Plaques flexibles de couleur en option (HACCP).

Plan de découpe pratique et hygiénique, compatible HACCP

Pas à pas



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.



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	62,45
(B)	530	325		130701	35,70



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
	530	325	1,5	130715	62,20



Plan de découpe pratique : position haute qui protège du mal de dos !

Éplucher, couper, tailler, en libérant le plan de travail, sans lâcher son couteau



Planche spéciale posée sur 2 bacs amovibles servant de rehausses.
 - HAUTEUR améliorant le confort du poste de travail.
 - BAC sur le côté, pour stocker les produits coupés ou déchets.



- PLAQUE SOUPLE de DECOUPE, 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.



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	154,00



DANS UNE DÉMARCHE HACCP, UTILISEZ EN COMPLÉMENT LE SET DE PLANCHES FLEXIBLES DE COULEURS. VOIR PAGE PRÉCÉDENTE.



PLANCHES PEHD 500 :

PEHD : polyéthylène haute densité fabriqué par pressage de la matière.

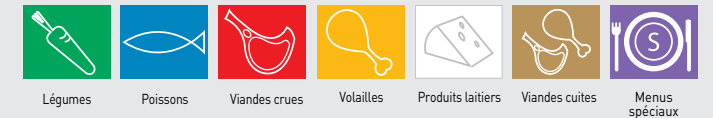
Très résistant aux coups de couteaux et très dense.

Planches lisses, chanfreinées, faciles à entretenir.



PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.



BILLOT
Polyéthylène.
Bilrot épais pour la découpe au couperet.

Ø mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
450	140		130101	345,00
450	140		130102	373,00
450	140		130103	373,00
450	140		130105	373,00
450	140		130106	373,00



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	27,95
530	325	20	072437	40,50
600	400	20	072435	52,55



PLANCHE À DÉCOUPER MARBRÉE

Polyéthylène. Sans pied ni gorge.

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	25,30
530	325	20	072465	35,70
600	400	20	072470	49,85



NOIR, SPÉCIAL BARS



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. L'utilisation de planches de couleurs différentes selon les produits à couper limite les risques de contamination croisée. (8 au choix)

L mm	l mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
250	160	15		130090	10,00
340	240	15	poignée	130010	16,00
400	250	15		130043	16,30
400	300	15		130044	19,40
530	325	15		130046	26,95
530	325	15		130054	26,95
530	325	15		130068	26,95
530	325	15		130070	26,95
530	325	15		130050	26,95
530	325	15		130066	26,95
600	400	15		130048	37,00
600	400	15		130056	38,15
600	400	15		130069	38,15
600	400	15		130071	38,15
600	400	15		130052	38,15
600	400	15		130067	38,15



L mm	l mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
400	250	20		130311	17,05
400	300	20		130312	21,50
530	325	20		130317	29,40
530	325	20		270212	29,95
530	325	20		270214	29,95
530	325	20		270216	29,95
530	325	20		270218	29,95
530	325	20		270220	29,95
530	325	20		270221	29,95
530	325	20		270223	29,95
600	400	20		130315	41,50
600	400	20		130074	42,40
600	400	20		130076	42,40
600	400	20		130078	42,40
600	400	20		130080	42,40
600	400	20		130082	42,40
600	400	20		130083	42,40

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	120,00



NEW!

PLANCHE À DÉCOUPER

Hêtre, monobloc.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
530	320	30	130426	29,00
600	400	30	130427	38,00



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

Hêtre.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	13,90
400	240	20	072495	14,40



RETROUVEZ LES PLANCHES
DANS LE CATALOGUE



IN SITU

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	55,25
Lame de rechange, boîte de 2		139006	24,50



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	45,40



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

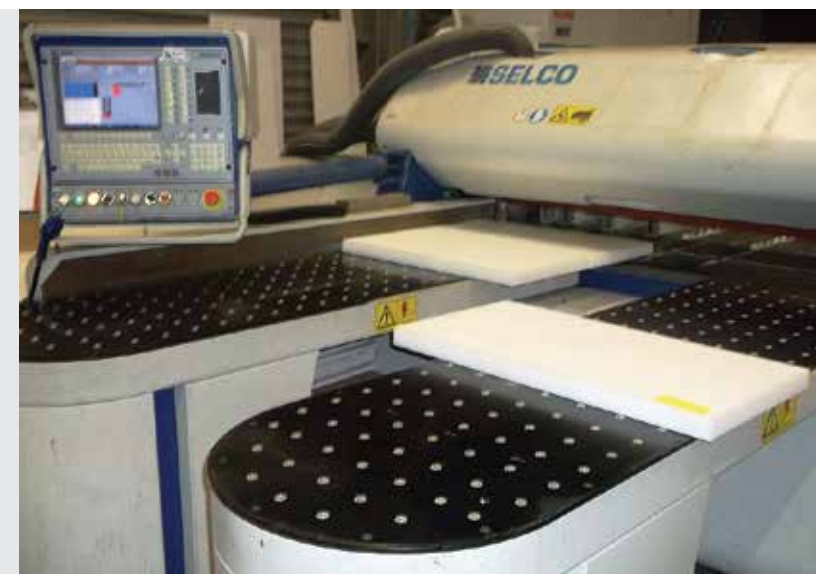
En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
170	100135	14,90

PLANCHES À DÉCOUPER

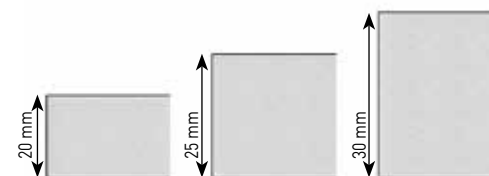
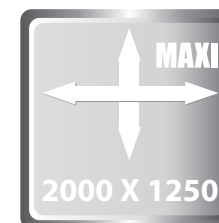
SUR MESURE

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 :	Épaisseur des planches					
	20 mm		25 mm		30 mm	
	Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
500 x 625 mm	130801	61,95	130811	78,20	130821	92,35
1000 x 625 mm	130802	125,00	130812	154,00	130822	186,00
1500 x 625 mm	130803	185,00	130813	231,00	130823	276,00
1000 x 1250 mm	130804	248,00	130814	310,00	130824	371,00
2000 x 1250 mm	130805	483,00	130815	596,00	130825	713,00



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 - 153
Mise en place	154 - 161
Ustensiles pour le dressage	162 - 163
Siphons	164 - 168
Robots électriques	169 - 181
Batteurs mélangeurs	182 - 186
Trancheurs	187 - 191
Machines sous vide	192 - 195
Thermomètres et minuteurs	196 - 207
Balances	208 - 211

Le nouveau commis du chef !

Un seul concept pour couper, trancher et écraser



- ERGONOMIE**
Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.
- POLYVALENCE**
Poussoir facilement interchangeables, 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).

Le commis version mini

NEW!



ENCOMBREMENT RÉDUIT

SUPPORT COMPACT PREP CHEF

- Avantages :
- Compatible avec tous les outils Prep Chef, y compris presse-purée et coupe-oignons.
 - Adaptable sur tous types de bacs Bourgeat GN 1/3.

- Caractéristiques :
- Support en matériau composite.
 - Tiges inox avec ressorts.
 - Poignée amovible.
 - Livré avec 1 bac Modulus GN 1/3 P100 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	112,00



Prep Chef Compact avec outil coupe tomate quartier, en option.
Bac modulus 1/3 fourni.

SUPPORT

Piètement avec poignées, vendu seul sans outils.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	510	215610	112,00



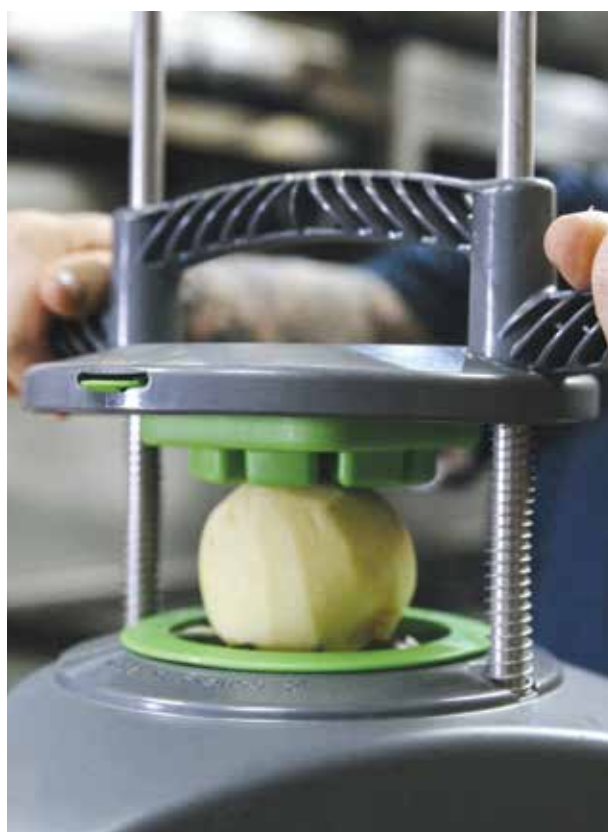
GAGNEZ DU TEMPS POUR VOS COUPES DE PRODUITS FRAIS !

COUPE

9 possibilités de coupe

Choisissez vos outils en fonction de vos besoins, à adapter sur la base.

Le Matfer Prep Chef est conçu sur une base commune sur laquelle tous les outils (blocs-lames + poussoirs) sont interchangeables, manuellement.



COUPE-FRITES



- 1. Coupe-frites 8 x 8 mm
 - 2. Coupe-frites 10 x 10 mm
- | | Code | Prix HT |
|----|--------|---------|
| 1) | 215626 | 88,80 |
| 2) | 215627 | 88,80 |

COUPE-FRITES RECTANGULAIRES



- Coupe-frites 8 x 16 mm
- | | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| | 215628 | 88,80 |

DIVISEUR À TOMATES CERISE



- 4 quartiers
- | | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| | 215615 | 76,30 |

DIVISEUR À TOMATES ET À AGRUMES



- 1. 6 quartiers
 - 2. 8 quartiers
- | | Code | Prix HT |
|----|--------|---------|
| 1) | 215616 | 62,05 |
| 2) | 215618 | 62,05 |

COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR



- Quartiers-étrogneur
- | | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| | 215619 | 88,80 |

PORTIONNEUR À FROMAGES



- Portionneur 8 parts
- | | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| | 215838 | 114,00 |

COUPE-ŒUFS QUARTIER



- 6 quartiers
- | | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| | 215836 | 101,00 |

TRANCHE

4 blocs lames

COUPE-FROMAGE RONDELLES



- Rondelles 8 mm
- | | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| | 215851 | 114,00 |

COUPE-ŒUFS RONDELLES



- Rondelles 5 mm
- | | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| | 215831 | 114,00 |

COUPE-RONDELLES



- 1. Rondelles 5 mm
 - 2. Demi-rondelles 5 mm
- | | Code | Prix HT |
|----|--------|---------|
| 1) | 215611 | 106,00 |
| 2) | 215613 | 110,00 |



COUPE-OIGNONS

COUPE OIGNONS 8 X 8 MM PREP CHEF (support + accessoire)

- Avantages :
- Rapidité : 1 kilo d'oignons coupés en cube (8 x 8 mm) en moins d'une minute !
 - Effort réduit grâce au grand levier.
 - Résultat garanti avec des oignons coupés en 2. Pour réduire la taille de coupe, couper les oignons en tranches épaisses (4 à 6).

Caractéristiques :
 Socle trépidé compatible avec l'outil presse-purée.
 Outil amovible. Levier et poussoir démontable.
 Grille 8 x 8 mm surmoulée dans l'outil.

L mm	l mm	H mm	H poignée haute	Code	Prix HT
408	403	334	631	215650	150,00
				Accessoire coupe-oignons, seul Compatible avec le support du Presse-purée	215651 105,00



Couleur non contractuelle



Accessoire coupe-oignons, seul. Compatible avec le support du Presse-purée.

NEW!

1 KG D'OIGNONS COUPÉS EN CUBE 8 X 8 MM EN MOINS D'UNE MINUTE !
 PAS DE PERTE DE JUS = GOÛT PRÉSERVÉ

DISPONIBILITÉ MAI 2019



NEW!

SUPPORT POUR COUPE-OIGNONS ET PRESSE-PURÉE
 Vendu seul.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	237	215642	54,00



ÉCRASE

1 seul geste,
3 fois plus rapide



PRESSE PURÉE PREP CHEF (support + accessoire)
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
NEW! Accessoire presse-purée, vendu seul (1) Compatible avec le support du coupe-oignons					
NEW! Support, vendu seul (2)					
400	400	237		215642	54,00



3 FOIS PLUS RAPIDE QU'UN MOULIN !⁽¹⁾
PURÉE PLUS AÉRÉE⁽²⁾

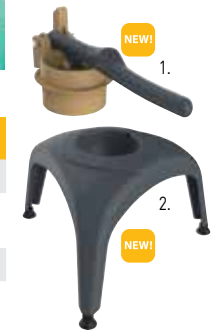
EFFORT RÉDUIT

Ecrasement des pommes de terre
D'UN SEUL GESTE

GRILLE
Perforations 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.



Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson...
Support pour utilisation sur un récipient cylindrique.



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



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

Ø mm	H mm (avec manivelle)	Code	Prix HT
Moulin N°5 inox avec 1 grille Ø 3 mm			
370	320	215505	334,00
Moulin N°5 étamé avec 1 grille Ø 3 mm			
370	320	215515	228,00

Ø mm	H mm (avec manivelle)	Code	Prix HT
Moulin N°3 inox avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm			
310	250	215503	131,00
Moulin N°3 étamé avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm			
310	250	215513	86,80



Ø mm	H mm (avec manivelle)	Code	Prix HT
Moulin N°2 inox avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm			
240	380	215514	42,85



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	46,90



RANGEMENT SÉCURISÉ
DES BLOCS LAMES

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	39,70





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.
- Livré avec un poussoir rotatif et un poussoir plat.



**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 plat et rotatif.

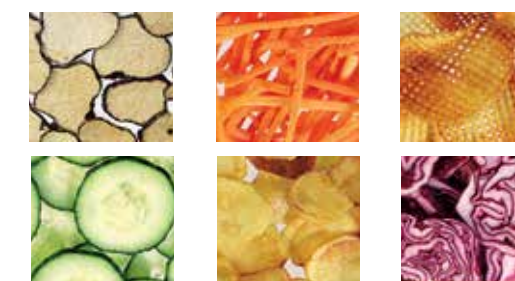
L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
395	132	1300	215060	149,00



MANDOLINE

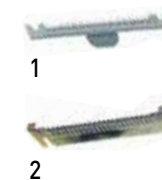
Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".
Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette.
- Découpe en bâtonnets, précise et nette.
- Effileurs amovibles : 3, 5 et 10 mm.
- Corps inox ultra-rigide.
- Poignée inox.
- Dimensions : L 364 x lg 113 mm.

	Code	Prix HT
Mandoline inox	215001	119,00
Poussoir complet	215005	24,05



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	69,30





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. Écartement entre pieds : 328 mm.
Passe au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
425	180	6	215710	443,00

Bloc-lames de rechange, écartement 6 mm 215720 113,00



Accessoires	Code	Prix HT
Équeuteur à tomates inox, manche plastique noir	090417	4,90
Bac de réception GN 1/2, P 100 mm	763110	18,65



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	230,00



swing
by Matfer

Corps et panier en polypropylène. Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

MANIVELLE
Démultiplication de l'engrenage : meilleure souplesse et effort moindre sur la manivelle.

TRANSPARENCE
Couvercle polycarbonate transparent : degré d'essorage visible.

PANIER
Panier large et aéré : essorage efficace.

STABILITÉ
Forme basse et large : grande stabilité.

ESSOREUSE SWING XL
Pour 4 à 5 salades. 20 L.

H Hors-tout mm	l sup. mm	Code	Prix HT
459	460	215580	131,00



MANIVELLE
FACILE À FAIRE TOURNER



ESSOREUSE SWING XS
Pour 2 à 3 salades. 10 L.

H Hors-tout mm	l sup. mm	Code	Prix HT
396	373	215582	118,00





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	25,50



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	277,00
Lame de rechange	215051	39,35



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	47,95



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	40,60



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



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	17,25



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	235,00



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	l mm	H mm	Ep. tranche mm	Code	Prix HT
305	110	135	4	215155	22,50
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 ÉLECTRIQUE

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 lamineur : 220 mm. Épaisseur 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	2270,00



MACHINE À PÂTES R 220

Débit horaire 12 kg environ.
Largeur cylindres du lamineur : 220 mm.
Épaisseur 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	747,00



MACHINE À PÂTES TITANIA

Machine monobloc en acier chromé, équipée de 3 cylindres : lisse, fettucine 2mm et tagliatelles 6,5mm, d'une manivelle amovible et d'un serre joint de table.

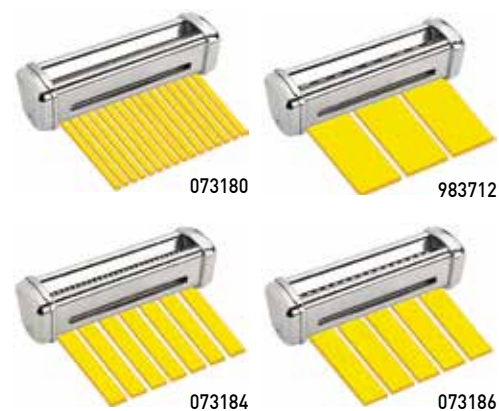
L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
190	160	120	2,77	073140	56,10



MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150

La machine à pâte la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables. Largeur cylindres et lamineur : 143mm. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton. Un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible : fettucine 2mm et tagliatelles 6,5mm. Rouleaux en acier chromé. Engrenage en acier cémenté et trempé. Livré avec manivelle amovible et serre joint de table.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
190	180	160	3,3	073141	66,65



073180

983712

073184

073186



073181

073182

CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRIQUE ET R220

	l mm	Code	Prix HT
n°1, vermicelle	1,5	073180	164,00
à spaghetti	2	073181	164,00
n°2, tagliatelle	2	073182	164,00
n°3, trinitte	4	073184	164,00
n°4, fettucine	6,5	073186	164,00
n°5, lasagnette	12	983712	164,00



1. CYLINDRES POUR MACHINES IMPERIA

Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour IMPERIA manuelle et électrique.

	L mm	l mm	H mm	l pâtes mm	Code	Prix HT
Vermicelle	175	60	50	0,8	073146	27,60
Spaghetti	175	60	50	2	073147	27,60
Tagliatelle	175	60	50	2	073149	27,60
Trenette	175	60	50	4	073150	27,60
Fettucine	175	60	50	6,5	073151	27,60

2. ACCESSOIRE POUR MACHINES IMPERIA

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.

	L mm	l mm	H mm	l pâte mm	Code	Prix HT
Ravioles	150	100	80	0,8	073148	55,15



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA

Version motorisée du modèle IMPERIA, équipé d'un moteur 65 watts, 220-240Volt monophasé 50hertz. Livrée avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible : fettucine 2mm et tagliatelles 6,5mm un serre joint de table et une manivelle pour une utilisation manuelle.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
320	190	180	4	073145	172,00



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 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	21,30



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	23,25
36 raviolis carrés (1)	300	140	073200	23,25
12 raviolis carrés bombés (2)	340	140	073194	23,25



ROULETTE À PÂTES

Roulette conçue pour la découpe de pâtes pour tortellinis, farfalles, raviolis... Equipée 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



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	9,25



Design et technologie de pointe, 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 déchiétés : 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.

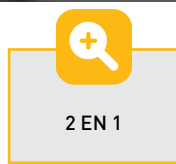


MOULIN À FROMAGES

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



2 EN 1

MOULIN À ÉPICES

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



RÂPE PREMIUM

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



L totale mm	L lame mm	L mm	Manche	Code	Prix HT
320	200	25	Violet	186631	18,60



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.

	Manche	Code	Prix HT
A zester : fromages durs, agrumes, gingembre...	Noir	186601	18,60
A épices : muscade, cannelle...	Noir	186604	14,75

NEW!

ZESTEUR MASTER FIN

Cette râpe de la série Master est la combinaison parfaite entre design et efficacité. Son manche en noyer rend ce modèle, élégant, gracieux, stylé et exclusif.



L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
330	76	40	216139	30,60

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 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 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



NEW!

MOULIN PEUGEOT ROELLINGER

Moulin à poivres Peugeot d'inspiration traditionnelle en bois et molette winch en acier à cran d'arrêt garantie à vie, tiroir de récupération de la mouture. Imaginé avec Olivier Roellinger, design par Sylvie Amar Studio.

Coloris	Ø mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
●	95	110	95	661458	70,40
●	95	110	95	661459	77,50



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	19,35
2. Râpe moyenne 4 mm, pour râper le chocolat, les fromages à pâte dure, les fruits.	216012	19,35
3. Râpe à copeaux 22 mm, pour chocolat et fromages à pâte dure.	216015	19,35



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	16,55



RÂPE À FROMAGE À MANIVELLE

Acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	16,50



NEW!



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"

Système permettant de sélectionner entre 6 moutures de très fine à grosse, sans dérèglage de la mouture. En hêtre naturel, vernis ou laqué suivant modèle.

Coloris	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Chocolat	67	270	661406	43,85
Bois	67	270	661407	43,85
Rouge	59	220	661419	45,10
Noir	59	220	661420	45,10
Blanc	59	220	661421	45,10



NEW!



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

MOULIN À POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT

Bois vernis. La silhouette longue et fine de ce moulin Hostellerie en hêtre naturel est un modèle d'élégance.

Coloris	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Chocolat	53	220	661405	31,65
Bois clair	53	220	661418	31,65

RÂPE À MUSCADE

Avec couvercle, formant une boîte pour les noix. Acier inoxydable

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	8,50



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	37,15



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	28,50



SPECIAL 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	22,25



TUYAU ÉPLUCHE AIL

Épluchage 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 évoprene, matière souple et solide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	38	072897	2,95



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	10,60



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	19,55



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	350,00

Lame de rechange complète avec bouton de serrage 215765 82,25

SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS

SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé.

	Code	Prix HT
Automatic, poignée plastique	230006	14,20
Titan, poignée bois	230007	27,00
Couteau de rechange Titan	230008	5,20
Molette de rechange Titan	230010	5,45

ERGONOMIE ET ROBUSTESSE



OUVRE-BOÎTE GALLANT

Outil de grande qualité en inox, poignée et manette PP.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	32,20



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	21,35



- 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 antibactériennes 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	25	Métal noir	230207	175,00
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	208	62	116340	3,90
59	208	70	116342	4,35
75	208	76	116343	4,75
94	208	87	116344	5,45



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	5,80
100	Jaune	PP	116401	5,80
100	Vert	PP	116403	5,80
100	Blanc	PP	116404	5,80
100	Bleu	PP	116405	5,80
200	Blanc	PE	116406	9,85



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. 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
140	175	60	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.

Pas de vis, Ø 40 mm	Code	Prix HT
	720050	11,30

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	83,55



	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	8,80
235	190	35	714022	10,15



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	331,00

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	4,55



Plaque eutectique

CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Avec	Code	Prix
585	200	146	Bac cristal	511508	251,00



- FONCTIONNE SANS ÉLECTRICITÉ.
- ENCOMBREMENT TRÈS RÉDUIT.
- MODULARITÉ (BACS GASTRONOMES).
- 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	211,00



Nbre bols	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
GM	6	380	360	145	017082	332,00



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 cl	Code	Prix HT
160	500	95	45	511506	36,60



FUMAIISON RAPIDE À LA MINUTE

PISTOLET DE FUMAGE PRO GSM 700

Permet de donner un goût fumé aux viandes, poissons, charcuteries, fromages, beurre, cocktails, légumes et fruits. Généralement sur le passe, avant le départ en salle. 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'inox.
 - 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	230,00



NEW!



LE FUMOIR POUR PRODUITS LIQUIDES

FUMOIR HOTMIX PRO

- Avantages :
- Pour donner un goût fumé aux produits liquides ou solides
 - Facilité d'utilisation
 - Rapidité d'exécution du fumage car la fumée ne monte pas.
 - Raccordement possible aux robots cuiseurs Hotmix pour donner un goût fumé aux préparations
 - Fumage à froid : pas de cuisson, pas de développement de bactéries.
 - Format très compact, facilement intégrable en cuisine.

Caractéristiques :
Entièrement en acier inoxydable AISI 304.
Kit de raccordement aux robots Hotmix Pro, en silicone.
Dimensions chambre de fumage (amovible) : 195x105x105mm
Grille inox pour poser les produits et diffuser la fumée sur toutes leurs faces.
Vitesse de ventilation réglable. 220-240 V.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Hz	Code	Prix HT	
276	163	266	5	50/60	245902	649,00	
Sac 2,5 Kg de sciure hêtre 100%						159115	8,90
Sac 3,2 Kg de copeaux hêtre 100%						159116	9,80



COMPATIBLE HOTMIX PRO, P178



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"

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	265	100	011720	189,00

Créez des écumes dont le goût surprendra vos clients



FABRICATION D'ÉCUMES EN CONTINU



LE KIT



CRÉATION DE L'ÉCUME



L'ÉCUME SE DÉVERSE DANS LE RÉSERVOIR

Efficacité, confort de travail et gain de temps



- PRECISION DE REPLISSAGE
- POIGNEE ERGONOMIQUE : MEILLEUR CONFORT
- DEBIT REGLABLE GRACE AUX DOUILLES INTERCHANGEABLES

DOSAGE PRÉCIS
Réglage de dosage précis par poignée au pouce

Poignée ERGONOMIQUE

JOINT d'étanchéité et DOUILLE vissante Ø 4 mm

VISIBILITÉ parfaite du niveau de remplissage

Mécanisme démontable : NETTOYAGE FACILE



1. 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	103,00

2. 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	53,35



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	236,00



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	131,95
Support	140	215	-	116515	17,40



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	5,75

DÉSTOCKAGE

ASSAISONNEZ SANS EXCÈS !



VAPORISATEUR À HUILE

Vaporise 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	10,80



652013

PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	8,90
150	7	Droite	652020	8,80
200	25	Décalée	652021	11,15
300	12	Droite	652013	11,70
350	40	Coudée	652022	16,60



652022



652021



652012



652020

© 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	11,90
Souple, pleine				
100	60	278	072040	11,85



MINI-PINCE INOX

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

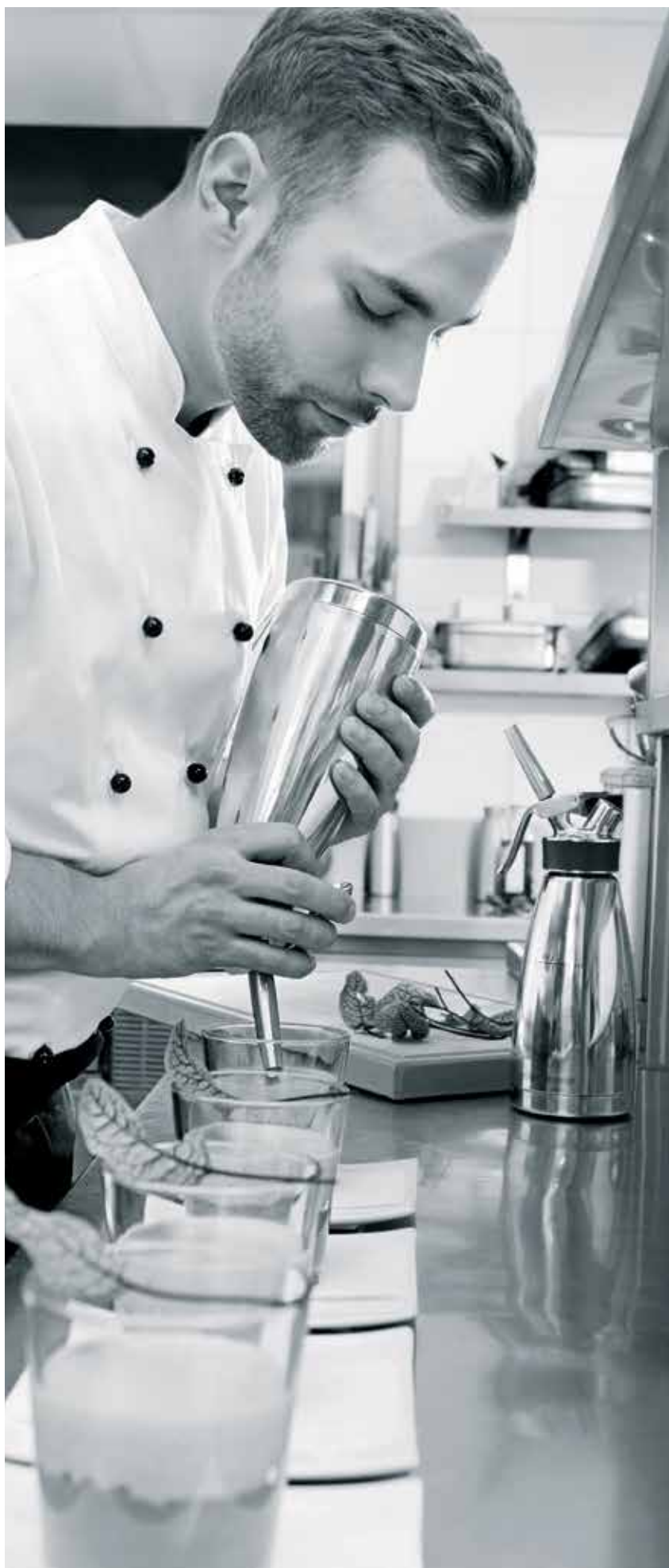
L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
115	17	plate	652033	3,75
115	24	feuille de chêne	652035	3,35
175	30	feuille de chêne	652014	3,65



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	8,20



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	85,75
100	044178	93,60



THERMO WHIP

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. Evite l'utilisation du bain-marie pour maintenir les préparations au chaud.

C cl	Code	Prix HT
50	672046	124,00



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	193,00

Prolongateur pour tube 672006 16,75



SIPHONS TOUT INOX
UTILISATIONS MULTIPLES
LAVE-VAISSELLE

Siphons tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013



3 DOUILLES décors différentes.



PORTE CAPSULE en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.



Bande silicone pour PRISE EN MAIN sécurisée.

JOINT SILICONE avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.

TÊTE entièrement en acier inoxydable avec valve fixée.

Corps en ACIER INOXYDABLE BROSSÉ.

INDICATION sur le corps du siphon du niveau de remplissage maximum.



GOURMET WHIP

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	108,00
50	672043	98,50
25	672044	87,25

Retrouvez les recettes ISI sur www.isi.com

**ENTONNOIR + TAMIS INOX AMOVIBLE**

Idéal pour tamiser les préparations directement au-dessus du siphon. Goulotte large Ø 32 mm spécialement adaptée au cot des siphons.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	105	672030	32,50

**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	19,85

**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	672037	17,65

**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	24,30

Jusqu'à
+20%
par
portions

**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.



RÉSULTAT PARFAIT AVEC
LES CAPSULES ISI
À CRÈME CHANTILLY.
ACIER 100% RECYCLABLE.
CAPSULES AVEC GARANTIE
DE REMPLISSAGE.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules	044181	6,80
Boîte de 24 capsules	044184	15,40
Boîte de 50 capsules	044186	31,50

**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	672103	7,25
1 L	3	672104	7,90

MADE IN
FRANCE

**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.

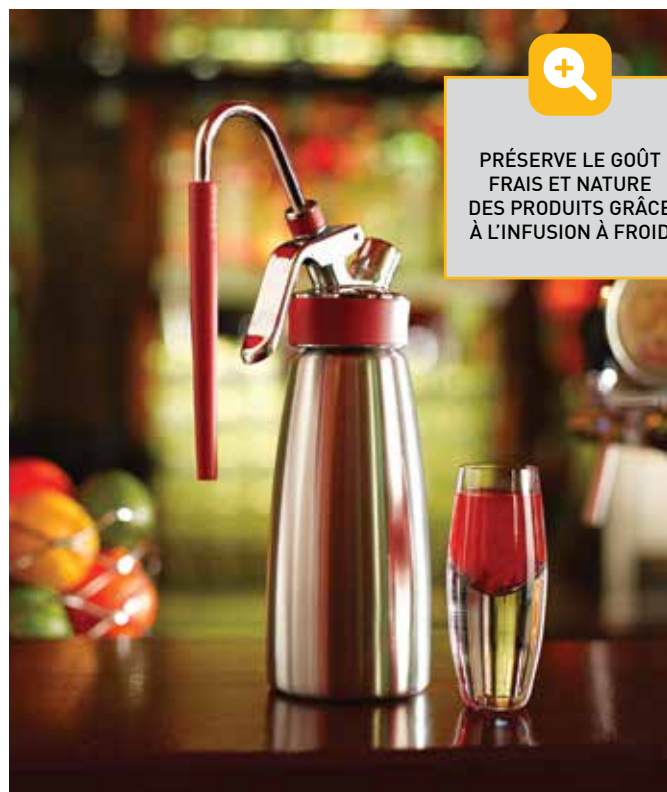
Poids : 16 kg.

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	731,00

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	21,90

Pas à pas

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.



- 3** Evacuer la pression :
Aérer rapidement en activant le levier.

Pour une huile parfumée au romarin (siphon de 1L) :

- 1 L d'huile d'olive.
- 4 à 5 branches de romarin frais.



- 2** Visser le porte-capsule :
Visser le porte-capsule avec une capsule iSi à crème chantilly sur le siphon iSi en position debout.



- 4** Verser la préparation :
Verser le liquide aromatisé dans un récipient en le passant par l'entonnoir et le tamis iSi.

Le distributeur de film alimentaire

- 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.

DÉROULE SANS GASPILLAGE,
DÉCOUPE EN TOUTE SÉCURITÉ
POLYVALENT : FILM, ALUMINIUM...



PIÈCES DETACHÉES

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	23,35
Film étirable 300 mm	960215	6,05
Film étirable 450 mm	960216	9,00

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).

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
436	212	140	Sabre 300	960330	169,00
590	212	140	Sabre 450	960345	272,00

Pas à pas



- 1** Tirer.



- 2** Fermer.



- 3** Couper.



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 lisse 1,80 m. 230 volts mono, 50-60 Hz.



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	205,00



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	210358	205,00
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	209,00

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	298,00
285	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	303,00

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	160,00

	Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml	210360	17,35
Couvercle pour récipient	210361	2,40
Support blanc mural	210362	5,70
Couteau-fouet	210363	8,90
Couteau-mélangeur	210364	8,90
Couteau-étoile	210365	9,65
Couteau à viande	210366	12,85

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	207,00



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	433,00
CMP 300 V.V.	300	660	30	2300 à 9600	3,1	350	460560	537,00
MP 350 ultra	350	740	50	9500	4,6	440	210534	583,00
MP 350 ultra V.V.	350	740	50	1500 à 9000	4,8	440	210535	633,00
MP 450 ultra	450	840	100	9500	4,9	500	186902	647,00
MP 450 ultra V.V.	450	840	100	1500 à 9000	5	500	210545	705,00
MP 550 ultra	550	940	200	9000	5,2	750	186903	1014,00
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	914,00
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	982,00



La solution idéale pour la restauration commerciale

- 2 appareils en 1 !
- Cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés 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	I mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	450	10	120440	695,00



COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Code	Prix HT
Couteau cranté	210712	129,00
Couteau lisse supplémentaire	120412	115,00



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	264,00
Pack 5 disques	211013	353,00



FONCTION PULSE



R201 XL
Cuve 2,5 litres. Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

L mm	I mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	550	10	210731	1107,00



PRESSE-AGRUMES POUR R 201

	Code	Prix HT
	210701	226,00



- 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	I mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	280001	2162,00



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402
Comprenant 1 disque éminceur + 1 grille. Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Kit cube 8 x 8 mm	210738	255,00
Kit frites 8 x 8 mm	210741	271,00



- 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.

L mm	P mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
320	304	550	750	20,5	405948	2606,00



PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

	Code	Prix HT
	210702	226,00



ACCESSOIRES POUR R301 ET R301 ULTRA

	Code	Prix HT
Couteau lisse	120425	115,00
Couteau denté "spécial persil"	120426	142,00
Couteau cranté supplémentaire	210715	129,00

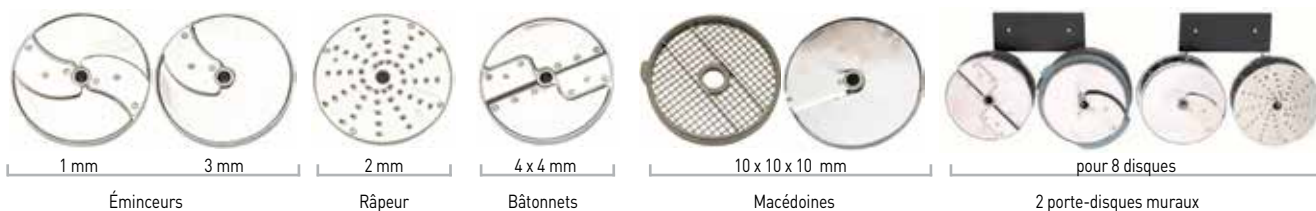


COUPE-LÉGUMES CL50
Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoines, cubes, bâtonnets même des produits les plus fragiles.
Équipé de 2 goulottes, 1 goulotte large et 1 goulotte ronde Ø 58 mm pour légumes longs.
Moteur 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	1677,00



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 portes-disques mural.

	Code	Prix HT
Pack 6 disques Restauration	210803	886,00
Pack 8 disques Collectivités	210804	1059,00

Sélection de disques	Code	Prix HT
Disque éminceur 0,6 mm spécial amandes	210820	146,00
Disque éminceur 5 mm	210826	146,00
Équipement cube 8x8 mm	210838	284,00
Équipement cube 14x14 mm	210840	284,00
Disque éminceur ondulé 3 mm	210843	179,00
Disque éminceur oignon/chou 1x26 mm	210853	344,00

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	1321,00



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	2630,00



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	2680,00





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.
Éjection des déchets.
Montage et démontage sans outil : nettoyage facile.
Vitesse constante 3000tr/min.

N'ÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS
PRÉSERVE LES VITAMINES



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 : 256 mm (pichet, bol de blender).
Poids 11 Kg.



CENTRIFUGEUSE J80

ULTRA
Débit : jusqu'à 120L/h.
Éjection de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.
Hauteur utile sous bec verseur : 162mm.

Lmm	Pmm	Hmm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	1516,00

Lmm	Pmm	Hmm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	538	596	3000	1000	230	50	210354	1901,00

JUS FRAIS À LA DEMANDE ET EN QUANTITÉ

NEW!

EXTRACTEUR DE JUS CS600

Principe :
L'extracteur de jus est équipé d'une vis sans fin entraînée par un moteur très puissant qui tourne lentement (60 tours/minute). La vis écrase les fruits et légumes contre les parois du filtre, en fait sortir tout le jus et évacue les fibres. Il n'y a aucune perte de nutriments et les jus obtenus ont une texture et un goût exceptionnel. Les jus s'oxydent moins vite que ceux extraits avec une centrifugeuse.
Réalisez des jus avec tous les fruits et légumes mais également les feuilles (épinards, menthe, basilic, herbe de blé...), les racines (betterave, carotte, gingembre...) des laits végétaux (amandes, noix, sésame...).

Avantages :
- goulotte Ø 88mm : introduction rapide de fruits entiers, gain de temps
- moteur puissant : utilisation jusqu'à 24h en continu.
- rendement : jusqu'à 40L de jus/heure (300 pommes)
- système de réduction du bruit (40 à 50db) : fonctionnement silencieux.

Caractéristiques :
Moteur 60tr/min. 230 V. Bloc moteur inox brossé. Tête d'extraction amovible facile à nettoyer. Tête et bol en Tritan. Pichet et bac à pulpe en PET. Robinet avec clapet anti-gouttes.

Lmm	Pmm	Hmm	Poids	W	Hz	Code	Prix HT	
200	130	420	9	200	50	210401	1190,00	
Tête seule d'extracteur de jus CS600							210402	385,00



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.

Lmm	Pmm	Hmm	V	W	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	230	1300	50/60	210353	3040,00

À chaud ou à froid : mixe, pétrit, hache, mélange, pulvérise, émulsionne, cuit

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.

Lmm	Pmm	Hmm	kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13,5	1800	230	50	212530	3346,00



TAMIS AUTOMATIQUE



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. Éjection des déchets en continu. Livré avec un tamis à perforations 1 mm. Rendement 40 à 60 Kg/h. Vitesse 1500 tr/min.

Lmm	Pmm	Hmm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21	650	230	50	210340	3046,00



TEXTURE INCOMPARABLE DES ALIMENTS MIXÉS SOUS-VIDE



NEW!

HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE

Avantages :

- Mixe et cuit sans décoloration ni altération du goût.
- Élimine les micro-organismes aérobies
- Permet d'intensifier le goût par réduction sous vide.

Caractéristiques :

Bol capacité 2 litres. 26 vitesses jusqu'à 16 000tr/min. Température de travail de +24 à +190°C. Moteur 1800W. Puissance de chauffe : 1500W. 240V, 50Hz. Sous-vide 80-90%. Couvercle transparent.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
520	320	320	20	2 L	212507 4997,00



HOTMIX PRO GASTRO XL

Équipé 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 3877,00



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 2033,00

NEW!

HOTMIX PRO

Caractéristiques :
Bol capacité 4,9 litres.
Couvercle inox.
26 vitesses jusqu'à 8000 tr/min.
Moteur : 1500W.
Puissance de chauffe : 2100W.
220-240V, 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
520	350	460	36	5 L	212504 5620,00



LE ROBOT CUISEUR DE TRÈS GRANDE CAPACITÉ



Réussir ses préparations sans les surveiller

- 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 interchangeables 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	5463,00





GRUPE FROID EFFICACE ASSURANT UNE BAISSÉ TRÈS RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE (-30°)



Fabrication de glaces en rouleaux devant le client, inspiré de la "street food" asiatique et de la technique de congélation instantanée de la glace.



ICE ROLL

Avantages :
- Plaque de travail carrée.
- Réglage précis de la température de consigne.
- Pédale de dégivrage rapide.
- Vitre pare-haleine acrylique H 440 X L 1080 mm

Caractéristiques :
Plaque carrée 500x500mm avec couvercle de protection 6 empreintes pour bacs GN 1/9 P100mm (non fournis).
Réserve froide avec porte.
4 roues pivotantes dont 2 avec frein
Dimensions : 110x65x80cm
gaz réfrigérant : r410

Accessoires :
747010 Bac inox Gn 1/9 P100mm
758119 couvercle Cristal+ GN1/9.
112721 palette triangle inox lg 80mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
1100	650	800	95	1500	220	50/60	265301	1998,00



RETROUVEZ LES POTS ET CUILLÈRES À GLACE DANS LE CATALOGUE



Préparateur de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes froides

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	l 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.

Le batteur professionnel alliant qualité de travail et performances

CONFORT

- Tableau de commande à touches sensibles : pratique et lisible.
- Sélecteur de 9 vitesses : travail précis et choix de vitesse constante.

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.

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.

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.

ROBUSTESSE

Bâti métallique poli : grande stabilité et entretien facile.



Poignée de verrouillage de la cuve.

8 L



UTILISATION INTENSIVE EN PÂTISSERIE, TRAITEUR, RESTAURANT ET PETITES COLLECTIVITÉS.

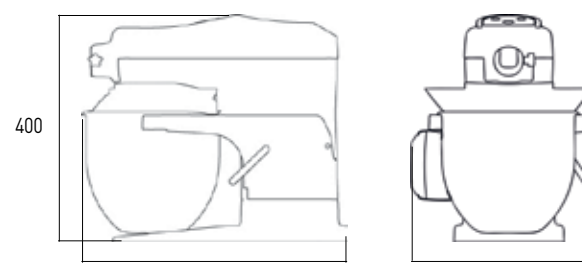
- Alphamix 8 litres peut :
- **PÉTRIR** jusqu'à 4 kg de pâte (humidité 60%),
 - **FOUETTER** jusqu'à 20 blancs d'œufs (500 g) en un temps record,
 - **MÉLANGER** jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade.



Moteur asynchrone, à usage intensif : fiabilité et une longévité accrues, en adéquation avec la capacité de la cuve.

Outils en acier inoxydable.

Poids Kg	W	V	Hz	Prise	Code	Prix HT
18,6	700	230	50	CE	210660	1565,00
18,6	700	230	50	UK	210662	1642,00



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

5 L



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 l de blancs en neige,
- **MALAXER À LA PALETTE** jusqu'à 2,1kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade.



Moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables.

Fouet, forme des brins améliorée pour l'efficacité avec de petites quantités.

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





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



1. TRANCHEUR RÂPEUR 3 CÔNES

Se fixent sur les batteurs mélangeurs KitchenAid exclusivement. Pour trancher ou râper facilement et rapidement des légumes ou du fromage par exemple... Trois cylindres inox interchangeable et faciles à nettoyer. Cylindre à trancher 3mm - à râper moyen (4mm) et gros (6mm). Poussoir 2 en 1. Offre des performances idéales pour les fruits et légumes de grand et petit diamètre (concombres, carottes, ...). Coffret de rangement pratique. Pour un accès facile et un rangement optimal.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
102	208	203	210055	137,00

2. KIT DE 3 CÔNES RÂPEURS SUPPLÉMENTAIRE

Cylindres à trancher 3 mm - à râper moyen (4 mm) et gros (6 mm).

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
123	81	210155	107,00



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	199,00



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



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



HACHOIR
Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon.

Code	Prix HT	
Hachoir + 2 grilles	210051	154,00



PRESSE-FRUITES
Pour citrons, oranges, pamplemousses...

Code	Prix HT	
Presse-fruits	210057	76,85



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER

À 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	770,00



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	1237,00



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	951,00
Bol 2 litres inox	212022	449,00
Bol 4 litres inox	212014	508,00



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	927,00
Disque "gruyère" 3 mm				120625	57,25
Disque "parmesan"				120627	57,25
Tiroir 800 g				120629	80,05

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	1272,00



COMPACT ET POLYVALENT

HACHOIR À VIANDE TRANSFORMAR®

Adapté aux petites fabrications. Fermeture à baïonnette pour une transformation facile des éléments. Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle. Fixation par ventouse ou serre joint pour plan de travail jusqu'à 80 mm d'épaisseur.

- Livré avec :
- 2 plaques inox perforées Ø 4,5 mm et 7 mm.
 - un couteau inox à ailettes auto-affûté.
 - un entonnoir à saucisse.
 - un embout spécial pâtisserie avec 5 motifs.
 - un poussoir/clé.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	118,00



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	54,55
110	110	350	rond	215421	59,15



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	11,20
Ø 100 mm	32	rond	100104	11,20



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



COMPACT MAIS PUISSANT



HACHOIR À VIANDE TC12

- Avantages :
- Moteur puissant.
 - Machine robuste.
 - Rendement 120 kg/heure.

Caractéristiques :
Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304. Carrosserie inox.
3 grilles Ø70 type Supinox, trous Ø 8, 6 et 3.5 mm
Couteau 4 ailes auto-affûtant.
Plateau amovible en inox.
Pilon en PE.
Cornet à saucisses Ø 15 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30,5	550	220/240	50/60	215602	725,00



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	416,00



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 peint 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.



Autres coloris disponibles, sur demande.

**ERGONOMIE DE TRAVAIL
CAPACITÉ DE COUPE**

2 Ø de lames	capacité circulaire	capacité rectangulaire
300 mm	200 mm	270 x 210 mm
350 mm	240 mm	320 x 245 mm

Option : pied en fonte peint avec plateau support et trappe d'accès à une prise électrique Schulo 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

Pour modèle	Couleur	H mm	L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
211635	●	778	516	376	49	211650	1510,00
211640	●	778	626	446	50	211651	1560,00



- 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).

**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.



UNE DÉCOUPE SPECTACULAIRE QUI DÉVELOPPE VOS VENTES DE CHARCUTERIE



Volano sur pied (en option)

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
●	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	6430,00

PIED POUR VOLANO

En fonte d'acier émaillée. Permet de mettre la trancheuse en évidence et attirer le client.

Pour modèle	Couleur	H mm	L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
211215	●	800	560	375	45	211217	1250,00
211205	●	800	560	375	45	211207	1250,00
211206	●	795	700	450	53	211208	1360,00



- Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé : robuste et facile à nettoyer.
- Couteau en acier inoxydable.
- Épaisseur 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.

NEW!

Chariot démontable, tous modèles.
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	1200,00



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

CHARIOT AMOVIBLE

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	760,00



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	642,00



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	555,00



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	10,05



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	57,35



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	81,05

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	662,00



PRÉSERVATION DES QUALITÉS
& SAVEURS NATURELLES DES
PRODUITS
SIMPLICITÉ D'UTILISATION

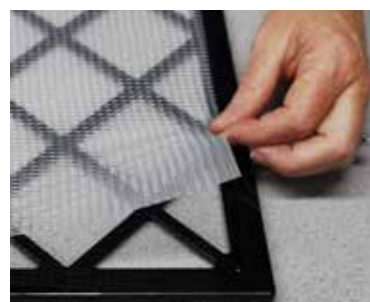
ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR



POLYRACK

Etagère grillagée, en polypropylène noir, destinée à supporter les feuilles Polyscreen et Paraflex.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	17,80



PLAQUE POLYSCREEN

Se pose sur le Polyrack pour le séchage des produits. Feuille polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	15,25



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	25,30

THERMO-PLONGEUR



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 gastronorme 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	1425,00
Sonde de rechange + câble				120739	179,00



NEW!



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

En inox.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748901	42,10



COMPACT

NEW!

THERMOPLONGEUR CHEF

Avantages :

- Facilité d'utilisation
- Livré avec mallette de transport et stockage

Caractéristiques :

- Corps en matériau composite.
- Température maximum +95°C.
- Précision de régulation : ± 0,6°C.
- Puissance : 1100 W
- Autoprotection en cas de manque d'eau.
- Adaptable sur bac GN ou récipient de cuisson rond jusqu'à 30 litres (H mini : 200 mm).
- Livré avec mallette de transport, livret de recettes et guide de températures.

L mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
98	359	5,78	220-240	50/60	120751	1120,00





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

MACHINES À ASPIRATION EXTÉRIURE

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



COMPACTE ET AUTOMATIQUE



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 gaufrés uniquement. Fonctionnement 230 volts monophasé 50 Hz.

L mm	L 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 m³/H	8 m³/H	21 m³/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



NEW!

HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE

ml	Code	Prix HT
500	267099	18,60



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	3,90



IP 65

THERMOMÈTRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

Thermocouple K, sonde inox L 110 mm avec étui de protection. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,8°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 volts fournie. Livré sous blister.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +350	210	42	250515	56,35



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	52,60

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



IP 65

THERMOMÈTRE INOX DE POCHE

Thermomètre stylo inox, étanche IP65. Sonde L 110 mm, Ø 3,5 mm. Poids 49 g. Précision +/- 1°C de 0 à 100°C, sinon +/- 2°C. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Livré avec étui de protection de la sonde. Livré sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +300°	210	250503	29,00

DÉSTOCKAGE



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	9,90



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



IP 65

THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 135 mm. Cadran Ø 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Précision ± 1°C de -50° à +300°C. Pile LR44 fournie.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +300	295	250501	29,05

COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION



IP 67

THERMOMÈTRE

Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485, compatible HACCP pour le respect de la chaîne alimentaire. Sonde amagnétique compatible mesure sur induction. - Sonde inox 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	29,30

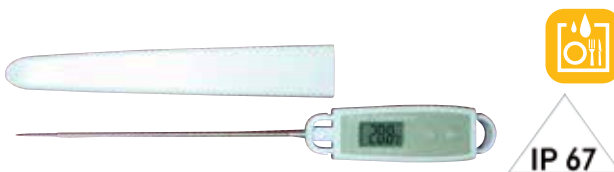


IP 54

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE

Électronique, affichage digital, étanche aux projections. Sonde fixe acier inoxydable L 75 mm. Poids 31 g. Livré avec étui de protection de sonde. Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +200	166	250502	23,70



IP 67

THERMOMÈTRE DIGITAL BLANC

Thermomètre électronique à affichage digital. Sonde extrémité fine Ø 2,5 mm / L 120 mm laissant moins de trace dans le produit. Précision +/- 1°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.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	200	250513	38,10



IP 54

THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE REPLIABLE

Version HACCP, précision garantie et certifiée ± 0,5°C entre -20 et +100°C, ± 1°C au delà. Sonde inox L 115 x Ø 3,5 mm. Rotation 180°. -58°/+572°F. Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50° à +300°	160	20	250516	38,45



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 °C / °F. - Précision ± 0,5°C de 0° à 100°C, ± 1°C de -20° à 0°C et +100° à +200°C. ± 2°C au-delà. - Sonde inox 80 mm.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +300	135	40	250546	28,55



IP 65

THERMOMÈTRE "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 : ± 1°C de 0° à 65°C. Précision sonde : ± 0,5°C de -5° à 65°C. Résolution 0,2°C. Sonde inox repliable. Convertible °C/°F. 2 piles AAA fournies.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-55 à +330	160	38	250545	153,00



THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES

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 Ø.

Code	Prix HT
250510	19,70



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ
Version HACCP, précision garantie, ± 0,5°C entre -4 et +6°C, ± 1°C au delà. Alarme sonore programmable. Câble 100 cm avec sonde. -58°F/+158°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.
- Gradué de -50°C à +70 °C.
- Précision ± 0,5°C (entre 0 + 4°C).

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-50° à +70°	66	38	13	Certifié 250561	39,45
-50° à +70°	66	38	13	Standard 250560	34,45



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°C/+70°C, convertible -58°F/+158°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



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	29,00



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 minuteur. 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	52,30
			Sonde IP65 de rechange 072264	19,85



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 continue : 300 H environ. Poids 100 g.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +150	125	58	250522	56,85



SONDE STANDARD
Sonde inox. Fil spirale : 160 cm. Ne pas mettre au four.

°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



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



MALLETTE POUR THERMOMÈTRE
Protège des chocs. Polypropylène noir. Mousse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	12,35

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 (SAUF MODÈLES COMPATIBLES).

THERMOMÈTRE FOURNI AVEC PILES



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE
Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,1°C / 1°C au delà de 200°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°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	69,80



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE + SONDE AMOVIBLE
Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,8°C. Résolution 0,1°C / 1°C au delà de 200°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 volts incluse. Livré avec sonde amovible standard (code 250536). Possibilité de connecter toutes les sondes ci-après.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +300	80	42	250527	139,00



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 mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	3,90

IP 65

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Précision ± 0,8°C. Sonde L 115 mm.
Câble L 600 mm.
Extinction automatique.
Fonctionne avec 1 pile CR2032.

DÉSTOCKAGE

°C	L mm	l	Code	Prix HT
-50 à +350	915	42	250505	36,00



THERMOMÈTRES
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 ± 3° C. Pile 9 volts. Poids : 200 g.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	49,50



MINI-THERMOMETRE INFRAROUGE

- Mesure la température de produits chauds, dangereux, salissants : chocolat, sauces, ...
- Format mini simple et facile à utiliser.
- Précision ± 3°C. Résolution 0,1°. 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



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	82,05

SOLUTION TAMPON PH7

L mm	L mm	H mm	cl	Code	Prix HT
110	45	180	50	250154	33,60



THERMOMETRE FRIGO

- Compact.
- Crochet et grand écran digital.
- Livré sous blister avec 1 pile LR44.
- Précision ± 1°C.

°C	L mm	L mm	Code	Prix HT
-50° à + 50°	70	55	250559	10,50

IP 65



Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistante 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	39,50
Spatule de rechange				113091	6,90



SPATULE THERMOMETRE ELVÉO

Le raclage du fond des récipients pendant la cuisson favorise l'homogénéité de la mesure en °. Palette souple silicone.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	385	113092	45,60

SANS RINÇAGE

LINGETTES DE DESINFECTION

Lingettes désinfectantes bactéricide et fongicide (HACCP).
Boîte distributrice, couvercle refermable.
Format lingettes : 140 x 210 mm.

Code	Prix HT
720092	12,65

DÉSINFECTEZ VOS SONDES AVEC UN PRODUIT ADAPTÉ
= SÉCURITÉ



ALARME DE TEMPÉRATURE



THERMOMÈTRE DIGITAL + 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	19,90

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	205,00



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	110,00



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	89,00
Sonde supplémentaire	250651	25,50



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 : ± 0,5°C, ± 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	92,40



(1) avec logiciel DGraphTM et pilote USB compatible Windows xp, vista, Windows 7 et 8.



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, Ø 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	772,00
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



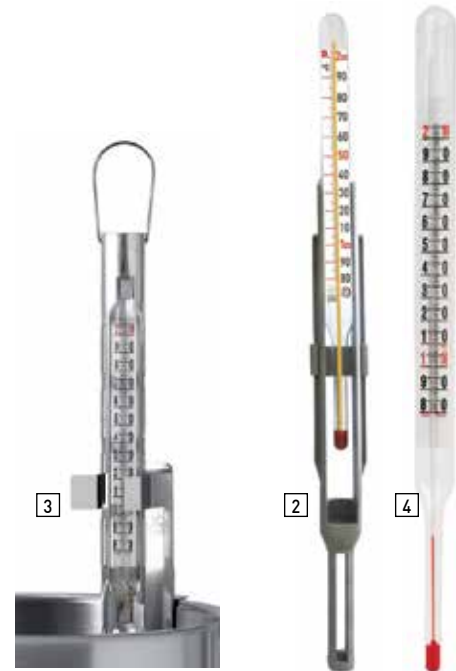
© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



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.
 Graduation bicolore.

°C	L mm	Code	Prix HT
1. Thermomètre "Frigo", précision 0,5°C entre -4 et +6°C			
-40 à +30	300	250302	12,55
1. Thermomètre à eau			
0 à +60	300	250315	9,05
1. Thermomètre cuisson			
0 à +120	300	250325	9,50



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	12,70
3. Gaine en inox			
+80 à +200	300	250331	27,40
4. Sonde sans gaine			
+80 à +200	300	250332	10,35



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	19,75



THERMOMÈTRE STYLO

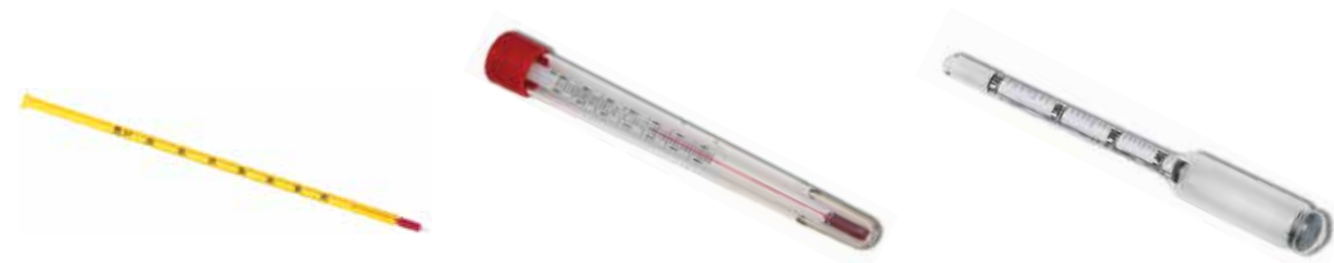
°C	L mm	Code	Prix HT
-20 à +50	210	250303	3,95

THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR
 Tout en plastique, à liquide. Lecture facile.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +50	185	250301	3,00

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	12,45



THERMOMÈTRE-SONDE
 Verre. Ø 17 mm.

°C	L mm	Code	Prix HT
+30 à +100	240	250340	8,40

THERMOMÈTRE BOULANGER

Corps transparent en copolyster, capuchon en copolyster 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	10,60



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	12,95



THERMOMÈTRE FOUR

A cadran. Corps acier inoxydable. Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
+50 à +300	163	250350	16,25



THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE



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	7,30



THERMOMÈTRE MURAL

Thermomètre classique, grand modèle, pour lecture rapide. Sans mercure.

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +50	400	079276	10,80

ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP

Acier inoxydable, Ø 36 mm, profondeur 175 mm, 17,5 cl.

Code	Prix HT
250112	29,00



MADE IN FRANCE



GRANDE LISIBILITÉ

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.

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	411,00



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 ± 1 % pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ...	150	250122	72,55
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... /	150	250124	72,55



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 : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	382,00



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	140,00

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	34,60

NEW!

MINUTEUR DIGITAL ROTATIF 99 MIN

Multi-usages pour cuissons précises. Minuteur digital rond 99 minutes à paramétrage rapide. Sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	23	250611	17,40



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	20,55



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	11,15



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

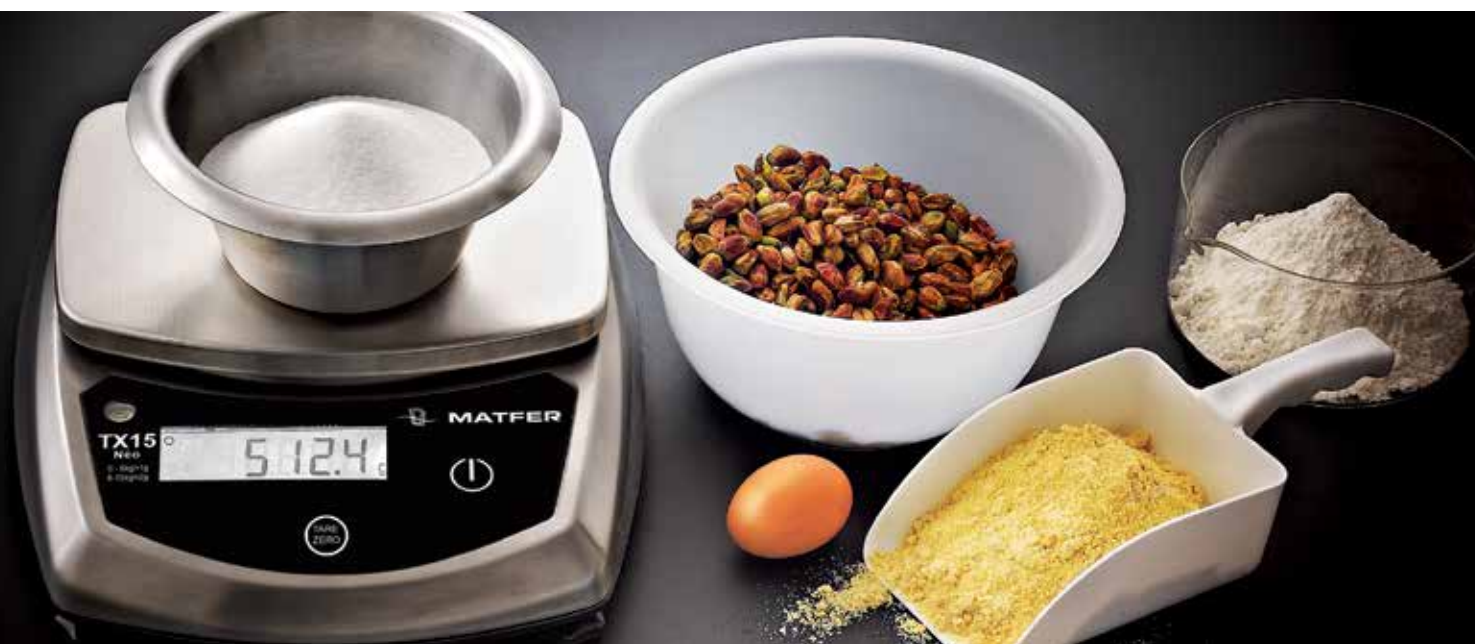


4 MINUTEURS EN 1

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	105,00



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. 50-60 hertz.



-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

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

GRAND PLATEAU



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 afficheur 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



Support inox pour indicateur utilisé en fixation murale ou sur colonne

-5 +40 °C

IP 67
Plateau



BALANCE SPÉCIALE FOURNIL

Balance avec écran à fixer sur colonne ou au mur (support fourni).
Dimensions : 350 x 300 x 90 mm.
Hauteur avec colonne : 580 mm.
50-60Hz.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Plateau mm	Code	Prix HT
TF 30	30	5	350 x 300	252230	595,00

-10 +40 °C

IP 67



BALANCES À COLONNE TF

Ecran large fixé sur colonne.
Livré avec support mural de fixation de l'écran.
Plateau inox.
50-60Hz.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Plateau mm	Code	Prix HT
TF60	60	5	500 x 400	252233	762,00
TF150	150	50	600 x 500	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



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.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
BC 5	5	1	0,51	252093	29,55



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	9,65



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	92,20
220	220	220	260	277	10	50	252010	129,00
315	315	315	370	355	30	100	252030	187,00
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	2,63



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	108,00



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. Gradués : dl, cl, mL. Copolyester. T° max 90°C.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
1	180	251012	7,05



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	12,95



MESURE INOX GRADUÉE

Acier inoxydable. Empilable.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
0,1	50	251101	5,00
0,25	70	251102	5,55
0,5	110	251105	9,60
1	130	251110	13,05
2	190	251120	24,55



2^{ÈME} ÉCRAN DE LECTURE DU POIDS SUR FACE ARRIÈRE



-5 +40 °C

IP 65

BALANCE ELECTRONIQUE SM

Balance 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	35,35



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	214 - 231
Plaques et grilles	232 - 239
Toiles et feuilles de cuisson	240 - 243
Moules rigides (Exoglass®, Exal, Exopan, inox)	244 - 277
Moules Flexipan®, Silform®, Flexipat®, Tapis Relief, Gastroflex	278 - 309
Multi-moules	310 - 311
Cadres, cercles et formes à gâteaux	312 - 325
Découpoirs	326 - 335
Ustensiles à décor fin	336 - 345
Poches et douilles à décor	346 - 356
Petits ustensiles	357 - 367
Colorants	368 - 370
Appareils pour la pâtisserie	371 - 377
Confiserie	378 - 384
Glaceries	385 - 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	13,00

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	25,50



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE
Inox, à poignée.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
123	130	110	115060	14,35



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	3,25
210	72	21	116202	4,05
250	90	30	116208	5,60
265	100	41	116203	6,00
310	108	65	116204	9,30
350	120	110	116205	13,50
400	150	187	116206	19,50
430	180	258	116207	27,90



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



PELLE À INGRÉDIENTS
Polypropylène alimentaire de couleur. 250 x 110 mm.

C cl	Code	Prix HT	
Blanc	70	116270	9,10
Rouge	70	116271	9,10
Bleu	70	116272	9,10
Vert	70	116273	9,10
Jaune	70	116274	9,10



BROSSE À PÉTRIN NOIRE
Monture bois.

L mm	l mm	Code	Prix HT	
210	45	1.	118305	12,00
210	45	2.	118306	11,30



BROSSE HOLLANDAISE
Soies naturelles. Manche bois.

L mm	Code	Prix HT
320	118302	13,00



BROSSE DEMI-TÊTE
Soies naturelles. Poignées bois.

L mm	Code	Prix HT
350	118310	14,95



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	24,95



BROSSE DE COMPTOIR
Manche PP. Fibres bleues PE L 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	13,45



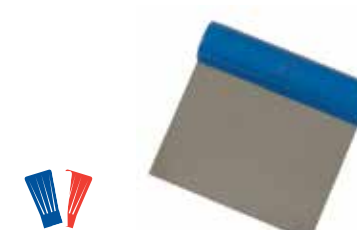
BROSSE À MANCHE
Soies naturelles. Poignée bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	8,35



COUPE-PÂTE MATFER ROND
Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112901	3,70
110	105	souple	112903	3,80



COUPE-PÂTE MATFER DROIT
Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112900	3,70
110	105	souple	112902	3,80



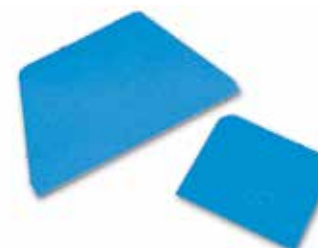
COUPE-PÂTE INOX
Raclette rigide, acier inoxydable, d'une seule pièce, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	120	112822	8,10



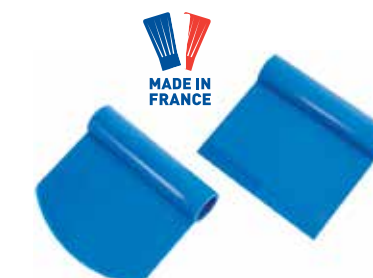
RACLETTE COUPE-PÂTE
Raclette souple, acier inoxydable, manche plastique blanc.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	7,95



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	5,65
115	80	rond	112826	5,65

BACS À PÂTONS



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS ÉCONOMIQUE
Polypropylène blanc.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	14,70



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	14,55
20	530	410	140	1070	510501	20,95
Couvercle, PE				25	585	510508 11,75



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	23,30
290	280	13	Bec verseur, gradué 510507	15,50

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.
- Empilable à vide.

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	12,25
24	480	180	910	510532	15,25
Couvercle			480	30	455 510534 11,25



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	15,50
17	600	400	110	955	510536	15,95
Couvercle			600	400	30 615 510537	11,85

CHARIOTS BACS À PÂTE



CHARIOT BACS À PÂTONS

Chariot en tube d'acier inoxydable, supports en fil d'inox 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

TOILES À COUCHE



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	125,00
650	118565	136,00
700	118570	142,00
750	118575	150,00
800	118680	156,00

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSISURES

Anti-cryptogamique. 100% lin écri. Spéciale congélation. Densité 380 g/m². Rouleau de 20 m.

L mm	Code	Prix HT
700	118580	216,00



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	187,00
650	2,30	118665	193,00
700	2,30	118670	186,00

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	20,75	
Long	260	140	86	750	118537	21,95	
Long	340	140	86	1000	118539	24,50	
Ovale	210	150	86	500	118541	20,75	
Ovale	250	150	86	750	118543	22,20	
Ovale	265	170	86	1000	118545	24,65	
Rond	200		86	500/750	118547	20,75	
Rond	230		86	1000	118549	22,35	
Rond	270		86	1500/2000	118550	27,15	



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	26,25
300	750	90	118521	30,50
320	1000	90	118522	35,70
340	1500	90	118523	40,00

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	14,55
Bleu		420	140	75	1500	118519	15,20



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	21,95
2- Rond	190			85	500	118505	20,30
2- Rond	260			95	2000	118506	30,45
3- Triangle	180	180		85	500	118525	21,20
3- Triangle	230	230		85	1000	118526	23,20
4- Carré	220	220		85	1000	118528	23,25
5- Long	410	95		58	300	118515	22,75
5- Long	460	100		58	500	118516	24,80



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	17,65
240	1000	125	118511	21,10
270	1500	135	118512	23,90
290	2000	145	118513	27,40

SÉCHOIR À TOILES À COUCHE

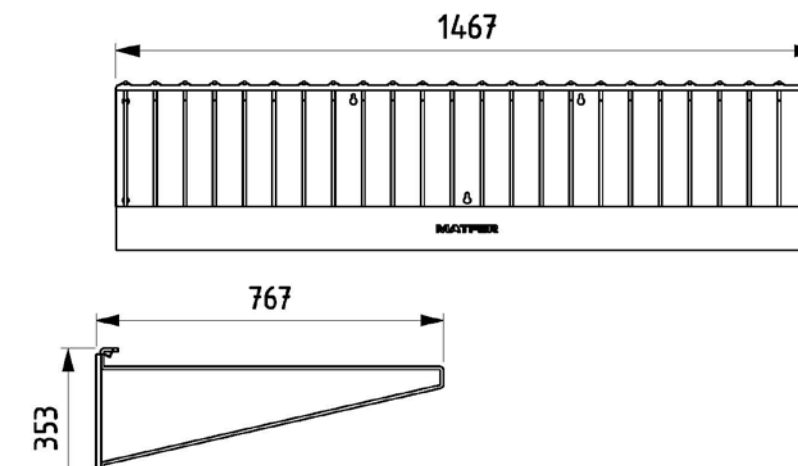


SÉCHOIR POUR TOILES À COUCHE

- 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	401,00

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.

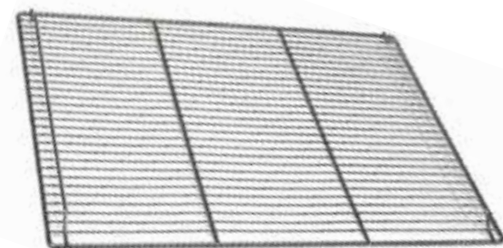
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	8,25





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	34,10
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312131	34,10
Sans galerie, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312132	23,30



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	31,45



Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
2 épis de blé	90 x 10	154101	32,10



Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Grappe de raisin	100 x 60	154103	31,45



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	37,90



- 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.
- S'utilise avec lame 120034/120035.
- Vendu avec 1 lame + 1 aimant à coller sur le four.
- Créé par Jean-Christian Horel, boulanger et fabriqué par Matfer.

L mm	l mm	Code	Prix HT
128	24	120032	30,55

Le blister



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	11,75
145	Lame courbe	120055	11,75
145	Grosse boule	120056	11,75



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 BOULANGER MATFER

Lame inox. Coupe rasoir avec protège lame, manche vert, forme ergonomique.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
Le sachet de 12			
150	5	120006	29,15



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	90,75
Lot de 4 x 10 lames	120035	20,65



LAME BOULANGER

Acier au carbone traité.

L mm		Code	Prix HT
La boîte de 12			
120	Lame droite n°5	120013	37,55
120	Lame courbe n°5	120018	37,55
120	Boules moyennes	120022	49,50
120	Grosses boules	120023	49,50



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	13,30



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	20,60
585	385	600 x 400	321012	26,10



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	72,80
400	600	5	Baguette	311205	72,80
Toile de rechange					
400	600	4		311214	39,60
400	600	5		311215	39,60



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	34,20



Pour cuisson en four à sole. Utilisation en chambre de pousse 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	54,10
6	Baguette	650	430		311121	55,50
6	Baguette	750	430		311122	56,60
6	Baguette	850	430		311123	65,25
8	Baguette	790	580	Bongard	311125	77,20
5	Deux livres	800	430		311135	60,95
6	Deux livres	790	580	Bongard	311133	75,05
8	Ficelle	600	430		311138	69,65
2	Baguette	450	144		311141	12,10



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.
 Un graissage régulier facilite le démoulage.

Utilisables pour les cuissons de pâte sucrée



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	23,30
250	90	80	75	500	345834	25,40
270	100	90	90	800	345835	27,95
290	110	100	100	1000	345836	30,65
Pain de mie lunch						
400	120	110	120	1800	345842	39,75

MOULE SANS COUVERCLE

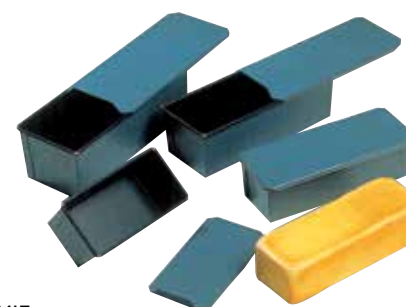
L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	16,95
250	90	80	75	500	345934	18,25
270	100	90	90	800	345935	19,80
290	110	100	100	1000	345936	22,40
Couvercle seul, en acier inoxydable						
180					346933	7,15
250					346934	7,85
270					346935	9,00
290					346936	9,15

(1) poids de pâte par moule.

- Acier fin revêtu d'un PTFE multicouches anti-adhérent 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. Croûte aspect gaufré.

L mm	l mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	340853	23,85
250	90	75	500	340854	27,30
270	100	90	800	340855	32,45
290	110	100	1000	340856	36,55



PAIN COUPÉ

Croûte aspect gaufré.

L mm	l mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	341606	19,80
250	90	75	500	341607	21,55

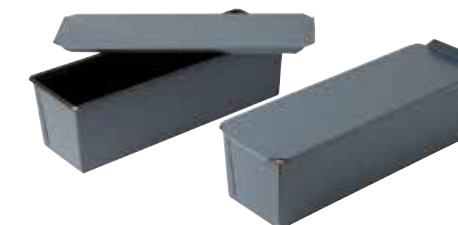


PAIN COMPLET

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	l base mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
140	80	80	75	200	341601	19,80
160	80	80	75	250	341602	20,85
180	80	80	75	300	341603	21,10
200	80	80	75	350	341604	21,60

(1) poids de pâte par moule.



PAIN DE MIE LUNCH

Avec couvercle. Section carrée, sans évasement pour pain de mie à grandes tranches et croûte gaufré.

L mm	L tranche mm	l tranche mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
400	100	100	1500	341641	39,65
400	120	120	1800	341642	40,45
400	140	140	2000	341643	61,75



BISCOTTE LARGE

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
400	100	80	90	340961	30,40
500	100	80	90	340962	32,40



BISCOTTE ÉVASÉE

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
200	95	80	75	340951	20,05
250	95	80	75	340952	21,30
300	95	80	75	340953	21,50
350	95	80	75	340954	22,05
400	95	80	75	340955	23,30
450	95	80	75	340956	24,15
500	95	80	75	340957	26,75

MOULES À PAIN

RONDS



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	103,00
300	45	180	"Mignon" 341713	97,45

(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	45,70
360	70	341717	51,40
300	45	"Mignon" 341711	42,95

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	290,00



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. Conformés aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques).

Modèle	Crispin mm	L mm	Code	Prix HT
Moufle	100	300	773001	15,25
Moufle	200	400	773002	15,70
Gant	100	300	773011	18,50
Gant	200	400	773012	19,50



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	24,00



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	19,50
450	118321	23,10
600	118322	29,85

MANCHE TÉLESCOPIQUE ALUMINIUM

L mm	L déployée mm	Code	Prix HT
1485	2500	118332	35,75

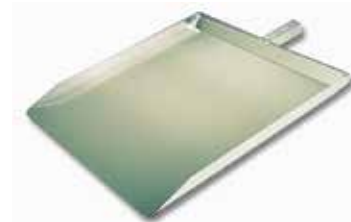


BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

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	71,00	
Sans manche					
200	109	118326	57,60		
Manche bois					
3000	710205	25,55	1016	118328	13,80

PELLES 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	140,00
Manche hêtre, section 25 x 25 mm				
4000			118133	29,20



PELLE AVEC MANCHE

Hêtre.

L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	600	180	118101	38,30
3000	600	200	118102	39,40
3000	600	220	118103	43,25
3000	600	300	118105	46,70
4000	600	400	118104	65,70



PLANCHETTE À PAIN

Hêtre

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	10,55

MANCHE POUR PELLON EN HÊTRE

L totale mm	Code	Prix HT
Manche hêtre, section 22 x 27 mm		
1500	118143	13,20
2500	118142	15,40
3500	118132	27,85
Vis de manche tête plate		
80	118135	1,05



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	73,20
3200	600	550	118114	77,35
3200	600	580	118115	79,40
3200	600	630	118116	83,50



PELLE RONDE

Hêtre

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle avec manche			
3000	350	118136	57,40
Pellon sans manche, livré avec 2 vis			
300	118139	24,40	
350	118138	33,60	
400	118140	36,60	
450	118141	44,65	



PELLON

Hêtre, sans manche, livré avec 2 vis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	21,05
600	220	118122	25,15
600	300	118124	29,40
600	400	118123	41,80



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	71,70



MANNE GERBABLE
Fond et parois ajourés.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Coloris : Chocolat					
655	455	680	150	511011	67,30
Coloris : Ivoire					
655	455	800	176	511012	72,35



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	87,65



MANNE GERBABLE EMBOÛTABLE

Fond et parois ajourés, coloris jaune.
Base 600 x 400 mm. Utilisable avec le chariot Ref. 140523 et 140524.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
560	360	633	150	511009	85,00



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



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	64,30



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	Code	Prix HT
610	410	170	300	140523	79,75



MANNE À 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	7,25



CLAIE À PAIN OSIER

Ø mm	H mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Claie ronde, avec poignée					
250	535			512015	49,05
400	800			512018	74,20
Claie ronde, sans poignée					
300	510			512016	50,95
Claie rectangulaire					
	500	400	300	512019	66,00



CLAIE OSIER ROTONDE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	855	573421	30,35



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.



PÂTE MOELLEUSE - CUISSON RAPIDE



GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA

L mm	l mm	Code	Prix HT
410	280	310439	12,70
530	320	310440	19,35
600	400	310441	22,00



GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	4,70
280	310445	5,90
305	310446	6,60
330	310447	8,80
380	310448	14,00
430	310449	15,60
480	310451	17,05



PLATEAU À PIZZA PERFORÉ

Aluminium. Perforations Ø 9 mm.

NEW!

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	12	310465	9,20
305	12	310466	9,90
330	12	310467	12,35
350	12	310468	13,20



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	12,00
340	15	340721	15,00



ROULETTE À PIZZA

Modèle robuste avec manche ergonomique polyéthylène. Roulette inox.

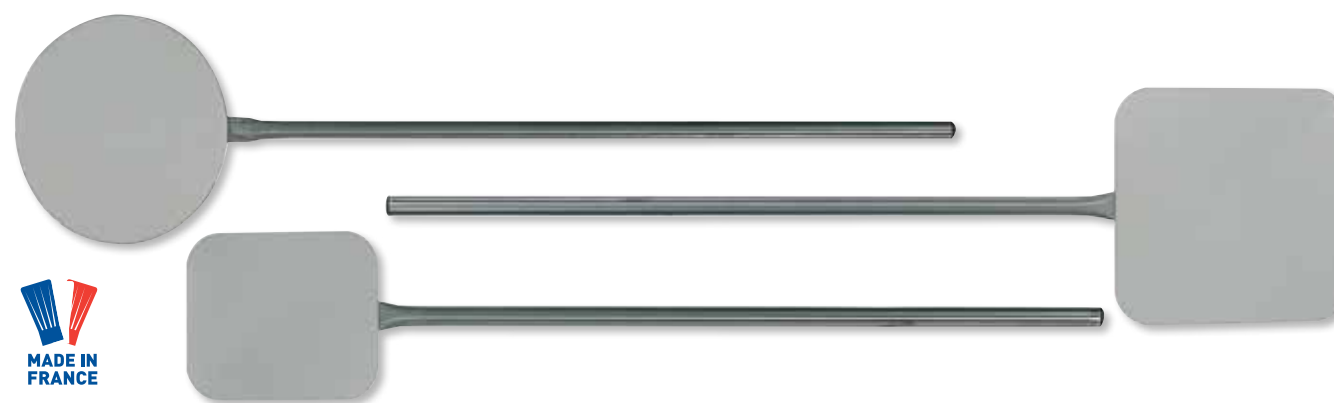
Ø mm	Code	Prix HT
100	141035	10,55



ROULETTE UNIE

Ou roulette à pizza. Acier inoxydable.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
60	180	141031	5,75



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	47,15
1300	925	330	310	118006	60,30
Pelle carrée					
1360	925	400	400	118007	69,00



PELLE À PIZZA

Aluminium. Manche bois.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
350	300	875	072170	41,80
350	300	1325	072172	47,00



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	34,40

L totale mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle ronde				
1165	925	240	739224	38,80
1235	925	310	739231	44,70
1305	925	380	739238	49,25
1375	925	450	739245	53,15



PELLE BOIS, VOIR PAGE 229



CAISSE À PATONS

Agréée contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT		
600	400	70	13,7	PP	510111	11,80	
600	400	100	20	PEHD	510112	14,15	
Couvercle					PP	510311	9,90



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 pouce.
- 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	20,35
600	400	1,7	310202	26,25
530	325	1,7	GN 1/1 310203	20,70



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	20,55
600	400	1,7	310212	28,05
530	325	1,7	GN 1/1 310213	20,85



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	36,60
530	325	2	GN 1/1 310223	28,90



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	13,95
260	1,7	310434	16,55
280	1,7	310435	19,30
300	1,7	310436	19,90
320	1,7	310437	20,25



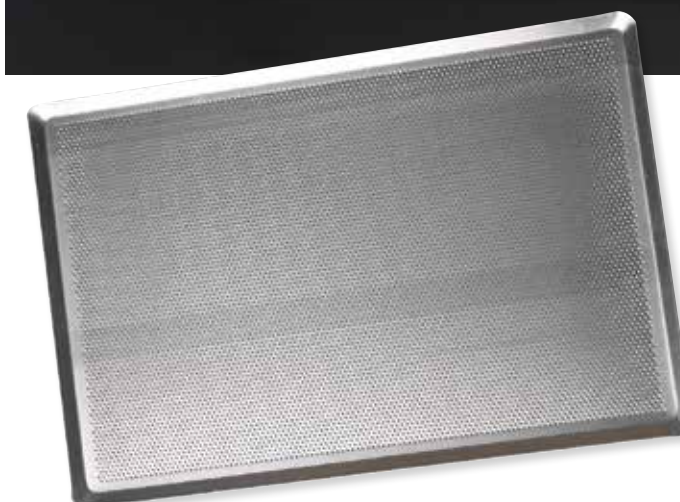
PLAQUE "MATFER"
Spéciale four, à 4 bords pincés. Qualité supérieure, ébavurée, très résistante aux déformations. Température maximum d'utilisation +350°C.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
400	300	1,5	1,5	310101	11,95
530	325	1,5	GN 1/1 2	310107	11,65
600	400	1,5	2,8	310103	15,00
650	530	1,5	GN 2/1 3,5	310108	25,95
660	457	1,5	2	310104	41,10



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	7,65
220	1,5	310402	8,00
240	1,5	310403	8,15
260	1,5	310404	9,85
280	1,5	310405	10,70
300	1,5	310406	11,40
320	1,5	310407	11,95
360	1,5	310408	15,05
400	1,5	310409	17,50



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	43,40
530	325	1,5	GN 1/1 1,5	310157	29,50



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**.
- **Nettoyer-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 pouce] 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.

PLAQUES



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	32,95



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	14,85
530	325	25	275503	12,55



IDÉALE POUR LE STOCKAGE DES CHOCOLATS, LA
PRÉPARATION DES ENTREMETS FRAGILES.



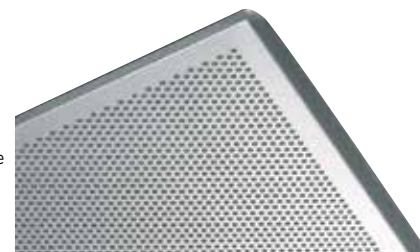
PLAQUE INOX

4 bords pincés.

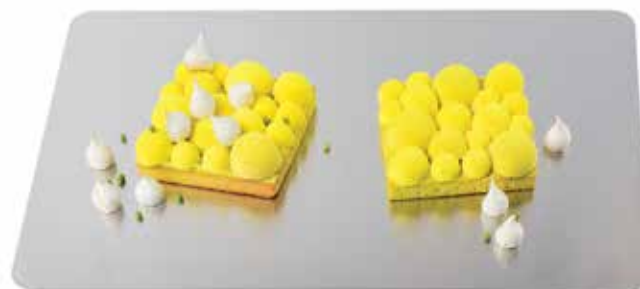
L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
400	300	1	310621	19,10	
600	400	1	310623	21,05	
530	325	1	GN 1/1	310625	17,30
650	530	1,5	GN 2/1	310624	35,40

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	15,50	
530	325	1,5	GN 1/1	310610	17,40
600	400	2	310612	21,80	



PLAQUE ALUMINIUM

Sans bords.

NEW!

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	2	310615	18,55



L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
① Aluminium						
600	400	20	2	4,5	529401	39,10
② Aluminium avec revêtement anti-adhérent						
600	400	20	2	4,5	663201	44,40



PINCE CLIP'PLAC

Pincés 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 pincés.

L mm	l mm	Code	Prix HT
23	10	111892	16,20



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	31,05

PLAQUES BORDS DROITS

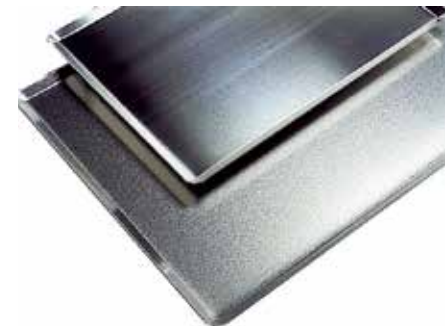


ANGLES ARRONDIS
SANS SOUDURE
= NETTOYAGE PLUS FACILE



PLAQUES À BORDS DROITS

Plaques monobloc. Fabrication totalement étanche. Angles arrondis faciles à nettoyer. Hauteur bords : 20 mm.



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	13,95	
530	325	1,5	GN 1/1	310606	14,65
600	400	2	310604	21,25	



L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Tôle bleuie						
600	400	20	1,5	4,5	455001	29,75
530	325	20	1,5	3	455003	27,50



L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Acier inoxydable						
600	400	20	1	4,5	713401	38,55
530	325	20	1	3	713403	36,45

CLOCHE À PLAQUE PÂTISSIÈRE



TRANSPORT ET
STOCKAGE SOUS
BONNE PROTECTION



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.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	322018	36,40



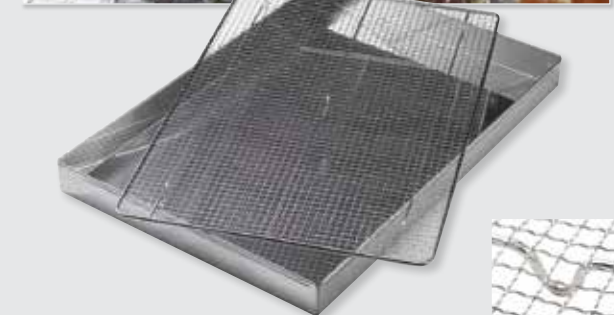
GRILLE RONDE
Grille soudée en acier chromé généralement utilisée pour refroidir les gâteaux après cuisson.

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



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	22,05



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	47,75



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	43,90



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	30,05



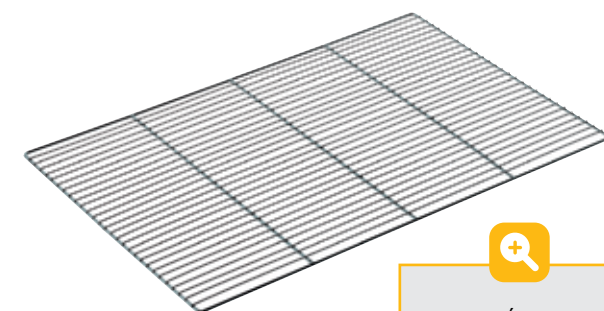
PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE
À bords légèrement évasés. Aluminium.

L mm	l mm	P mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	30	1	6	310455	84,50



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS
Plaque rigide facilitant garnissage, enfournement et défournement de tulicups/muffins. Circulation d'air optimale pour une cuisson homogène. Adapté pour utilisation sur plaque à four ou grille 600x400mm. En acier inoxydable avec poignées.

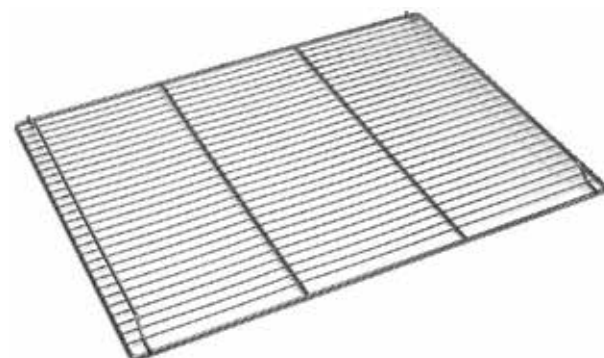
Ø alvéoles mm	Nbre alvéoles	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
45	51	560	360	21	310717	46,95
70	22	560	360	38	310718	46,95



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

SPÉCIAL PÂTISSERIE-STOCKAGE

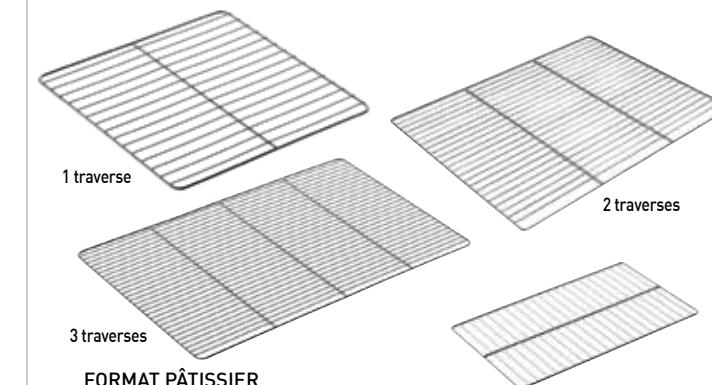


GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION
Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin ou EVOPAN®

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	34,10
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	28	3	312131	34,10
Sans galerie							
800	600	2	7	22	3	312132	23,30



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	8,90
standard	600	400	3	5	29	2	312124	10,25
renforcé	600	400	2	6	24	3	312126	14,50
standard	800	600	2	7	22	3	312132	23,30

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	13,05
GN 2/3	354	325	1	5	15	2	711006	8,40
GN 1/1	530	325	1	6	20	2	711003	7,25
GN 2/1	650	530	3	7	20	3	711002	16,10
GN 2/1	650	530	3	6	32	2	071112	20,45

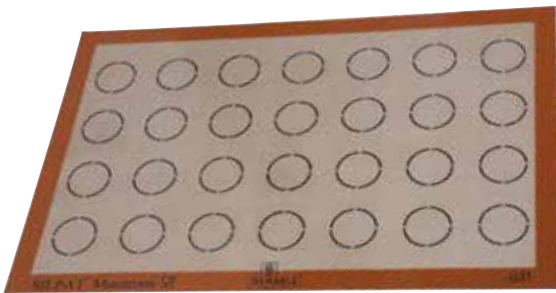
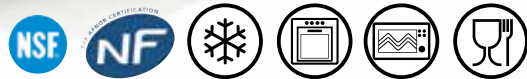
GRILLE RENFORCÉE
Spéciale pour le stockage de produits lourds.

	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	10,80



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	11,00
520 x 315	GN 1/1 - 530 x 325	1	321001	14,45
585 x 385	600 x 400	1	321002	18,55
620 x 420	660 x 460	12	321003	20,35



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	25,95
375 x 275	28	321009	22,10



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "EXOPAT"
 Bords blancs, à la marque Matfer.
 - 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	Lampe à sucre	1	321030	11,00
520 x 315	GN 1/1	1	321031	14,45
585 x 385	600 x 400	1	321032	18,60
620 x 420	660 x 460 (USA)	100	321004	20,35



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. Température d'utilisation max = 250°C. Produit pouvant être découpé pour l'adapter à des formes ou moules spécifiques.

Dim. feuille mm	Code	Prix HT
570 x 370	320412	75,35



RETROUVEZ
 LES PYRAMIDES À MACARONS
 DANS LE CATALOGUE



PAPIERS CUISSON



+200 °C

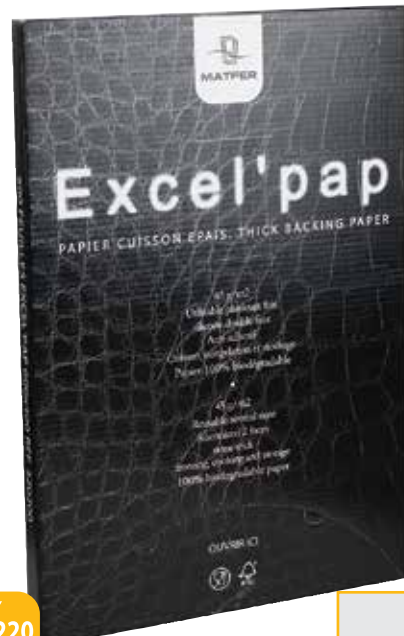
PAPIER SILICONÉ ECOPAP

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/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	39	500	320211	29,60
530 x 320	39	500	320213	23,60



TOUS NOS PAPIERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP SONT 100% BIODÉGRADABLES



-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 jodons, succés, macarons... Réutilisable environ 10 fois.

Dim. feuille mm	g/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	45	500	320200	39,65



NEW!

PAPIER CUISSON EXOPAP

Format adapté à la dimension du fond des plaques à bords "pincés", et évite le retournement du papier dans les fours à air pulsé.

Dim. feuille mm	g/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
575 x 375	41	500	320231	29,80



SPÉCIAL CONGÉLATION

-40/+220 °C



© Juliette Pradels - Jérôme Villette

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/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	41	500	320201	33,50
600 x 400	41	250	320202	22,40
530 x 320	41	500	320203	26,95



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/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
400 x 300	40	50	320230	8,35



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.

- 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	272,00



PAPIER BAKEWELL

Anti-adhésif. En rouleau continu. Livré en boîte distributrice. Longueur 75 mètres. Épaisseur du papier : 41g/m².

L m	l mm	Code	Prix HT
75	450	111320	26,80



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	66,20
605	405	50	600x400 mm	320260	63,15



© Juliette Pradels - Jérôme Villette

ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Utilisable dans le distributeur SABRE. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75 m.

L mm	L m	g/m²	Code	Prix HT
400	75	41	320205	44,25

Le carton de 3 rouleaux

-40/+220 °C



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.



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.



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.



GASTROFLEX®

FLEXIPAN®



SILFORM®

- 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.



ACIER INOXYDABLE



- Recommandé pour la cuisson des produits acides.
- Acier inoxydable fin.
- A graisser avant chaque utilisation.

L'Exoglass® garantit : 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

NEW!	Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
	80	20		10	345118	30,20
	90	20		12	345109	33,70
	100	20	Quiche	12	345110	37,10
	110	20		12	345111	41,85
	120	20		12	345112	45,35



TARTELETTE CANNELLÉE

	Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
	80	18		12	345656	32,65
	90	18		12	345657	33,70
	100	20		12	345658	36,00
	110	20		12	345659	40,70



TARTELETTE OBLONGUE CANNELLÉE

	Ø mm	L mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
	117	70	18		12	345202	44,10



Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS

FORME LONGUE, ADAPTÉE 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	126,00



MILLASSON À BORD DROIT
Spécial fonceuse à pâte.

	Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
NEW!	70	18		50	345106	127,00
	80	20		50	345108	134,00
NEW!	90	20		50	345113	144,00
NEW!	80	20	Blister	10	345118	30,20



MOULE À MANQUÉ INDIVIDUEL

	Ø mm	H mm	Bords		U.V.	Code	Prix HT
	100	30	Cannelé		12	345151	45,35
	100	30	Uni		12	345201	45,35



TARTELETTE RONDE UNIE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	10	24	345676	59,45
80	12	24	345678	61,25
90	13	12	345680	34,10
100	15	12	345681	36,85



CORNETS

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	140	12	345446	37,25
50	140	12	345448	45,35



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	18,80



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	16,95
250	90	80	75	500	345934	18,25
270	100	90	90	800	345935	19,80
290	110	100	100	1000	345936	22,40

(1) poids de pâte par moule.



CERCLES À TARTE

2 bords : 1 arrondi pour fonçage classique avec pâte découpée et 1 droit pour fonçage arasé pour des tartellettes nettes.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	17	6	346701	12,70
65	17	6	346702	14,30
70	17	6	346703	13,90
75	17	6	346704	14,10
80	19	6	346705	14,25
85	19	6	346706	14,70
90	19	6	346707	15,00
100	20	6	346708	16,20
120	22	1	346709	3,65
160	25	1	346711	4,60
180	25	1	346712	4,85
200	25	1	346713	5,05
220	25	1	346714	5,50
240	25	1	346715	5,70
260	25	1	346716	6,15
280	25	1	346717	6,35

Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS

ABSENCE D'ENTAME SURCUITE AUX EXTREMITES



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	16,70
210	55	55	500	345079	17,55



BRIOCHE INDIVIDUELLE

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	U.V.	Code	Prix HT
70	28	12	24	345233	43,00
75	28	10	12	345234	23,60
80	32	10	12	345235	25,40



RAMEQUIN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
82	40	20	6	345604	38,35



CAKE

Evaseement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	18,55
180	80	80	100	345073	21,05
200	80	80	115	345074	21,95
250	80	80	145	345075	24,65
300	80	80	175	345076	26,25



DARIOLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
45	45	6	6	345591	31,00
50	50	8	6	345592	32,90
55	55	10	6	345593	34,10
60	60	14	6	345594	37,55
70	70	22	6	345595	43,45



SAVARIN OUVERT

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	345621	50,25
80	18	6,5	12	345622	52,45



CANNELÉ

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
35	35	2,3	6	345415	27,20
45	45	5	6	345416	30,25
55	55	9	6	345417	33,80



PLAQUE DE CANNELÉS

Dimensions hors tout 400 x 300 mm.

Ø mm cannelé	Nbre de moules	Code	Prix HT
35	30	347415	179,00
45	25	347416	173,00
55	16	347417	138,00



KOUGLOF

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
95	60	30	6	345638	58,00
140	70	50	1	345639	18,95
200	103	180	1	345642	41,75



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS

L mm	l mm	Ø kouglof mm	Code	Prix HT
600	400	95	347638	210,00



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL

L mm	l mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	40	11	6	345060	26,80



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	178,00

MILLASSON EXAL
ou quiche.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17	Bord roulé	12	334150	26,30
80	18	Bord roulé	12	334154	31,75
90	19	Bord roulé	6	334156	17,10
100	20	Bord droit	12	334177	36,95

MILLASSON EXOPAN

Bord roulé.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17		25	331731	47,00
65	17		25	331732	48,80
70	17		25	331733	52,55
75	18		12	331734	28,00
80	18		12	331735	28,25
85	18		12	331736	28,90
90	19		12	331737	31,05
95	20		12	331738	31,75
100	21		12	331739	32,80



SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE

MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS®
Spécial fonceuse à pâte.

	Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
NEW!	78	18		50	345106	127,00
	80	20		50	345108	134,00
NEW!	90	20		50	345113	144,00
NEW!	80	20	Blister	10	345118	30,20

RETROUVEZ LA
GAMME COMPLÈTE
DES DÉCOUPOIRS
EXOGLASS®,
P. 327-328

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Millassons Ø mm	Ø mm	Découpoirs adaptés	
		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



MILLASSON EXOGLASS®

Forme rigide facile à foncer, cuisson homogène de la pâte.

	Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
NEW!	80	20		10	345118	30,20
	90	20		12	345109	33,70
	100	20	Quiche	12	345110	37,10
	110	20		12	345111	41,85
	120	20		12	345112	45,35



Avec l'aimable participation de **FERRANDI** PARIS

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	126,00

TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	9	25	332671	27,25
50	9	25	332672	27,30
55	9	25	332673	29,90
60	10	25	332674	32,95
65	10	25	332675	35,35
70	10	25	332676	38,10
75	11	25	332677	41,10
80	12	25	332678	47,40
90	13	12	332680	24,60
100	15	12	332681	30,10

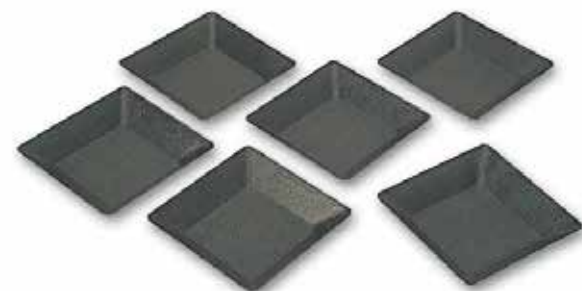
TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	12	25	332691	28,35
50	12	25	332692	31,05
55	13	25	332693	31,40
60	15	25	332694	33,15
65	16	25	332695	42,50
70	17	25	332696	45,95
75	19	25	332697	47,25
80	20	25	332698	51,10



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	10	24	345676	59,45
80	12	24	345678	61,25
90	13	12	345680	34,10
100	15	12	345681	36,85



TARTELETTE CARRÉE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
57	57	10	25	332631	45,70
68	68	12	25	332632	57,95

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS® CANNELÉE

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
117	70	18	12	345202	44,10

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 oblongs réf.345202.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	90	153030	34,70



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	10	25	334180	31,45
80	12	25	334185	39,55
100	18	12	334190	25,60
110	20	12	334191	32,50
120	20	1	334192	3,20



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	10	25	332651	27,35
65	10	25	332652	30,55
70	10	25	332653	32,95
75	12	25	332654	34,35
80	12	25	332655	35,00
85	13	12	332656	20,65
90	15	12	332657	21,35
100	18	12	332658	24,60
110	20	12	332659	30,55
120	20	12	332660	35,80



TARTELETTE CANNELÉE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	18	12	345656	32,65
90	18	12	345657	33,70
100	20	12	345658	36,00
110	20	12	345659	40,70



GENOIS EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	334101	23,95
95	17	6	334102	13,75
105	18	6	334103	16,25

GENOIS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	331611	21,05
95	17	12	331612	24,95
105	18	12	331613	28,30



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®
Matériau composite.

Ø mm	H mm	Bords	U.V.	Code	Prix HT
100	30	Cannelé	12	345151	45,35
100	30	Uni	12	345201	45,35



MANQUÉ ROND EXAL
Bord roulé.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	30	334110	5,85
120	35	334112	8,50
160	40	334116	9,75
200	42	334120	11,85
240	45	334124	14,65
280	45	334128	17,30



HAUTEUR PLUS IMPORTANTE =
CAPACITÉ DE GARNITURE AUGMENTÉE



MANQUÉ ROND EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Manqué cannelé			
100	30	331151	4,50
Manqué uni, bord roulé			
100	30	331201	4,70
120	32	331202	5,95
140	35	331203	6,90
160	37	331204	7,10
180	40	331205	9,00
200	40	331206	10,55
220	42	331207	11,25
240	42	331208	12,55
260	45	331209	13,85
280	45	331210	15,35
300	47	331211	18,30
320	50	331212	19,25
340	52	331213	22,25
360	55	331214	24,55
400	55	331216	28,50



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	21	12	331739	32,80
120	21	1	332252	4,90
140	22	1	332253	5,55
160	22	1	332254	7,00
180	23	1	332255	7,60
200	23	1	332256	9,30
220	23	1	332257	10,55
240	23	1	332258	11,60
260	23	1	332259	13,15
280	23	1	332260	13,75
300	25	1	332261	15,45
320	27	1	332262	17,50



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332232	8,85
220	25	332233	10,20
240	25	332234	11,00
260	25	332235	12,25
280	25	332236	13,40



TOURTIÈRE CANNÉE EXOPAN

Fond fixe.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332211	5,65
180	25	332212	5,90
200	25	332213	6,65
220	25	332214	7,75
240	25	332215	7,90
260	25	332216	8,05
280	25	332217	8,75
300	25	332218	11,65
320	25	332219	13,60



TOURTIÈRE CANNÉE EXAL

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	334213	7,40
240	25	334215	9,10
280	25	334217	11,50



TOURTIÈRE CANNÉE FOND MOBILE EXOPAN

Facilite le démoulage.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332221	6,00
180	20	332222	7,25
200	25	332223	7,80
240	25	332225	10,25
280	25	332227	13,05
300	25	332228	12,55



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée, en cuivre uni, étamé intérieurement.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	38	341221	110,00
280	47	341222	115,00



**POLYVALENT PIÈCES
SUCRÉES OU SALÉES**



KOUGLOF EXOGLASS®
Peut aussi servir à confectionner de jolis babas (4 personnes).

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
140	70	50	1	345639	18,95



KOUGLOF EXOGLASS®
Cuisson homogène et démoulage facile.
Moules individuels Ø 95 mm.
Verrouillables sur la plaque par vissage 1/4 de tour.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
95	60	30	6	345638	58,00
140	70	50	1	345639	18,95
200	103	180	1	345642	41,75



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	210,00



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	27,20
45	45	5	6	345416	30,25
55	55	9	6	345417	33,80



PLAQUE DE CANNELÉS EXOGLASS®
Cannelés Exoglass® verrouillables sur plaque par vissage 1/4 de tour.
Plaque en acier inoxydable 400 x 300 mm.
Réduit le temps de manipulation et de remplissage. Moules amovibles pour nettoyage.

Ø mm cannelé	Nbre de moules	Code	Prix HT
35	30	347415	179,00
45	25	347416	173,00
55	16	347417	138,00



GATEAU BATTU
Fer blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
145	115	340520	19,20
160	140	340521	19,75



KOUGLOF EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	70	65	331121	34,95
200	100	135	331123	38,60
240	120	250	331125	44,45



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	28,00
55	55	9	6	340413	30,60



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	9,00
45	45	5	340416	10,40
55	55	8,5	340417	12,20



SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	345621	50,25
80	18	6,5	12	345622	52,45



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
50	12	2	12	332611	23,60
55	13	2,5	12	332612	28,80
60	15	3,5	12	332613	29,85
65	15	4	12	332614	30,60
70	16	5	12	332615	31,50
75	17	6	12	332616	34,10
80	20	8,5	12	332617	35,45



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Embouti d'une seule pièce et bordé.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	40	50	331183	17,05
200	42	75	331184	19,45
220	45	95	331185	21,40
240	50	125	331186	23,40



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	332621	44,10
80	18	6,5	12	332622	46,20



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	38,35



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	17,10
90	40	21,5	2	332604	11,55



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	27,00



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	107,20
Grille seule	590	390	19	313503	47,75



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	31,00
50	50	8	6	345592	32,90
55	55	10	6	345593	34,10
60	60	14	6	345594	37,55
70	70	22	6	345595	43,45



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	27,80
50	50	8,5	6	331592	29,30
55	55	11	6	331593	30,45
60	60	14	6	331594	32,75
65	65	18	6	331595	34,70
70	70	23,5	6	331596	38,20



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	26,75
55	53	10	6	342477	28,10
65	63	17	6	342478	29,90



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN
Ou brioche Nanterre, évasée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	22,65
300	85	40	332292	23,30



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

Ø mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
120	45	150	330132	4,65
140	50	250	330133	5,25
160	65	300	330134	6,35
180	73	450	330135	7,75
200	79	650	330136	10,20
220	86	700	330137	12,15
240	100	800	330138	12,55



BRIOCHE 10 CÔTES EXAL

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
75	26	6	334024	10,95
80	31	6	334025	12,50
90	28	6	334026	13,30
100	38	1	334027	3,20



BRIOCHE EXOPAN

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	U.V.	Code	Prix HT
60	15	12	25	330621	29,70
65	24	12	25	330622	32,75
70	28	12	25	330623	36,40
75	28	10	12	330624	18,90
80	32	10	12	330625	21,05
90	36	10	12	330626	21,65
100	40	10	1	330131	2,90

BRIOCHE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	U.V.	Code	Prix HT
70	28	12	24	345233	43,00
75	28	10	12	345234	23,60
80	32	10	12	345235	25,40



BRIOCHE 18 CÔTES FINES EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
55	15	25	330641	26,40
60	20	25	330642	31,25
65	21	25	330643	34,15
70	24	25	330644	35,05
75	25	12	330645	19,35
80	30	12	330646	26,85
90	32	12	330647	29,85



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	56,10

Modèles	Dim. mm	U.V.	Code	Prix HT
A. Bateau calisson	L 62	25	332514	31,00
B. Bateau creux	L 65	25	332510	25,95
C. Brioche fine	Ø 35	25	332511	21,75
D. Brioche large	Ø 45	25	332512	25,35
E. Cake bouchon	Ø 25 x H 25	12	332513	27,15
F. Carré cannelé	38 x 38	25	332515	22,65
G. Carré strié	40 x 40	25	332516	27,05
H. Carré uni	35 x 35	25	332517	30,95
I. Losange	L 57	25	332518	39,25
J. Ovale cannelé	L 45	25	332522	22,40
K. Ovale à côtes	L 47	25	332523	22,85
L. Ovale long	L 51	25	332524	28,05
M. Ovale strié	L 50	25	332525	31,80
N. Rectangle	L 49	25	332526	32,25
P. Rond cannelé	Ø 45	25	332528	24,10
Q. Rond creux	Ø 35	25	332529	30,70
R. Rond marguerite	Ø 45	25	332527	26,55
S. Rond millasson	Ø 45 x H 17	25	332519	47,00
T. Rond pomponnette	Ø 30	25	332520	25,15
T. Rond pomponnette	Ø 35	25	332521	28,30
U. Rond uni	Ø 35	25	332534	21,30
U. Rond uni	Ø 40	25	332535	22,30
V. Savarin	Ø 35	12	332530	22,80
V. Savarin	Ø 40	12	332531	24,50
V. Savarin	Ø 45	12	332532	25,00
W. Triangle	L 45	25	332533	33,70



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	41,55



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		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
360	190	70	12	310730	26,80
358	197	80	12	310731	21,25
600	400	80	40	310739	123,00

PLAQUE MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Madeleines		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
395	125	42	20	310732	24,55



PLAQUE À BISCUIT EXOPAN

Plaque		Coques		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
330	180	65	8	310733	35,95



Plaque		Langue de chat		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
315	120	95	10	310755	25,85



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	15,50
200	200	50	331664	16,75
220	220	50	331665	18,00
240	240	50	331666	18,80



SPÉCIAL FRIGO

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	60,10
600	400	50	340304	58,65



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	18,05
350	250	35	331312	20,60
400	300	35	331313	23,40
Caisse à génoise évasée				
400	300	50	331413	26,00
600	400	50	331415	36,65



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	23,20



PAIN DE GÈNES FOND MOBILE EXOPAN

Moule à grosses côtes, bas.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	331811	4,25
140	22	331812	4,40
160	27	331813	6,55
200	30	331815	7,40
240	30	331817	9,20



MANQUÉ ROND CANNÉ EXOPAN, FOND MOBILE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	45	331682	10,30
230	45	331683	12,90
250	47	331684	14,75
280	50	331685	18,05

LIVRÉ AVEC 2 FONDS
INTERCHANGEABLES**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.

Ø mm	H mm	C cl fond plat	C cl fond rosace	Code	Prix HT
240	65	300	270	340215	13,75
260	65	350	310	340216	15,80
280	65	400	360	340217	16,55

**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	18,60
180	55	105	332283	21,35

**TROIS FRÈRES EXOPAN**

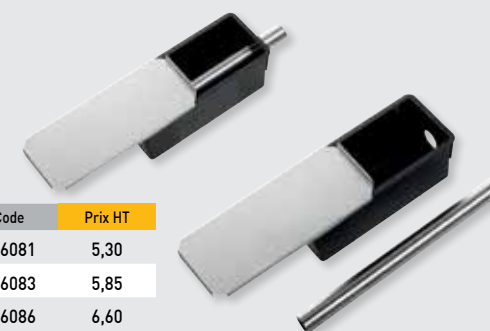
Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	45	60	332272	32,00
200	60	125	332273	37,75
220	60	145	332274	42,55

**CAKE EVASÉ EXOPAN**

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	16,15
180	70	65	65	331095	17,45
200	80	70	90	331096	18,55
220	85	75	120	331097	20,15
240	90	80	150	331098	21,00
260	95	85	180	331099	22,65
300	105	95	260	331101	27,05

**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

**COUVERTURE**

L mm	Code	Prix HT
140	346081	5,30
200	346083	5,85
300	346086	6,60

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. Couverture coulissant inox, en option.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	80	80	345081	34,40
200	80	80	345083	37,05
300	80	80	345086	39,70

CAKE EXOGLASS®

Evasement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	18,55
180	80	80	100	345073	21,05
200	80	80	115	345074	21,95
250	80	80	145	345075	24,65
300	80	80	175	345076	26,25

Les moules à cake
Exoglass® doivent être
graissés**CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL EXOGLASS®**

L mm	l mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	40	11	6	345060	26,80

**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	178,00



Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS

ABSENCE D'ENTAME SURCUITE AUX EXTREMITES



MOULE À CAKE OBLONG EXOGLASS®
Les extrémités sont plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

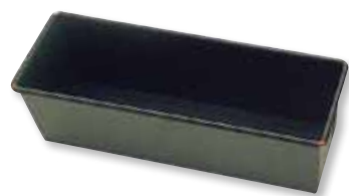
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	290	345078	16,70
210	55	55	500	345079	17,55



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	16,85
160	76	75	90	331072	17,30
180	80	80	100	331073	18,95
200	80	80	115	331074	20,10
250	80	80	145	331075	22,75
300	80	80	175	331076	23,40
400	80	80	250	331077	28,80
500	80	80	320	331078	29,60



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	19,60



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	23,65
290	45	50	50	331065	24,40



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
85	35	25	330602	24,65
100	42	25	330604	28,60
110	45	12	330605	16,70
120	50	12	330606	17,20



BARQUETTE UNIE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	35	9	25	330611	32,80
90	40	12	25	330612	39,30
100	45	12	25	330613	42,75
110	50	12	12	330614	21,55
120	50	14	12	330615	22,15
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	48,45
95	47	12	25	331602	48,40
98	51	14	25	331603	51,20



POMPONNETTE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	16	25	331803	38,85
45	18	25	331804	43,30
50	21	25	331805	47,95
55	22	25	331806	48,25
60	23	25	331807	51,40
65	24	25	331808	55,70
70	26	25	331809	61,10



OVALE "ROYAL" EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
70	45	25	331761	52,70
80	45	25	331762	58,25



TARTELETTE CŒUR EXOPAN

Tartelette cannelée, 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	33,85

DÉCOUPOIR CŒUR

L mm	l mm	Code	Prix HT
105	100	153035	29,90



CALOTTE DEMI-SPHÉRIQUE
Ou moule dôme.
Acier inoxydable.



Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
60	32	0,07	340401	7,20
70	35	0,09	340402	7,75
80	40	0,13	340403	8,25
120	60	0,45	340404	12,40
140	70	0,72	340405	17,55
160	80	1	340406	23,20
180	90	1,50	340407	29,00



LAMPION INOX
Moule rond, uni, bordé, très profond. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	38	6	342651	24,35



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	5,70
Usage grand public	250	322005	4,90



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	10,65
Sans couvercle				
100	60	40	341422	10,45
120	70	65	341423	12,50
140	80	100	341424	14,90
160	90	150	341425	16,15
180	100	210	341426	18,85
200	110	300	341427	24,05



PYRAMIDE
Acier inoxydable, base carrée.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	40	6	341111	54,50
90	60	6	341112	63,90
120	80	1	341103	12,80
150	100	1	341104	16,90



NOYAUX DE CUISSON
Pour cuisson régulière à blanc des fonds.

Poids Kg	Matériau	Code	Prix HT
1	Aluminium	340001	21,00
1	Céramique	340002	13,45



GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN
Cuire les biscuits, mouler bûches, mousses... Démoulage facilitée par le revêtement anti-adhérent.

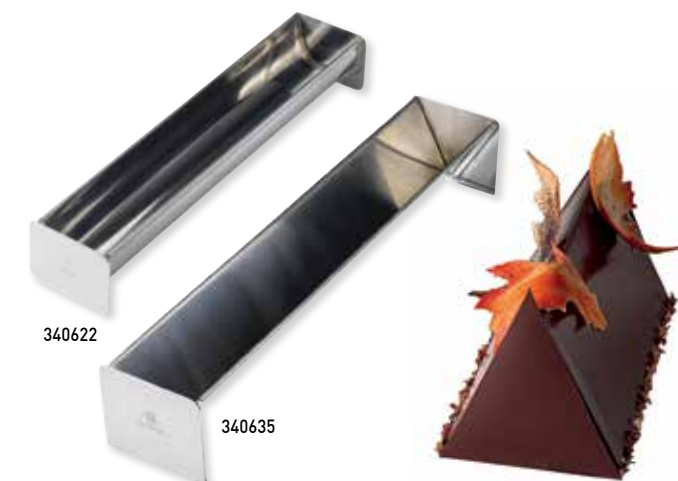
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	60	45	68	340623	17,75
500	60	45	96	340624	20,70
350	80	55	110	340625	19,40
500	80	55	145	340626	22,40



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	31,35

Le jeu de 3



GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX
Acier inoxydable, étanche. Utilisable pour le moulage des mousses, produits traiteur en gelée, bûches glacées, etc...

	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Demi-ronde	350	60	45	85	340635	26,50
Demi-ronde	500	70	50	150	340637	37,00
Demi-ronde	500	80	58	185	340638	39,50
Triangulaire	500	90	75	163	340622	29,35



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	15,15
	470	65	40	80	351013	15,15
Gouttière triangle						
	470	65	70	110	351014	15,15
Gouttière à côtés						
	470	65	70	145	351015	15,15

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	11,40





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.



**GOUTTIÈRES DOUBLES,
4 GOUTTIÈRES 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		
½ ronde	570	80	65	590	195	362001	23,30
Le carton de 10 paires							
Insert ou mini-bûche							
½ ronde	570	40	30	590	100	362011	16,10



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Rainurée	570	80	60	590	195	362003	23,30
Le carton de 10 paires							



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	23,30
Le carton de 10 paires							



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Délice	570	80	65	590	195	362007	23,30
Le carton de 10 paires							



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Trapèze	570	80	70	590	195	362004	23,30
Le carton de 10 paires							



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	23,30
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 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	27,90
565	45	90	331054	30,15
565	60	160	331056	34,20



PÂTÉ LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331283	40,15
350	75	85	2	331284	44,05
400	75	85	2,3	331285	46,65
500	85	85	2,9	331286	48,15



PÂTÉ LONG PINCÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331273	54,00
350	75	85	2	331274	56,90
400	75	85	2,3	331275	60,15
500	85	85	2,9	331276	66,05



MINI PÂTÉ EN CROÛTE UNI EXOPAN

Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâte-croûte. Axes inox.

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	40	60	0,55	331268	36,50
500	40	60	1	331270	43,45



PÂTÉ ROND EXOPAN

Pour fabrication de pâtés en croûte vendus entiers. Démoulage facile grâce aux 2 1/2 cercles à charnière.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	331297	43,10
120	90	331298	46,90



PÂTÉ OVALE À CÔTES EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	110	75	331293	76,65
210	140	90	331294	81,00
240	140	95	331295	83,60
Pincés supplémentaires			386013	18,20



PÂTÉ ROND CANNELÉ 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	16,60
80	50	331265	16,90
24 Pincés supplémentaires			386013 18,20



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	18,80



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	42,85



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	29,00



CROQUEMBOUCHE 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	41,60
205	300	340462	48,90
235	350	340463	55,60
255	400	340464	64,35
275	450	340465	88,00
300	500	340466	92,50
350	600	340467	168,50



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

MONTAGE CLASSIQUE FORME INOX
ROND : Ø 160 mm
CARRÉ ET CARRÉ DÉSTRUCTURÉ : 80 x 80 mm

MONTAGE DES FORMES INOX DIRECTEMENT SUR INSERT
ROND : Ø 260 mm
CARRÉ ET CARRÉ DÉSTRUCTURÉ : 180 x 180 mm

MONTAGE DES FORMES INOX DIRECTEMENT SUR INSERT
ROND : Ø 360 mm
CARRÉ ET CARRÉ DÉSTRUCTURÉ : 280 x 280 mm

3 TIERS OU 4 RECTANGLES INOX
ROND : Ø 460 mm
CARRÉ ET CARRÉ DÉSTRUCTURÉ : 380 x 380 mm

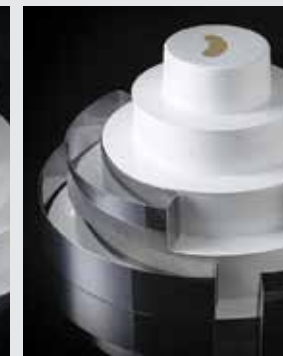
3 TIERS OU 4 RECTANGLES INOX
ROND : Ø 560 mm
CARRÉ ET CARRÉ DÉSTRUCTURÉ : 480 x 480 mm



- 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



Structure inserts thermoformés



Base de la structure de montage étages 1 et 2



TÉLÉCHARGEZ LA DÉMONSTRATION

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.

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)

Modèle		Code	Prix HT
Kit complet	Rond	681901	390,00
	Carré	681902	276,00
	Déstructuré	681903	295,00
Kit 5 formes inox	Rond	681911	245,00
	Carré	681912	165,00
	Déstructuré	681913	173,00
Kit 5 inserts	Rond	681921	96,00
	Carré	681922	111,00
	Déstructuré	681923	121,00

DÉSTOCKAGE

Existe en carré



Suggestion de montage sur 5 niveaux

Existe en carré déstructuré



Suggestion de montage sur 4 niveaux

Pas à pas



1 | Découpe des biscuits



2 | Chemisage

3 | Montage



4 | Démontage



5 | Assemblage



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	199,00



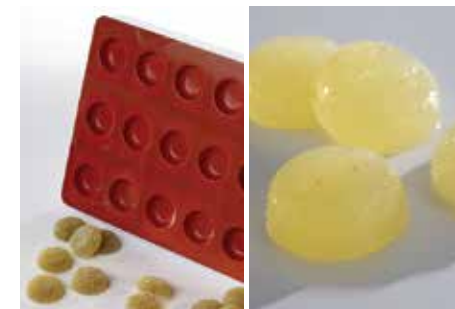
RUBAN PVC
Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

L m	H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
100	80	100	960105	21,45



Plaque souple 24 empreintes sur support rigide.
Remplissage avec un entonnoir automatique.
Démoulage facile.
Moules en silicone.
Dimensions des plaques : 180 x 335 mm.

Emploi simple et pratique



PALET ROND

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
34	18	339017	32,15



COEUR

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	11	339016	32,15



MANDARINE QUARTIER

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
45	18	15	339010	32,15

DEMI-FRAISE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
36	30	20	339011	32,15

FRAMBOISE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	24	339013	32,15

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.

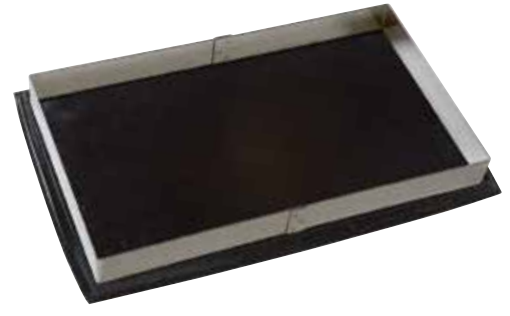
 PAS DE PERTE MATIÈRE
COUCHES RÉGULIÈRES

 **LE CONSEIL :**
Utiliser de préférence des plaques aluminium perforées pour les cuissons sur FLEXIPAN® ENTREMETS.



FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	53,60
555	360	20	371013	321201	53,60
535	335	50	-	321206	76,45
475	275	13	371014 (2)	321202	39,95
335	335	16	(1)	321205	34,50



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	41,85
476	275	45	321202	371014	35,20

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes.
(2) Format GN 1/1


Découvrez la démo




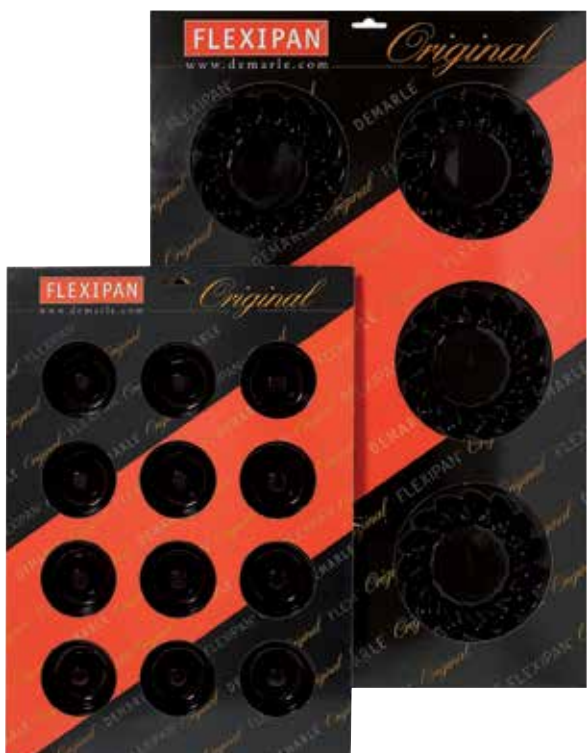
DURÉE DE VIE GARANTIE de 2000 à 3000 utilisations selon les produits
-40 à +260°C utilisable en cuisson comme en surgélation
CUISSON ET COLORATION homogènes
Préparations **SUCRÉES ET SALÉES**

SOLIDITÉ ET RÉSISTANCE
Texture unique de fibre de verre siliconée

ANTI-ADHÉRENCE OPTIMALE
pour un démoulage parfait à froid comme à chaud, sans graissage

PLUSIEURS FORMATS
- Pâtissier 600 x 400 mm.
- Gastronomique GN 1/1 pour la restauration

- 
- NE PAS PLIER NI COUPER LE FLEXIPAN®.
 - REMPLIR TOUTES LES EMPREINTES LORS DES CUISSONS.
 - DÉMOULER DÈS LA SORTIE DU FOUR.
 - LAVÉ RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.
 - STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.





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

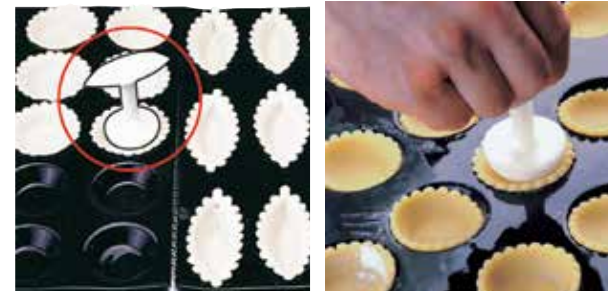
Découpoir (1) réf. 150208 (2) réf. 150210

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 FONÇAGE 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	7,05



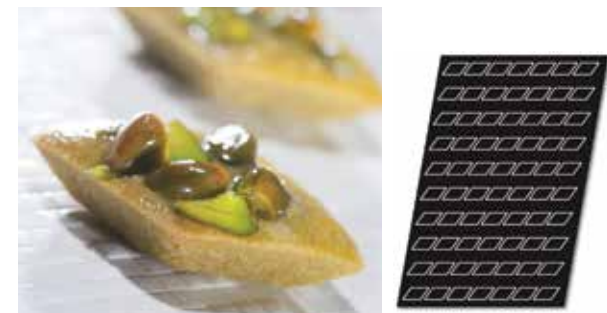
TRIANGLES

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



FLEXIPAN® 24 TRIANGLES
Format plaque 600 x 400 mm.

Empreintes	L 70 x l 95 x H 25 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336118	01785	-



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"

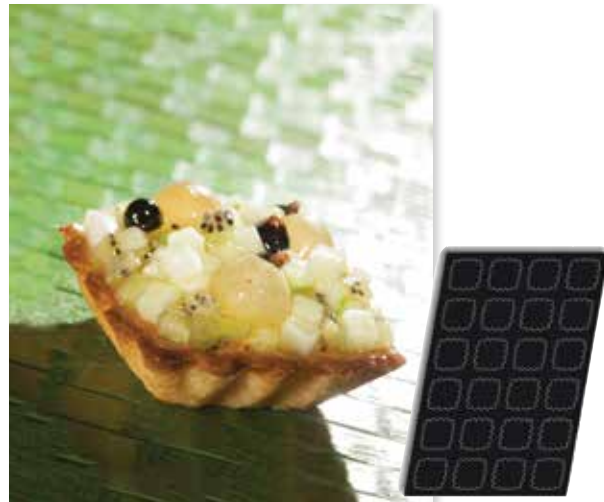
Empreintes	L 45 x l 15 x H 12 mm	Vol. 6 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336175	01149	120

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



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



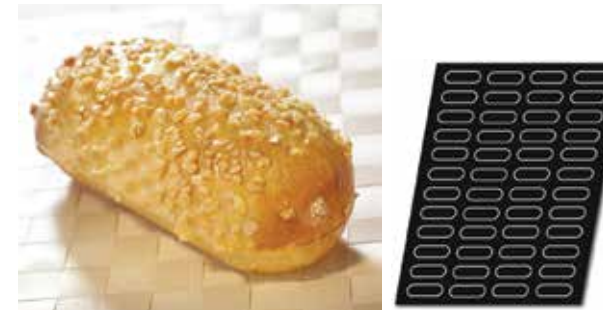
TARTES TATIN - QUICHES

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



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



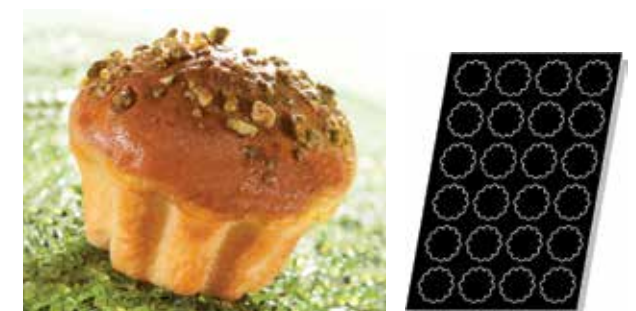
BRIOCHES LONGUES

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
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

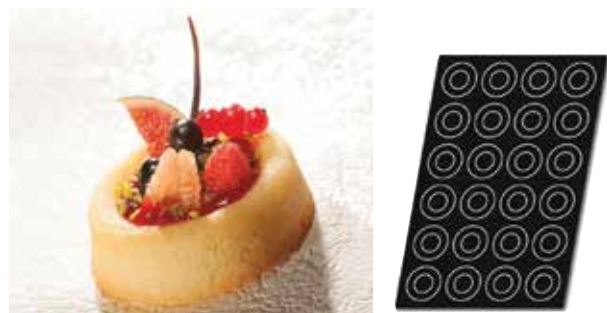
Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



OVALE ÉCHANCRÉ

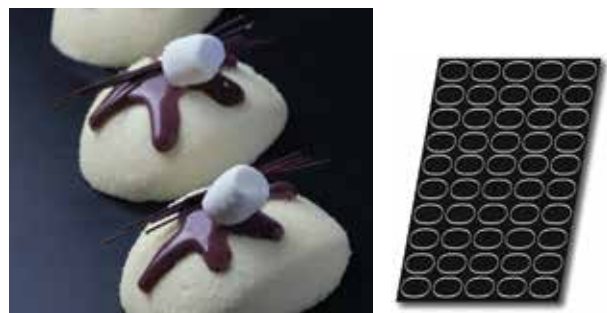
Empreintes	L 85 x l 61 x H 30 mm	Vol. 90 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336127	01554	24



TARTELETTES FOND DE PÂTE

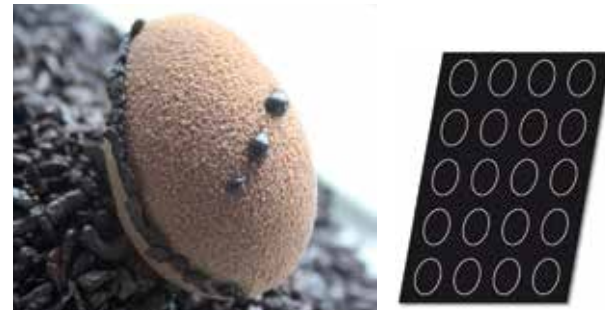
Pour tartes aux fruits

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



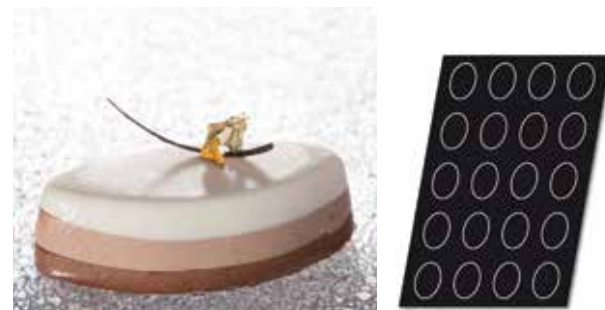
DEMI-OEUF

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-OEUF SAVARIN

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



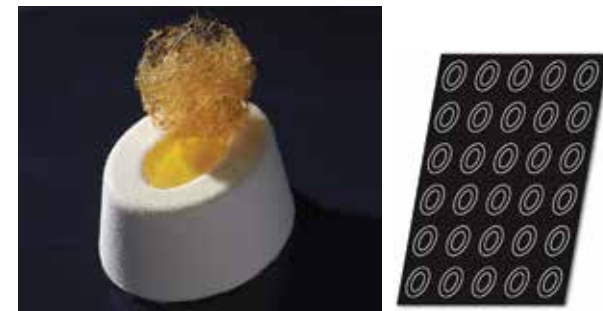
OVALES OU ASPICS

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



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



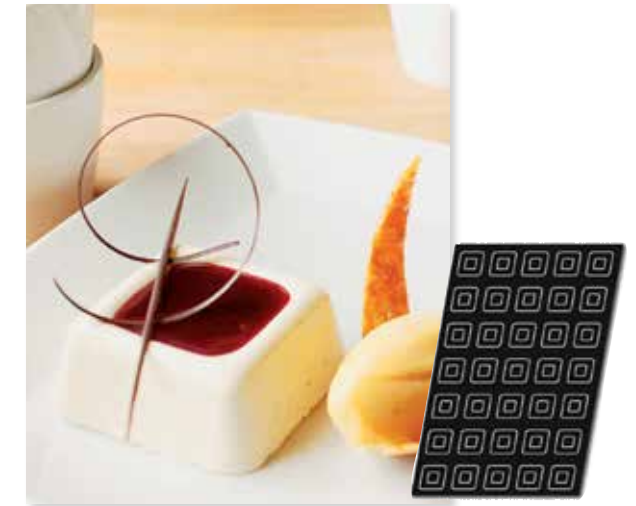
SAVARINS OVALES

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



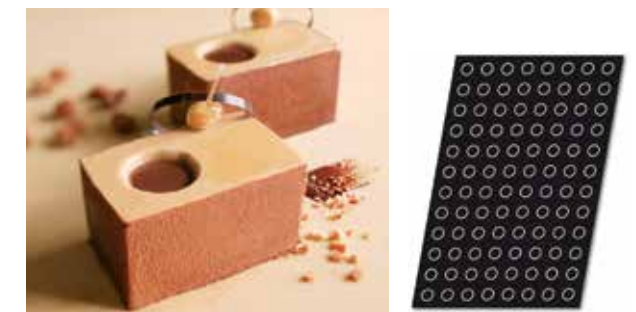
VOLCANS

Empreintes	Ø 70 x H 35 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336094	01159	18



SAVARINS CARRÉS

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

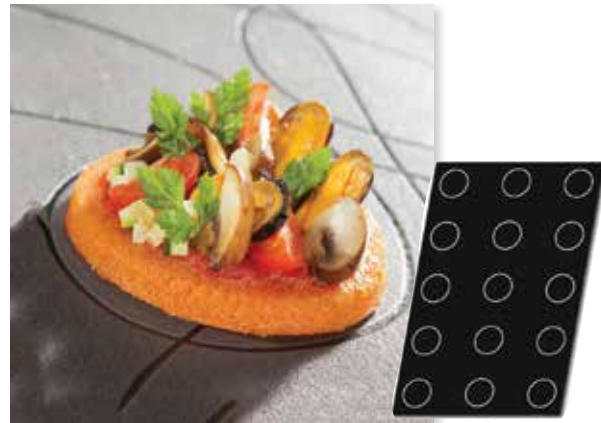
Empreintes	Ø 42 x H 20 mm, mini	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336095	01259	54

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



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



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



DARIOLES

Empreintes	Ø 65 x H 55 mm	Vol. 128 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336160	01098	15



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



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



POMPONNETTES

Empreintes	Ø 36 x H 17 mm	Vol. 14 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336004	01416	96



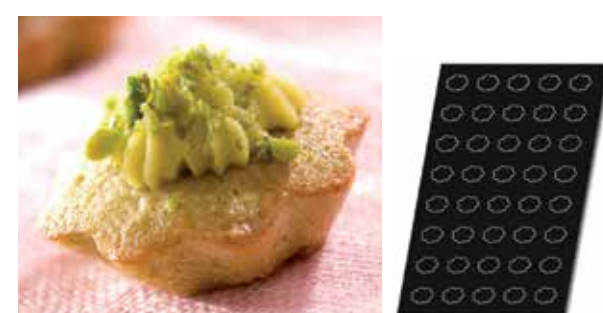
CYLINDRES

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 83 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



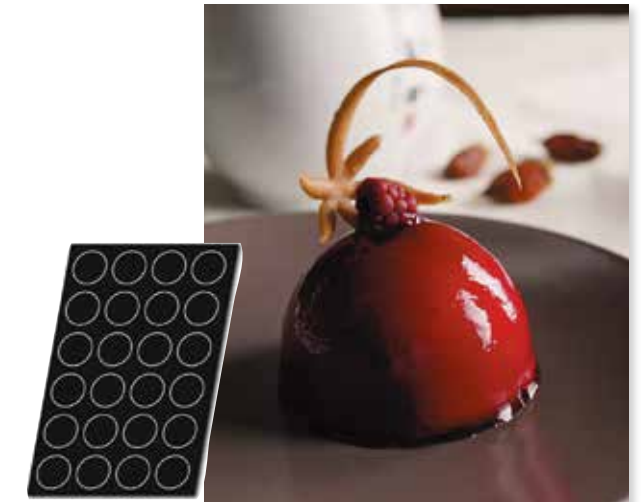
MUFFINS

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



DEMI-SPHÈRES

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.

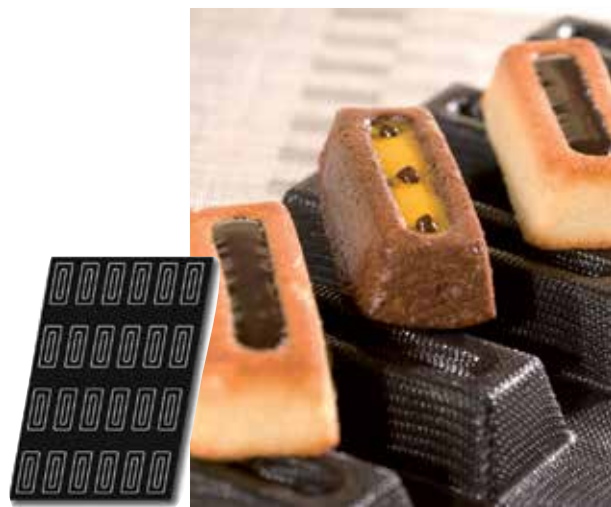
Empreintes	Ø 78 x H 10 mm	Vol. 50 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336048	01441	24

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



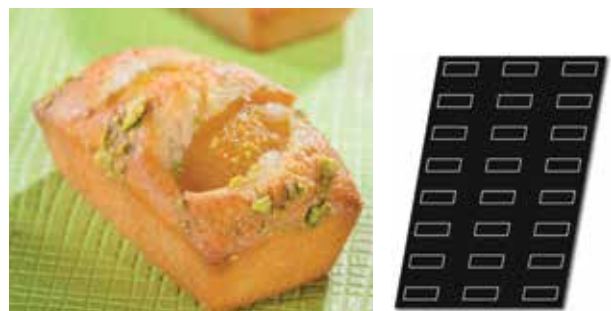
LINGOTS RAINURÉS

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



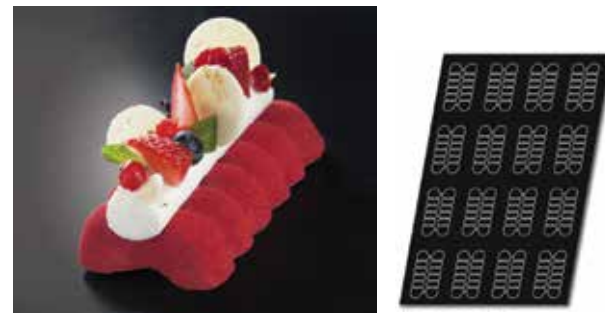
CAKES AVEC RAINURES

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



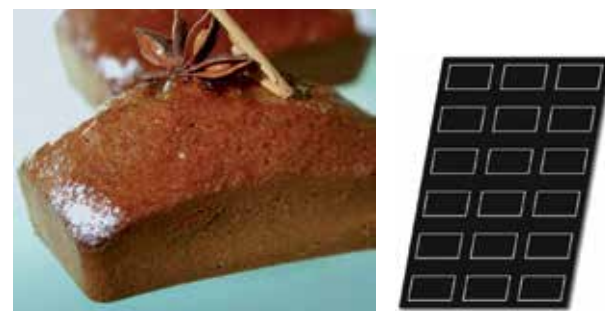
CAKES CANNELLÉS

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



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



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



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



LINGOTS CANNELLÉS

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



BÛCHETTES

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



CARRÉS

Les mini-carrés peuvent être utilisés pour fabriquer des inserts à mettre dans les grands carrés.

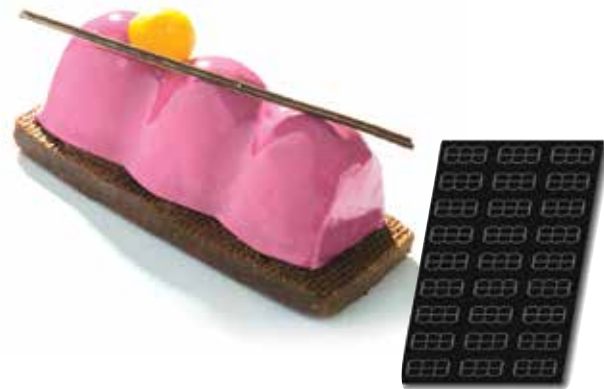
Empreintes	L 56 x L 56 x H 24 mm	Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336059	01133 35
Empreintes	L 37 x L 37 x H 17 mm, mini	Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336058	01128 60

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

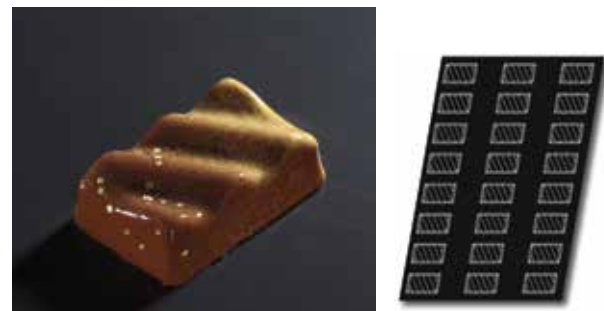
Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



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



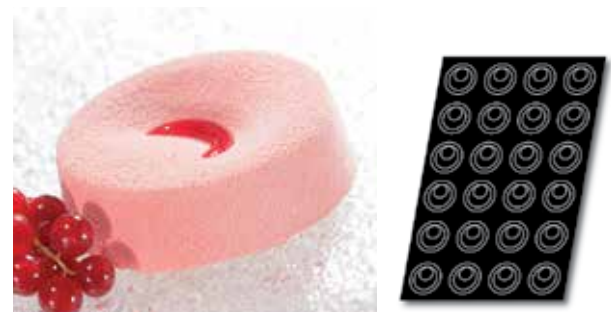
2 ANNEAUX

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



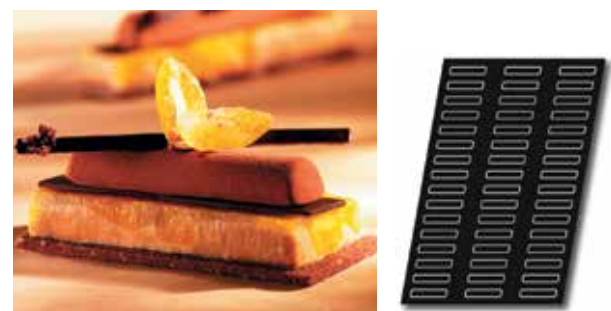
PAYSAGES

Empreintes	Ø 75 x H 24 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336176	01357	24



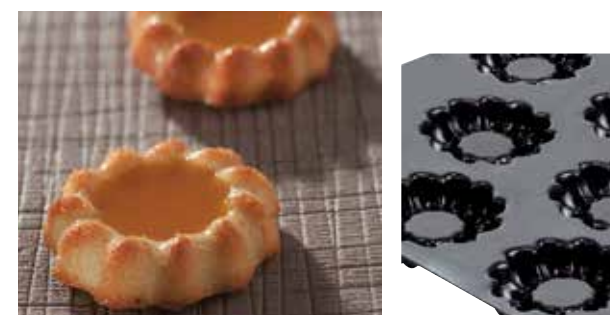
BOUDOIRS

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



PETITS SAINT-HONORÉ

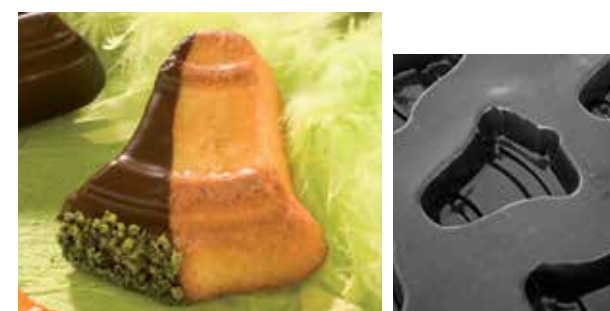
Empreintes	Ø 80 x H 20 mm	Vol. 70 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336802	01189	18

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



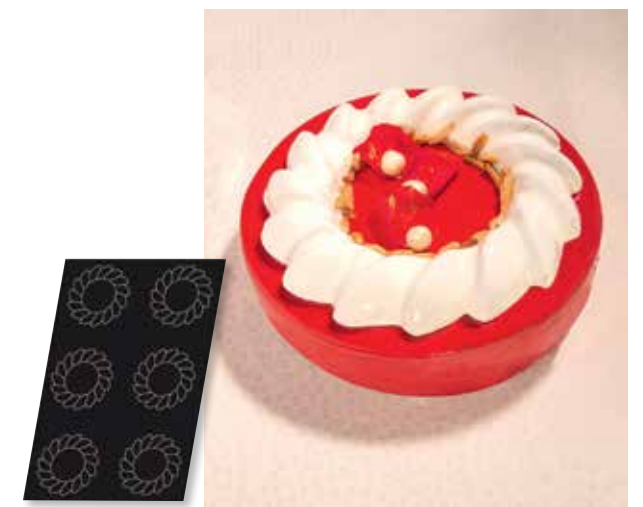
CLOCHES

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
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



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



SAPHIRS

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

Découpoir réf. 153044



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



MINI-SAPHIRS

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

Découpoir réf. 153065



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



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



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

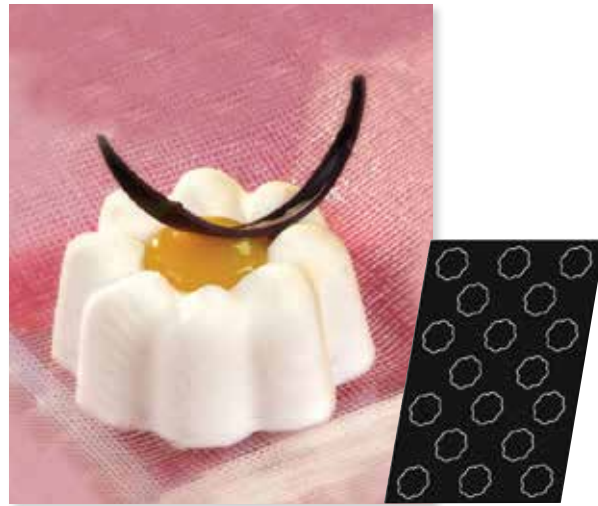
Empreintes	Ø 30 x H 20 mm (3), mini	Vol. 6 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336039	01083	96

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



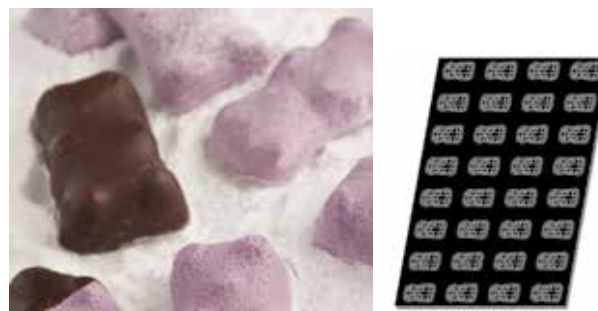
BAVAROIS

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

Empreintes	Ø 78 x H 40 mm (1)	Découpoir (1) réf. 153040 (2) réf. 153039	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



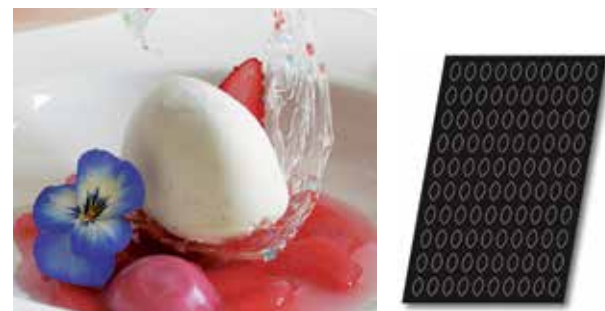
NOUNOURS

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.

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-cœurs" 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



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



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 CHATAIGNE

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 ENTRELACÉS

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



COEURS GALBÉS

Empreintes	L 75 x l 65 x H 35 mm (galbés) (1)	Découpoir (1) réf. 153047 (2) réf. 150215	Vol. 81 ml
Code	Matfer	Demarle Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm 336082	01073 20	



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
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT
85,30



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



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
Format spécial

Prix HT
64,30

GN 1/1 Prix unique
Format spécial

Prix HT
64,30



FORMAT SPÉCIAL
336804 : 21,85 € HT
336805 : 27,30 € 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
139,75 € 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 140 x H 39 mm	Vol. 700 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336995	01464	5



FORMAT SPÉCIAL
139,75 € HT



KIT ANAPURNA

5 bûches triangulaires. Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x l 140 x H 30 mm	Vol. 370 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336993	01184 + 146400	5



FORMAT SPÉCIAL
139,75 € HT



KIT CHENILLE

5 bûches arrondies. Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x l 140 x H 36 mm	Vol. 450 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336994	01194	5



FORMAT SPÉCIAL
54,70 € 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

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	153039	27,90
80	336090	153040	27,90



HEXAGONE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
72	72	336144	153048	8,30



CHENILLE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	40	336198	153198	31,55



CŒUR

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
75	65	336082	153047	27,90
38	35	336079	153079	8,80



SAPHIR

L mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
67	336069	153044	27,90
37	336065	153065	8,75



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
70	70	336135	153052	27,90
58	58	336134	153136	28,00



OEUF

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	65	336190	153190	27,85



CŒURS ENTRELACÉS

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091	153045	29,20

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	Ø 45 mm	Vol. 115 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	300 x 200 mm	339210	FX3010	8



KOUGLOF

Empreintes	L 80 x H 54 mm	Vol. 150 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	585 x 385 mm	339102	FX1102	24



CYLINDRE

Empreintes	Ø 70 x H 40 mm	Vol. 148 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	585 x 385 mm	339114	FX1203	24

DES DESSERTS AUX FORMES NETTES ET PRÉCISES, FACILES À DÉMOULER



CHIC

Empreintes	L 70 x l 70 x H 34 mm	Vol. 130 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	585 x 385 mm	339103	FX1200	24



MINI-CUBES

Empreintes	L 30 x l 30 x H 20 mm	Vol. 17 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	585 x 385 mm	339110	FX1202	96



DIAMANT

Empreintes	L 74 x l 74 x H 40 mm	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	585 x 385 mm	339106	FX1201	24

Prix unique pour toutes plaques		Prix HT
Format 300 x 200 mm		25,65
Format 585 x 385 mm		70,50

Kit bûche décor

Kits de montage pour moules 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	72,40



KIT BÛCHE MATELASSÉE

L mm	l mm	H mm	Nb Emp.	Code	Prix HT
280	85	70	1	339202	72,40



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	34,30



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	38,35



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

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



Découvrez la démo



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 BUNS

Empreintes	Ø 102 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337029	SF112	15



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 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
44,20



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



PARIS-BREST

Empreintes	Ø 80 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337004	SF1087	24



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



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



TARTELETTE CANNELÉE

Empreintes	Ø 35 x P 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337015	SF1071	60



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



TARTELETTE CANNELÉE

Empreintes	Ø 46 x P 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337016	SF1082	40



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



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
Format 600 x 400 mm

Prix HT
44,20

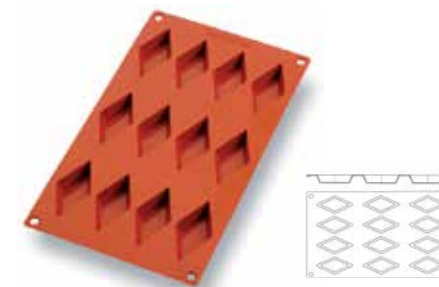
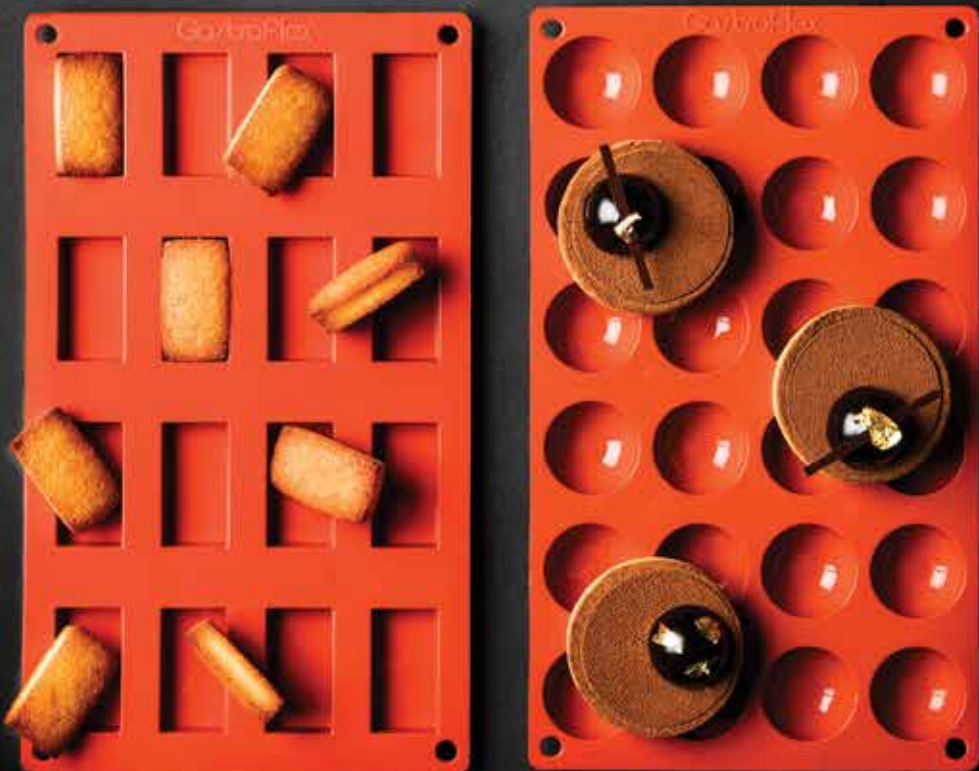
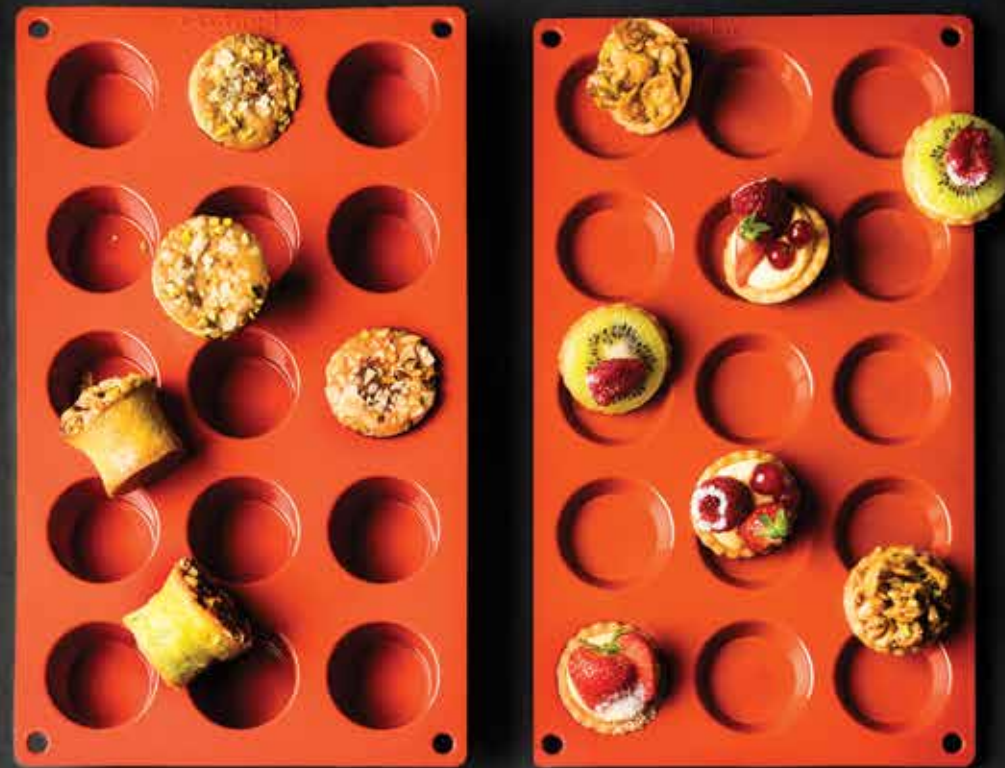
Prix unique pour toutes plaques
Format 600 x 400 mm

Prix HT
44,20

Moules souples en silicone

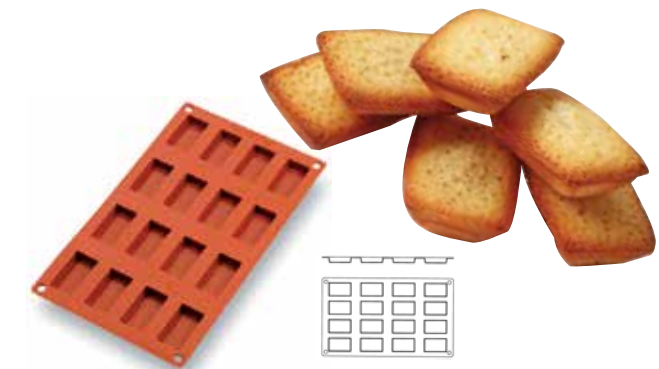
- Maîtrise des portions.
- Démoulage facile.
- Perfection des formes.
- Résistance à la déformation des empreintes dans le temps.
- Forte résistance mécanique (sauf à l'usage d'outils pointus ou coupants).
- Excellente résistance aux cycles de lavage à 90°C et aux détergents industriels.
- Format GN 1/3, 300 x 175 mm.
- Facilité de manipulation sur plaque GN 1/1 (3 par plaque).
- Livré sous boîte individuelle.

Recommandation : pour la cuisson, utiliser sur plaque à pâtisserie perforée code 310610.



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	L mm	H mm		
15	43	20		257901	12,90
6	70	35		257904	12,90



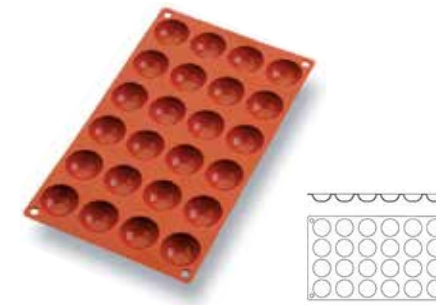
MADELEINE

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



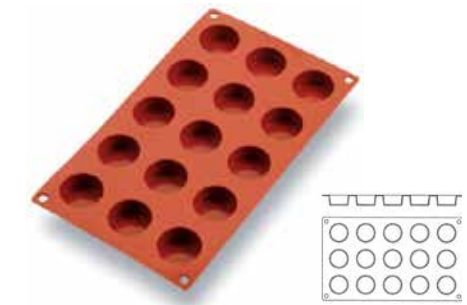
PYRAMIDE

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



TARTES CANNELLÉES

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	75	18	257926	12,90



TOURTIÈRE/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-FLORENTIN / CYLINDRE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
24	35	5	257909	10,00



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



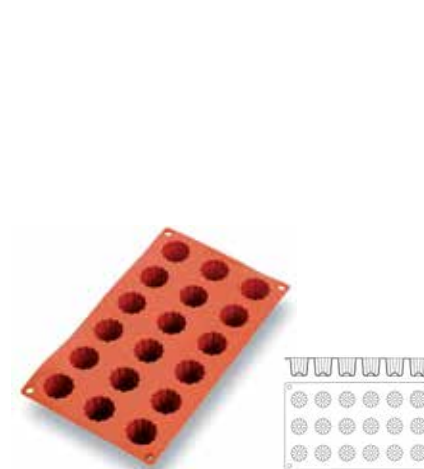
MINI-CAKE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
12	75	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



TARTELETTE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	10	257922	12,90
15	50	15	257925	12,90



SAVARIN

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
18	40	15	257929	10,00
6	65	20	257928	12,90



BRIOCHETTE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
9	52	30	257905	12,90



MULTIMOULES MINI GÂTEAUX

Hauteur des multimoules : 25 mm.
Contenance de 15 à 20 g selon modèle et densité des produits.

Montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux 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 GÂTEAUX

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.



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	66,70
Ovales	85 x 50	35	350012	66,70
Triangle	111 x 60	28	350014	65,40
Cœurs	75 x 70	35	350017	66,70
Larmes	90 x 58	35	350018	66,70
Pyramides	70x70xH60	35	350020	69,15

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	15,35
Ovales	83 x 47	350022	15,35
Hexagones	61 x 61	350023	15,35
Cœurs	73 x 68	350027	15,35
Larmes	88 x 57	350028	15,35
Virgules	90 x 58	350029	15,35
Triangle	111 x 60	350030	20,00



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	15,35
Mini-ovales	350062	15,35
Mini-carrés	350065	15,35
Mini-larmes	350068	15,35

PLAQUE 96 MINI-GATEAUX
Dimensions : 600 x 400 mm, comprenant 6 bandes de 16 empreintes identiques.

	L x l mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm			
Mini-ronds	Ø 40	350051	77,75
Mini-ovales	50 x 30	350052	77,75
Mini-carrés	35 x 35	350055	77,75
Mini-larmes	50 x 35	350058	77,75



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	4,15
Oval	85 x 50	350102	4,70
Hexagone	63 x 63	350103	4,70
Coeur	75 x 70	350107	4,70
Larme	90 x 58	350108	4,70
Virgule	90 x 58	350109	4,70
Petit oval	50 x 30	350112	4,70
Petite larme	50 x 35	350118	4,70



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	10,00
300	400	20	350201	10,55
600	400	20	350202	15,50



Pas à pas



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.



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 ». Evite 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.



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	94,05
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370141	42,20
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370142	43,65
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370143	45,70
Plaque spéciale supplémentaire		370145	53,00

CADRES SUPERPOSABLES

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm, dimensions utiles 570 x 370 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370100	189,00
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370107	50,10
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370108	52,20
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370109	54,30
Plaque spéciale supplémentaire		370110	72,15

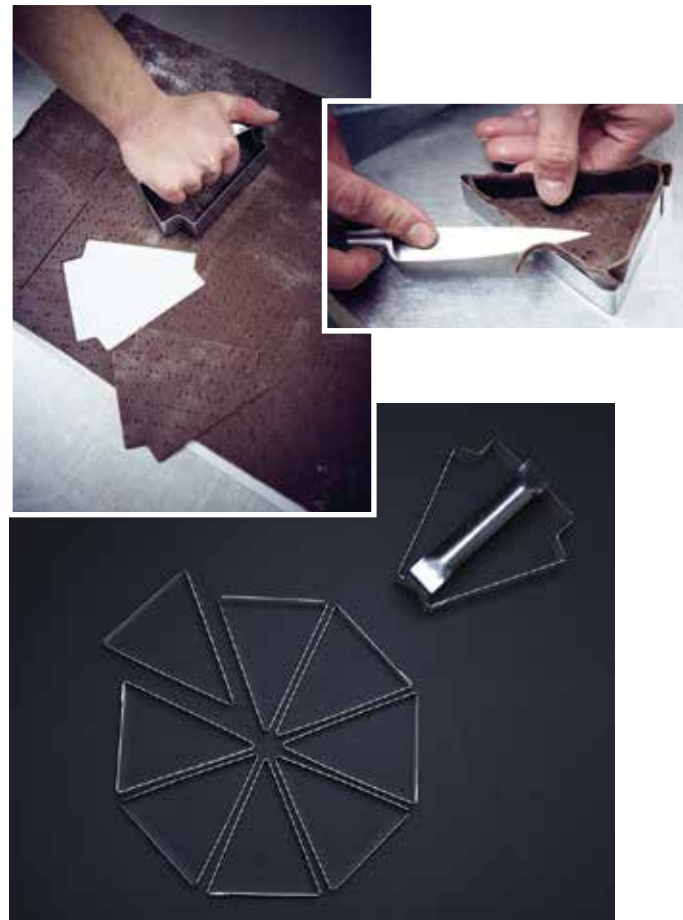
	H mm	Code	Prix HT
Plaque 400 x 300 mm, dimensions utiles 370 x 270 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370102	159,00
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370112	46,25
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370113	47,25
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370114	48,85
Plaque spéciale supplémentaire		370115	52,95



Créez une tarte gourmande sans mélanger les saveurs

Revisitez la présentation de grands classiques pâtisiers.

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

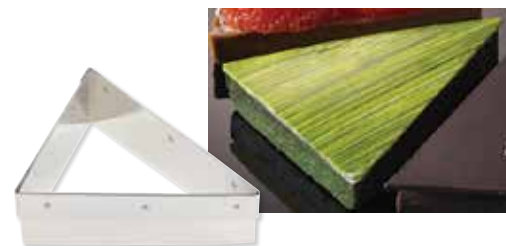
L mm	Code	Prix HT
120 98 20	371142	51,20
DÉCOUPOIR FOND DE TARTE, acier inoxydable		371242 24,65



DÉCOUPOIR TRIANGLE DÉCOR MOZAÏK

Pour découper 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	23,25



RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	40	20	4	371153	27,25

DÉCOUPOIR POUR RECTANGLE À TARTE MOZAÏK

Découper 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	22,45

VENDRE LES TARTELETTES EN INDIVIDUEL OU EN COMBINAISONS DE FORMES



OBLONG À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	20	6	371152	37,50



CARRÉ À TARTELETTE MOZAÏK

	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Carré	75	20	4	371121	20,25
Découpoir	107	75	1	371221	21,15
Carré	90	20	4	371123	21,85
Découpoir	130	40	1	371223	22,45



- 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	12,70
65	17	6	346702	14,30
70	17	6	346703	13,90
75	17	6	346704	14,10
80	19	6	346705	14,25
85	19	6	346706	14,70
90	19	6	346707	15,00
100	20	6	346708	16,20

 FABRICATION MONOBLOC = HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	22	1	346709	3,65
160	25	1	346711	4,60
180	25	1	346712	4,85
200	25	1	346713	5,05
220	25	1	346714	5,50
240	25	1	346715	5,70
260	25	1	346716	6,15
280	25	1	346717	6,35



CERCLE À TARTE INOX
2 bords roulés.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	16	6	371701	14,35
65	16	6	371702	14,55
70	16	6	371703	14,70
75	16	6	371704	15,10
80	16	6	371705	15,50
85	16	6	371706	15,85
90	16	6	371707	16,25
100	20	6	371708	17,55
120	20	1	371609	3,70
140	20	1	371610	4,15
160	20	1	371611	4,25
180	20	1	371612	4,15
200	20	1	371613	4,50
220	20	1	371614	4,70
240	20	1	371615	5,05
260	20	1	371616	5,70
280	20	1	371617	5,90
300	20	1	371618	6,75
320	20	1	371619	7,10
340	20	1	371620	10,95



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	34,35



OBLONG À TARTE MOZAÏK
Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
200	25	90	371330	15,20
240	25	90	371334	15,40
280	25	90	371338	15,85



OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK
Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
240	45	90	371324	16,85
280	45	90	371328	17,20



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		H mm	Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	l mm			
300	200	560	360	45	371421	69,55
200	150	360	270	45	371422	58,15



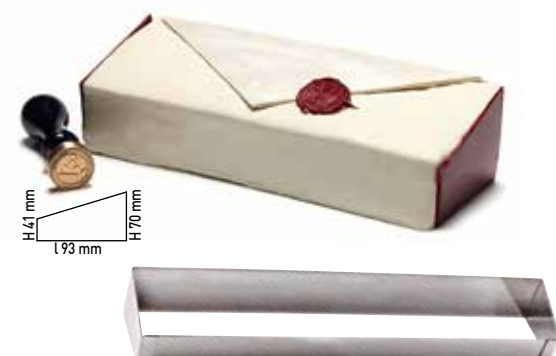
CADRE À BÛCHE CARRÉE
Acier inoxydable, épaisseur 2 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	46,15



CADRE À BÛCHE INOX LINGOT
Création Hugues Pouget.

L mm	B mm	b mm	H mm	Code	Prix HT
565	95	67	40	371161	26,00



CADRE À BÛCHE INOX INCLINÉ
Création Hugues Pouget.

L mm	l mm	H mm	h mm	Code	Prix HT
565	93	70	41	371162	41,65

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**

L mm	l mm	H mm	C.ml	U.V.	Code	Prix HT
94	73	20	60	6	375301	78,75
108	84	20	80	4	375303	55,25
212	165	45	720	1	375306	17,50
Découpoir (dimensions du biscuit)						
125	97			1	153301	33,15
135	106			1	153303	33,75
228	178			1	153306	43,20



CARRÉ À TARTE

Ces carrés et leurs découpoirs adaptés permettent de réaliser facilement des fonds de tartelettes 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	4 371123	21,85
75	20	Individuel	4 371121	20,25
Découpoir pour Carré				
107	75		1 371223	22,45
107	75		1 371221	21,15

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Carré				
150	20		1 371124	10,20
180	20		1 371126	10,85
210	20		1 371128	11,20
Découpoir pour Carré				
192	40		1 371224	25,80
222	40		1 371226	26,90
252	40		1 371228	28,35



© 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	13,70
170	170	35	371105	15,20
225	225	35	371106	19,05
275	275	35	371108	28,35
330	330	35	371110	31,05
380	380	35	371112	33,15



CARRÉ À MOUSSE
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	12,15
160	160	45	371134	12,95
190	190	45	371136	15,20
210	210	45	371137	16,40
230	230	45	371138	17,05



CARRÉ BOMBÉ
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	10,25
180	180	45	372002	10,95
200	200	45	372003	12,10
220	220	45	372004	13,05
240	240	45	372005	13,45
260	260	45	372006	14,30



© Maria Mikulasova/Jérôme Villette




CERCLE À ENTREMETS
Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	35	371201	5,85
140	35	371202	6,20
150	35	371203	6,55
160	35	371204	6,90
180	35	371205	7,10
200	35	371206	7,50
220	35	371207	8,45
240	35	371208	8,65
260	35	371209	10,50
280	35	371210	12,30
300	35	371211	13,15

CERCLE À MOUSSE
Acier inoxydable.


Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	45	4	375345	16,10
75	40	4	375336	20,25
80	45	4	375347	19,95
120	45	1	371404	6,65
140	45	1	371405	7,15
160	45	1	371406	8,10
180	45	1	371407	8,60
200	45	1	371408	8,85
220	45	1	371409	9,80
240	45	1	371410	10,80
260	45	1	371411	12,00
280	45	1	371412	14,70

CERCLE À VACHERIN
Acier inoxydable.




Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	60	402246	5,45
120	60	371801	8,00
140	60	371802	8,20
160	60	371803	9,20
180	60	371804	9,95
200	60	371805	10,55
220	60	371806	12,10
240	60	371807	12,85
260	60	371808	14,25
280	60	371809	16,95
300	60	371810	19,00

CADRES RECTANGULAIRES
Acier inoxydable. Épaisseur 2 mm.

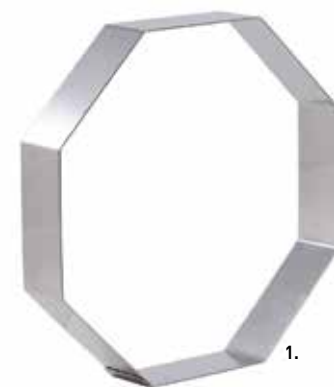


	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Flan	370	110	25	371843	16,30
Flan	570	110	25	371844	18,45
Mousse	370	90	40	371017	28,70
Mousse	560	90	40	371015	39,70
Mousse	570	95	45	371016	42,95

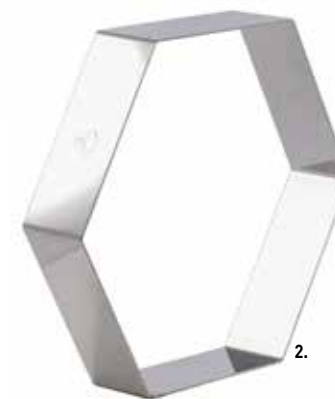
CADRES STANDARD
Acier inoxydable, extra-fort. Épaisseur : 2 mm.



Formes	L x l x H mm	Code	Prix HT
Pour plaque 600 x 400 mm			
Opéra	565x365x25	371001	35,70
Entremets	565x365x35	371003	38,05
Mousse	565x365x45	371005	44,35
Pour plaque gastronomique GN 1/1			
Entremets	496x290x35	371008	30,55
Mousse	496x290x45	371009	35,25
Pour plaque 400 x 300 mm			
Entremets	375x275x35	371023	23,05
Mousse	375x275x45	371025	25,30



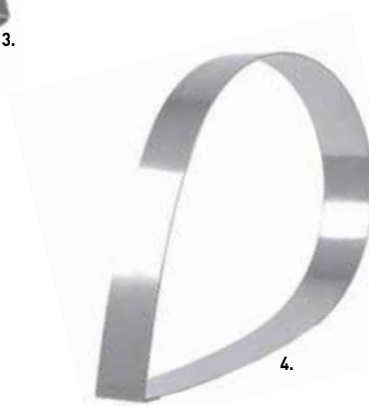
1.



2.



3.



4.



5.



6.

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	11,25
200	200	40	372421	11,60
220	220	40	372422	12,35
240	240	40	372423	12,70
260	260	40	372424	13,65

2. HEXAGONE
Acier inoxydable. La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	9,60
180	45	372203	9,90
200	45	372204	9,85
220	45	372205	11,40
240	45	372206	12,30
260	45	372207	12,30

3. TRIANGLE BOMBÉ
Acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	9,85

4. LARME
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	8,70
230	145	40	372404	9,80
260	160	40	372406	11,00
290	185	40	372408	11,90

5. OVALE
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
190	120	35	Entremets	372802	10,10
210	140	35	Entremets	372803	10,60
230	160	35	Entremets	372804	10,70
250	180	35	Entremets	372805	12,40
190	120	45	Mousse	372812	12,00
210	140	45	Mousse	372813	12,85
230	160	45	Mousse	372814	13,30
250	180	45	Mousse	372815	14,95
270	200	45	Mousse	372816	15,80

6. CŒUR
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
"Cœur pour deux"				
100	100	35	371817	9,00
120	120	35	371819	9,25
Entremets cœur				
160	160	35	371821	20,75
180	180	35	371822	21,50
200	200	35	371823	22,50
220	220	35	371824	26,00



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.



Formes individuelles dites "Nonnettes", en acier inoxydable pour petits gâteaux, mousses et entremets individuels.



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
160	90	24	371503	12,40
180	90	32	371504	13,95
200	90	32	371505	17,25
220	90	48	371507	18,30



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
180	120	40	371514	16,80
200	120	40	371506	20,40
220	120	60	371517	21,80
240	120	60	371518	25,90



CARRÉ À PAIN SURPRISE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Nombre de sandwiches : 32				
140	140	110	371522	14,85
Nombre de sandwiches : 48				
160	160	120	371524	16,75
Nombre de sandwiches : 60				
200	200	140	371528	21,40



1. NONNETTE OVALE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 40 x 30	4	376039	17,05

2. NONNETTE RONDE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	30	4	375310	12,25
50	30	4	375311	12,40
55	30	4	375312	12,90
60	30	4	375313	13,90
62	30	4	375314	14,80
45	35	4	375320	19,80
50	35	4	375321	19,85
60	35	4	375323	20,10
70	35	4	375325	20,40
80	35	4	375327	20,80
55	40	4	375332	16,50
65	40	4	375334	21,85
75	40	4	375336	20,25
80	40	4	375337	20,40
45	45	4	375340	21,70
50	45	4	375341	21,80
60	45	4	375343	21,80
70	45	4	375345	18,15
80	45	4	375347	19,95
50	50	4	375351	20,35
60	50	4	375353	20,60
50	60	4	375361	21,75
60	60	4	375363	22,40
75	50	4	375356	29,15
70	60	4	375365	23,20



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	12,65
60	65	376106	13,35
80	85	376108	14,20
100	110	376110	15,65
120	130	376112	16,75
140	150	376114	17,85



OVAL

Forme	L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
Arrondie	75 x 45 x 30	4	376040	25,85
Pointue	88 x 50 x 30	4	376041	30,90



LARME

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
80 x 50 x 40	4	376021	26,25



RECTANGLE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
61 x 51 x 30	4	376060	23,05
81 x 41 x 30	4	376061	23,60



LOSANGE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
90 x 60 x 30	4	376023	22,50



CARRÉ BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
60 x 60 x 45	4	376003	24,15



CARRÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
56 x 56 x 30	4	376001	22,40



HEXAGONE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 70 x 40	4	376014	24,10
67 x 67 x 30	4	376015	24,45



VICHY

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
75 x 45 x 45	4	376065	27,30



PENTAGONE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 70 x 40	4	376045	26,40



COEUR

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 55 x 30	4	376005	27,10
80 x 70 x 45	4	376006	28,20



TRIANGLE BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
L 65 x H 40	4	376078	24,20



RUBAN PVC CHOCOLAT

Épaisseur 100 microns, très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Impression "Gourmandise".

H mm	Code	Prix HT
45	960107	26,50

Le rouleau de 100 m



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	7,60
215	40	960071	8,10
215	45	960072	8,50
215	60	960074	9,90
Pour cercle Ø 70 mm			
230	35	960075	7,75
230	40	960076	8,35
230	45	960077	8,75
230	60	960079	10,20
Pour cercle Ø 75 à 80 mm			
260	35	960081	8,55
260	40	960078	8,85
260	45	960080	9,40
260	60	960082	10,80



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	36,00
40	150	960102	37,95
45	150	960103	39,90
60	150	960104	45,95
Le rouleau de 100 m			
30	100	960010	7,35
35	100	960011	8,60
40	100	960012	9,85
45	100	960013	10,85
50	100	960014	12,10
60	100	960015	14,35
80	100	960105	21,45

RUBAN PÂTISSIER POLYPROPYLENE

Utilisation conseillée pour formes individuelles essentiellement.

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 200 m			
30	60	960090	10,90
35	60	960091	11,70
40	60	960092	12,00
45	60	960093	13,40



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.



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	3,30
35	150152	3,15
40	150153	3,30
45	150154	3,35
50	150155	3,55
55	150156	3,50
60	150157	3,85
65	150158	4,15
70	150159	4,30
75	150160	4,40
80	150161	4,55
85	150162	4,40
90	150163	4,65
95	150164	5,30
100	150165	5,95



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS RONDS EXOGLASS®
Livrés dans une boîte de rangement.

	Ø mm	Code	Prix HT
9 découpoirs cannelés pairs	20 à 100	150101	48,75
7 découpoirs cannelés impairs	35 à 95	150102	42,90
8 découpoirs unis pairs	30 à 100	150103	34,55
7 découpoirs unis impairs	35 à 95	150104	32,20

DÉCOUPOIR ROND CANNÉ EXOGLASS®

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	4,80
30	150111	5,10
35	150112	5,60
40	150113	5,60
45	150114	5,75
50	150115	5,65
55	150116	5,90
60	150117	6,25
65	150118	6,90
70	150119	7,40
75	150120	7,55
80	150121	7,70
85	150122	7,95
90	150123	8,30
95	150124	8,75
100	150125	9,00
110	150126	9,95
120	150127	10,60
130	150128	11,65

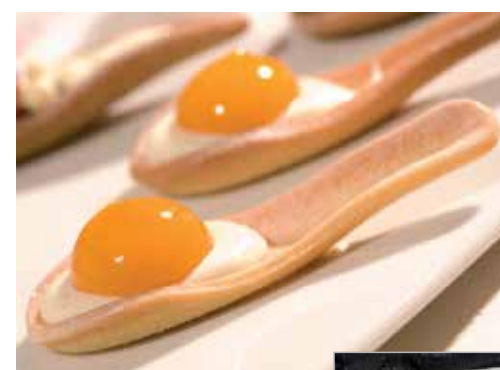


Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	8,35



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	8,00



DÉCOUPOIR CŒUR

Découpe de petits sablés ou fonds utilisables dans plaques Flexipan réf. 336392.



L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	8,35

DÉCOUPOIRS "DÉCOR" ASSORTIS

En matériau composite Exoglass®. Livrés dans une boîte de rangement transparente.

Forme évasée permettant d'éjecter très facilement des pièces



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°1

Dimensions maxi : 27 mm. Cœur, carreau, pique, trèfle, virgule, demi-lune.

Code	Prix HT
150513	31,10



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	31,10



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	54,95

DÉCOUPOIRS EXOGLASS®



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
40	23	150205	12,70
55	31	150206	13,35
70	40	150207	13,75
85	50	150208	15,10
100	60	150209	16,00
115	70	150210	17,50
130	80	150211	19,25



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS EXOGLASS®

Ø mm	Code	Prix HT	
7 découpoirs ovales	40 à 130	150201	87,50



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	7,90



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	3,30
	FP 1128 336058 Mini carré 37		
	FP 1562 336012 Pyramide 35		
55 x 55	FP 1133 336059 Carré 56	150244	3,50
	FP 1882 336120 Pyramide 7		
	FP 1105 336134 Savarin 55		
70 x 70	FP 1166 336184 Ecrin	150247	3,90
	FP 1585 336013 Pyramide 70		
	FP 1102 336135 Savarin 70		
	FP 1497 336152 Tablette carrée		
	SF 1119 337022 Tartelette 60		



DÉCOUPOIRS INOX



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À POIGNÉE

Acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	27,20
140	150231	27,35
150	150232	27,60



DÉCOUPOIR À SABLE CANNELÉ

Triangulaire, acier inoxydable, bordé, tranchant biseauté.

l mm	Code	Prix HT
90	150405	22,85



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	34,70



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	169,00



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	28,25



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	22,95



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	15,90
130	154055	16,30
180	154060	21,55
220	154062	25,05
240	154063	25,95
280	154065	27,60
320	154067	30,00



"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	50,40



DÉCOUPOIR OVALE À "NAVETTE"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

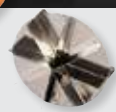
L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	19,20



DÉCOUPOIR BRIOCHE 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	43,25



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	19,70
Avec poignée			
110	110	153009	47,30



DÉCOUPOIR RECTANGULAIRE UNI

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	35	150322	20,15
80	40	150323	20,85



DÉCOUPOIR HÉXAGONAL 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	45,80



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS

Avec biseau, acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	150320	47,70



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	24,30



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	29,90



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

À poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	55,05



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Pour bouchées, à poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	108,00



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À PÂTE "PARISIEN"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	65,60



DÉCOUPOIR BOUCHÉE "POISSON"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.



L mm	l mm	Code	Prix HT
Sans poignée			
140	75	153016	28,55
Avec poignée			
165	95	153017	45,65



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	22,95



DÉCOUPOIR "MOULIN À VENT"

À poignée, tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	110	153010	45,70



DÉCOUPOIR À "CHAUSSON" À POIGNÉE

Cannelé, tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	46,80



DÉCOUPOIRS "FRUITS"

Pour la découpe de tartelettes, acier inoxydable.

Modèle	L mm	l mm	Code	Prix HT
Poire	140	95	150426	32,60
Pomme	120	110	150427	32,60



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	24,70
Tête d'ours	100	105	150352	24,65



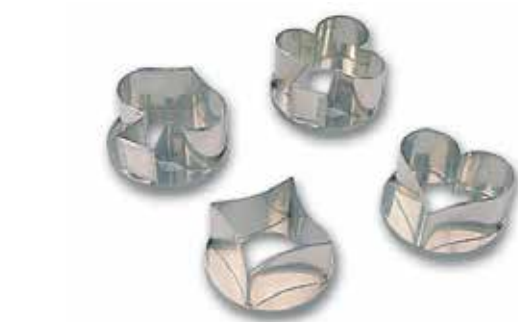
BOÎTE DÉCOUPOIRS CHIFFRES + DIVERS
Acier inoxydable. 16 découpoirs.

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



DÉCOUPOIRS "THÉ"
Acier inoxydable. Trèfle, carreau, cœur, pique, livrés sous blister.

	Ø mm	Code	Prix HT
4 découpoirs	50	150480	32,50



6 DÉCOUPOIRS "MIGNARDISES"
Ou petits fours.
Acier inoxydable.

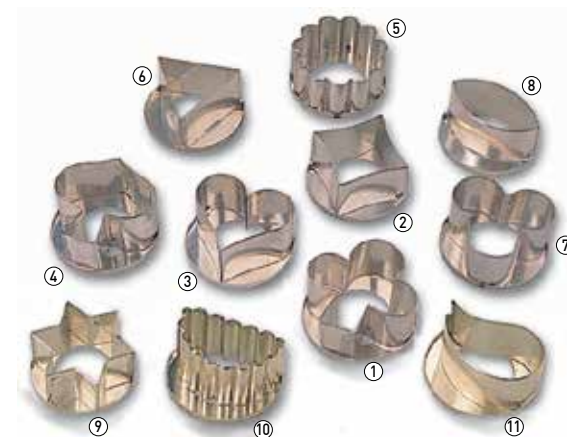
	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte	35	50	150465	187,00



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	7,50
2- Carreau	50	150482	7,50
3- Cœur	50	150483	7,50
4- Pique	50	150484	7,50
5- Marguerite	50	150485	7,50
6- Triangle	50	150486	7,50
7- Tri-cote	50	150487	7,50
8- Ovale pointu	50	150488	7,50
9- Étoile	50	150489	7,50
10- Demi-lune cannelée	50	150494	7,50
11- Virgule	50	150495	7,50



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.

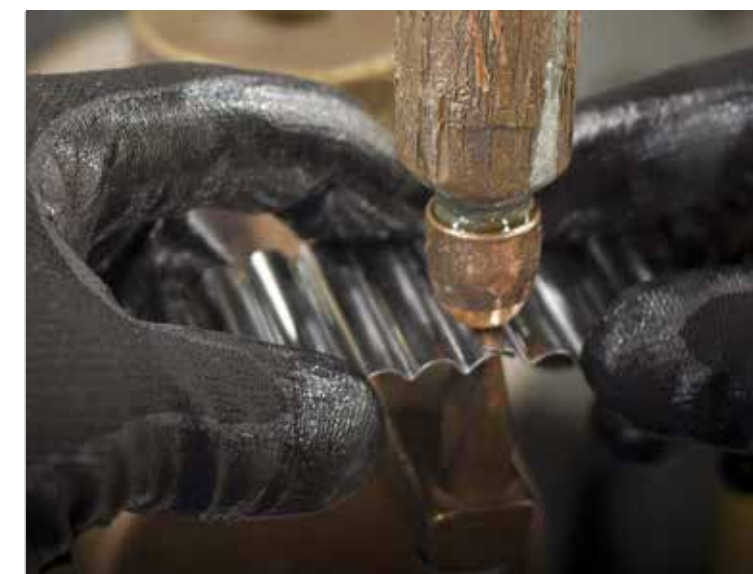
Ø mm	Code	Prix HT
6,3 - 9,5 - 12,7	431031	24,10



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	24,10



L'art du pliage de l'acier permet à nos ouvriers spécialisés de maîtriser toutes sortes de formes avec une régularité exceptionnelle lors de fabrication de petites séries



Nous pouvons réaliser les cercles et formes spéciales sur mesure, à partir de 20 pièces.





DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX"

L mm	Code	Prix HT
24, 31, 52	431063	16,05

Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "PÉTALE DE ROSE"

L mm	Code	Prix HT
14, 23, 31, 37	431051	13,85

Le jeu de 4



DÉCOUPOIRS "CŒUR"

L mm	Code	Prix HT
17, 23, 27	431064	14,95

Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "CŒURS"

Fer blanc.
8 découpoirs : de 40 à 138 mm.

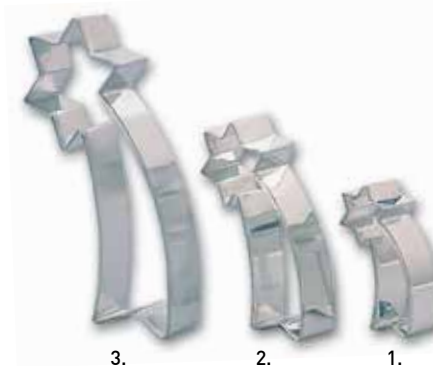
Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte 160	150456	49,75



DÉCOUPOIR "SAPIN DE NOËL"

1. fer blanc, 2. inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1. 115	115	30	150450	15,00
2. 150	125	30	150451	11,45
2. 200	153	30	150452	15,50



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 "ÉTOILES"

Fer blanc.
6 découpoirs : de 45 à 115 mm.

Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte 125	150458	43,10



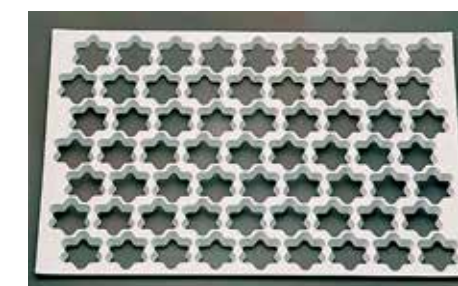
Format plaque 580 x 390 mm.
ABS blanc.



GAIN DE TEMPS

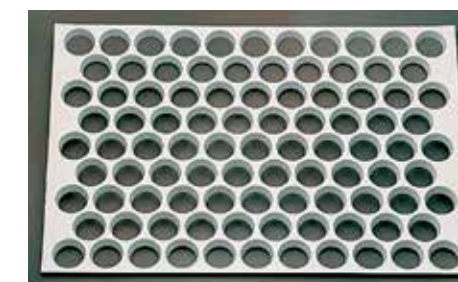
RONDS CANNELÉS

	Ø mm	Code	Prix HT
72 ronds cannelés	45	152001	33,10
20 ronds cannelés	90	152017	33,10



ÉTOILES À 6 BRANCHES

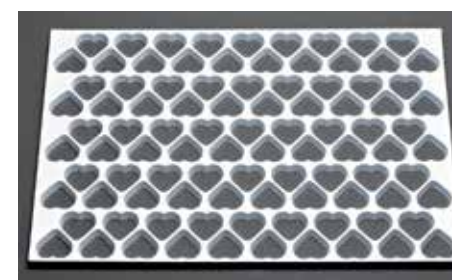
	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	152002	33,10



TARTELETTES UNIES

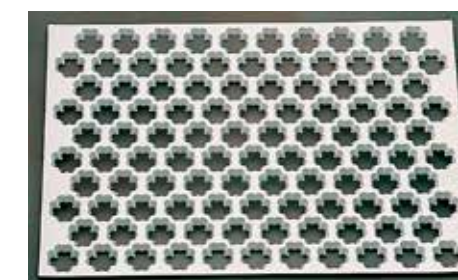
	Ø mm	Code	Prix HT
53 tartelettes unies	53	152008	33,10
95 tartelettes unies	38	152009	33,10

Permet de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte, directement sur les plaques à four



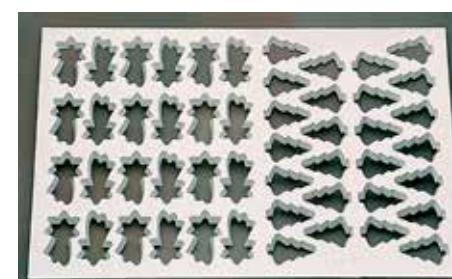
CŒURS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	152004	33,10



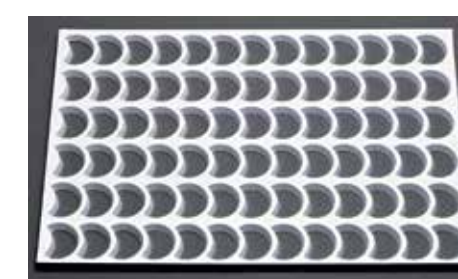
TRÈFLES À 4 FEUILLES

	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

Utilisable du congélateur au four



Utilisable pour :
- la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux,
- la réalisation de décors à base de pastillage.

Silicone alimentaire.

Pas à pas



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.



4 Détailler les bandes dans le biscuit en relief.



5 Chemiser les cercles avec les bandes.

TAPIS RELIEF

Formes	Bandes l mm	Code	Prix HT
Format 560 x 370 mm, intérieur 545 x 350 mm			
E- Labyrinthe	-	422009	64,00
Format 555 x 390 mm, intérieur 530 x 370 mm			
A- Grande frise grecque	37	422001	62,65
B- Petite frise grecque	30	422002	62,65
C- Cannage vénitien	30	422005	62,65
D- Rayures	47	422006	62,65
F- Arabesques	30	422011	62,65

BANDES DE BISCUIT AU DESSIN TOUJOURS RÉGULIER = GAIN DE TEMPS



A



B



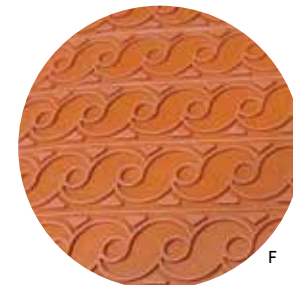
C



D



E



F

MONTAGE RAPIDE À L'ENVERS AVEC UN DÉCOR ORIGINAL.



CADRES À ENTREMETS POUR TAPIS RELIEF

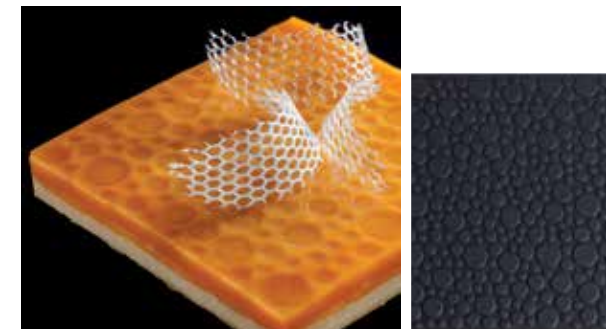
Dimensions adaptées aux tapis relief pour montage à l'envers. Après retournement un relief original apparaît sur le dessus du gâteau. Découpe facilitée par la segmentation inscrite dans le relief. Hauteur : 45 mm. Acier inoxydable. Compatible avec les tapis Labyrinthe, Bulles et Mikado.

Formes	Dimensions L x l (mm)	Code	Prix HT
Cadre	550 x 355	371013	41,85

(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.



Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Bulles	555 x 390	530 x 370	422007	64,00



Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Mikado	555 x 390	530 x 370	422013	64,00



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor rosace	240	422026	18,50

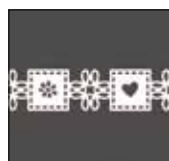


Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor flocon	240	422022	18,50



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	11,05
Noeud 2	118 x 52	60 x 70		
Noeud 3	115 x 45	40 x 40		



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 ronde	-	-	80	421722	26,00
Fantaisie	351	30	-	421723	26,00



PILIERS 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	7,30
315	20	431037	6,30



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	5,95



DÉCOUPOIR VOLANT DROIT
ABS.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
150	62	13	431014	8,35



DÉCOUPOIRS "ÉGLANTINE"
ABS. 5 pétales.

Ø mm	Code	Prix HT
30, 35, 40, 50	431016	17,70



DÉCOUPOIR OUILLET PÉTALE
ABS. 2 découpoirs, 1 pétale et 6 pétales.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431012	8,75



DÉCOUPOIR OUILLET CARRÉ
ABS. 2 découpoirs, 1 carré et 5 pétales.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431013	7,85



DÉCOUPOIR VOLANT CRINOLINE
ABS.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
138	55	13	431015	8,35



DÉCOUPOIRS "OURSON"
Peuvent servir à la confection de biscuits.

H mm	Code	Prix HT
25, 45, 80	431010	17,25
Le jeu de 3		



DÉCOUPOIRS "CLOWN"

H mm	Code	Prix HT
60, 125	431011	12,40
Le jeu de 2		



DÉCOUPOIRS "PIVOINE"

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
177	149	24	431029	22,80
Le jeu de 3				



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE" À POUSSOIR
ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
14, 19, 28, 35	431021	34,05
Le jeu de 4		



DÉCOUPOIRS "TOURNESOL" À POUSSOIR
ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
47, 56, 70	431022	26,20
Le jeu de 3		



DÉCOUPOIRS "ÉTOILE DES NEIGES" À POUSSOIR
ABS.

Ø mm	Code	Prix HT
25, 40, 55	431027	25,55
Le jeu de 3		



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
20, 25, 30	431020	22,80
36, 42, 46	431026	25,50
Le jeu de 3		



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX" À POUSSOIR
ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
45, 50, 60	431025	25,50
Le jeu de 3		



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
25, 30, 40	431019	22,80
46, 50, 65	431023	25,50
Le jeu de 3		



ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE

Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité. En matériau composite.

L mm	Code	Prix HT
130	421832	57,40

Le jeu de 12



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
431220	57,00

Le jeu de 8



COUPEAU À PÂTE D'AMANDE
Polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	6,60



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 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs. Livré dans un coffret plastique.

Code	Prix HT
421830	21,40

Le coffret de 9 pièces



TALOCHE 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	10,25



421701



421702

PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE
Polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT	
110	75	2 côtés	421701	1,25
93	83	3 côtés	421702	0,90



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	8,65



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	11,00
Décor voûtes ouvertes	83	431404	11,00
Décor voûtes fermées	83	431405	11,00
Décor cœurs	83	431407	11,00

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	51,10
340	2	421735	27,30



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	51,10
340	2	421736	27,30



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	59,40



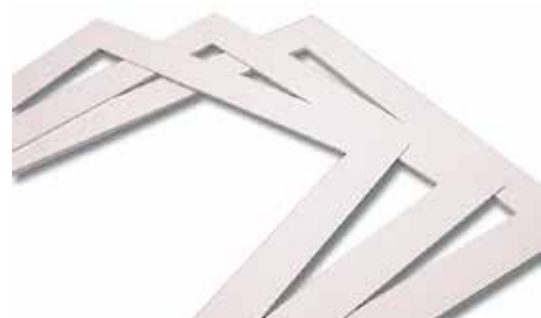
PEIGNE À CHARLOTTE
PP. 1 côté grosse denture droite, 1 côté denture arrondis.

L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
690	10	421709	51,10



CADRE À CHARLOTTE
Pour peigner les biscuits. Acier inoxydable.

L int. mm	L int. mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	53,55



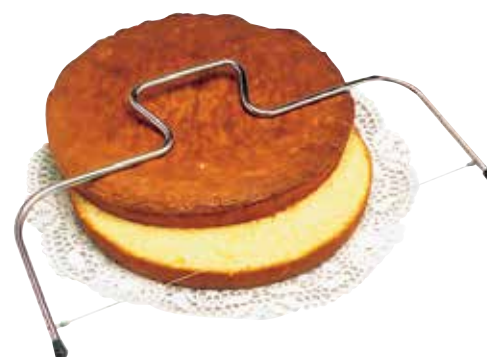
CHABLONS À BISCUIT
Facilite l'étalage au peigne ou à la spatule et assure la régularité d'épaisseur du biscuit. PS blanc.

L utile mm	L utile mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	20,10
570	370	4	421714	23,15
570	370	5	421715	25,70



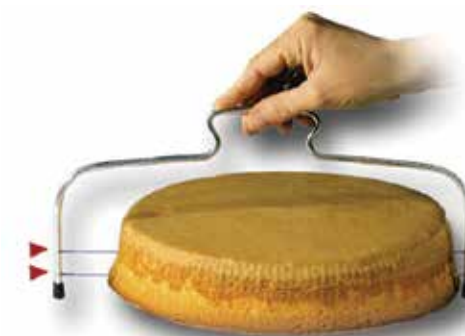
RÈGLE ÉGALISATRICE
Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie. PS blanc.

L mm	L mm	Code	Prix HT
550	80	421716	10,65



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	12,10
Le jeu de 2 fils dentés			120057	4,50



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	110,00
Le lot de 2 lames de rechange		120096	55,10



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	36,20
300	Lame dentée	120083	45,50
300	Lame microdentée	120087	45,15



COUPEAU À GÉNOISE
Forme dentée. 1/2 lame 28 cm. Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
280	090913	23,50



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU
Marquage des gâteaux pour découpe en parts égales. PP.

Nbre parts	Ø mm	Code	Prix HT
10	265	154050	6,85
14	265	154051	7,50
12/18	270	154052	7,75
16	260	112657	9,60



BOUTEILLE À PUNCHER MATFER
A bouchon perforé. Bouteille en PEHD souple.

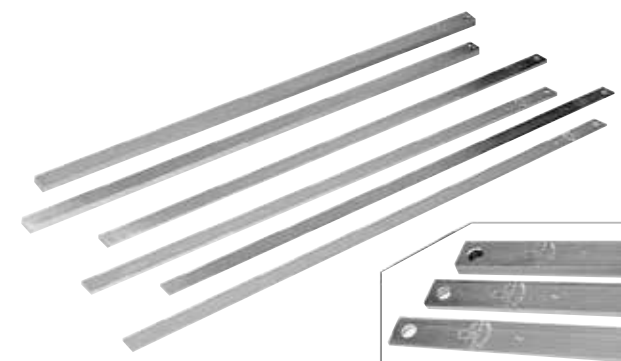
C.L.	Code	Prix HT
1	116430	12,25



CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

Oucandissoire. 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	107,20
Grille seule	590	390	19	313503	47,75



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	115,00



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.

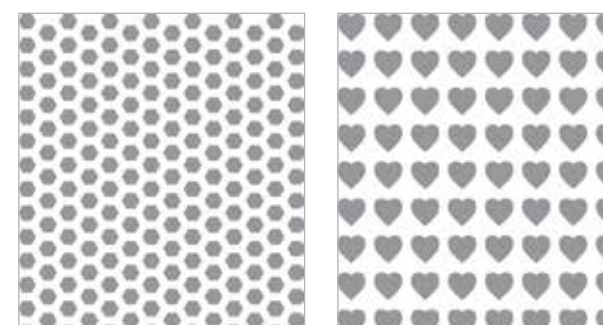
L HT mm	l mm	Code	Prix HT
245	80	112721	8,70
245	100	112722	10,30



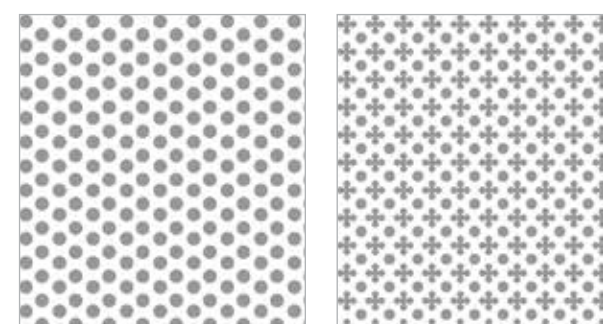
PALETTE-TRIANGLE

Pour gratter les plaques à four. Manche ABS, 2 rivets. Lame rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.

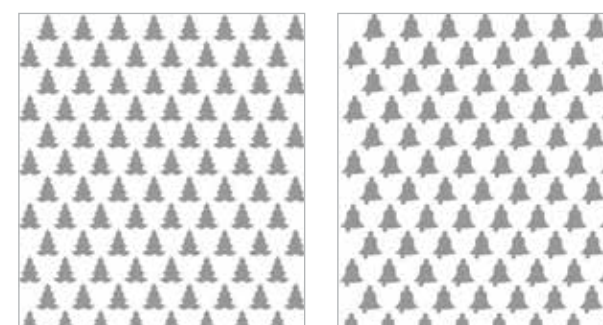
L mm	l mm	Code	Prix HT
230	80	112712	30,65
230	100	112714	34,95



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Hexagones	8	8	441001	26,00
Cœurs	10	15	441002	26,00



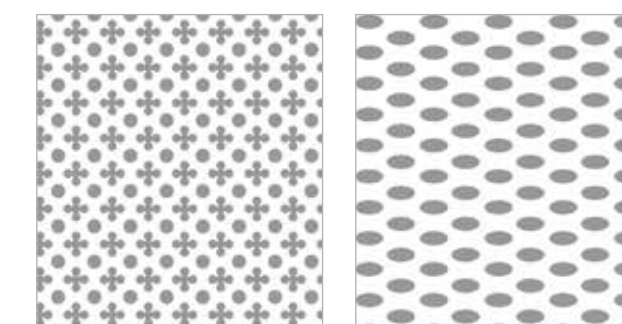
Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles	6	441003	26,00
Trèfles - pastilles PM	5	441004	26,00



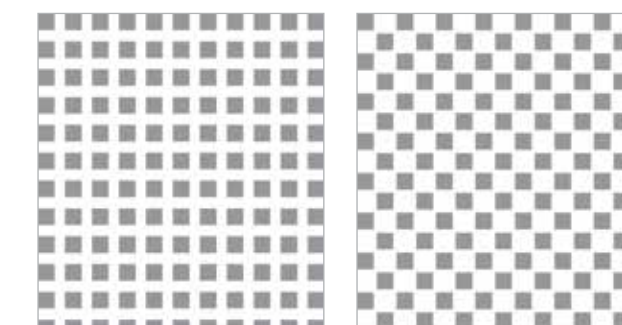
Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Sapins	15	15	441009	26,00
Cloches	15	15	441010	26,00

Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit

PVC blanc.
Format : 600 x 400 mm.



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Trèfles - pastilles GM	Ø 11		441005	26,00
Oblongs	15	7	441006	26,00



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Carrés	10	10	441007	26,00
Damiers	12	12	441008	26,00



Poches de qualité supérieure



POCHES JETABLES "COMFORT"

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	16,85
XL	590	280	75	Boîte de 100	165007	21,50
XL	590	280	75	Rouleau de 10	165010	3,30



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	72	165018	16,90



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	38,25



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	20,30



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	37,50



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	4,75
300	10	161003	5,05
350	10	161004	5,80
400	10	161005	7,10
450	10	161006	8,00
500	10	161007	9,85
600	10	161008	12,85



POCHES "EXPORT"

Tissu plastifié, collé, imperméable, embout ajustable.
 Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160201	5,55
310	10	160202	6,40
340	10	160203	6,85
400	10	160204	8,25
460	10	160205	9,45
500	10	160206	10,10
600	5	160208	13,45
700	5	160210	16,95

POSSIBILITÉ DE POUCHES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER



POCHES "BIMAR SOUPLE"

Nylon, imperméable, embout ajustable.
 Température maximale : 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160111	3,65
300	10	160112	4,15
350	10	160113	4,75
400	10	160114	5,30
450	10	160115	6,00
500	10	160116	7,15
600	10	160117	9,05



POCHES "BIMAR"

Tissu plastifié, imperméable, embout ajustable.
 Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160101	3,80
300	10	160102	3,75
350	10	160103	4,60
400	10	160104	5,35
450	10	160105	5,95
500	10	160106	6,35
600	10	160108	7,75

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	8,40
400	161205	8,25
450	161206	8,55
500	161207	9,00
600	161208	10,40



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	12,60
215	115	Pack de 10	421806	4,30



CORNET À ÉCRITURE PAPIER

Écriture sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. Prédécoupés, papier ingraissable. 45 g.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	421802	22,10

Le carton de 10 liasses de 25



CORNET À ÉCRITURE TISSU

Tissu enduit, imperméable, lavable à l'eau bouillante.

L mm	Code	Prix HT
200	421813	17,95

Le lot de 5



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
140	169003	5,75

Le sachet de 3



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



- 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 cannelée, à nombreuses dents.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
PF 10	2	167080	5,35
PF 12	2	167082	5,35
PF 14	2	167084	5,35
PF 16	2	167086	5,35
PF 18	2	167088	5,35



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	18,60
Cône à ras	1	166161	18,60



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE UNIE
16 diamètres différents.

Modèle	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
U 1	1,5	2	167101	5,35
U 2	2,5	2	167102	5,35
U 3	4	2	167103	5,35
U 4	5,5	2	167104	5,35
U 5	7	2	167105	5,35
U 6	8,5	2	167106	5,35
U 7	10	2	167107	5,35
U 8	11	2	167108	5,35
U 9	12	2	167109	5,35
U 10	13	2	167110	5,35
U 11	14	2	167111	5,35
U 12	15	2	167112	5,35
U 13	16	2	167113	5,35
U 14	18	2	167114	5,35
U 15	20	2	167115	5,35
U 16	22	2	167116	5,35



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	12,15



DOUILLE "À ROSE"

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
RB5 - Biais n°5	12	0,7	2	167135	10,15
RD6 - Droite n°6	13	0,5	2	167140	10,15



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Pour garnir les saint-honorés, remplace la cuillère, échancrée.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
10	2	167141	7,60
14	2	167142	7,60



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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	7,35
BU8	8	21	2	167152	7,35



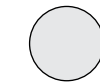
DOUILLE À NID

ou à vermicelle, embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
N 2	2	167170	12,15



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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	13,55



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	11,65



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



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE CANNELÉE
de 3 à 8 dents.

Modèle	Dents	U.V.	Code	Prix HT
A 5	5	2	167012	5,35
A 6	6	2	167013	5,35
A 7	7	2	167014	5,35
A 8	8	2	167015	5,35
B 5	5	2	167022	5,35
B 6	6	2	167023	5,35
B 7	7	2	167024	5,35
B 8	8	2	167025	5,35
C 3	3	2	167030	5,35
C 4	4	2	167031	5,35
C 5	5	2	167032	5,35
C 6	6	2	167033	5,35
C 7	7	2	167034	5,35
C 8	8	2	167035	5,35
D 4	4	2	167041	5,35
D 5	5	2	167042	5,35
D 6	6	2	167043	5,35
D 7	7	2	167044	5,35
D 8	8	2	167045	5,35
E 4	4	2	167051	5,35
E 5	5	2	167052	5,35
E 6	6	2	167053	5,35
E 7	7	2	167054	5,35
E 8	8	2	167055	5,35
F 4	4	2	167061	5,35
F 5	5	2	167062	5,35
F 6	6	2	167063	5,35
F 7	7	2	167064	5,35
F 8	8	2	167065	5,35

Retrouvez toutes les formes de douilles cannelées p. 362.



DOUILLE À FEUILLE

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
FE2	7	0,4	2	167130	7,35





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	34,80

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	50,10

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.

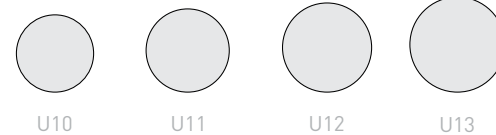
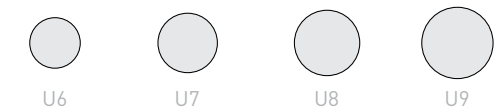
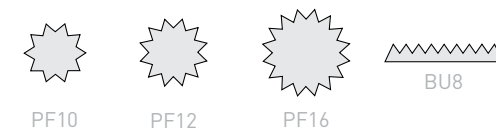
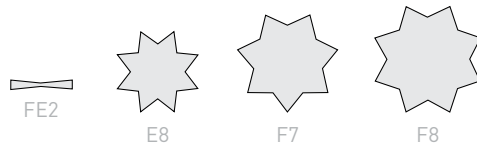
U.V.	Code	Prix HT
12	166002	39,60

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	35,60

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	41,05



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 16,95



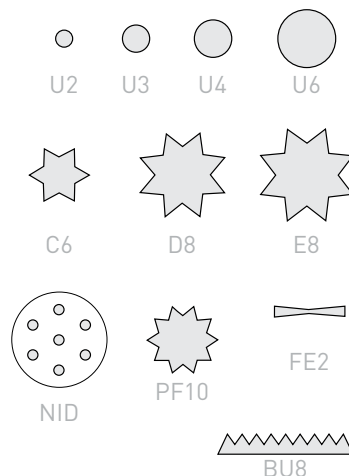
ENSEMBLE 6 DOUILLES CANNELÉES
Douilles C8, D8, E8, F8, C6 et D6 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

Code	Prix HT
La boîte de 6	166007 16,90



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 23,00



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	5,40
U2 Lot de 2 douilles unies Ø 2,5 mm	167302	5,40
U3 Lot de 2 douilles unies Ø 4 mm	167303	5,40
U4 Lot de 2 douilles unies Ø 5,5 mm	167304	5,40
U6 Lot de 2 douilles unies Ø 8,5 mm	167306	5,40
C6 Lot de 2 douilles cannelées	167333	5,40
D8 Lot de 2 douilles cannelées	167345	5,40
E8 Lot de 2 douilles cannelées	167355	5,40
NID Lot de 2 douilles à nids Ø 14 mm	167370	12,15
PF10 Lot de 2 douilles petits fours	167380	5,50
FE2 Lot de 2 douilles feuilles 0,4 x 7 mm	167430	7,35
BU8 Lot de 2 douilles à bûche 0,8 x 19,8 mm	167452	7,35



Réalisez des décors originaux bicolores



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 104,00

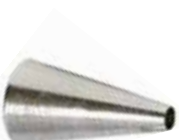




DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Ø mm	L forme V mm	U.V.	Code	Prix HT
14	20	2	167542	7,45

NEW!



DOUILLE UNIE

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
2	2	167502	6,20
3	2	167503	6,20
4	2	167504	6,20
5	2	167505	6,20
6	2	167506	6,20
7	2	167507	6,20
8	2	167508	6,20
9	2	167509	6,20
10	2	167510	6,20
11	2	167511	6,20
12	2	167512	6,20
13	2	167513	6,20
14	2	167514	6,20
15	2	167515	6,20
16	2	167516	6,20
17	2	167517	6,20
18	2	167518	6,20
20	2	167520	6,20



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 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



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



BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

	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



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 - Pétales n° 55, 57R et 58R.

	Code	Prix HT
	431498	22,90



DOUILLES À PETITS FOURS

Modèle	Nbre dents	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
PF 10	10	7	2	167762	7,05
PF 12	12	9	2	167763	7,05
PF 14	14	10	2	167764	7,05
PF 16	16	15	2	167765	7,05
PF 18	18	18	2	167766	7,05



BOÎTE DE DOUILLES UNIES

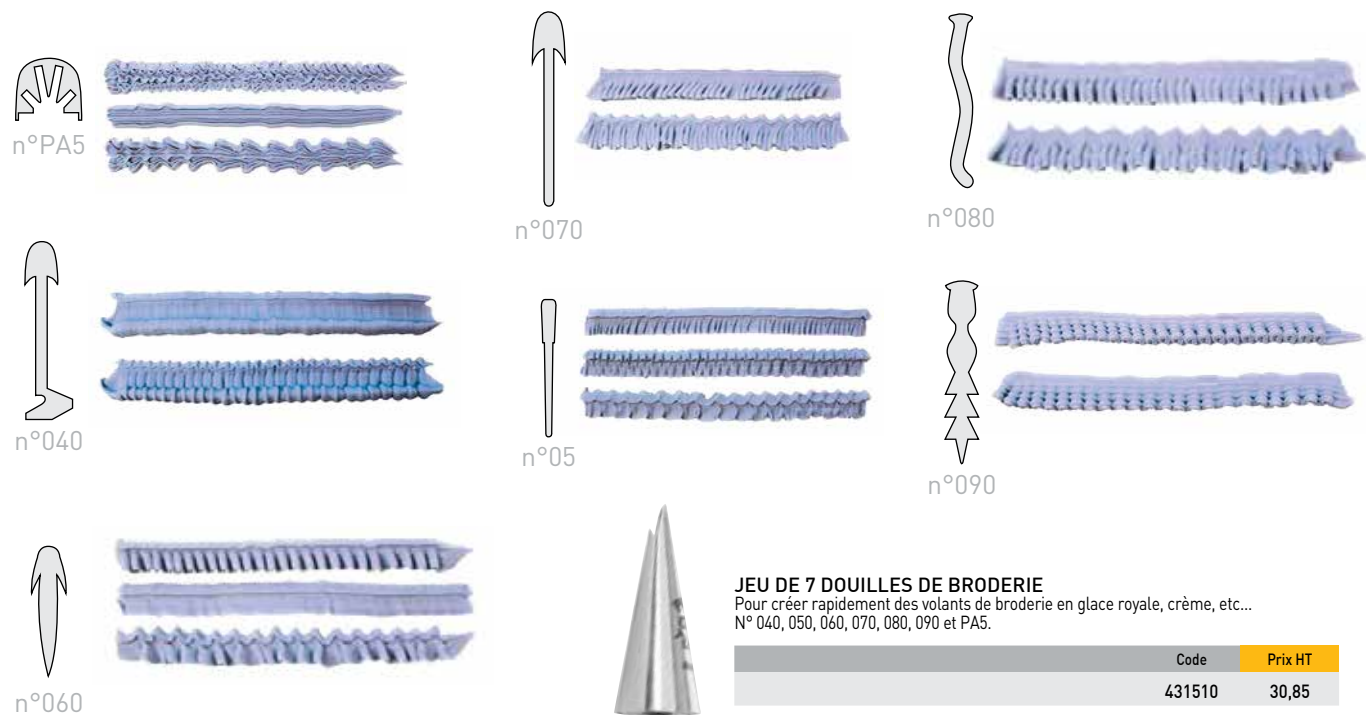
	U.V.	Code	Prix HT
Ø mm : de 4 à 15 mm	12	166500	34,15
U 12, U 8, U 6, U 4, U 2 et U 14.	6	166501	18,50



ARMOIRE À DOUILLES

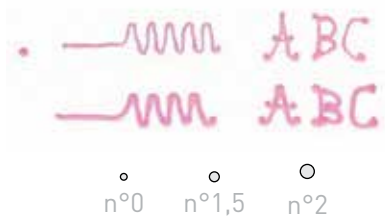
Pour sécher et ranger les douilles pâtisseries à proximité afin de faciliter le choix. Protège des salissures. Capacité 24 douilles. Lavable au jet d'eau. Porte transparente polycarbonate, support acier inoxydable. Fixation murale avec chevilles et vis fournies.

H mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	136,00



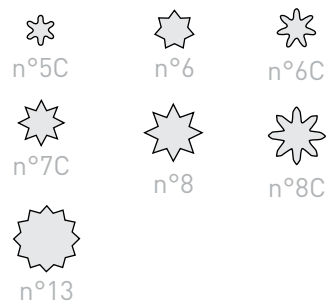
JEU DE 7 DOUILLES DE BRODERIE
 Pour créer rapidement des volants de broderie en glace royale, crème, etc...
 N° 040, 050, 060, 070, 080, 090 et PA5.

Code	Prix HT
431510	30,85



DOUILLES UNIES POUR ÉCRITURE

Ø mm	Code	Prix HT
N°0 0,6	431503	6,60
N°1,5 1,0	431505	6,60
N°2 1,5	431506	6,60



DOUILLES "ÉTOILE"

Ø mm	Modèle	Code	Prix HT
N°5 C 1	Étoile fermée	431522	6,60
N°6 3	Étoile	431523	6,60
N°6 C 2	Étoile fermée	431524	6,60
N°7 C 3	Étoile fermée	431526	6,60
N°8 4	Étoile	431527	6,60
N°8 C 2	Étoile fermée	431528	6,60
N°13 6	Étoile	431529	6,60



DOUILLES "RUBAN"

Modèle	Code	Prix HT
N°32 R Ruban moyen	431540	6,40



ADAPTEUR DE DOUILLES

Pour douilles "décor fins", toutes poches et permet changement de douilles avec poche garnie. En plastique.

Code	Prix HT
431501	2,55



PLATEAU TOURNANT ET INCLINABLE

En mélamine, 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	59,30



FACILITE LA DÉCORATION DES GÂTEAUX



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	80,70



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	85,80



PLATEAU TOURNANT

Facilite le décor des gâteaux, polyamide.

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



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	10,30



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	8,25

NEW!

TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis à 4 fonds interchangeables mailles inox : Ø 3 ; 2 ; 1 et 0,75 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
21	60	115015	26,40
26	68	115017	35,00



TAMIS À FARINE

Corps en plastique, toile acier inox.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
8	300	2,8	115051	50,00
12	300	1,8	115052	50,00
18	300	1,2	115053	50,00
24	300	0,85	115054	50,00



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	32,45

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	10,10

RACLETTES



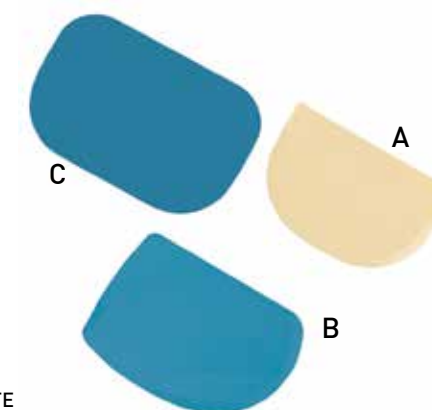
FABRICATION EN POLYAMIDE = SOLIDITÉ ET DURABILITÉ EXCEPTIONNELLES



RACLE-TOUT MATFER

Polyamide, très résistant.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	4,05



RACLETTE

Polypropylène.

L mm	l mm		Code	Prix HT
113	75	(A)	112835	1,15
128	90	(B)	Bleu 112836	1,75
148	99	(C)	Bleu 112837	1,10



POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES RACLETTES À VOTRE MARQUE NOUS CONSULTER.



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 POUR BASSINE

Demi-ronde. Polypropylène. Bleue.

L mm	l mm	Code	Prix HT
198	149	112851	1,45



JEU DE 4 RACLOIRS + 1 PEIGNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	6,35



ROULEAU À PÂTE BOIS

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau hêtre (1)	420	45	140004	7,35
Rouleau hêtre	500	45	140005	7,20
Rouleau acacia	500	50	140006	15,90

(1) Conçu pour les écoles et notamment pour être inséré dans la mallette Réf. 126901.



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	159,00
Jeu de galets 2 mm	140032	3,20
Jeu de galets 3 mm	140033	3,20
Jeu de galets 4 mm	140034	3,20
Jeu de galets 5 mm	140035	3,20



ROULEAU À EFFETS DE CÔTES

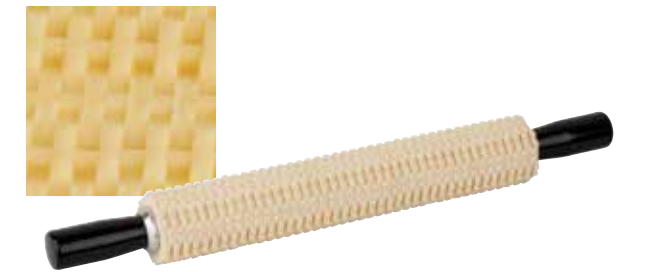
Aluminium anodisé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
241	47	140114	25,35



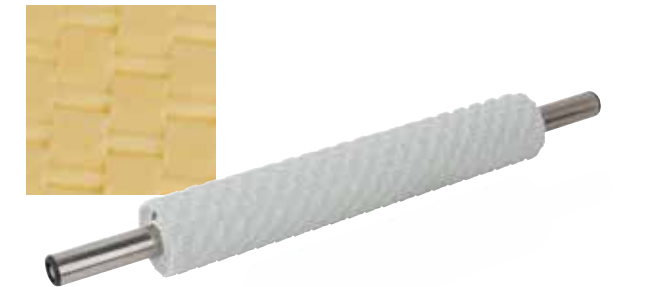
ROULEAU À TISSAGE FIN
Plastique.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
255	51	140112	29,75



ROULEAU VANNERIE
Impression vannerie tissée. 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
380	60	1,95	140108	80,55



ROULEAU DÉCOR LOSANGE

Impression losange. Rouleau aluminium, décor plastique.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
152	25	140116	16,60



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 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 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	134,00



ROULEAU À PÂTE POLYÉTHYLÈNE

Modèle uni, monobloc sans poignée. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	30,20
500	48	140018	34,10



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	79,85
Mini-croissants	360	60	70	Plastique	141004	80,60



ROULETTE À PÂTE
Manche plastique noir.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Roulette cannelée	183	60	141029	6,40
Roulette unie	183	60	141031	5,75



POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER



RÈGLE GRADUÉE
Polystyrène alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	8,35

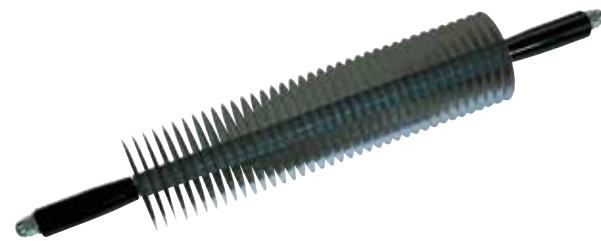


ROULEAU EXTENSIBLE DIT "MULTICOUPE"

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 9%.

L HT mm	L mm	Code	Prix HT
510	400	141006	302,00



ROULEAUX

Poignée ergonomique. POM. 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



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	58,25



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	51,60



ROULEAU "PIC-VITE" MATFER

Grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
125	141115	43,05



+140 °C

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	24,30



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

La pièce



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	13,10



PINCEAU PLAT MANCHE BOIS

Soies garanties pur porc, virole fer blanc, manche bois blanc.

L mm	Tirure L mm	Cdt	Code	Prix HT
20	50	12	116031	2,85
25	50	12	116032	2,90
30	50	12	116033	3,05
35	50	12	116034	3,30
40	50	12	116035	3,70
45	50	12	116036	4,75
50	50	12	116037	5,40
Soies longues				
30	60	12	116041	3,40
40	60	12	116043	4,30
50	60	12	116045	6,30



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 13,5 mm et un autre rond Ø 5 mm L fibre 21 mm.

L mm	Code	Prix HT
190	116048	4,95



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



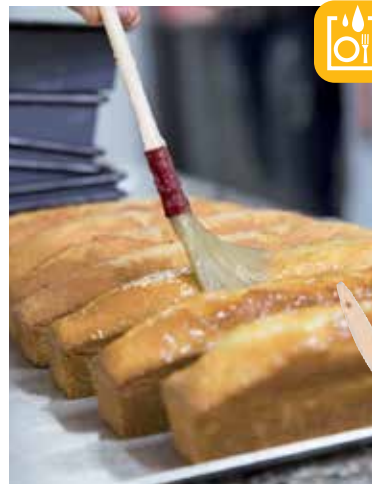
PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MATFER

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
30	50	240	12	116002	4,75
40	50	250	12	116004	5,40
50	50	265	12	116006	6,60
60	50	265	6	116008	8,05
70	50	265	6	116009	9,50



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
1. Pinceau plat					
25	60	240	12	116011	3,90
30	60	250	12	116012	4,00
35	60	255	12	116013	4,20
40	60	260	12	116014	4,70
45	60	265	12	116015	5,25
50	60	275	12	116016	5,80
60	60	275	6	116017	7,70
70	60	275	6	116018	8,85
2. Pinceau rond					
60	Ø 15	210	12	116020	8,65



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



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	699,00



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	276,00



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	125,00



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	202,00

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	311,00
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	240,00



SUPPORT UNIVERSEL AÉROGRAPHE

- Modèle lesté à poser sur le plan de travail.
- Pour tous aérogrophes sauf Colani.
- En acier chromé.

	Code	Prix HT
Support	410126	35,80



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	108,00



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	599,00

- 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	264902	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. 264902 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



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	12,65



FIXOGEL

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

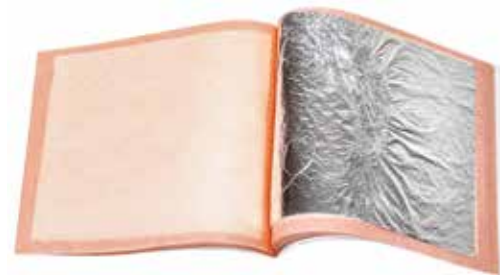
C ml	Code	Prix HT
500	410200	12,30



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 96% or, 4% argent, 23 carat.

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 100%.

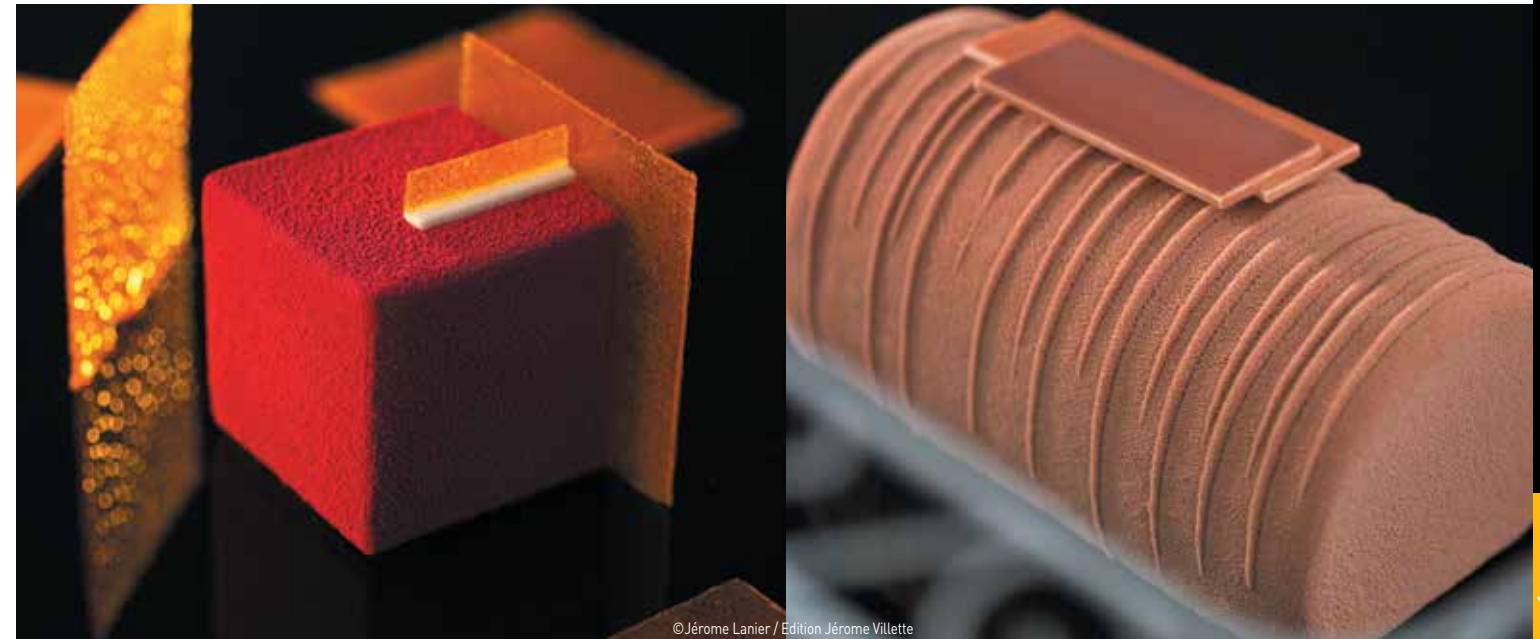
L mm	l mm	Code	Prix HT
95	95	410321	20,50
Le carnet de 25 feuilles			



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
Rouge, bleu, noir, marron, orange, jaune, rose, vert	410304 16,50



© 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	11,45
Orange	100	410240	11,45
Rouge	100	410241	11,45
Jaune	100	410242	11,45
Blanc	100	410243	11,45



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.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Chocolat noir	400	410250	21,95
Chocolat ivoire	AF 400	410251	21,95
Chocolat lait	400	410252	21,95
Chocolat blanc	AF 400	410253	21,30
Chocolat rose	AF 400	410254	25,60
Chocolat bleu azur	AF 400	410255	21,30



SPRAY PERLÉS

Aspect métallisé. Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie. Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aéroglyphe 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	13,25
Or nacré	AF 100	410236	13,25
Bronze nacré	AF 100	410237	13,25
Or jaune	AF 400	410256	25,75
Argent	AF 400	410257	25,75
Cuivre	AF 400	410258	25,75
Bronze	AF 400	410259	25,75
Rouge rubis	AF 400	410260	25,75
Or brillant	AF 400	410261	25,75

COLORANT POUVRE 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...)



EMPLOI TRÈS FACILE

En atomiseur, pot de 10 g	Code	Prix HT
Or	AF 410270	10,00
Rouge	AF 410271	9,85
Argent	AF 410272	7,50
Rose	AF 410273	7,50
Or clair	AF 410274	7,50



En pot 25 g	Code	Prix HT
Or	410218	13,60



AF = Azoic-free > Non azoïque

POUVRE 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'éthanol 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	13,25
Rouge	AF 410223	13,25
Cuivre	AF 410225	13,25
Argent	AF 410227	13,25
Or clair	AF 410229	13,25
Rose brillant	410172	13,65
Fushia	410175	13,65
Violet brillant	AF 410173	13,65
Turquoise	410248	13,20
Bleu cobalt	410249	13,20
Bleu brillant	AF 410174	13,65
Vert brillant	410170	13,65
Argent	AF 410176	13,65
Argent brillant	AF 410177	14,20
Doré	AF 410178	14,20

TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN



POUVRE 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	AF 410217	10,10
Rouge framboise	AF 410210	20,10
Rouge cerise	- 410219	10,10
Rouge mûre	- 410214	9,75
Violet	- 410224	22,00
Bleu	AF 410211	11,00
Vert	- 410222	10,10
Jaune	- 410215	9,75
Orange	- 410216	9,75
Noir	AF 410212	14,25
Blanc	AF 410213	8,00



POUVRE 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	40,45
Rouge	AF 410302	34,35
Orange	410303	26,80
Bleu	AF 410306	37,40
Brun	410307	37,20
Vert	410309	37,15
Bordeaux	410179	14,20



Une machine à doser et à 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.



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	2891,00



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. Couverture inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263121	940,00
15	259	485	263122	993,00



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. Couverture inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263123	512,00
15	259	485	263124	604,00



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	723,00



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. Couverture inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263125	925,00



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. Couverture inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
15	259	485	263126	548,00



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	683,00



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	51,30
152	7,9	22,2	263144	55,45

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	64,40
2 sorties	114	7,9	11,1	263158	54,75

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	49,40
2 sorties	50,8	4,8	11,1	263151	42,10

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. Couverture de rechange pour trémies 15 litres, en matériau composite transparent.



	Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Disque	228	5	263113	316,00
Couvercle	253	-	263114	53,25

ADAPTATEUR À DOUILLES

Adaptateur inox diamètre 22,2mm + écrou polyéthylène pour raccordement des douilles Matfer transparentes.



	Code	Prix HT
	263164	223,00

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	349,00



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	306,00



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	1001,00



Photo non contractuelle



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	963,00



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	615,00



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	992,00

* Tablettes rabattues



GUITARE INOX

- 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	965,00
Bras de coupe, écartement fils 15 mm	263521	560,00
Bras de coupe, écartement fils 22,5 mm	263522	460,00
Bras de coupe, écartement fils 30 mm	263523	424,00
Bras de coupe, écartement fils 37,5 mm	263524	391,00
Sachet de 4 cordes inox, 490 mm, Ø 0,7 mm	263528	30,05



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	882,00
Bras de coupe 15 mm	263542	387,00
Bras de coupe 22,5 mm	263543	357,00
Bras de coupe 30 mm	263544	351,00
Bras de coupe 45 mm	263545	351,00
Corde inox de rechange, L : 700 mm, Ø 8 mm	263512	3,60

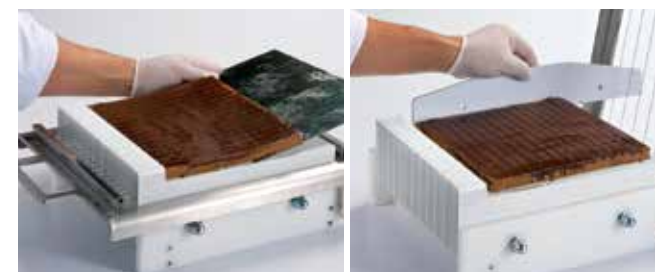


Pas à pas



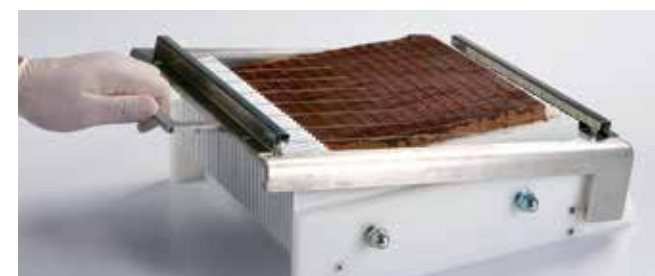
1 | Placer.

2 | Couper.



3 | Récupérer.

4 | Tourner et ajuster.



5 | Couper.

MINI-GUITARE

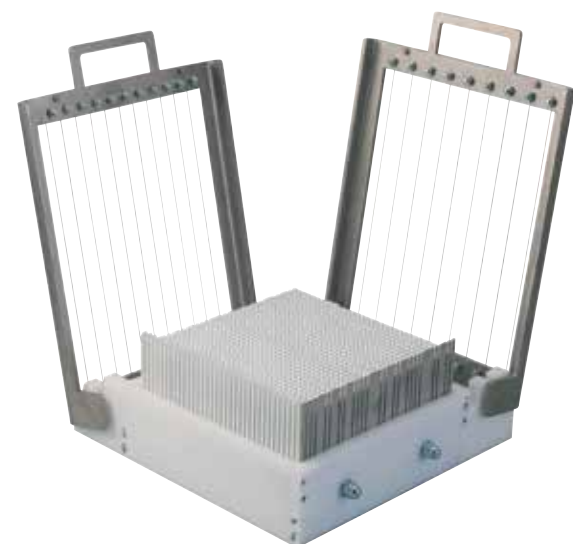
Caractéristiques :
- Dimensions utiles de la base : 240 x 250 mm.
- Dimensions HT : 445 x 335 mm, H 140 mm.
- Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables.
- Base en polyéthylène et ABS.
- Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé de serrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

PETITE PRODUCTION FAIBLE ENCOMBREMENT



MINI-GUITARE

Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare simple avec bras de coupe 22 mm	263530	732,00
Socle seul	263531	267,00
Bras de coupe 15 mm	263535	351,00
Bras de coupe 22 mm	263536	351,00
Bras de coupe 30 mm	263537	351,00
Plaque inox 260 x 260 mm	263538	41,80
Corde de rechange 700 mm, Ø 8 mm	263512	3,60



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	895,00

FLEXIPAN® ENTREMETS SPÉCIAL GUITARE

L mm	l mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	53,60
555	360	20	371013	321201	53,60
335	335	16	(1)	321205	34,50
475	275	13	371014 (2)	321202	39,95

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes.





LAMPE A SUCRE 500 WATTS

- Modèle destiné aux élèves des Ecoles 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	427,00



AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSIDANTE



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	707,00

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. Panneau en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un raidisseur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

	Code	Prix HT
Écran de lampe à sucre	262205	94,55



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	1004,00

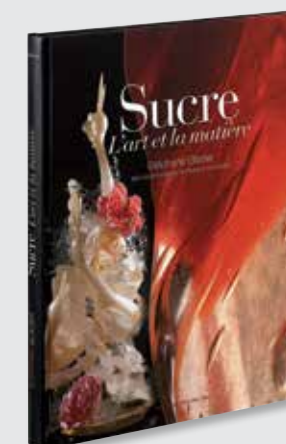


TAPIS EXOPAT®

	Code	Prix HT
Tapis Exopat® de rechange GN1/1	321031	14,45
Tapis de rechange 400 x 300 mm	321030	11,00



RETROUVEZ LE LIVRE "SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE"
Ref 813053
DANS LE CHAPITRE LIBRAIRIE



**GANTS À TIRER LE SUCRE**

En latex. Température maximum 60°C.

Taille	L mm	Code	Prix HT
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	20,30

**TAMIS À SUCRE**

Corps plastique, toile acier inoxydable.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
185	0,2	115045	35,10

**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

**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 SUCREPour réaliser paniers :
- Ronds Ø 100 mm et 150 mm (base) (paniers Ø 210 et 270 mm).
- Ovale 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	143,00
Tige pour mandrin	Ø 4			262542	2,00

**DÉCOUPOIR À CAMELS 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	113,00

**ROULEAU À NOUGAT**

Rouleau lourd (2,650 kg). Acier nickelé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	35	140203	50,75

**ROULEAU CANNÉ, À CAMEL**

Pour rayer les caramels, Ø 35 mm. Aluminium massif.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	90,15

**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 décolleté.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	28,85
40	154012	31,05
50	154013	31,80
60	154014	36,50
70	154015	39,10
80	154016	41,20
90	154017	45,05
100	154018	51,35

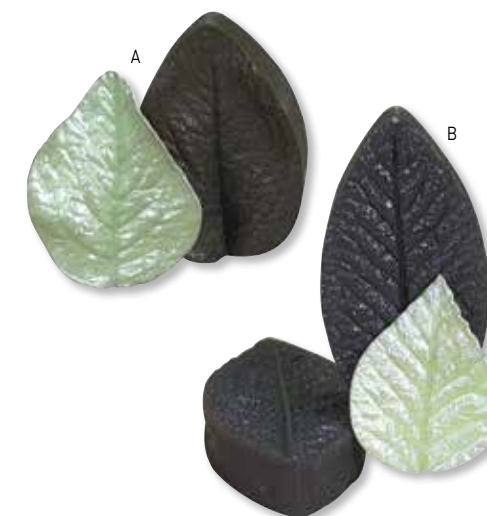
Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

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, succombes à ces sujets de passion !

**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	51,25
85	55	2x20	A	262548	51,25

**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	60,90

**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	178,00

**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	110,00
260	130	4,5	1	032108	121,00
300	150	7	1	032110	140,00
400	200	16,7	1,2	032114	361,00

**POËLON 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	88,75
200	110	3,4	2	305020	105,00

**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	150,00

NEW!

CARAMÉLISEUR

Manche ergonomique. Résistance en acier inoxydable. Câble électrique fixe.

Poste de régulation CMD10 : Permet de contrôler et doser l'intensité de chaleur du caraméliseur. Doseur d'énergie réglable de 0 à puissance max. Comporte une prise pour le caraméliseur et un magnétothermique de sécurité.

	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
Plat	615	70		1,25	230	50/60	262272	298,00
Rond	450	100		1	230	50/60	262273	332,00
Poste de régulation CMD10	250	100	200	2,1			262276	239,00

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	24,20
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



RÉGLAGE du débit de gaz

ALLUMAGE automatique par piezo

SYSTÈME DE PRÉCHAUFFAGE garantissant une meilleure stabilité de la flamme en toute position

POIGNÉE bi-matière anti-dérapante pour une meilleure prise en main

ANNEAU DE SUSPENSION

PORTE CARTOUCHE ABS résistant aux chocs et très stable.

Applications :

- Caramélisation de la surface des entremets, des crèmes brûlées.
- Collage de pièces en sucre.
- Brûlage des volailles.

**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.

	ml	Code	Prix HT
La pièce	360	061684	2,60



Fabrication artisanale de glaces et sorbets "minute"



GRANDE LISIBILITÉ

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.

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	411,00



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 ± 1 % pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ...	150	250122	72,55
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... /	150	250124	72,55



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 : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	382,00



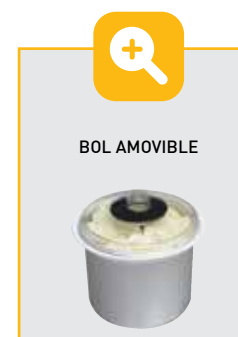
RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRUX

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	140,00

- 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



SORBETIERE 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



SORBETIERE AUTOMATIQUE ÉQUIPÉE D'UNE FONCTION CONSERVATION



SORBETIERE 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



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 sélectionnée 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.

CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES :

- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle qui arrête la pale.
- 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.
- Pale 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.



LA PRÉPARATION OBTENUE EST TOUJOURS MAINTENUE À TEMPÉRATURE IDÉALE DE DÉGUSTATION



AUTRES CAPACITÉS DE MACHINES JUSQU'À 10 KG DE PRODUCTION HORAIRE, NOUS CONSULTER.

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



BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES

Polypropylène, 4 couleurs assorties.

L mm	Code	Prix HT
103	971172	6,35

Le carton de 100



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
570	70	70	971170	37,20

Le carton de 80



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	19,70
pour 28 pouss-pouss code 971178	400	310	90	971183	31,50



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	44,35

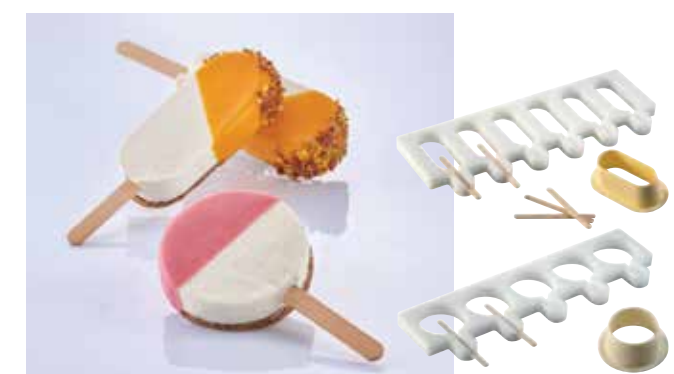


MOULES À GLACE POUSS-POUSS

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
5	35	68	170	972177	33,20
9	44	68	170	971178	43,45

Le carton de 100



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	33,35
Ovale	6		20	93	39	386016	33,35



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	85,75
100	044178	93,60



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	193,00
Prolongateur pour tube		672006	16,75

Jusqu'à
+20%
par
portions



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.



RÉSULTAT PARFAIT AVEC
LES CAPSULES ISI
À CRÈME CHANTILLY.
ACIER 100% RECYCLABLE.
CAPSULES AVEC GARANTIE
DE REMPLISSAGE.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules	044181	6,80
Boîte de 24 capsules	044184	15,40
Boîte de 50 capsules	044186	31,50



RETROUVEZ LES COUPES À GLACE
DANS LE CATALOGUE



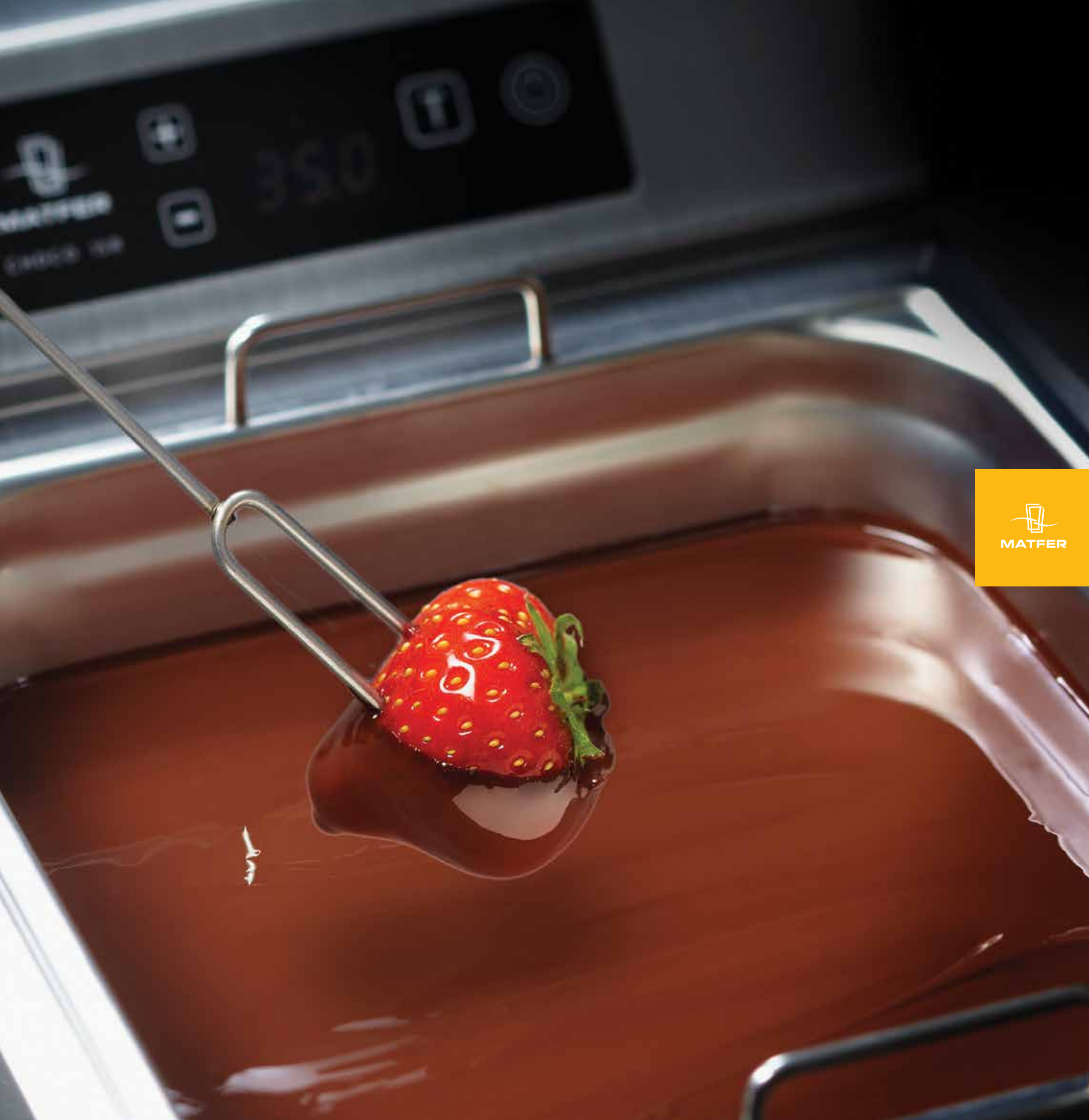
IN SITU



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	32,50



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 :

- Tablettes 403 - 405

- Bonbons et divers 406 - 417

- Saint Valentin 418 - 419

- Pâques 420 - 425

- Noël 426 - 427

TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

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	387,00
Couvercle transparent de rechange				260435	18,45



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	709,00
Cuve supplémentaire inox, 12 L				260455	82,80
Couvercle supplémentaire, Ø 360 mm				692036	31,20

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	1021,00

CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°



TREMPEUSE À AIR "CHOCO 15 R"

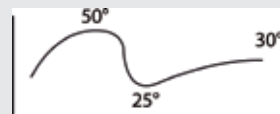
ALLIE SIMPLICITÉ, PRÉCISION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

- 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	1146,00
Trempeuse	300	110	60	260516	1204,00



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	1980,00

Accessoires PR 22 T					
Sonde inox avec fil + support inox				260590	86,20
Bac supplémentaire GN 1/1, P 150 mm, avec poignées fixes				741115	51,40
Couvercle supplémentaire GN 1/1, avec encoches poignées				748101	20,60



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	86,20
Bac inox GN 2/3, P 150 mm, avec poignées fixes	942115	77,55
Couvercle GN 2/3, avec encoches poignées	948102	26,80
Racloir pour R15, O15 et OX22, poignées fixes	260221	25,15

Accessoires pour trempeuses choco 15R seulement	Code	Prix HT
Bac inox GN 1/3, P 150 mm	744015	25,00
Couvercle GN 1/3	748013	9,50



BAC 6 EMPREINTES POUR TREMPEUSE À AIR
 Pour le maintien au chaud des couvertures couleuse. 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	145,00



260405

Présenté sur tempéreuse, vendu séparément.



260401 + 260402, montés sur Choco 22 T.

DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

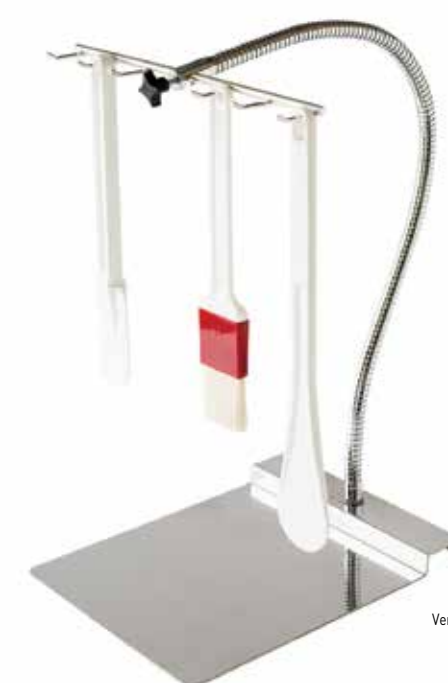
- Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat.
- S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN2/3 ou GN1/1.
- Socle réglable en hauteur et en profondeur.
- Bloc moteur à équiper au choix d'un disque de Ø 300 ou 370 mm.
- Dimensions (sans disque) : L 270 x lg 185 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	846,00

Distributeur sans disque	Code	Prix HT
Distributeur 230 volts monophasé, 50 Hz, sans disque	260401	713,00

Kit disque + racleur	Code	Prix HT
Kit grand disque Ø 370 mm choco 22T et machines équipées de bacs GN 1/1	260402	174,00

Kit petit disque Ø 300 mm pour O15, R15, choco 15 et choco 15R et machines équipées de bacs GN 2/3 mini	260403	151,00
---	--------	--------



Vendu sans ustensiles.



Présenté sur trempeuse, vendu 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	89,90

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	206,00



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	5,95



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.



MOTEUR ET RÉSISTANCE CHAUFFANTE INDÉPENDANTS

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

Avantages :
- Cascade monobloc solidement fixée sur la cuve.
- Réglage précis de la température de consigne.
- Cuve, cascade et vis sans fin compatibles lave-vaisselle.

Caractéristiques :
Cascade, vis sans fin et carrosserie en acier inoxydable.
Résistance 150 W avec thermostat de régulation.
Moteur 150 W silencieux monovitesse.
Cuve à chocolat (4kg), démontable.
Hauteur totale 680 mm.
Cable d'alimentation amovible.

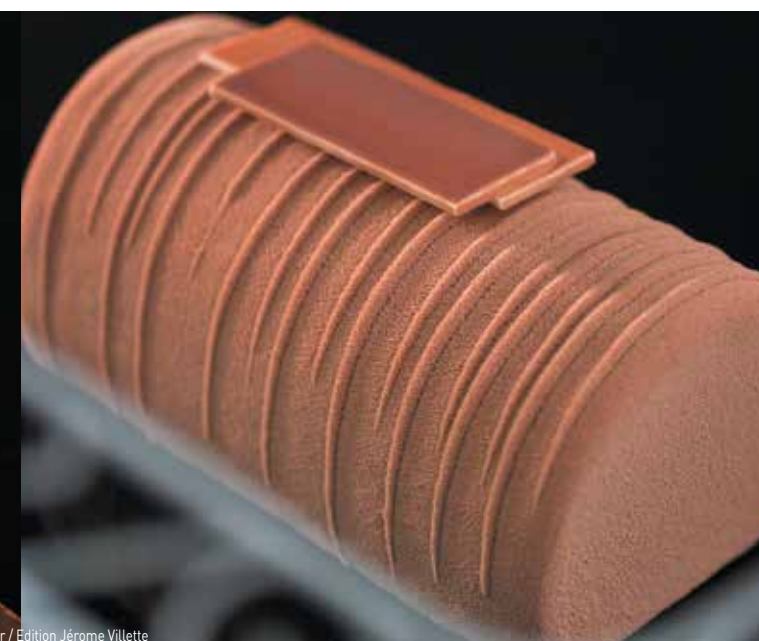
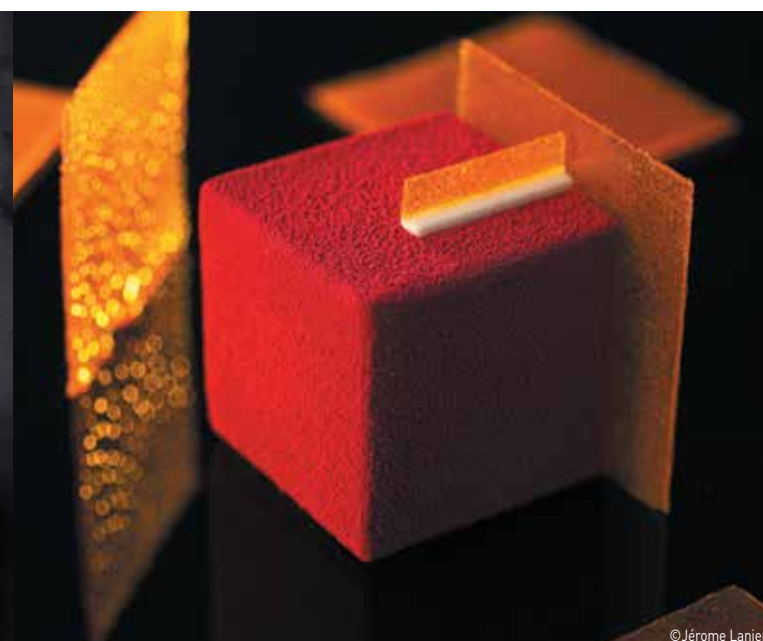
NEW!

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	1796,00

Ø mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
330	680	7	2x150	230	50/60	260421	648,00



Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat

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.

Un pistolet et un compresseur de haute qualité pour un résultat parfait !



RACCORD RAPIDE



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	835,00



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

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.

Modèle	Ø mm	Ep. mm	Nbre	Code	Prix HT
Palets	40	2	24 (3 x 8)	385040	77,25
Tuiles	50	3	12 (2 x 6)	385050	87,70



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 téfloné. 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



TUYAU SPIRALE 5 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	731,00



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	738,00
Cuve inox 2,8 L supplémentaire					468070	97,50



**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	348,00
Options					
Bouteille 3 becs verseurs, 1 L, Ø 85 x H 255 mm				116341	7,60



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	6,60
Broche ronde, Ø 12 mm	262013	6,60
Broche ronde, Ø 14 mm	262014	6,60
Broche ronde, Ø 16 mm	262015	6,60
Broche ronde, Ø 18 mm	262016	6,60
Broche ronde, Ø 20 mm	262017	6,60
Broche poire	262019	6,60
Broche spirale	262020	7,10
Fourchette 2 dents	262021	9,50
Fourchette 3 dents	262022	9,70
Fourchette 4 dents	262023	12,05
Fourchettes 5 dent	262024	13,65

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.



1. 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	114,00

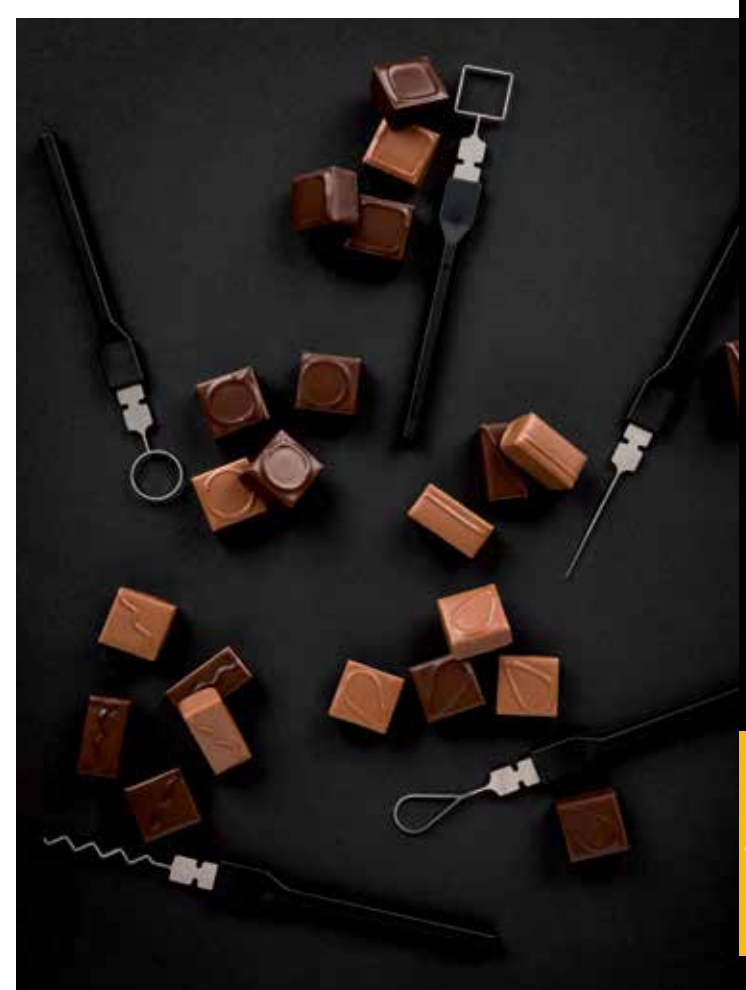
2. BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER
 1 broche ronde Ø 16 mm, 1 broche spirale, 3 fourchettes 2, 3 et 4 dents.

	Code	Prix HT
Boîte de 5 broches	262002	80,30

NEW!

TAMPON DE TRANSFERT SUR CHOCOLAT
 Tampon inox avec poignée pour aplatir les transferts ou le film guiture sur les bonbons de chocolat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	14,00



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	139,00



1.



2.

FORMAT ROULEAU : PLUS PRATIQUE ET MOINS ENCOMBRANT

FEUILLE "GUITARE"

Qualité supérieure, assure une excellente brillance du chocolat.

L mm	l mm	Ep. µ	U.V.	Code	Prix HT
1. Paquet de feuilles à plat					
600	400	150	PVC	261911	62,90
400	300	150	PVC	261912	35,05
600	400	100	PEBD	261905	2,95
2. Rouleau, boîte distributrice					
600	400	100	PEBD	261908	22,65



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	26,95



TABLIER CHOCOLAT

Sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet élastique. Résistant aux graisses. Température d'emploi de -20° à 100°C. Facile à nettoyer avec eau à 80°C + dégraissant. En polyuréthane. Conforme aux exigences de la directive Européenne 89/686/CEE.

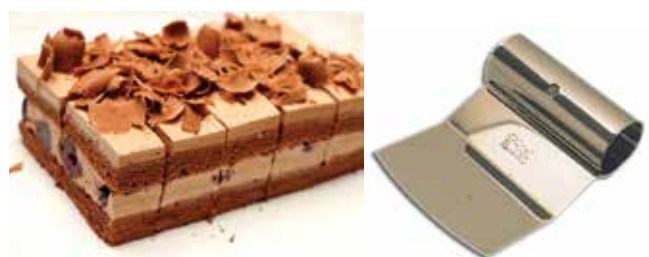
L mm	l mm	Ep. µ	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	300	355	774002	23,20



PALETTE À ENDUIRE

Utilisée pour garnir et racler 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	18,40

**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	1020,00

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	2800,00



DÉCORS ARABESQUES

18 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
66	21	B	380177	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	20,10



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

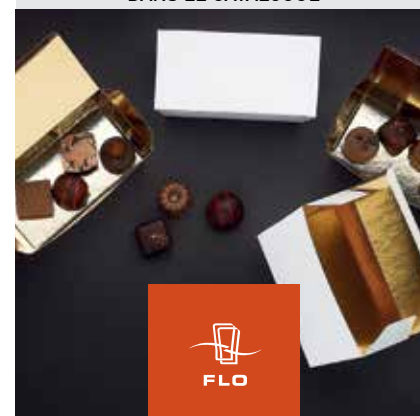


DÉCORS PAPILLONS

18 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
65	22	B	380178	19,40

RETROUVEZ LES SACHETS ET BOÎTES À CHOCOLATS DANS LE CATALOGUE



FEUILLES

Pour décorer les gâteaux. 21 empreintes. 5 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
60	30	B	380228	20,10



FLEURS ASSORTIES

5 motifs pour la décoration des entremets et gâteaux. 10 empreintes. 6 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
45	A	380243	20,10



- 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



15 MINI-BARRES
15 empreintes. 25 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
78	21	17	B	380147	20,10



MINI-TABLETTES
12 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	32	5	B	380246	20,10



MINI-BARRES
12 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	18	8	B	380247	20,10



BARRES CHOCOLAT
7 empreintes. 6 carrés. 50 gr.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
125	30	13	B	383005	20,10



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	20,10



TABLETTE 200G
Plaque de 28 carrés (4x7).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
207	88	10,4	B	380258	20,10



NEW!

MINI BARRES K. KUGEL
8 empreintes. 32g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	25	14	A	380134	20,10



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	20,10



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 DE 100 G
18 carrés (3 x 6).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	68	10	B	380240	20,10



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	20,10



TABLETTES BRACELETS
6 empreintes. 50 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	53	8	B	383813	20,10



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	20,10



MINI-TABLETTE CAPSULO
5 empreintes. 26 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
105	45	7,5	A	383212	20,10



12 MINI-TABLETTES CACAO
20 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
76	35	5,5	B	383905	20,10



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	20,10



NEW!

TRUFFES
24 empreintes. 9,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	22	A	380190	20,10

POMPONNETTES FENDUES
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	17	A	383604	20,10

ROSACES
32 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	B	380152	20,10

DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES
21 empreintes. 5,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383600	20,10

DEMI-SPHÈRE 8 RAYURES
21 empreintes. 6 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383601	20,10

**BONBONS ROUNDS**
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
28	13	9	A	383302	20,10

**1/2 SPHÈRES STRIÉES**
28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	17	B	380163	20,10

**DÔME ARABESQUE**
28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	14	B	381200	20,10

**BONBONS RELIEF**
18 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	14	A	383304	20,10

**RONDS RAYÉS**
28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	13	B	380164	20,10

**DÔME FENDU**
28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	13	B	381202	20,10

**DEMI-SPHÈRE**
3 empreintes.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
122	D	382051	28,50

**PRALINE**
20 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	24	20	B	380215	19,40

**HIRAI**
14 empreintes. 7 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	19	A	380712	19,00

**BONBONS OVALES STRIÉS**
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	17	B	380158	20,10

**DEMI-SPHÈRES**
Format B.

Ø mm	H mm	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
70	35	6	50*	380154	20,10
50	25	12	40**	380153	20,10
39	20	15	16*	380148	20,10
32	16	24	20,5**	380242	20,10
26	13	32	12**	380249	20,10

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein

**BONBON BALI**
20 empreintes. 12,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	25	A	383211	20,10

**DISQUES MENDIANT**
8 empreintes. 15 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
68	5	A	380151	20,10

**POMPONNETTES "JOIE"**
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383603	20,10

**POMPONNETTES DÉCALÉES**
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383602	20,10

**CÔNES**
28 empreintes. 10 g.

Ø base mm	Ø sup. mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	11	24	B	380168	20,10

**PRALINES**
24 empreintes. 11 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	A	380141	20,10





BONBONS OVALES RAYÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	19	17	B	380161	19,40



CUBERDON
21 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	30	A	380124	20,10



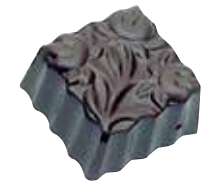
BONBONS CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	383203	20,10



BONBONS CARRÉS "CANNAGE"
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	16	A	380112	20,10



CARRÉS FLEURS
36 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
25	25	10	C	380106	20,10



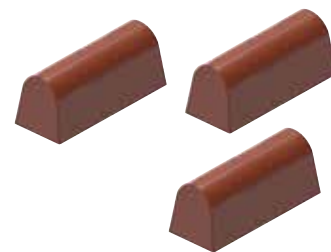
NAPOLITAIN CACAO
18 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	36	9	B	383209	22,50



CACAO
35 empreintes. 12 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	25	B	383208	20,10



BONBON OBLONG
16 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	15	16	B	383004	20,10



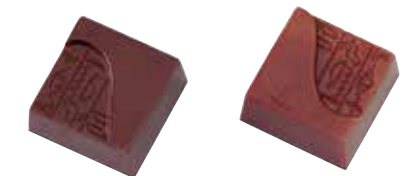
BONBONS BRACELET
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	14	A	383210	20,10



18 NAPOLITAINS "TEXTURE DE CACAO"
Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	34	4	A	383207	20,10



CARRÉ HIÉROGLYPHE
24 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	12	A	383307	20,10

NEW!



DÔMES CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	380187	20,10



CARRÉ
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	24	A	380129	20,10



CYLINDRES CONCAVES
32 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	20	B	383301	20,10



BONBON NOISETTE
24 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	23	A	380128	20,10



COQUES RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27,5	20,5	14	A	383405	20,10



BÛCHES
32 empreintes. Poids 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	18	15	B	380155	20,10



BONBONS CARRÉS
28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
20	20	20	B	380264	19,40



CARRÉ BOIS
32 empreintes. 11,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	20	A	380122	20,10



PRALINES CARRÉES "CACAO"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	14	A	383204	20,10



RECTANGLE
25 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	25	11	B	381201	20,10

NEW!



BÛCHES
16 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383006	20,10

LINGOTS
18 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	14	14	B	383003	20,10

LINGOTS VIRGULE
24 empreintes. 9 g.

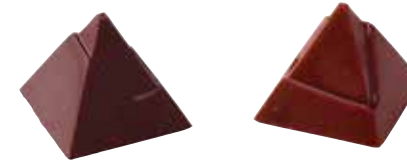
L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	15	13	B	383408	20,10



NEW!

ARABESQUES
24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	20	13	A	383007	20,10

PYRAMIDE ÉGYPTIENNE
21 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	13	A	383305	20,10

NEW!

DIAMANTS
18 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383008	20,10

BONBONS RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	20,5	14	A	383403	20,10

RECTANGLES TULIPE
36 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
30	22	8	C	380107	20,10

BONBONS RECTANGLE
24 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	22	20	A	380111	20,10

PYRAMIDE
21 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	380123	19,00

TRIANGLES RAYÉS
28 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	35	12	B	380165	20,10

BONBONS TRIANGLES
28 empreintes 8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
33	33	B	380171	20,10

PRALINES RECTANGULAIRES "STRUCTURE"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	17,5	14	A	383404	20,10

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	20,10

BONBONS PYRAMIDE
30 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	25	B	380265	20,10

COQUES OVALES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	25	12	A	383502	20,10



NEW!

COQUES CARRÉES
24 empreintes. Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	383202	20,10

ASSORTIMENTS
Rond, ovales, losanges. 36 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380104	20,10

GIANDERJA
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	20	18	A	383406	20,10

BONBONS TRIANGLES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	22	16	B	380159	19,40

MINI-BOLS
15 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	18	B	380257	19,40

COQUES RONDS
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	13	A	383303	20,10

COQUES CARRÉES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383205	20,10



GRAPPES
30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
93	36	19	A	383104	20,10



BONBONS POMMES
21 empreintes. 11,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
23	31	18	A	380268	20,10



CITROUILLES
18 empreintes. 22 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	20	B	381261	20,10



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	20,10



CABOSSES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
47,5	26	14	A	383101	20,10



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	20,10



DEMI-NOIX
50 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	20	10	C	380110	20,10



CERISE
24 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	24	20	B	383105	20,10



BONBONS FRAISES
32 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	27	18	A	381260	20,10



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	20,10



LÉGUMES

Plaque double. 6 empreintes.

Format	Code	Prix HT	
7légumes	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	20,10



POISSON
2 empreintes pour 1 poisson.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
240	75	40	B	382018	20,10



TORTUES
4 empreintes. pour 2 tortues.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	80	B	382043	20,10



VACHE

2 empreintes pour 1 vache.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	120	50	B	382011	20,10



ECUREUIL

2 empreintes pour 1 écureuil.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
150	90	B	382010	20,10



DAUPHINS

8 empreintes pour 4 dauphins.

L mm	Format	Code	Prix HT
70	B	380245	20,10



GRENOUILLE

2 empreintes pour une grenouille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	90	B	382044	20,10



POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 g.

L x l mm	Format	Code	Prix HT
99x70, 92x78	B	380223	20,10



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	20,10



CHIOTS & CHATONS

4 empreintes pour 2 formes.

L mm	H mm	Modèle	Format	Code	Prix HT
55	88	chaton	B	382056	20,10
55	88	chiot	B	382055	20,10



2 POISSONS

4 empreintes pour 2 poissons. Assortis.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
176	105	B	382008	20,10



TOUR EIFFEL
14 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	14	B	380278	20,10



SAC À MAIN
2 empreintes pour 1 sac complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	122	56	B	380126	20,10



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	20,10



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	20,10



TOQUES
12 empreintes. 6g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	22	10	A	383402	20,10



SPATULES
10 empreintes. 8,55 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	24	A	380146	20,10



DIAMANTS À FACETTES
40 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	18	A	380102	20,10



DEMI-GLOBE
4 empreintes pour former 2 globes complets. 4 + 4 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
50	A	380125	20,10



TONNEAUX
27 empreintes. 2 x 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	24	10	A	380103	20,10



MINI-CANNELÉS
40 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	24	B	380108	20,10



ESQUIMAUX
2 x 6 empreintes 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	29	9	A	381034	20,10

PINGUINS
2 x 4 empreintes 35 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	41	12	A	381035	20,10

IGLOO
3 empreintes 128 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80	73	40	A	381033	20,10

NEW!



ESCARGOTS
24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	25	18	A	380130	20,10

NEW!



VAGUES
21 empreintes. Poids 7,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	25	15	A	380188	20,10



1/2 COQUILLE SAINT-JACQUES
2 empreintes pour 1 coquille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
125	145	B	382009	20,10



COQUILLES (PÉTONCLES)
24 empreintes pour 12 coquilles. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
36	35	13	C	380221	20,10



HOMARD
4 empreintes pour 2 homards.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
154	47	B	380225	20,10



FRITURE CRUSTACÉS
4 x 6 modèles. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	30	7	B	381203	20,10



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	20,10



NEW!

JEU DE PÉTANQUE
6 empreintes Ø 72 mm, 230 g et 2 empreintes Ø 30 mm, 17 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
72-30	B	380280	20,10



MINI RUGBY
45 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	23	30	B	380230	20,10



BALLONS DE RUGBY
Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
270	169	D	380236	52,50



BALLON BASKET
Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
220	260 x 260	380233	67,65



BALLON DE FOOT
Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
120	190 x 120	381028	27,60



CHAUSSURES DE FOOTBALL
2 empreintes pour 1 chaussure.

L mm	Format	Code	Prix HT
200	B	380229	20,10



FORMULE 1
Pièces moulées à coller.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
200	72	B	380248	28,50



BALLE DE TENNIS
4 empreintes, 70 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	A	380180	20,10



BALLONS DE FOOTBALL
40 empreintes. 10 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
25	B	380220	20,10



BALLES DE GOLF
18 empreintes. 2 x 20 g.

Ø mm	Format	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
40	A	18	20	380140	20,10



SPHÈRE SECTIONNABLE
5 parties pour former 1 sphère parfaite ou avec sections décalées. 682 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
100	C	381036	22,50



PIONS "LÉGO"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383407	20,10



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	39,70



DEMI-CRAYON
10 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	15	6	A	383401	20,10



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	20,10



DOMINOS
Jeu de 24 empreintes. 14 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	21	15	A	383409	20,10



GINGER MAN
10 empreintes 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	46	9	A	381029	20,10



CHIFFRES 0 à 9
10 empreintes. 9 g. PVC thermoformé.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	40	240 x 185	383902	17,05



ALPHABET
26 empreintes. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	35	6	A	380156	20,10



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	20,10
26	26	18	A	380117	20,10



BOÎTE CARRÉE RUBAN
Plaquette comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	100	36	B	381008	20,10



LOVE
24 empreintes. 10,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	22	16	A	383608	20,10



DEMI-CŒUR
2 empreintes. Granité.

H mm	Format	Code	Prix HT
25	140 x 120	382233	20,10



CŒURS
30 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	30	18	B	380269	20,10



CŒURS SAINT-VALENTIN
24 empreintes. 9,7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	18	A	383606	20,10



CŒURS RELIEFS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	28	20	A	383607	20,10



BONBONS CŒUR
18 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	17	A	383410	20,10



BONBONS CŒUR STRIÉ
21 empreintes. 8,6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	33	11	A	380145	20,10



CŒURS
Poids 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 36 empreintes					
25	25	9	A	380205	20,10
21 empreintes					
35	35	12	A	380206	20,10



ESCARPIN
Moule double pour un escarpin. 100 g.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	120	70	380127	40,80



CŒUR EN FLEUR
8 empreintes. 17,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	55	11	B	380227	20,10



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	20,10



CŒURS DÉCORÉ FLEURS
4 empreintes.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
100	105	17	C	380226	20,10



BOÎTE CŒUR
Plaquette comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
110	95	35	B	380231	20,10



NEW!

POULETTE
2 empreintes.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
98	110	B	382075	20,10



2 COQS
Moule double aimanté.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
106	60	126	B	380273	48,60



6 POULES
Moule double aimanté.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	50	80	B	380275	48,60



PETITES COCOTTES
18 empreintes pour 9 cocottes.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	30	35	A	382000	20,10



SMILEY
3 x 8 modèles. 4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	11	A	380261	20,10



POUSSINS
4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
87	68	B	382007	20,10



CLOCHE DRAPÉE
2 empreintes pour une cloche.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
113	110	A	382224	20,10



CLOCQUES
Moule double en Makrolon.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
170	190	382062	64,05



1. BUNNY
2 empreintes pour 1 lapin. 120 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
255	175	25	B	382065	20,10

2. LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	125	C	382013	20,10



2 POUSSINS COQUILLE
4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	75	68	B	382006	20,10



COQ
2 empreintes pour 1 coq.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
175	140	D	382045	28,50



COQ
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
540	430	382063	154,00



POULE PANIER
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	170	210	382066	70,70



POULES COUVEUSES

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80	60	70	B	382048	20,10
184	80	152	D	382047	28,50



LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
124	90	B	382012	20,10



FRITURE LAPINS RIEURS
16 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
67	25	10	A	380217	20,10



LAPIN RIEUR
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	43	40	B	380216	20,10



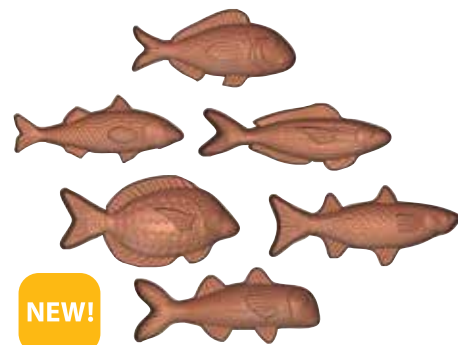
PETITS LAPINS
8 empreintes recto et 8 empreintes verso. 17 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	10	55	A	380214	20,10



FRITURES PÂQUES
12 plaques souples en PVC. 42 empreintes.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
40	20	260x200	384001	10,20



FRITURE POISSON
21 empreintes assorties. Poids 2 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	20	B	380203	20,10



FRITURE 18 SUJETS
18 empreintes. 6 figurines assorties. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	380142	20,10



FRITURE POULES COUVEUSES
10 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	35	B	382004	20,10



FRITURE FRUITS DE MER 20 EMPREINTES
6-9 g. Coquilles, poissons, crevettes, escargots, moules.

Format	Code	Prix HT
A	380200	20,10



FRITURE 35 EMPREINTES
4,5 g. Poissons, crevettes et tortues.

Format	Code	Prix HT
B	380201	20,10



FRITURE PÂQUES 32 EMPREINTES
5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	5	B	382001	20,10



ASSORTIMENTS
Coquilles, Œufs, escargots, ronds striés... 24 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380105	20,10

NEW!

PETIT LAPIN
2 empreintes pour un moulage complet.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	75	A	382074	20,10



ŒUF LAPIN
6 empreintes. 133 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
72	56	-	A	382218	20,10



LAPIN CORBEILLE
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	155	D	382015	28,50



LAPIN ASSIS
2 empreintes. 120 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
134	120	B	382017	21,10



LAPIN ŒUF
4 empreintes pour 2 lapins Œufs.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
155	82	D	382016	28,50



LAPIN ET ŒUF
2 empreintes pour un lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	20,10



LAPINS
Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
131	41	B	382064	39,10



LAPIN AVEC PANIER À GARNIR
2 empreintes. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
141	109	B	382073	20,10



LAPIN HUMORISTIQUE
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
230	80	D	382014	28,50



ŒUF COUPLE LAPIN/CANARD
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
228	110	B	382060	39,10



DEMI-COQUILLES LISSES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
98	65	D	382028	28,50
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
127	87	D	382031	28,50
3 1/2 coquille pour 1 œuf + 1 demi œuf				
148	97	D	382033	28,50
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
165	115	D	382034	35,00
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
172	110	D	382036	28,50
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
200	142	D	382038	28,50
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
234	156	D	382039	35,00
1/2 coquille				
444	317	460 x 345	383700	51,20

DEMI-COQUILLES CRAQUELÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 14 1/2 coquille pour 7 œufs				
55	40	D	382019	28,50
10 1/2 coquille pour 5 œufs				
75	55	D	382021	28,50
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
88	65	D	382022	28,50
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
112	80	D	382023	28,50
3 1/2 coquille				
137	92	D	382024	28,50

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	20,10



DEMI-ŒUF CHESTERFIELD
1 empreinte.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
112	55	175	215x152	382040	20,10



RETROUVEZ LES FIBRES PAPIER
DANS LE CATALOGUE



DEMI-COQUILLES STRIÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
3 1/2 coquille				
130	90	B	382027	20,10
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
156	106	B	382025	20,10



AGRÉMENTER
LES ŒUFS
LISSES DE
DÉCOR POUR
LES RENDRE
UNIQUES



1. ŒUF DIAMANT

4 empreintes pour 2 oeufs complets.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	116	B	382080	20,10

NEW!

2. DEMI-ŒUF

2 empreintes pour un œuf complet.

Ø mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
103	100	150	B	382116	20,10



DEMI-ŒUF STRIÉ
45 empreintes. 7,8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	382053	20,10



BONBONS DEMI-ŒUFS STRIÉS
40 empreintes 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	23	11	B	380118	20,10



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	20,10

NEW!

1/2 ŒUF CRISTAL
24 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	10	A	380120	20,10



ŒUFS DÉCORÉS

Plaque avec pions d'assemblage. Utilisable en plaque double.

H mm	l mm	Format	Code	Prix HT
Œuf spirale, 19 empreintes				
135	93	D	383716	29,60





SAPIN
1 empreinte pour 1/2 sapin. 260 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
166	103	29	A	381013	20,10



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	20,10



PÈRE-NOËL
6 empreintes pour 3 Pères-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
119	B	381005	20,10



MINI-SAPIN
28 empreintes. 5 motifs différents. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	22	22	B	380169	24,20

FEUILLES DE HOUX
14 empreintes. Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
57	35	7	A	380209	20,10



BOTTILLONS
2 empreintes pour 1 bottillon.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
140	94	B	381006	20,10



SABOTS
4 empreintes pour 2 sabots.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
150	58	B	381012	20,10



PLAQUE MINI-DÉCORS NOËL
18 empreintes. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	381030	20,10



CHAMPIGNON
4 empreintes pour 2 champignons.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
116	80	B	381009	20,10



BOUCHONS DE CHAMPAGNE
24 empreintes. 14 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	24	12	B	380101	20,10



BONHOMME DE NEIGE
40 empreintes. 4 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	380213	20,10



OURSON

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	85	180	381027	19,40



PÈRE NOËL LUTIN
2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	78	B	381032	20,10

PÈRE-NOËL ET BONHOMME DE NEIGE
2 empreintes. 135 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	102	B	381015	20,10

PÈRE-NOËL
2 empreintes recto et 2 empreintes verso.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
130	51	B	381016	20,10



BONHOMME DE NEIGE
4 empreintes pour 2 formes complètes (2 recto 2 Verso).

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	85	B	381010	20,10



PÈRE-NOËL DEBOUT
2 empreintes pour un Père-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
140	B	381024	20,10



SAINT-NICOLAS

H mm	Format	Code	Prix HT
150	B	381020	20,10

H mm	Format	Code	Prix HT
210	B	381019	20,10



PÈRE-NOËL DEBOUT
Moule double avec points d'assemblage.

H mm	Format	Code	Prix HT
205	B	381025	39,10
305	D	381026	54,90



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 - 449



Blanc

Anthracite

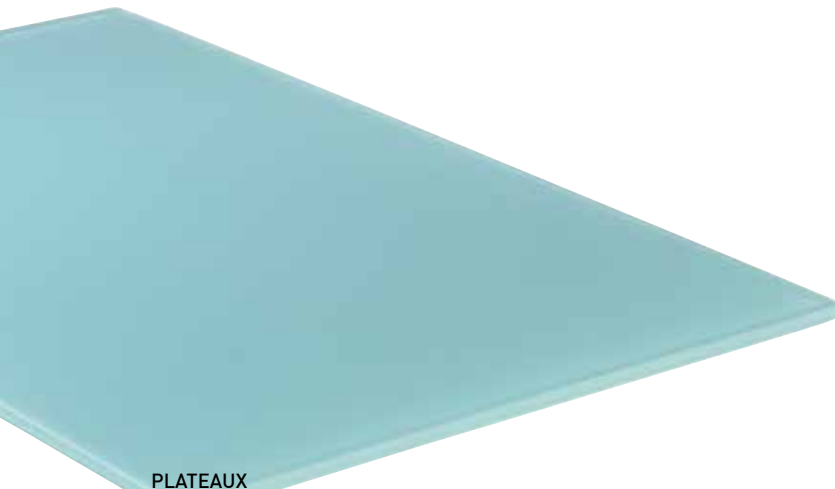
Framboise

Lagon

Autres couleurs disponibles sur demande



- 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).



PLATEAUX

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Format pâtissier					
Blanc	300	195	10	054301	32,25
Anthracite	300	195	10	054302	32,25
Lagon	300	195	10	054303	32,25
Blanc	395	300	10	054311	48,10
Anthracite	395	300	10	054312	48,10
Lagon	395	300	10	054313	48,10
Blanc	600	395	10	054321	79,55
Anthracite	600	395	10	054322	79,55
Lagon	600	395	10	054323	79,55
Format GN					
Blanc	354	325	10	054170	48,20
Anthracite	354	325	10	054171	48,20
Lagon	354	325	10	054175	48,20
Blanc	530	325	10	054172	72,10
Anthracite	530	325	10	054173	72,10
Lagon	530	325	10	054176	72,10



PRÉSENTOIRS À GATEAUX
Ø 280 mm.

Couleurs	H mm	Code	Prix HT
Blanc	110	054371	68,20
Anthracite	110	054372	68,20
Blanc	210	054381	76,30
Anthracite	210	054382	76,30



PRÉSENTOIRS DÉMONTABLES

À utiliser debout ou couché comme rehausse sur les buffets.

Couleurs	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Blanc	150	150	100	054182	32,10
Anthracite	150	150	100	054183	32,10
Blanc	200	200	195	054180	55,85
Anthracite	200	200	195	054181	55,85
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	15,85
Anthracite	245	100	10	054191	15,85
Framboise	245	100	10	054193	15,85
Lagon	245	100	10	054194	15,95



PLATEAUX CARRÉS

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	245	10	054150	25,75
Anthracite	245	245	10	054151	25,75
Framboise	245	245	10	054153	25,75
Lagon	245	245	10	054158	25,75
Blanc	300	300	10	054331	39,70
Anthracite	300	300	10	054332	39,70
Lagon	300	300	10	054334	39,70

PLATEAUX RONDS

Couleurs	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	195	10	054164	16,05
Anthracite	195	10	054165	16,05
Framboise	195	10	054167	15,75
Lagon	195	10	054168	16,05
Blanc	245	10	054160	24,10
Anthracite	245	10	054161	24,10
Framboise	245	10	054163	23,60
Lagon	245	10	054169	24,10
Blanc	300	10	054361	39,40
Anthracite	300	10	054362	39,40
Lagon	300	10	054363	39,40



CAFÉ GOURMAND
Ø puit 45 mm.

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	100	10	054200	17,65
Anthracite	245	100	10	054201	17,65





Plats avec décor en relief

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.



PLAT CRYSTAL

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610511	24,95
Avec bords	300	400	610513	32,80
Avec bords	600	200	610512	34,70
Avec bords	600	400	610515	44,65
Sans bords	600	400	610517	41,55



PLAT CRYSTAL NOIR

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	400	200	610524	29,50
Avec bords	400	300	610521	37,65
Avec bords	600	400	610522	50,55



PLAT GLACE

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610503	32,85
Avec bords	300	400	610505	37,95
Avec bords	600	400	610507	55,65



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Désignation	Ø mm	Code	Prix HT
Avec bords	340	610525	47,20

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	85,50
Module escalier					
400	180	40	610531	26,60	
400	200	80	610532	30,35	
400	220	120	610533	34,55	



ESCALIER NOIR 3 MARCHES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
Kit composé des 3 modules ci-dessous				610550	99,00
Module escalier					
400	180	40	610551	31,10	
400	200	80	610552	35,50	
400	220	120	610553	40,65	



ESCALIER 6 PETITES MARCHES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
Kit composé des 6 modules ci-dessous				610540	146,00
Module escalier					
400	90	20	610541	21,30	
400	90	40	610542	22,45	
400	100	60	610543	24,35	
400	110	80	610544	26,60	
400	100	100	610545	27,40	
400	110	120	610546	29,65	





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	16,85
Noir	400	300	610572	26,45
Noir	600	400	610574	52,70
Blanc	400	200	610581	16,85
Blanc	400	300	610582	26,45
Blanc	600	400	610584	52,70



PLAT MARBRÉ

Mélatamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610614	32,85
600	400	14	610615	70,80



PLAT MARBRÉ

Mélatamine.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
325	14	610619	32,30



15+60 °C

PLATEAU ABS

L mm	l mm	H mm	Couleur	Code	Prix HT
415	302	27	blanc	275504	7,50
415	205	27	blanc	275505	6,30
415	302	27	noir	275508	7,50
415	205	27	noir	275509	6,30



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	19,00
600	400	12	310634	26,90



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	15,50
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	20,90



PLATEAU PÂTISSIER

À bord rond, acier inoxydable.

L mm	l mm	Ep. ème	Code	Prix HT
240	190	8/10	610101	10,65
310	240	8/10	610102	15,60



PLAT ORME

Mélatamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610604	32,85
600	400	14	610605	70,80

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	20,25
200	160	10	610312	26,40
230	170	10	610313	28,60



RETROUVEZ LES PLATS DE PRÉSENTATION DANS LE CATALOGUE



RETROUVEZ LES BARQUETTES DANS LE CATALOGUE





PLAT À GÂTEAUX ROMANTIC AVEC CLOCHE

Apportez une touche élégante et romantique à vos vitrines et buffets.
Plateau fait main en céramique.
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



GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Pour la présentation de tartes et entremets en vitrines et sur buffets.
Aspect argenté mettant en valeur les produits.
Équipés de patins antidérapants.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	30	611005	13,50
300	30	611006	14,50
320	30	611007	15,00



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



PLAT À TARTE ET COUVERCLE

Polystyrène blanc, cloche PS transparent.

Désignation	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Plat	320	20	610651	26,50
Cloche	290	95	610652	15,65



GUÉRIDON PLASTIQUE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
320	100	611025	35,40



GUÉRIDON INOX

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
300	55	611004	35,60



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 BUFFET

3 étages démontables, plastique blanc.

Ø plateau mm	Nbre étages	H mm	Code	Prix HT
280	3	250	681501	37,20

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 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 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	243,00
155, 200, 265, 320, 400, 450 et 495	7	1050	681607	378,00



RETROUVEZ
LES
PRÉSENTOIRS
À GÂTEAUX
DANS LE
CATALOGUE



PRÉSENTOIRS



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE
En PMMA.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
120	158	1,5	611204	36,35
150	158	2,3	611205	42,95
180	160	3,5	611206	49,80



BOCAL CONFISEUR EN VERRE
Avec couvercle.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
105	220	0,5	611201	49,95
115	245	1	611202	56,80
135	270	2	532729	81,35



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	38,10

PRÉSENTOIR À MACARONS



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	56,25



PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent pour vitrine, boutique, buffet... sur réglottes 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	78,15
Modèle incliné					
7	460	330	145	610560	105,00

USTENSILES DE SERVICE



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	7,80
285	CPET Transparent	650183	7,88



PELLE À TARTE INOX

L mm	Code	Prix HT
240	652112	6,80



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
220	652003	17,15



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
190	652004	29,00



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	11,15



PINCE À GÂTEAUX LARGE

L mm	Code	Prix HT
220	652002	16,55



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
260	652006	14,50



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

L mm	Code	Prix HT
180	652009	7,65



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	Noir	650174	7,65



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	652033	3,75



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
210	652008	14,50



PINCE À BONBONS

L mm	Code	Prix HT
145	652007	29,00



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	37,55
droit	4	285	90		110	670906	29,20



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	136,00
2	1	105	125	493	670905	64,60

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	297,00



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	69,80



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	81,25

Set de 3





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	30,70



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	ml	Code	Prix HT
Cuillère à glace ronde						
1/16	57			60	670316	13,50
1/24	50			40	670324	13,50
1/30	47			35	670330	13,50
Cuillère à glace ovale						
1/25		62	48	40	670389	13,50
1/30		59	46	33	670390	13,30

QUALITÉ **Ostöcker**



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Fabrication très robuste acier inoxydable.

Portions / L	Ø mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
1. 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
2. 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



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



ARDOISINE PVC

L mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
120	80	10	690811	8,80



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



PANCARTE HORLOGE

Livrée avec jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	8,25



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	7,05



PANCARTE PRIX DU PAIN

Avec chiffres adhésifs.

L mm	H mm	Code	Prix HT
320	410	691512	23,65



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	12,55



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES "PRODUITS CONGELÉS"

Ø 23 mm. Livrées en plaques.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
Igloo	120	690612	11,20
Flocon	120	690615	9,45
Pingouin	120	690616	9,45



ÉTIQUETTES RECTANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Rectangle	70	50	10	691111	6,85
Rectangle	80	60	10	691112	9,20
Rectangle	67	100	10	691113	10,45



CHEVALET PVC

L mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
60	80	30	691132	8,85



ÉTIQUETTES TRIANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	45	60	100	691102	18,20
Noir	65	45	100	691103	18,25



CHEVALET ALLERGÈNES PVC.

L mm	P mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	30	50	10	691131	8,60



CHEVALETS 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	15,80
Blanc/Bordeaux	10	691117	15,80
Noir/Or	10	691118	15,80



CHEVALETS ÉPIDOR

En PVC. Le modèle chevalet est décoré sur les 2 faces.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	45	40	10	691537	8,40



ÉTIQUETTES À PIQUE NEUTRE

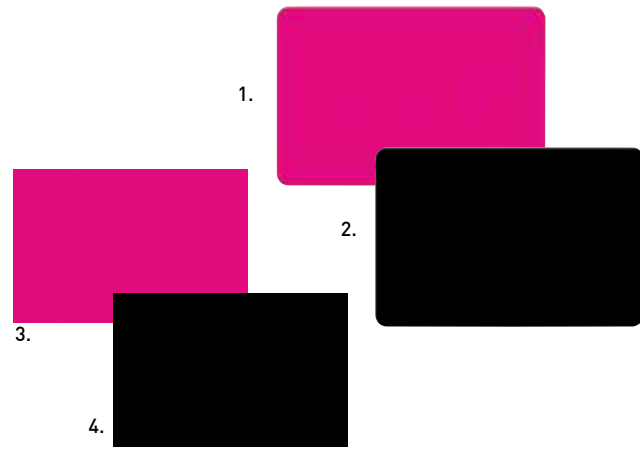
Pique plastinox. P.V.C..

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690751	9,30



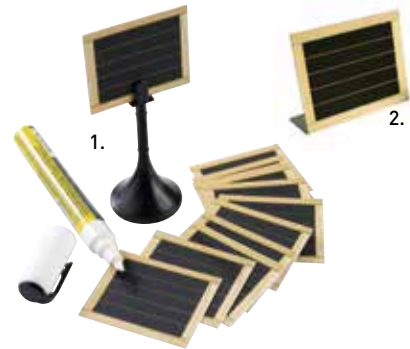
ÉTIQUETTES RECTANGULAIRES
Blanches. Lavables. P.V.C.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690681	4,55
100	70	10	690682	7,60



ÉTIQUETTES PS

Couleurs	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1. Framboise	80	60	10	10	691106	9,10
2. Noir	80	60	10	10	691138	5,45
3. Framboise	60	40	10	10	691105	4,80
4. Noir	60	40	10	10	691137	5,30



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
1. Chevalet	50	60	24	690804	74,25
2. Plat	50	60	24	690805	43,20



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	19,35
Orange	70	70	10	691536	19,35



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	12,90



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	74,25



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	8,30



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	26,40



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

PORTE-ÉTIQUETTE INOX

Avec pince, pour tous types d'étiquettes sans pique. Acier inoxydable.

H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	6	690652	34,25

PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT

Très stable. Pour étiquettes P.V.C. tous formats. P.V.C. cristal.

U.V.	Code	Prix HT
10	690671	5,05



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
Ivoire	90	6	690512	30,20
Chromé	90	6	690513	38,85
Noir	65	1	690521	4,70
Noir	90	1	690522	4,80



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	U.V.	Code	Prix HT
115	35	10	690525	40,70



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

MARQUEURS



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	12,95
Blanc	15	012010	5,80



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	12,90
Jaune	15	691418	6,20



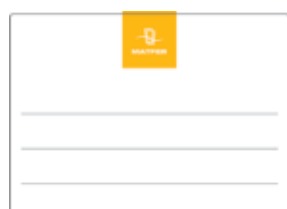
FEUTRE NOIR

Effaçable à l'alcool.

U.V.	Code	Prix HT
1	010277	3,10

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, 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

ÉTIQUETTES NEUTRES

Rouleau de 500 étiquettes décollables non hydrosoluble détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	71	257147	12,00



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	19,00

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	10,00



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	37,90
1	130	65	113	257013	17,90

NEW!

ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleau de 500 étiquettes hydrosoluble autocollantes détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.



L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	26,90



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	10,00
Mardi	Jaune	80	257002	10,00
Mercredi	Rouge	80	257003	10,00
Jeudi	Marron	80	257004	10,00
Vendredi	Vert	80	257005	10,00
Samedi	Orange	80	257006	10,00
Dimanche	Noir	80	257007	10,00



119€90

3.

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
Étiquetteuse	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... Étiquetteuse 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
Étiquetteuse	140952	169,00
Tampon encreur de rechange	400893	6,10

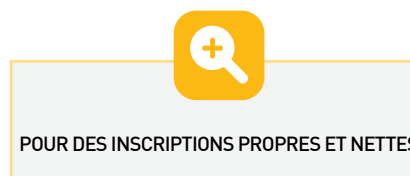


ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

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
4-Étiquette 2 lignes pré-imprimé emballé le / A consommer jusqu'au	468952	38,40

NEW!



DYMO

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	Condt	Code	Prix HT
Titreuse	1	469046	94,00



RUBAN 469047	RUBAN 469060
RUBAN 469061	RUBAN 469062

RUBAN POUR TITREUSE 7 M

Désignation	l mm	Condt	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



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+	452 - 453
Bacs Cristal+	454
Bacs Modulus	455 - 457
Bacs Europe et divers	458 - 467
Casiers de lavage	468 - 470
Chariots et rayonnages	471 - 477
Conteneurs isothermes	478 - 483



BAC GN 1/1 GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
7,7	530	325	65	761106	29,85
12	530	325	100	761110	34,45
18	530	325	150	761115	41,50
24	530	325	200	761120	52,35
Couvercle				768101	24,00
Égouttoir				769101	20,95



BAC GN 1/2 GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3,4	325	265	65	763106	16,50
5,3	325	265	100	763110	18,65
7,9	325	265	150	763115	20,70
10	325	265	200	763120	29,85
Couvercle				768112	14,05
Égouttoir				769112	10,05



BAC GN 2/1 GN 2/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	760115	88,20
50	650	530	200	760120	106,65
Couvercle				768100	57,55
Égouttoir				769101	20,95

Mettre 2 égouttoirs par bac



BAC GN 1/3 GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	325	176	65	764106	15,95
3,1	325	176	100	764110	14,50
4,7	325	176	150	764115	17,05
6	325	176	200	764120	20,95
Couvercle				768113	10,05
Égouttoir				769113	7,80



**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.
- 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.
- Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
- Conforme à la norme EN 631-1.



BAC GN 1/4 GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	265	162	100	765110	10,95
3,2	265	162	150	765115	12,05
Couvercle				768114	7,30
Égouttoir				769114	6,90



BAC GN 1/6 GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	766106	7,30
1,2	176	162	100	766110	7,80
1,8	176	162	150	766115	8,50
Couvercle				768116	5,80
Égouttoir				769116	5,60



BAC GN 1/9 GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	767106	5,80
0,8	176	108	100	767110	6,10
Couvercle				768119	5,00



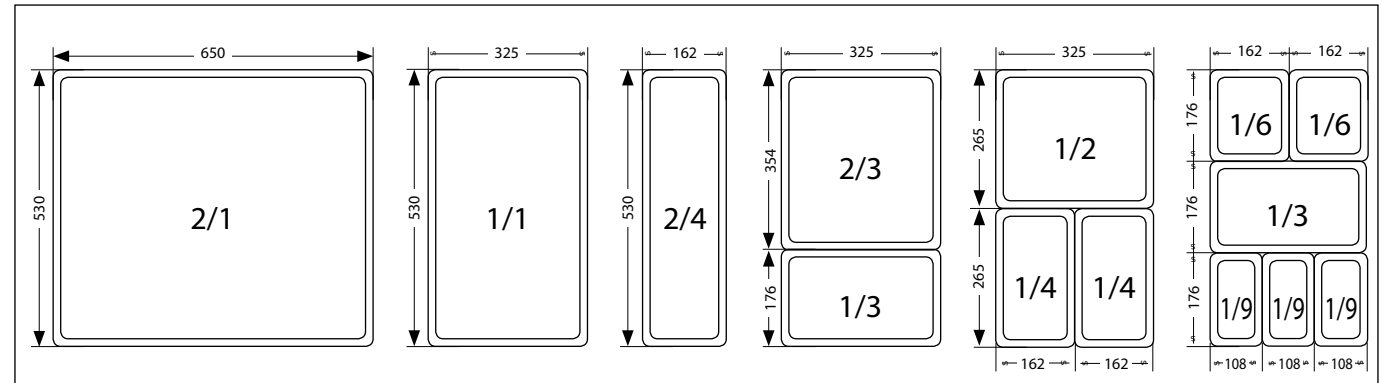
COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE

Module	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	768600	64,20
GN 1/1	530 x 325	768601	30,65
GN 1/2	325 x 265	768612	20,75
GN 1/3	325 x 176	768613	16,80
GN 1/4	265 x 162	768614	13,95
GN 1/6	176 x 162	768616	12,50



BARRES DE SÉPARATION
 En acier inoxydable. Permettent de combler les vides dus aux angles arrondis des bacs.

	L mm	Code	Prix HT
GM	530	768701	10,70
PM	325	768712	8,40



- 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.



BOITES RIGIDES

- 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.



BOITES MODULUS EN PACK



BAC GN 2/1 GN 2/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
38	650	530	150	750115	58,55	
50	650	530	200	750120	68,15	
Couvercle					758100	36,35
Égouttoir					759101	14,05

Use 2 drainers per container



BAC GN 1/1 GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
6,5	530	325	65	751106	14,55	
11,5	530	325	100	751110	18,35	
17,5	530	325	150	751115	21,90	
23,5	530	325	200	751120	26,45	
Couvercle					758101	13,00
Égouttoir					759101	14,05



BAC GN 1/2 GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
3	325	265	65	753106	8,15	
5	325	265	100	753110	9,50	
7,5	325	265	150	753115	13,00	
10	325	265	200	753120	13,05	
Couvercle					758112	7,05
Égouttoir					759112	6,95



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	22,95
13	530	325	100	551025	25,45
17	530	325	150	551024	26,90



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	53,15
12	350	325	150	257312	60,90



BAC GN 1/3 GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
2	325	176	65	754106	6,25	
3	325	176	100	754110	7,75	
4,5	325	176	150	754115	10,30	
Couvercle					758113	4,90
Égouttoir					759113	5,05



BAC GN 1/4 GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
2	265	162	100	755110	6,95	
3	265	162	150	755115	7,65	
Couvercle					758114	3,70
Égouttoir					759114	4,10



BAC GN 1/6 GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
0,7	176	162	65	756106	4,25	
1	176	162	100	756110	4,85	
1,5	176	162	150	756115	6,25	
Couvercle					758116	4,10
Égouttoir					759116	2,80



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	40,95
6	325	265	100	257360	46,30
7,5	325	265	150	257375	49,00



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	40,25
5	325	176	150	257350	48,60



BAC GN 1/9 GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
0,5	176	108	65	757106	3,95	
0,7	176	108	100	757110	4,55	
Couvercle					758119	2,90



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.



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	38,70
3,5	265	162	150	257336	39,40



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	38,30
2	176	162	150	257320	38,80



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	44,45

BOITES RIGIDES

- 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.



INDIVIDUAL MODULUS BOXES



BAC GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
7	530	325	65	256070	12,98	
12	530	325	100	256013	15,40	
17	530	325	150	256018	17,05	
Couvercle					256501	10,27
Égouttoir					256601	8,39



BAC GN 2/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
8	354	325	100	256080	8,39	
12	354	325	150	256012	10,25	
Couvercle					256502	4,16



BAC GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
4	325	265	65	256040	5,72	
6	325	265	100	256060	7,04	
7,5	325	265	150	256075	7,78	
Couvercle					256512	3,75



BAC GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
3,5	325	176	100	256035	4,72	
5	325	176	150	256050	6,33	
Couvercle					256513	2,79



BAC GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
2,5	265	162	100	256025	4,60	
3,5	265	162	150	256036	4,72	
Couvercle					256514	2,62



BAC GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
1,5	176	162	100	256015	3,67	
2	176	162	150	256020	3,75	
Couvercle					256516	2,23



BAC GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT	
0,8	176	108	100	256010	3,52	
Couvercle					256519	1,74



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 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	17,34
GN 1/6 Le sachet de 6					
1	176	162	60	255310	12,85
1,5	176	162	85	255315	13,55
2	176	162	110	255320	13,85

BAC GN À L'UNITÉ

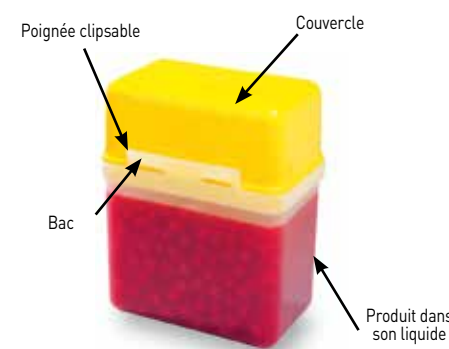
C.L.	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
GN 1/8 La pièce						
0,5	162	132	45	254004	0,90	
Couvercle						
					254518	0,54
GN 1/6 Les 20						
0,5	176	162	45	255050	17,60	
1	176	162	60	255100	21,00	
1,5	176	162	85	255150	23,20	
2	176	162	110	255200	24,80	
Couvercle					255000	10,60



BOITES DE STOCKAGE

DUOBOX

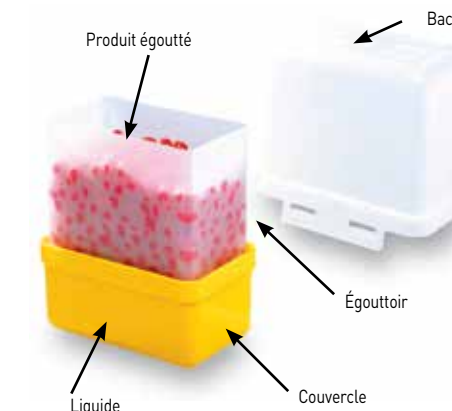
Réponse adéquate pour la mise en place de l'HACCP et du guide des bonnes pratiques d'hygiène. Particulièrement adaptée pour la conservation :
- des herbes fraîches (plus d'une semaine).
- des produits livrés en boîtes métalliques (fruits au sirop, légumes, condiments...).



STOCKAGE



ÉGOUTTAGE



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	38,55



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	19,50

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



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.

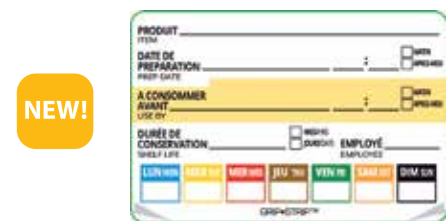
L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	70	3	280767	51,65



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	10,00
Mardi	Jaune	80	257002	10,00
Mercredi	Rouge	80	257003	10,00
Jeudi	Marron	80	257004	10,00
Vendredi	Vert	80	257005	10,00
Samedi	Orange	80	257006	10,00
Dimanche	Noir	80	257007	10,00



ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleau de 500 étiquettes hydrosoluble autocollantes détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	26,90



ÉTIQUETTES NEUTRES HYDROSOLUBLES

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

NEW!

ÉTIQUETTE NEUTRE DÉCOLLABLE

Rouleau de 500 étiquettes décollables non hydrosoluble détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	71	257147	12,00



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Boîte distributrice de 250 étiquettes hydrosolubles.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
71	51	250	257145	19,00



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	5,95
Conteneur	190	4	551104	7,45
Couvercle			551134	4,45

CONTENEURS 225 X 225 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	190	6	551106	9,55
Conteneur	230	8	551108	12,45
Couvercle			551136	4,45

CONTENEURS 285 X 285 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	210	12	551112	15,15
Conteneur	320	18	551117	19,05
Conteneur	400	22	551122	23,60
Couvercle			551137	4,70



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	16,05
Couvercle polypropylène						140553	10,65



BAC RECTANGULAIRE CREUX

Polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	340	110	13	140415	11,95
400	300	100	10	140417	9,70
Grille d'égouttage pour bac 13 L Réf. 140415					
Grille d'égouttage pour bac 10 L Réf. 140417					

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	19,05



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 4,85
Couvercle pour bac 5 L					140386 5,65
Couvercle pour bac 8 L					140387 6,45
Grille d'égouttage pour bac 3 L					140392 1,85
Grille d'égouttage pour bac 5 L					140394 2,80
Grille d'égouttage pour bac 8 L					140396 3,75
Grille d'égouttage pour bac 10 L					140398 4,95



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	11,80
600	400	100	20	1000	PE 510112	14,15
600	400	120	23,9	1140	PP 510301	15,40
600	400	170	35,6	1390	PP 140526	16,40
600	400	220	44,2	1650	PP 510302	20,30
600	400	320	64,5	2200	PP 510303	22,95
Couvercle plein				630	PP 510311	9,90



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	13,20
600	400	120	21,4	1160	PP 140515	14,40
600	400	170	33,1	1400	PP 140516	15,80
400	300	100	10	600	PP 140502	8,95



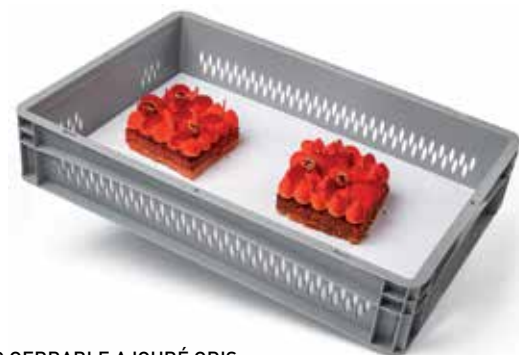
BAC GERBABLE PLEIN BLANC 400X300 MM
Poignées ouvertes.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids g	Code	Prix HT
400	300	70	6,4	470	PP 140503	9,40
400	300	100	10	625	PE 140504	9,85
400	300	120	11,2	690	PP 510315	10,40
400	300	170	15,9	850	PP 140505	11,45
400	300	220	20,8	1030	PP 140506	11,85
Couvercle 400 x 300 x 17 mm				330	PP 140501	6,45



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	14,50
600	400	220	44,2	1650	PP 149104	17,55
600	400	270	51,4	1960	PP 149105	19,20
600	400	320	64,5	2200	PP 149094	21,35
Couvercle plein				625	PP 149106	7,80



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	12,20
600	400	170	33,1	1400	PP 149098	13,35
600	400	220	41,7	1560	PP 149100	16,15



SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES



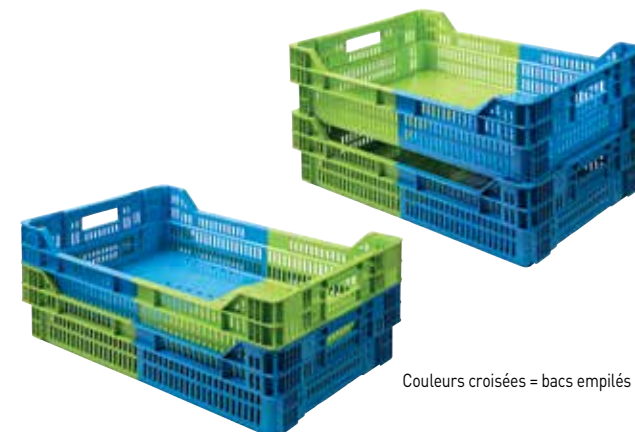
BAC PLEIN GRIS 400X300 MM
Polypropylène. Gerbable. Ø maxi des assiettes : 250 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Bac	400	300	320	30	140587	13,10
Couvercle	400	300			140589	6,10



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	21,50
600	400	244	45	140508	26,30



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
Bac	600	400	300	50	2,2	510365	33,20
Bac	600	400	200	32	1,84	149103	28,00
Couvercle						510368	19,95



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE ALLIBERT
Normes Europe.
1- Fond et parois ajourés, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtement : 91 mm.
2- Fond plein avec trous d'évacuation et parois ajourées, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtement : 113 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids Kg	Code	Prix HT
①	600	400	187	35	1,75	510203	23,25
②	600	400	232	45	2,13	510205	29,55



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
Bac	520	400	300	460	350	290	511022	21,00
Couvercle adapté							511023	11,05



BAC HACCP AVEC COUVERCLE

Bac avec couvercle et cartouche d'identification du contenu. Facilite 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	55,30
Bleu	600	400	230	467471	55,30
Vert	600	400	230	467472	55,30
Blanc	600	400	230	467473	55,30
Jaune	600	400	230	467474	55,30
Bac 55 L					
Rouge	600	400	330	467475	72,90
Bleu	600	400	330	467476	72,90
Vert	600	400	330	467477	72,90
Blanc	600	400	330	467478	72,90
Jaune	600	400	330	467479	72,90



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	15,10



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	7,25



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	7,05
Jaune	600	400	150	29	1170	511115	10,05
Jaune	600	400	240	45	2030	511124	17,40
Jaune	600	400	320	61	2330	511132	19,55
Jaune	600	400	410	80	2680	511141	23,45



MANNE GERBABLE EMBOÛTABLE 70L

Manne pour pains courts, pains spéciaux, bâtards. Fond et parois ajourés. Dim. : 600 x 400 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	400	70	511020	33,00



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 noire.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
670	451	123	1,805	510950	24,45



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	79,75



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	64,30



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	49,40



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Couleur brique.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	300	265	30	149102	24,90



BAC À COUVERCLE

Manutention et stockage des assiettes de traiteurs. Capacité : 40 assiettes Ø 265 mm max. S'empilement 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	35,15

BACS RONDS



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	62,25
Couvercle pour conteneur	505	32		510517	13,45
Socle roulant pour conteneur	464	168	90,7 kg	510518	82,10
Conteneur complet avec couvercle et socle				510520	150,00



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	46,25
420	330	630	60	140487	56,95
510	405	700	90	140491	79,25



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
550	350	50	140477	43,55



CUVETTE RONDE

En PEHD. Coloris : blanc.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
390	125	9	140462	15,65
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	23,30	
290	280	13	Bec verseur, gradué	510507	15,50

BACS DIVERS



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	24,95
620	420	300	60	140435	36,50
800	520	400	100	140439	60,20



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	32,00
800	520	400	100	140571	52,75



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE

En polyéthylène. Coloris : blanc.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
425	270	645	140605	36,10



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



RETROUVEZ LES PELLETS À INGRÉDIENTS
DANS LE CHAPITRE
DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE





Polypropylène gris.
Bacs à poignées ouvertes avec couvercles et séparateurs modulables.

Stockage et transport des verres à l'abri des salissures et des chocs.
Bacs, séparateurs et couvercles facilement nettoyables.



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	15,80

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	18,85

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	19,15

- 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.



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.



SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 65 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	40	67x67	65	140721	10,80
Poignées	40	67x67	65	140731	10,80

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 80 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	24	85x88	80	140722	10,55
Poignées	24	85x88	80	140732	10,55

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 100 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	15	105x114	100	140723	10,15
Poignées	15	105x114	100	140733	10,15



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	10,35
600	400	Oui	140709	10,35

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.

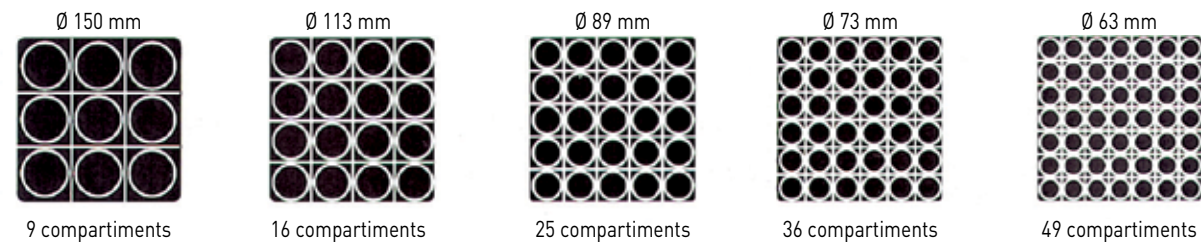
Modèle	Dim. ext. mm	Dim. int. mm	Code	Prix HT
Bac	400x300x270	355x255x260	140586	15,90
Couvercle	400x300x19	-	140588	9,10

Comment choisir vos casiers de lavage ?

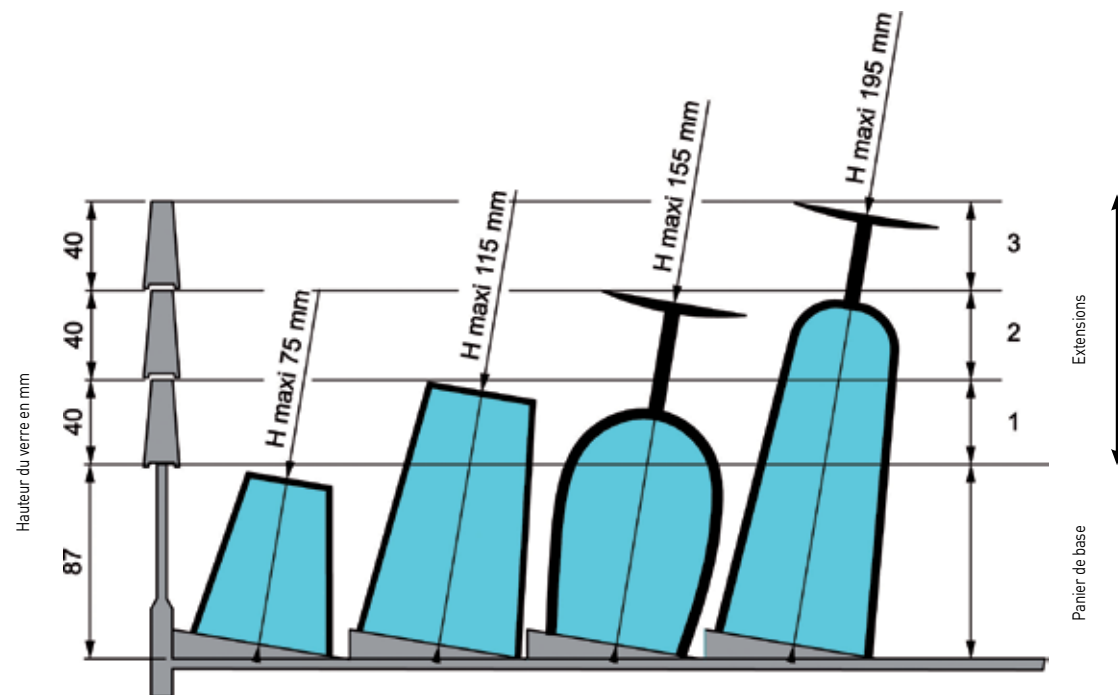
Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm. Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles. Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de 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.
- Profilés 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



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	28,40



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	2,80



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	39,20



CASIER 9 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	100	140862	39,20



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	100	815016	39,20



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	39,20

CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	65	100	815049	39,20



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	19,10
115	115	45	16 compartiments 815516	19,10
91	91	45	25 compartiments 815525	19,10
75	75	45	36 compartiments 815536	19,10
65	65	45	49 compartiments 815549	19,10



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	19,00



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	36,20



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	36,20



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	36,20



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	36,20



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Permet de protéger la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	Code	Prix HT
510	510	816550	27,40



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	12,05
Bleu	80	40	20	817016	12,05
Vert	80	40	20	817017	12,05
Rouge	80	40	20	817018	12,05
Jaune	80	40	20	817019	12,05



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	112,20
Poignée en acier inoxydable	510	760		140766	65,50

Tube carré 25 x 25 mm
Acier inoxydable

CHARGE TOTALE
200 KG

Roue Ø 125 mm en matériau composite avec
roulement à billes en acier inoxydable
= aucun risque de rouille

Glissières avec butées aux 2 extrémités : éviter le glissement
des plaques pendant la manutention.
Charge maximale par niveau : 20 kg.

2 roues avec frein : sécurité d'emploi

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

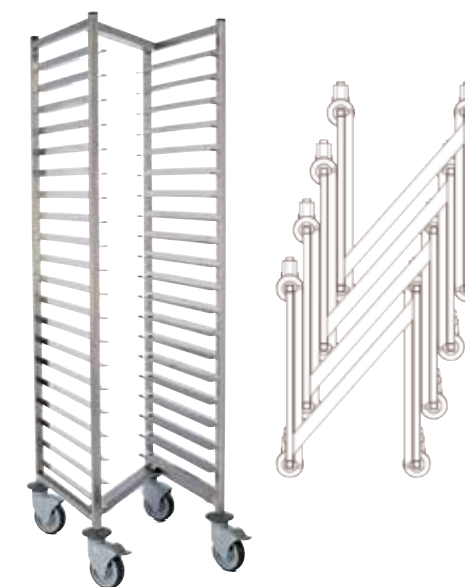
CHARIOT PÂTISSIER 600 X 400 MM

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 GLISSIÈRES EMBÔTABLE 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	Largueur 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



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	I 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



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	I mm	H mm	Code	Prix HT
425	870	300	716700	163,85



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	I 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 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	I mm	H mm	Nbre niv.	Code	Prix HT
370	590	1790	8	779108	533,00
790	590	1790	16	779110	716,00



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	I 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



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	I ext. mm	L int. mm	I int. mm	H mm	Nbre niv.	Code	Prix HT
775	488	775	440	1625	18	773898	504,00



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	I 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	992,00



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 batteur 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

- 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	818,00
96 assiettes	700	700	1820	150	798896	1246,00



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	154,00
Pour chariot 96 assiettes Réf. 798896	798805	182,80



ÉCHELLE COMPACTE 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	58,15



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	293,00



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	71,50



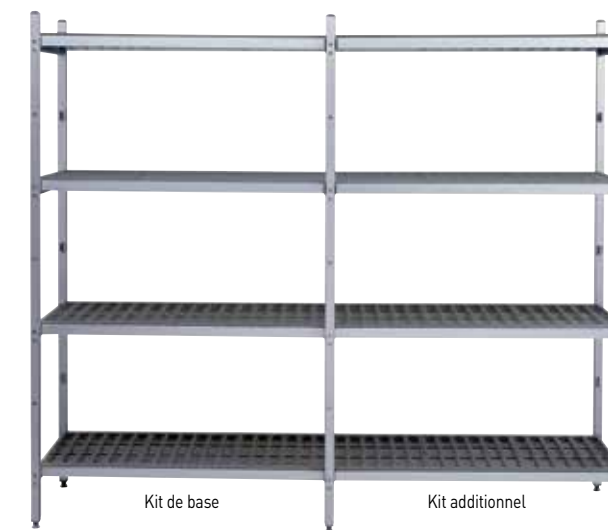
CHARIOT À POIGNÉE

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	267,00



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



RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS DANS LE CATALOGUE



**EMPILABILITÉ**

Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

FERMETURE

Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture.

POIGNÉES

Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

CHOIX DU MARQUAGE

Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.

**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.

**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	499,00

**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	302,00

**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	533,00



- Porte sans charnière extrêmement robuste
- 4 larges poignées facilitant la manutention
- Coins renforcés, grande robustesse
- Fermeture rapide et sûre



**SPÉCIAL
TRAITEURS ET PÂTISSIERS**

**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	527,00

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	1170,00
Sherpa FC4					
478	709	632	21	822500	1199,00



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	405,00
"Sherpa DP2", avec panier							821200	468,00



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		

ACCESSOIRES

sherpa



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



PLAQUE EUTECTIQUE

L mm	l mm	H mm	T° jusqu'à	Code	Prix HT
325	176	30	-12°C	826001	25,45
530	325	30	-3°C	826003	49,60
530	325	30	-12°C	826004	51,80
530	325	30	-21°C	826005	54,05
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	158,60



JEU DE 2 ATTACHES

Pour relier 2 conteneurs entre eux.

	Code	Prix HT
F3, F4, FC3, FC4	822850	73,95
E8	822851	106,00



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	344,00



RETROUVEZ LES CONTENEURS
ISOTHERMES PORTE-REPAS
INDIVIDUELS DANS LE CATALOGUE



Pour tous les besoins de services de boissons chaudes ou froides, avec ou sans robinet.



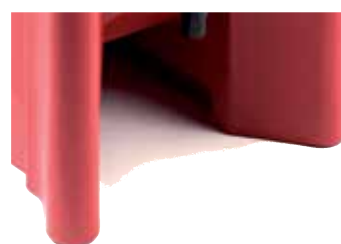
CUVE INOX (AMOVIBLE) QUI ÉVITE LE TRANSFERT DES GOÛTS, DES ODEURS ET LES DÉFORMATIONS DUES À LA CHALEUR.



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	355,50
284	490	430	10	8	825210	416,00
316	604	437	17	10	825217	564,50

SPÉCIAL TRAITEUR / PÂTISSERIE

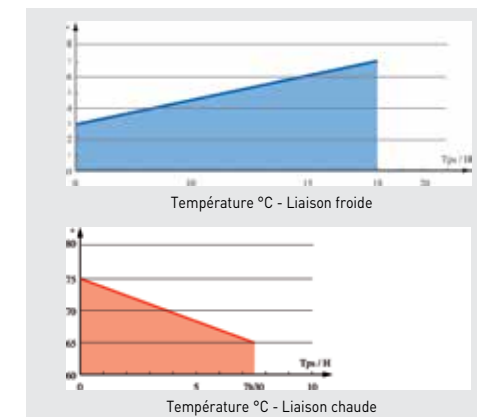
- Capacité : 9 plaques 600 x 400 mm ou 6 bacs 600 x 400 x H 120 mm.
- Parois intérieures lisses.
- Equipé d'un jeu d'échelles amovible en acier inoxydable 9 plaques.
- 4 roues Ø 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec freins.
- Un deuxième module peut être fixé sur le premier pour 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	1310,00
Conteneur Classic 2 modules sur roulettes	823108	2524,00

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	486 - 495
Produits d'entretien	496 - 498
Lavage des mains	499
Tri des déchets	500 - 501
Aspirateurs	502 - 503
Traitement des nuisibles	504 - 505
Vêtements de protection	506 - 510
Sanitaires	511



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	3,20



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	13,80
L 380 mm	150508	20,10



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	6,00



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	13,80
L 385 mm	150510	18,35



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
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	7,75
450	Long	710082	17,95



GOUPILLON

Nylon, manche en polyamide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	3,90



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	15,50



BROSSE DE COMPTOIR

Manche PP. Fibres bleues PE L 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	13,45



BROSSE VAISSELLE MEDIUM

Tirure : 20 mm.

L mm	Ø fils mm	Code	Prix HT
260	0,35	710081	4,05



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide. Stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	8,25



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette monobloc. Support ABS. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	13,45

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



ESSUIE-VERRE
100% coton, 200g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le lot de 12			
700	500	130290	24,35



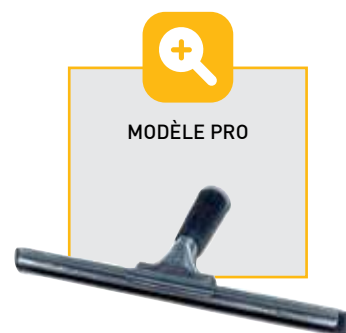
TORCHON 100% COTON
220g/m². Lavable à 90°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le lot de 12			
800	600	130300	39,95

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	18,15



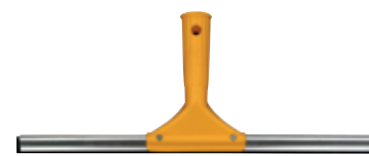
RACLETTES À VITRES
Raclette caoutchouc.

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	Monture	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

NETTOYAGE



CARRÉ VAISSELLE ÉPONGE
3 couleurs assorties. Lot 5 carrés vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
Le paquet de 5			
180	180	150182	4,10



L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
Le paquet de 25				
500	350	Bleu	150213	9,90
500	350	Jaune	150251	9,90
500	350	Rose	150252	9,90
500	350	Vert	150253	9,90
500	350	Blanc	150254	9,90

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.



LAVETTES MICROFIBRE
Tissées au toucher velours, 205 g/m².
- Longue durée de vie, très résistante et grande souplesse d'utilisation.
- Efficacité supérieure de dépolluage.
- 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 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
Récuration normale Lot de 10					
Vert	150	230	9	710342	8,60



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



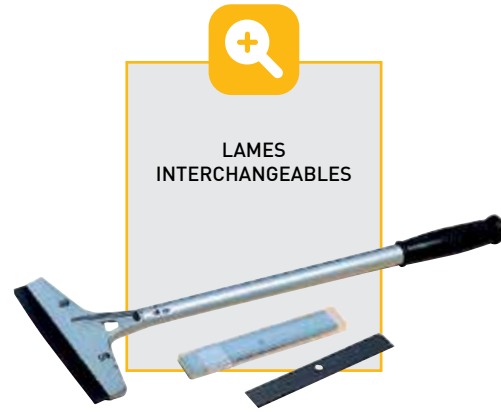
ROULEAU À RÉCURER
Fibre verte. Récurage normal.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	18,95



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 rechange 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	19,90



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	52,85



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	71,00
Sans manche				
	200	109	118326	57,60
Manche bois				
	1016		118328	13,80



BROSSE-BALAI A FOUR

Balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	19,50
450	118321	23,10
600	118322	29,85
Manche bois, Ø 25 mm		
3000	710205	25,55



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	79,85



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	5,60



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitoné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
210	5	100132	5,60



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitoné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
300	4	100125	4,25



BALAI COCO

Monture composite, douille à vis. Manche 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	4,30



BALAI 1/2 TETE

Monture et douille à vis en plastique. En soie noire.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	13,85



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	8,45
Manche télescopique L 6 m (2 x 3 m)	159010	52,05



RETROUVEZ LES SACS POUBELLE DANS LE CATALOGUE



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	37,45



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	14,15
2. Aluminium anodisé	1400	150506	10,50



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	13,80
L 380 mm	150508	20,10



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	13,80
L 385 mm	150510	18,35



PELLE MENAGÈRE

Acier laqué, couleur variable selon arrivage.

L mm	H mm	Code	Prix HT
225	360	710109	4,70



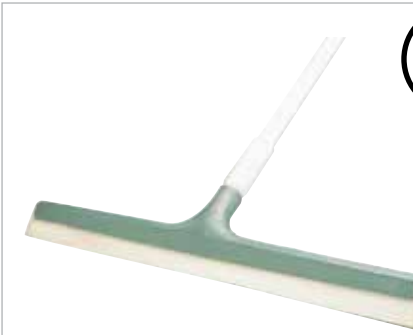
CENTRALE DE NETTOYAGE

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, agrégé 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	155,00



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
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	4,10
Manche bois		
1200	710204	3,95



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	3,20



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	6,00



BALAYETTES

Soie blanche de 45 mm. Support en bois vernis.

Balayette	L mm	Code	Prix HT
De comptoir	330	118302	13,00
½ tête	335	118310	14,95



MOP COTON 220 GR

Qualité professionnelle. 220 gr. Coton 90 %. Support polypropylène résistant. Douille à vis.

Code	Prix HT
150575	2,60



MOP MICROFIBRE EXTRA

Microfibre lavable à 60°C. Éviter l'emploi d'adoucissant ou de produits chlorés.

Code	Prix HT
150579	4,90



MANCHE À VIS POUR MOP

Acier chromé. Embout polypropylène. L 1m40.

Code	Prix HT
150577	3,35



BALAYETTE COCO

Monture composite, ton naturel teinté dans la masse.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	3,50



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	14,40
325	Blanche	710077	14,80



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	3,90



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	4,75



WASSINGUES

Wassingue double.
 En coton et fibre recyclé. Couleur écriu.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	500	10	710232	37,00



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
150552	21,60



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	112,00

L totale mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
460	145	16	150602	12,60



MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ

Poignée en polyéthylène pour articles réf. 150561, 150562, 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	4,75



FRANGE ET PINCE "FAUBERT"

Pince en polypropylène + nylon. Frange en coton. Grande capacité d'absorption. 340 g. Manche correspondant Réf. 150560.

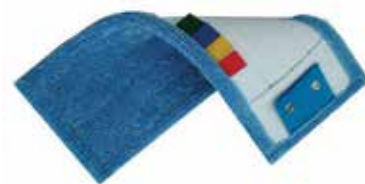
	mm	Code	Prix HT
Frange	L 76	150564	6,15
Pince	l 175	150563	4,30



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.

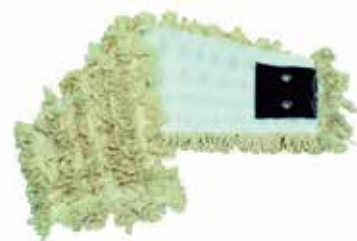
L mm	l mm	Code	Prix HT
490	180	150561	22,20



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	12,40



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	6,30



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	125,00
Presse de recharge			150565	74,15



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	60,70



SEAU 14 L AVEC ESSOREUR

En polypropylène copolymère. Avec anses et essoreur pour Mop coton.

H mm	Code	Prix HT
240	150527	8,75



SEAU ROND 10 L

En polyéthylène bleu. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	205	150578	3,60



SEAU COULEUR 5 L

Polypropylène.

L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
250	170	Vert	150571	8,85
250	170	Rouge	150568	8,85
250	170	Jaune	150573	8,85
250	170	Bleu	150569	8,85



SEAU 12 L

Seau rond, anse chromée. Polyéthylène blanc, qualité non alimentaire, robuste.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	280	710211	11,40



CHARIOT DE MÉNAGE

Compact. 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
835	570	970	150567	317,00



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	105,00



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
Policuire P.M.	0,15	720311	9,00
Policuire G.M.	1	720312	45,55



Modèle	C.L.	Code	Prix HT
Polargent P.M.	0,15	720301	10,10
Polargent G.M.	1	720302	54,90



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR
Nettoie et rend brillantes les surfaces en inox et en aluminium.
Spray sans gaz propulseur.

Code	Prix HT
Le flacon de 500ml avec pulvérisateur	720362 7,35



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	5,15



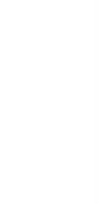
BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE
Nettoie et élimine les traces de résidus. Forme une pellicule invisible facilitant l'entretien.

C ml	Code	Prix HT
250	720358	5,00



NETTOYANT VAISSELLE MAIN
Détergent concentré, dosage recommandé : 0,3% (soit 3g/litre).

	Code	Prix HT
Le bidon de 1 litre	720035	6,80
Le bidon de 5 litres	720036	18,20



NETTOYANT VAISSELLE MACHINE
Liquide concentré pour lave-vaisselle industriel à haute teneur en matière active (≈ 30%). 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	720210	19,80



LIQUIDE RINÇAGE-SÉCHAGE LAVE-VAISSELLE
Liquide de rinçage adapté à l'eau dure. Les agents de sa formule permettent de faire ruisseler l'eau et ainsi faciliter l'égouttage et le séchage de la vaisselle. Il élimine aussi les traces résiduelles de calcaire rendant ainsi la vaisselle brillante.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720212	24,80



CRÈME À RÉCURER
Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'inox et l'émail, rinçage facile. Sans risque de rayures.

	Code	Prix HT
Le flacon de 750 ml	720062	3,50



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	16,20



PASTILLES POUR LAVE VAISSELLE
Formule enzymatique pour une meilleure efficacité contre les traces les plus incrustées. Senteur citron..

	Code	Prix HT
150 pastilles de 20 g	720410	39,80



FLASH NET DÉGRAISSANT
Dégraissant surpuissant toutes surfaces. Élimine sans effort tous types de tâches.

	Code	Prix HT
Le flacon de 750 ml avec pulvérisateur	720004	6,00



NETTOYANT VITRE
Nettoie et fait briller les vitres et surfaces vitrées sans laisser de traces.

	Code	Prix HT
Flacon 750 ml avec pulvérisateur	720039	4,65



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	44,85



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	11,30

NETTOYANTS SPÉCIAUX



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 750 ml	720200	7,05
Le bidon de 5 litres	720205	34,65



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	12,05



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	17,45



NEW!

PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE

Puissant dégraissant pour bacs de friteuses et autres ustensiles métalliques. Enlève la graisse de cuisson et les brûlures. Idéal pour les friteuses, caquelons à fondue, casseroles grasses ou tous autres ustensiles gras. Aucun besoin de frotter ou de prélever. Conforme à la réglementation des produits de nettoyage et du matériel destinés à être en contact avec des denrées alimentaires.

	Code	Prix HT
100 tablettes de 20 g	720413	43,00



SANS RINÇAGE

LINGETTES DÉSINFECTANTES

Pour le matériel et les surfaces. Solution bactéricide et fongicide. Dim. lingettes 200 x 200 mm.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice 200 pièces	720092	12,65



NETTOYANT DÉTARTRANT

Nettoyant détartreur parfum menthe éco-recharge. Nettoie et détartre 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



NETTOYANT INOX

Protège et fait briller - Évite l'oxydation - Supprime la redéposition de la poussière. Empêche l'adhérence des graisses. Produits spécialement étudiés 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	8,25



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	5,90

LAVAGE DES MAINS



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	19,85



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	16,75



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	5,80



BROSSE À ONGLES

Fibres dures. Chaînette inox en option.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Brosse	128	45	150518	3,45
Chaînette	1050		150520	12,30



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	486,00



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



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



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	83,75



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	68,40



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	17,45



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	68,40
550	485	930	Vert	150384	68,40
550	485	930	Jaune	150385	68,40
550	485	930	Rouge	150387	68,40



PÉDALE + ANNEAU PORTE-SAC

Pour poubelle 120 L réf. 150380 à 150387. Galvanisé.
 Montage sur poubelle très facile. Sans outil.

Code	Prix HT
150383	64,25



MADE IN FRANCE

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	230,60



MADE IN FRANCE

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	235,10



MADE IN FRANCE

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	346,80



POUBELLE CARRÉE

Poubelle à pédale en polypropylène.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
195	245	225	4	159082	11,75



45 L

70 L

90 L

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

En polyéthylène. Coloris : blanc.
 Equipée 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	114,00

- 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 H²O	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	393,00



- 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 avec option kit four 710502

ASPIRATEUR ASM220
Destiné aux fournils de production supérieure.
Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.
Système de décolmatage DUSTSTOP.
Cuve acier époxy.
2 interrupteurs indépendants.

	Code	Prix HT
Avec kit standard	710512	2166,00

Caractéristiques	220 DS
Capacité cuve	20 L
Moteur	2
Puissance	2300W
Débit air m³/H	360
Dépression mm H²O	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 2,4 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	27,25



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	330,00
10 sacs 15L	280492	36,40

Caractéristiques	280495	280493
Capacité cuve	9	9/15 ⁽¹⁾
Moteur	1	1
Puissance	580 W	1200 W
Débit air m³/H	31,5	40
Dépression mm H²O	2050	2500
Niveau sonore	-	-
Largeur	340	355
Profondeur	340	355
Hauteur	350	510
Poids	5,8 Kg	7,1 Kg

⁽¹⁾ Eau / Poussière

DESTRUCTEURS D'INSECTES



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	72	660	140	260	8,5	2 x 36 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	ancien modèle	730131	16,70
EK 80	36	600	730132	16,65	
Glu/ EK30	15	400	730133	18,50	



INSECTICIDE

Action de choc sur les insectes volants : mites, guêpes, mouches... Odeur discrète et agréable.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730216	10,00



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

PIÈGES À NUISIBLES



NEW!

PIÈGES À RONGEUR

Pâte rodenticide prête à l'emploi contre les rongeurs.

	Code	Prix HT
15 paquets de 10 g	730213	6,45



PIÈGES CONTRE LES MITES ALIMENTAIRES

Piège contre les mites alimentaires est doté d'une pastille-appât à base de phéromone. Ecologique et sans odeur.

Dim. cm		Code	Prix HT
6,5 x 30	Le paquet de 12	730212	43,40



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	27,35



INSECTICIDE RAMPANTS

Action longue durée. Efficace et rapide, odeur discrète.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730217	9,85



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 10	730220	25,15



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	41,10



IL EST RECOMMANDÉ DE CHANGER LES TUBES ACTINIQUES DÈS QUE LEUR INTENSITÉ FLÉCHIT AFIN DE CONSERVER L'EFFICACITÉ DES APPAREILS.



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	117,00
7-7 1/2 S	Blanc	100037	117,00
8-8 1/2 M	Rouge	100038	117,00
9-9 1/2 L	Bleu	100039	117,00



SOUPLESE + 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	18,05
8	466620	18,05
9	466621	18,05



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	10,20
9	773029	10,20
10	773030	10,20



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



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	11,90
8	460	730254	11,90
9	460	730255	11,90



GANTS LATEX JAUNE

L mm	Taille	Code	Prix HT
300	6/7	730256	1,55
300	7/8	730257	1,55
300	8/9	730258	1,55



+250/15°C

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	15,25
G.M.	200	Moufles	773002	15,70
P.M.	100	Gants	773011	18,50
G.M.	200	Gants	773012	19,50



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	23,55
M.M.	130342	25,50
G.M.	130344	31,80



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	28,80



GANTS LAVABLES (1)



-30/+250°C

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	96,75
M	730031	96,75
L	730032	96,75

(1) Lavage à la main uniquement

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	130140	6,65
1020	900	Chef	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	30,15



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	13,05
1300	900	200	350	774003	15,80



TABLIER DE MAREYEUR

Sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet et élastique. Résistance graisses animales et sang. Température d'emploi -20°C à 100°C. Nettoyage 80°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	35,20



VÊTEMENTS DE PROTECTION



LUNETTE DE PROTECTION

Oculaire 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	15,95



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	24,25
M	716752	24,25
L	716753	24,25
XL	716797	24,25
XXL	716759	24,25



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

CHAUSSURES, SABOTS



ULTRA-LÉGER



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	59,05
37	774137	59,05
38	774138	59,05
39/40	774140	59,05
41	774141	59,05
42	774142	59,05
43	774143	59,05
44/45	774145	59,05
46	774146	59,05
47	774147	59,05



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 A SRC.
Poids : 395 g (T42).

Taille	Code	Prix HT
		La paire
35	280434	50,00
36	280435	50,00
37	280436	50,00
38	280437	50,00
39	280438	50,00
40	280439	50,00
41	280440	50,00
42	280441	50,00
43	280442	50,00
44	280443	50,00
45	280445	50,00
46	280446	50,00

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 20344 : 2011 et EN ISO 20345: 2011 qualité SRC. Poids : 430 g (T42).



SYNTHÉTIQUE, EMBOUT ACIER

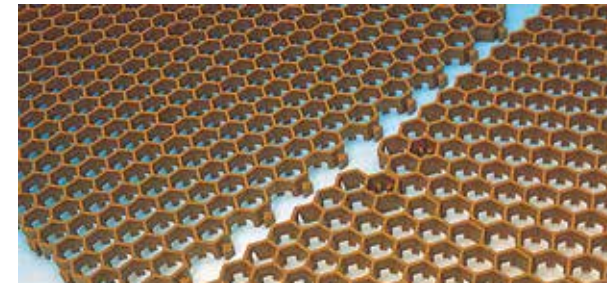


Taille	Code	Prix HT
		Blanc, la paire
36	774036	56,20
37	774037	56,20
38	774038	56,20
39	774039	56,20
40	774040	56,20
41	774041	56,20
42	774042	56,20
43	774043	56,20
44	774044	56,20
45	774045	56,20
46	774046	56,20



Taille	Code	Prix HT
		Noir, la paire
35	280184	54,50
36	280185	54,50
37	280186	54,50
38	280187	54,50
39	280188	54,50
40	280189	54,50
41	280190	54,50
42	280191	54,50
43	280192	54,50
44	280193	54,50
45	280194	54,50
46	280195	54,50
47	280196	54,50

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
	Le lot		
Caramel		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	40,90

SANITAIRES



KIT WC BROSSE + SOCLE

Ensemble en polypropylène blanc. Brosse fibre nylon blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	350	159083	6,45

NEW!

PORTE BROSSE WC

Porte Brosse en inox, bac de récupération en polypropylène et fibre de la brosse en nylon.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
98	380	159085	18,60

NEW!

PASTILLES URINOIR - SENTEUR MENTHE

Nettoyant à action enzymatique, anti-tartre. Désodorisant à forte concentration de parfum menthe.

	Code	Prix HT
40 pastilles de 18g	720418	15,80

DÉTARTRANT SANITAIRE ET WC

Détartre, nettoie, fait briller, assainit et désodorise les sanitaires, wc, robinets, ...

	Code	Prix HT
75 cl	720049	3,90

GEL WC MENTHE

Nettoie, détartré et fait briller les installations sanitaires.

	Code	Prix HT
1 L	720052	5,70

NEW!

ÉCRAN URINOIR - SENTEUR MANGUE

Avec action enzymatique pour nettoyer l'urinoir et éliminer les mauvaises odeurs. Pics "anti-éclaboussures". Pouvoir parfumant surpuissant senteur mangue.

	Code	Prix HT
10 écrans urinoir	720419	54,60

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	47,50

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





LIBRAIRIE

Les Editions Jérôme Villette, 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.

Formation professionnelle	514 - 516
Lenôtre	517
Croquembouches et Le Petit Jérôme	518
Boulangerie et Sandwicherie	519 - 521
Pâtisserie	522 - 527
Traiteurs et réceptions / Glâces, chocolat et confiserie	528 - 529
Cuisine et Cocktails, vins et alcools	530 - 535

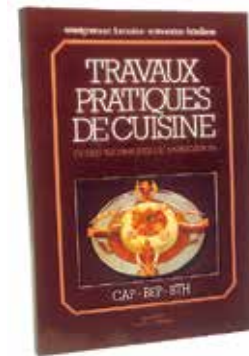


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 384

Code	Prix HT
812065	37,82

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.

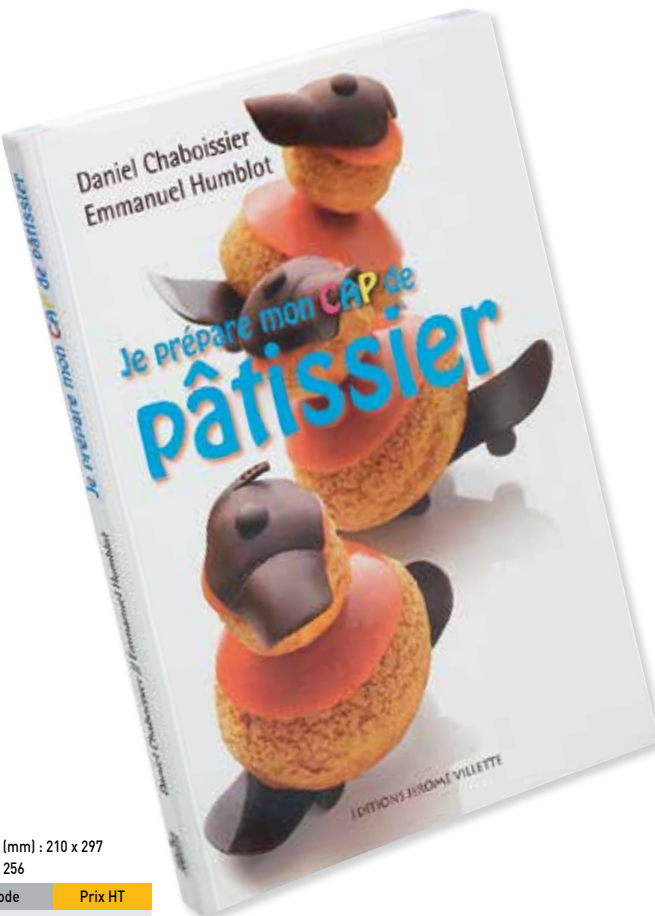


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 320

Code	Prix HT
812120	23,08

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE
de M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Code	Prix HT
820502	36,02

JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER
de Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot.

Cet ouvrage est le "nouveau compagnon" des élèves, des apprentis pâtissiers. 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

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.

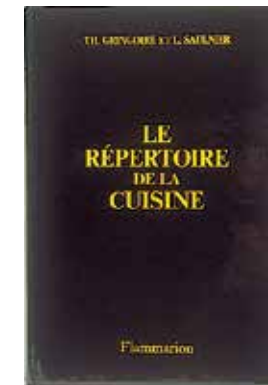


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 498

Code	Prix HT
819162	27,76

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.

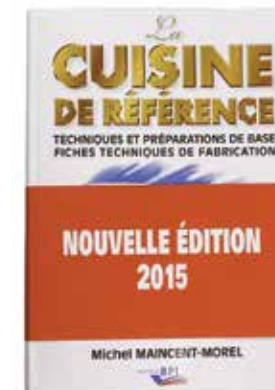


Format (mm) : 130 x 190
Pages : 240

Code	Prix HT
819190	14,69

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE
de Th. Gringoire et L. Sautnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.



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. Maincent ; 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	17,10

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) : 295 x 250
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) : 255 x 310
Pages : 695

Code	Prix HT
819161	47,35

GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

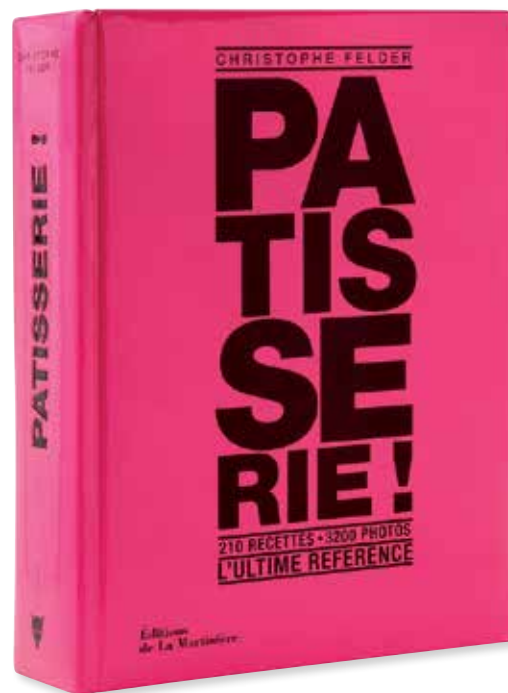
Dans ce livre pédagogique, le lecteur trouvera :
- Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
- Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.
- Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.

Format (mm) : 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) : 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.

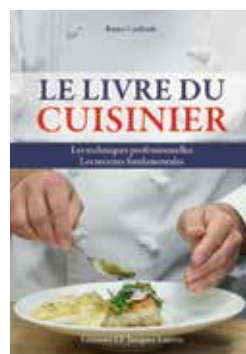


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 288

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.

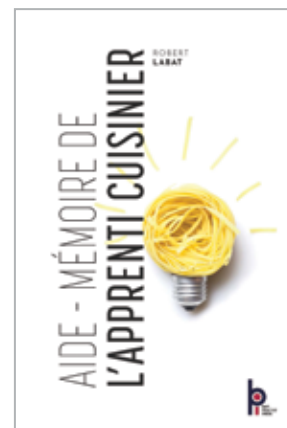


Format (mm) : 300 x 212
Pages : 840

Code	Prix HT
819163	31,30

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.

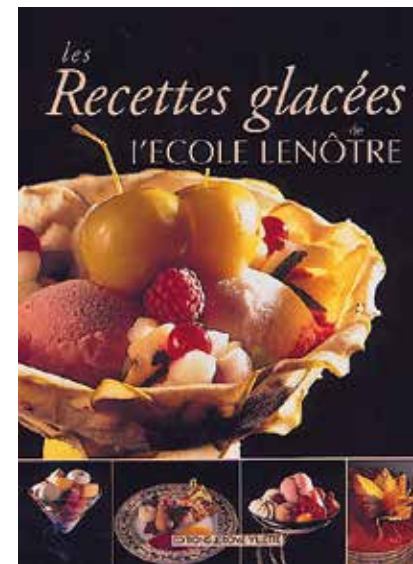


Format (mm) : 131 x 190
Pages : 103

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) : 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) : 220 x 285
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.

TOUS LES LIVRES DE "L'ÉCOLE LENÔTRE" SONT BILINGUES FRANÇAIS ANGLAIS



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.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Code	Prix HT
812025	30,33

CROQUEMBOUCHES FÉRIQUES

Dans ce 4^e opus, l'incontournable spécialiste du croquebouchon, Daniel Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquebouches 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 croquebouches pour d'autres occasions festives que celles traditionnelles, Daniel Chaboissier vous propose aussi des croquebouches 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

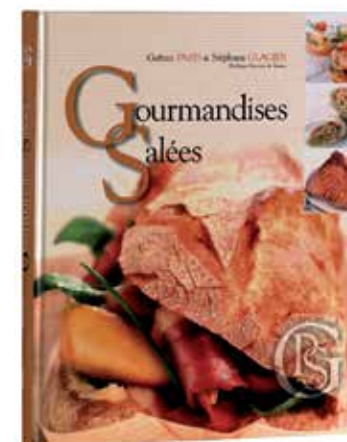
Code	Prix HT
812127	37,00

PÂTE À CHOUX

Tradition et évolution en 53 réalisations sucrées, salées.
de J. Ph. Walsler 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.



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.

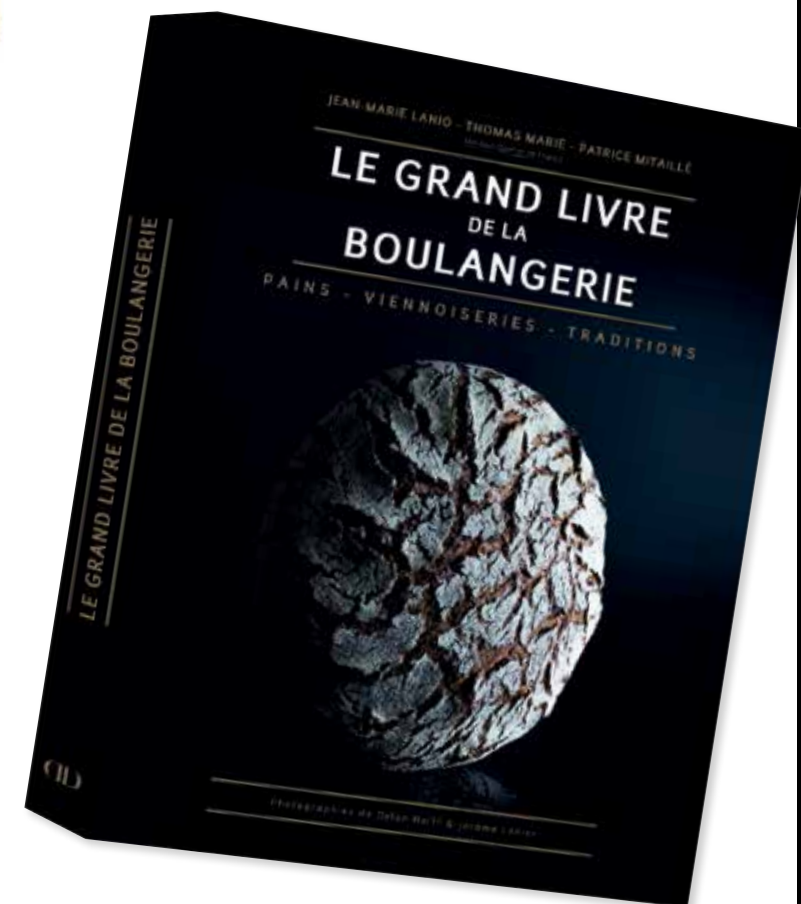
Format (mm) : 290 x 216
Pages : 244

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 Mitaille, formateurs à l'Ecole 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.



LE PETIT JÉRÔME



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820101	15,20

DÉVELOPPER LES VENTES EN MAGASIN

de R. M. Lefétey.

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. Walsler et J. M. Zapart.

Toutes les crèmes, à froids, à chaud, leur recette, leur confection, l'aromatization, 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

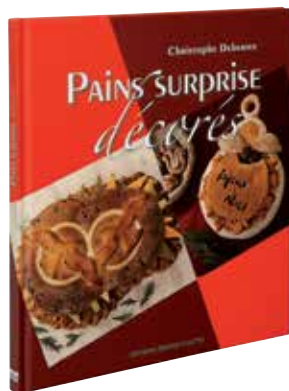
PRATIQUE EN BOULANGERIE

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) : 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 GÔUTERS, "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.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 220 x 250
Pages : 164

Code	Prix HT
811036	32,05

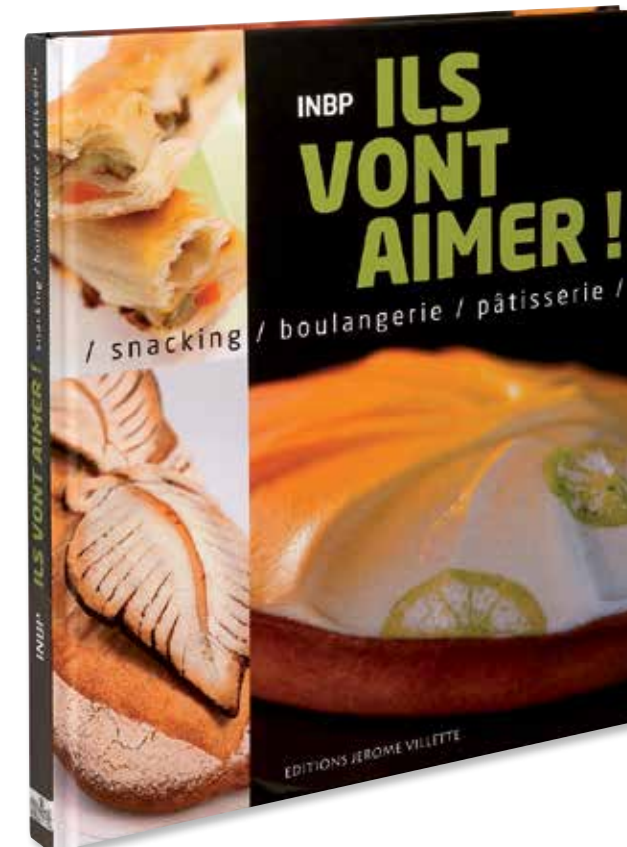


FORMULES SANDWICH, entrée, plat, dessert

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.



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 146

Code	Prix HT
820112	30,33

ILS VONT AIMER !
de l'INBP, Guénaél 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 événement 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) : 200 x 265
Pages : 304

Code	Prix HT
816029	28,26

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.

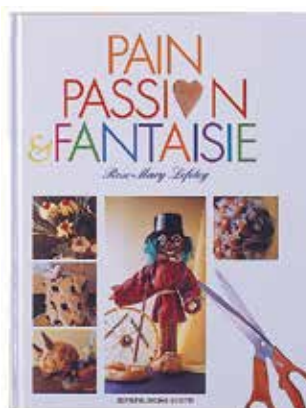
- Choix et préparation des ingrédients et du matériel, pétrissage à la main ou au robot, fermentation à la levure ou au levain, façonnage, cuisson : le premier chapitre détaille, pas à pas, toutes les étapes de la réalisation d'un pain.

- Un grand choix de pains à base de farine de blé, bien sûr, mais aussi celle de seigle, de kamut, d'épeautre, de sarrazin... Des pains du quotidien et des pains gourmandise, mais aussi quelques pains sans gluten sans oublier les viennoiseries.



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.



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) : 215 x 285
Pages : 144

Code	Prix HT
811035	28,00

LES SANDWICHES ET SALADES
de Pascal Tepper et Jacques Chêne.

Des sandwiches, salés et sucrés, des tartines, des clubs, des navettes, des salades... Des sandwiches originaux, moelleux à souhait, qui font saliver... Des sandwiches 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.



LE JOURNAL DU PATISSIER

présente
Les classiques revisités en pas à pas
Revisited classics step by step
par / by Sébastien Serveau
Photographies / Photos : Thomas Casse

NEW!



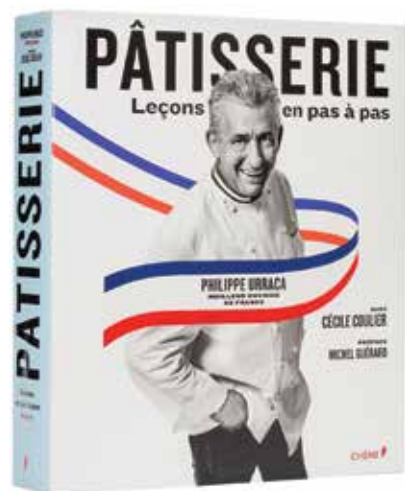
BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 190 x 245
Pages : 256

Code	Prix HT
812045	28,44

LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Pour son 40^e anniversaire, Le Journal du Pâtissier présente cet ouvrage aux recettes totalement inédites, en perpétuant la passion et l'exigence de la pâtisserie artisanale française comme il le fait chaque mois depuis 1978. En apportant de nouvelles inspirations aux grands classiques de la pâtisserie française mondiale, il permet à tous les professionnels de trouver des réponses pratiques et détaillées ; photographies, conseils et astuces techniques à l'appui. 30 recettes classiques, revisitées en pas à pas de 6 étapes.



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, réaliser par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunis 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 tous les 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) : 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) : 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.

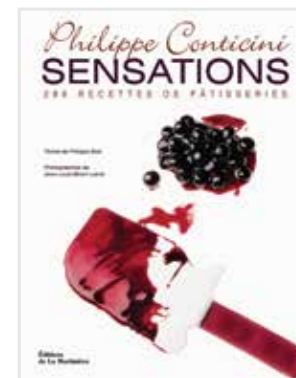
Format (mm) : 250 x 200
Pages : 275

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, tûles, gaufres, meringues ect... Des recettes simples, présentées avec maestria par ce duo de choc, accompagnées des photos de Richard Haughton, qui font de ces gâteaux de véritables petits bijoux sucrés !



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) : 220 x 285
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. Laissant carte blanche à 90 chefs pâtissiers 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) : 230 x 290
Pages : 390

Code	Prix HT
813010	33,18

CARAMEL

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) : 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 égène 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	14,22

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) : 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) : 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 oeuvre pour satisfaire vos clients. Thèmes abordés : viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux.



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 oeuvre, 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) : 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.



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 204 x 266
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.

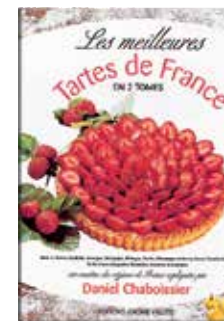


Format (mm) : 220 x 297
Pages : 112

Code	Prix HT
812024	29,40

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.



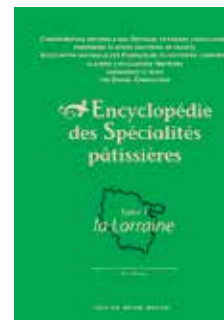
Format (mm) : 215 x 285
Pages : 132

Code	Prix HT
812090	36,05

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 pâté de truites des Vosges, la fiouze au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 175 x 248
Pages : 184

Code	Prix HT
813067	47,39

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. Préfères 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) : 244 x 257
Pages : 245

Code	Prix HT
812142	43,13

21^{ES}, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSÈRE

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 tournée de pâtissiers 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, 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. 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.

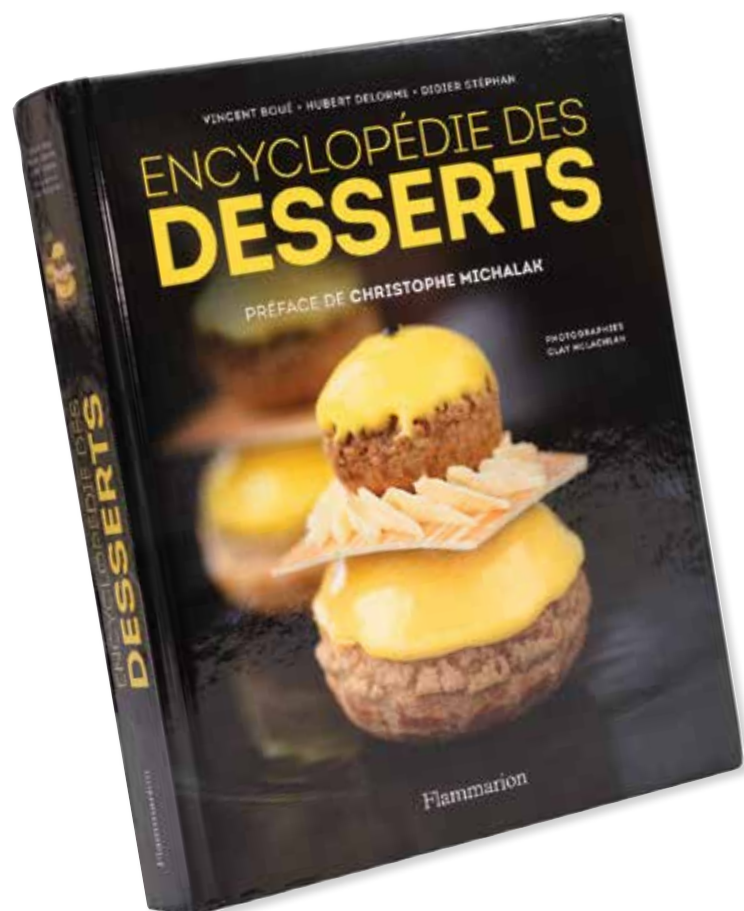


Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

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 pâtissiers débutants. La référence en matière de pâtisserie.



Format (mm) : 196 x 245
Pages : 479

Code	Prix HT
813002	16,80

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) : 308 x 266
Pages : 287

Code	Prix HT
812155	39,81

RÊVES DE PÂTISSIER
de Pierre Hermé.

Baba au rhum, fraisier, 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.



BILINGUE FRANÇAIS ESPAGNOL

Format (mm) : 245 x 327
Pages : 319

Code	Prix HT
812154	82,93

AU COEUR 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.



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.



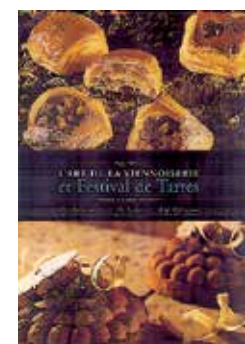
BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 230 x 280
Pages : 246

Code	Prix HT
813024	73,84

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) : 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.



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

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...



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

Code	Prix HT
813060	85,31

PLAISIRS GOURMANS, 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) : 215 x 300
Pages : 384

Code	Prix HT
813051	85,31

HÉRITAGE ET CRÉATIONS
de Jean-Michel Perruchon.

8 grands thèmes ont été abordés et développés dans 9 créations originales de chaque, le St Honoré, les millefeuilles, les babas, la galette des rois, la tarte aux pommes, la buche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc. Que des recettes et des nouveautés pour ravir les clients lecteurs afin qu'ils développent leur gammes de produits.



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 "weeding 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.



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

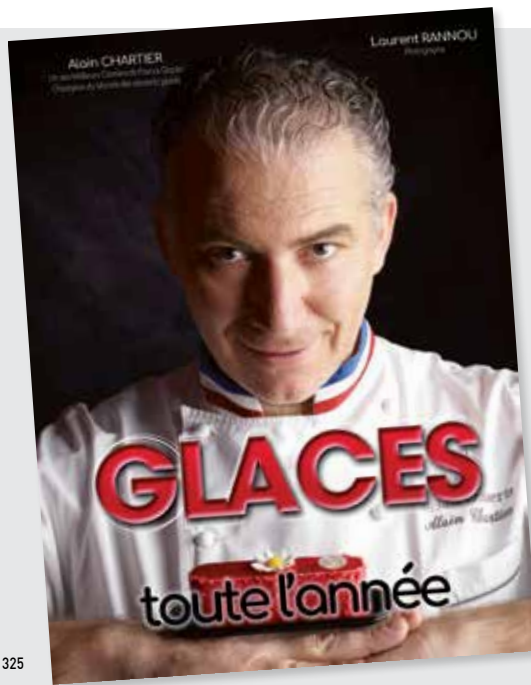
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 336

Code	Prix HT
813056	85,31

INSPIRATIONS ET CRÉATIONS
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.





Format (mm) : 245 x 325
Pages : 384

Code	Prix HT
813008	85,31

GLACES TOUT L'ANNÉE

d'Alain CHARTIER MOF et Champion du monde des desserts glacés.

Ce livre est composé d'une première partie de technologie, d'histoire, de techniques de travail, des ingrédients et de la réglementation. La deuxième partie se compose d'un déroulé de chaque mois de l'année au travers de plus de 430 recettes et de 250 photos.

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 égayé 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) : 229 x 227
Pages : 257

Code	Prix HT
812135	30,33

PRALINÉ

de Pascal Caffet.

Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croquant 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) : 355 x 273
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) : 190 x 255
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) : 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) : 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.

TRAITEURS ET RÉCEPTIONS

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.

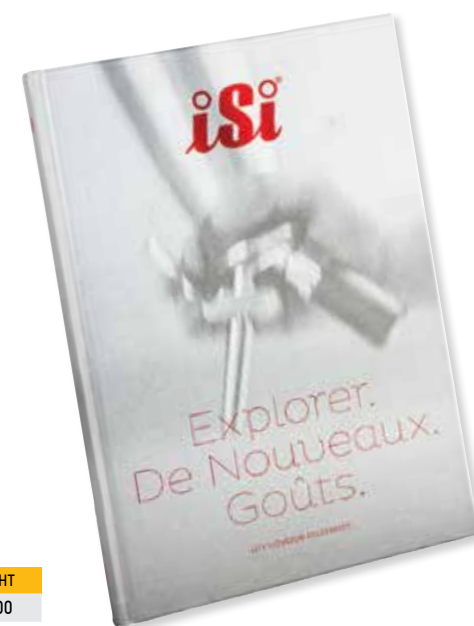
Format (mm) : 293 x 225
Pages : 447

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) : 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.

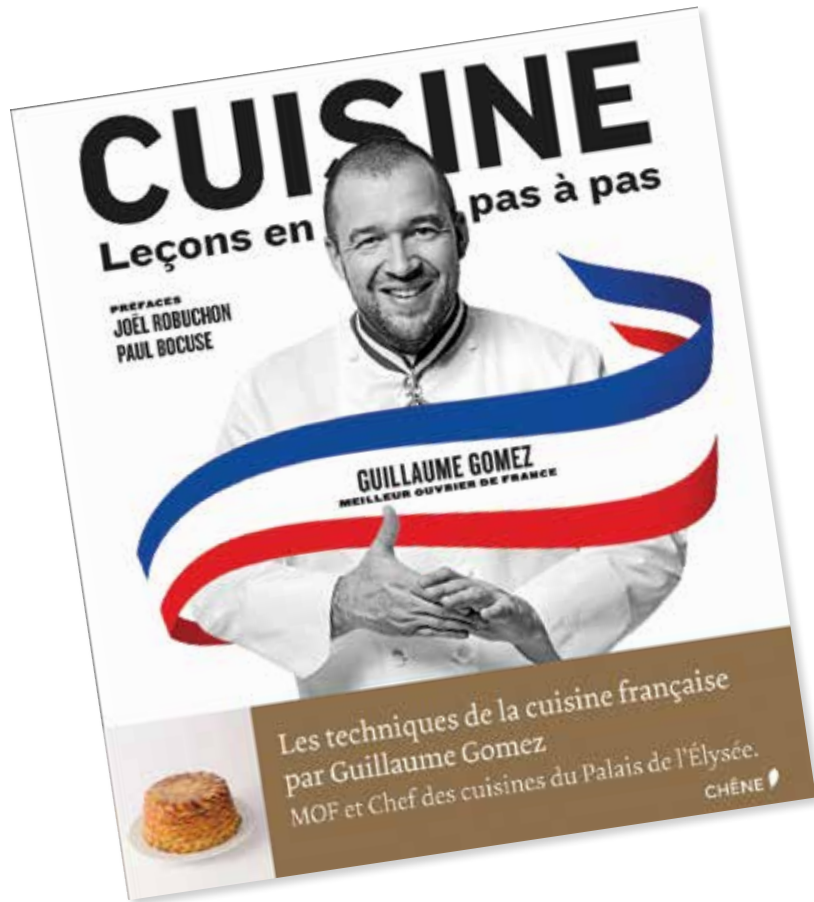
Format (mm) : 230 x 335
Pages : 216

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) : 230 x 270
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, couloubiac de saumon, pot-au-feu "grand classique", blanquette de veau à l'ancienne, chou farci, pommes poulées élysée ou soufflé meringué à l'orange. Passion, transmission et créativité sont les maîtres-mots de cet ouvrage attrayant et actuel.



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.

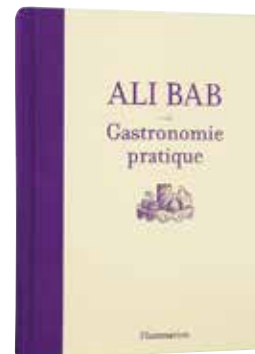


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

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. 900 recettes. 800 photos.



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) : 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.

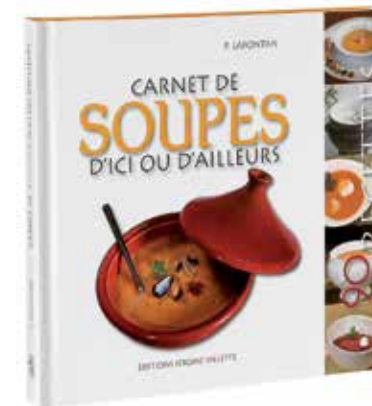


Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

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.

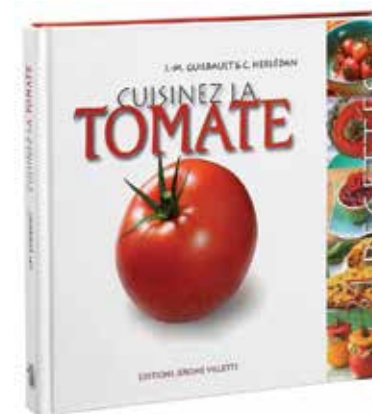


Format (mm) : 220 x 197
Pages : 112

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) : 220 x 197
Pages : 80

Code	Prix HT
820301	11,20

CUISINEZ 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 !



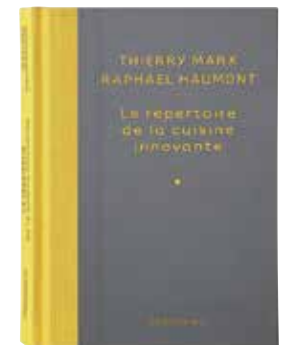
NEW!

Format (mm) : 215 x 277
Pages : 182

Code	Prix HT
816065	23,95

LA CONFRÉRIE DU PÂTÉ CROÛTE

Depuis 10 ans La Confrérie du pâté croûte organise le championnat du Monde de pâté croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.

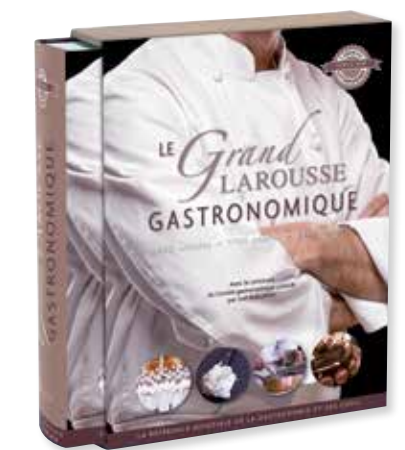


Format (mm) : 131 x 186
Pages : 225

Code	Prix HT
819191	14,69

RÉPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE
de Thierry Marx et Raphaël Haumont.

Plongez au coeur 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.

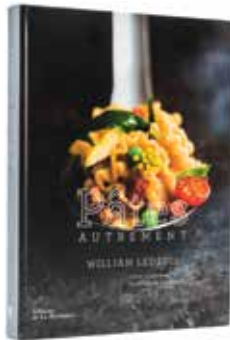


Format (mm) : 236 x 306
Pages : 1024

Code	Prix HT
816054	56,82

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. 1700 illustrations. Cette actualisation a été conduite avec la caution d'un comité pluri-disciplinaire dirigé par Joël Robuchon.



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) : 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 d 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.

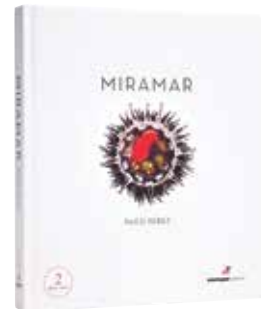
CUISINE SUCRÉE est un manuel qui prétend dépasser le recueil de recettes d'auteur pour offrir une vision complète et détaillée de ce que la cuisine de desserts produit de meilleur. Chaque formule fait l'objet d'un cours magistral de pâtisserie, que nous dispensent, pas à pas, des professionnels d'exception.



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...

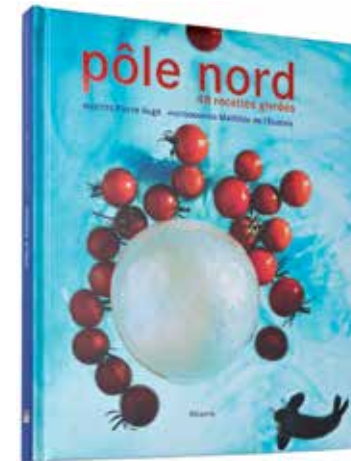
Format (mm) : 220 x 285
Pages : 408

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) : 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 glacées comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan... Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...

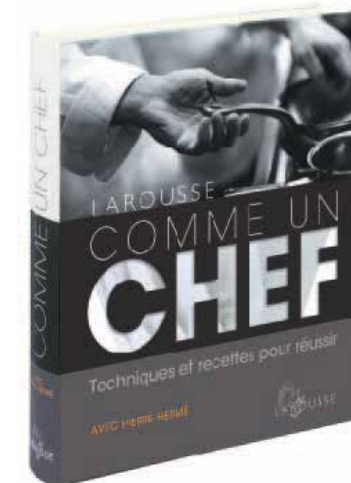


Format (mm) : 155 x 225
Pages : 770

Code	Prix HT
816098	27,50

JE SAIS CUISINER
de G. Mathiot - 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) : 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.



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) : 192 x 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) : 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, maraichers 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) : 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 cuisinier 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, ...);

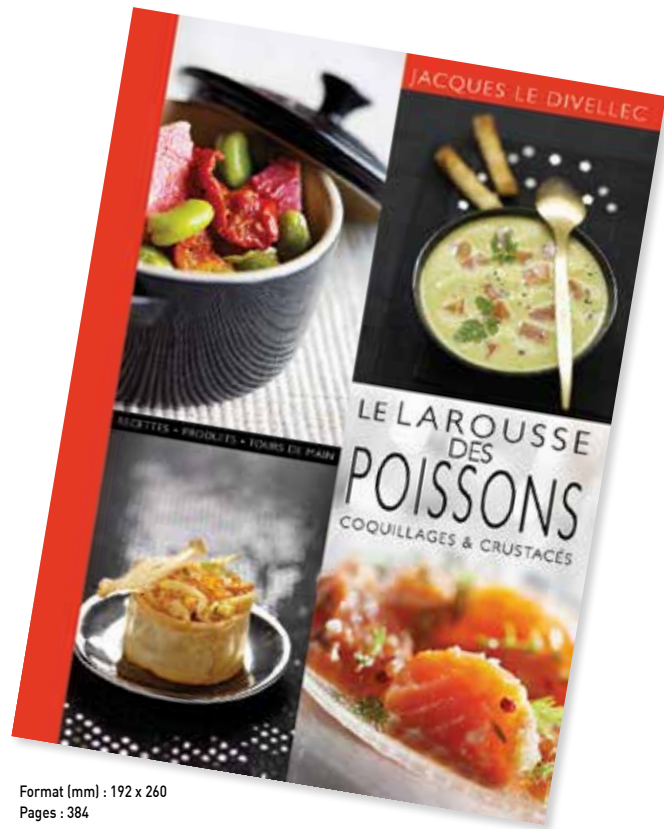


Format (mm) : 228 x 293
Pages : 413

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.

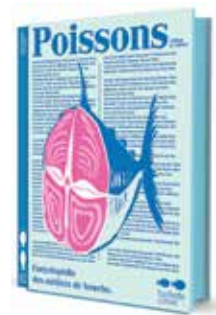


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

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) : 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) : 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) : 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.

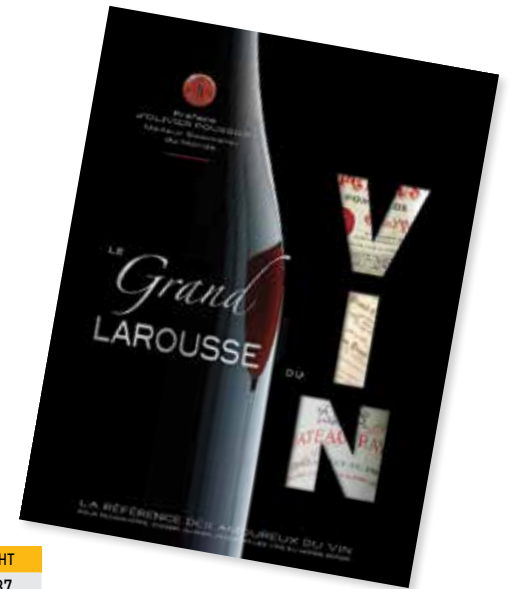


Format (mm) : 190 x 250
Pages : 224

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.

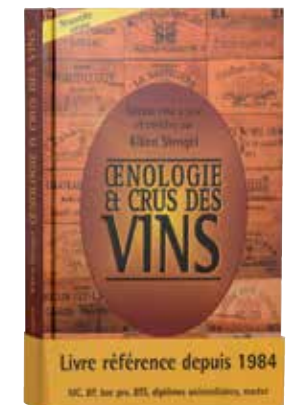


Format (mm) : 305x230
Pages : 645

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	23,25
Tuyau + support silicone	011722	29,85
Bac écume seul	011723	37,35
Pompe seule 230 V	011724	127,00

Alphamix Réf. 210601	Code	Prix HT
Fouet	210611	115,00
Palette	210612	98,80
Crochet à pâte	210613	115,00
Écran équipé	210616	109,00
Moteur 230 V	210617	279,00
Carte puissance	210630	115,00
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	57,05
Couteau	281899	80,50



Alphamix Réf. 210660	Code	Prix HT
Bol inox 8 L	210671	191,00
Fouet	210672	89,35
Palette	210673	68,55
Crochet	210674	89,35
Couteau	281899	80,50
Ecran de sécurité	210684	130,00

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	80,50



Aspirateur spécial boulangerie Réf.710503 et Réf.710506	Code	Prix HT
Suceur four	710508	99,00



Autocuiseur Réf. 013320 SITRAM	Code	Prix HT
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 et 013206	Code	Prix HT
Joint pour autocuiseur	013221	7,75
Bouton	013222	3,95
Poignée + vis	013223	4,55
Valve	013224	12,65
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

Blender Réf. 212021	Code	Prix HT
Couvercle	212121	111,00
Bol (verre)	212120	51,65
Joint	212123	12,10
Couteau livré avec 212123	212124	131,00
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	9,00
Jeu de 4 coins de rechange, rouge, H 15 mm	370152	9,85
Jeu de 4 coins de rechange, noir, H 20 mm	370153	10,35

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	50,65
Couteau et poussoir 8 x 8 mm	072617	50,65
Couteau et poussoir 10 x 10 mm	072619	50,65
Couteau coupe-frites 6 x 6 mm	072630	40,90
Couteau coupe-frites 8 x 8 mm	072632	40,90
Couteau coupe-frites 10 x 10 mm	072634	40,90
Poussoir 6 x 6 mm	072645	13,85
Poussoir 8 x 8 mm	072647	13,85



Coupe-légumes "Le Rouet" Réf. 215131	Code	Prix HT
Jeu de couteaux 2 mm	215132	26,25
Jeu de couteaux 3 mm	215133	25,60
Jeu de couteaux 6 mm	215134	25,35



Coupe-légumes R301 et R301 ULTRA	Code	Prix HT
Bloc moteur R301 Ultra	210713	1120,00
Cutter inox avec couvercle + couteau	210714	581,00
Coupe-légumes R301 - R301 Ultra sans disque	210716	319,00



Coupe-tomates Réf. 215710	Code	Prix HT
Bloc-lames, écartement 6 mm	215720	113,00
Flasques latérales vertes	215721	95,95
Jeu de 4 pieds ventouses	215722	53,30
Peigne de poussoir	280747	12,65
Bielle inox	215723	13,10



Crêpières Réf. 242305 et 242306	Code	Prix HT
Résistance crêpière standard 3 KW	242316	332,00
Voyant M/A - 220 V	242318	50,50
Résistance crêpière SPro. 3KW	242319	72,90
Thermostat crêpière SPro. 3KW	242301	72,85
Résistance crêpière 3 KW / 230 Volts	242302	170,00
Manette crêpière Confort électrique	242303	28,15
Coupe circuit crêpière Confort	242308	144,00
Manette crêpière SPro 3 KW	242322	28,35
Manette crêpière standard	242314	24,80
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	129,00
Couteau lisse supplémentaire	120412	115,00



Entonnoir automatique Réf. 116514, 116516, 116540, 116601 et 116605	Code	Prix HT
Écrou douille	116530	3,30
Écrou molette blanc pour entonnoir	116531	1,00
Écrou à oreilles pour entonnoir	116532	1,05
Joint d'étanchéité douille	116533	5,40
Joint d'étanchéité piston	116534	3,65



Entonnoir automatique inox Réf. 258825	Code	Prix HT
Jeu d'embouts Ø 3, 6 mm	116523	29,55
Ressort	116524	4,85
Poignée complète	116525	22,00
Tige + bille + écrou	116526	15,10



Essoreuse à salade swing Réf. 215580 - 215582	Code	Prix HT
Kit pignons XL / XS	215589	14,45
Kit pignons + carter + poignée XL	215588	51,85
Kit pignons + carter + poignée XS	215587	48,50



Fontaine à chocolat Réf. 260440	Code	Prix HT
Joint silicone bloc moteur pour fontaine à chocolat	260443	10,55
Coupe pour fontaine à chocolat	260444	114,00
Vis sans fin en inox	260442	59,40
Ensemble inox 5 pour fontaine à chocolat	260447	125,00
Fusible pour fontaine à chocolat	260448	18,05
Bloc moteur pour fontaine à chocolat	260449	625,00



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	40,30
Panier pour friteuse 6 L, Réf. 121166	121206	45,60
Panier pour friteuse 8 L, Réf. 121168, 121178, 121182	121208	50,65
Résistance pour friteuse Réf. 121164	121214	31,55
Résistance pour friteuse Réf. 121166	121216	33,90
Résistance pour friteuse Réf. 121168	121218	42,40
Résistance pour friteuse Réf. 121178 et 121182	121220	44,45
Voyant de chauffe Réf 121164 à 121182	121230	2,80
Kit pour friteuses 121164 à 121182 (thermostat + bouton + anneau)	121232	47,55
Voyant on/off pour 121164 à 121182	121233	2,80



FRIX'air Réf. 265108	Code	Prix HT
Set accessoires, composé de : - 2 supports bol inox - 2 couteaux 4 pâles 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 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





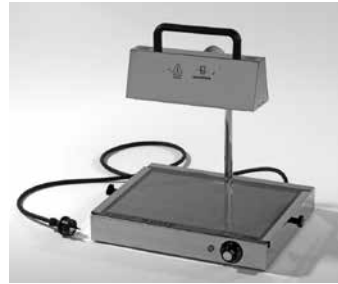
Hotmix Pro code 212501 et 212502	Code	Prix HT
Papillon de brassage (212501)	212514	16,85
Couvercle cuve	212510	60,30
Bol inox	212511	172,00
Lame inox (ancien modèle)	212512	217,00
Fixe lame (ancien modèle)	212513	25,65

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

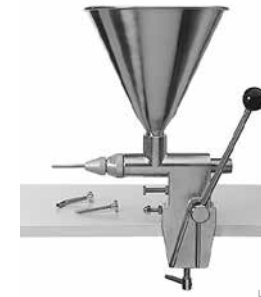


Kitchenaid K45	Code	Prix HT
Batteur plat	210032	46,85
Bol inox	210033	155,00
Crochet	210034	43,20
Fouet	210035	57,75
Charbon-ressort k45/k50	219081	6,60

Lampe à sucre	Code	Prix HT
Résistance céramique, 500 W / 240 V	262216	154,00
Résistance céramique, 1000 W / 240 V	262217	172,00



Machine à injecter la crème GM Réf. 262601	Code	Prix HT
Corps de machine	262602	639,00
Aiguille Ø 4 mm	262603	34,50
Aiguille Ø 6 mm	262604	33,40
Aiguille Ø 8 mm, longueur 100 mm	262605	33,00
Aiguille Ø 8 mm, longueur 180 mm	262606	45,55
Porte-aiguille	262607	32,75
Réducteur	262608	48,25
Douille porte-réducteur	262609	75,45
Clapet diffuseur	262610	32,60
Joint de douille	262611	18,45
Piston	262612	76,30
Axe de manoeuvre	262613	75,30
Poussoir	262614	25,35
Rondelle d'arrêt axe	262615	19,65
Levier de manoeuvre	262616	20,10
Rondelle M10	262617	0,70
Ecrou	262618	1,15
Vis de blocage rondelle	262619	0,80
Poignée bakélite	262620	7,25
Manette vis blocage	262621	23,20
Vis de blocage	262622	17,90
Patin de blocage	262623	23,60
Butée arrière	262627	12,45
Entonnoir	262629	108,00



Machine à injecter la crème PM Réf. 263001	Code	Prix HT
Poussoir inox	263003	61,00
Joint pour machine à injecter	263004	15,15
Réducteur	263005	82,90
Porte-aiguille	263006	38,80
Aiguille inox Ø 8 x 75	263007	64,10
Aiguille inox Ø 6 x 75	263008	64,10
Aiguille inox Ø 5 x 75	263009	64,10
Clapet inox	263010	74,90

Mandoline inox Réf. 215001	Code	Prix HT
Bloc effileur 3 mm	215010	26,25
Bloc effileur 5 mm	215112	18,60
Bloc effileur 10 mm	215115	17,25
Lame réversible	215085	33,25
Pied	215017	22,30
Plaque d'appui	215018	16,55
Corps du poussoir	215021	13,85
Plaque à griffes	215022	15,50
Bouton	215023	8,50



Mandoline 1000 Réf. 215040	Code	Prix HT
Couteau lisse M 1000	215043	10,55
Couteau gaufré M 1000	215044	11,40
Effileur 3 mm M 1000	215045	23,20
Poussoir pour M 1000	215046	11,90
Jeu de 4 écrous pour couteau	215047	8,35

Mandoline 2000 / 2000 "S" Réf. 2150+0-215062	Code	Prix HT
Poussoir rond	215065	17,10
Chariot sans poussoir Mandoline 2000 S	215066	17,25
Boîte de 3 blocs effileurs M 2000 / 2000 S	215068	65,60
Bloc effileur 3 mm M 2000 / 2000 S	215070	26,70
Bloc effileur 5 mm M 2000 / 2000 S	215072	19,15
Bloc effileur 10 mm M 2000 / 2000 S	215074	17,90
Lame réversible M 2000 / 2000 S	215085	33,25
Jeu de 4 patins	215086	2,75





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	80,50

Tous les mixeurs bamix	Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml	210360	17,35
Couvercle pour récipient	210361	2,40
Support blanc mural	210362	5,70
Couteau-fouet	210363	8,90
Couteau-mélangeur	210364	8,90
Couteau-étoile	210365	9,65
Couteau à viande	210366	12,85



Mixeur n°37 Réf. 212011	Code	Prix HT
Joint de couvercle 4 litres	212016	18,00
Ensemble couteaux + porte-couteau	212017	237,00
Accouplement rigide	212018	15,65
Kit accouplement N° 37	212019	44,65
Accouplement inférieur	212023	31,05



Moulin à légumes manuel 55 étamé Réf. 215515	Code	Prix HT
Grille de moulin n°5 - 1 mm	215521	82,65
Grille de moulin n°5 - 1,5 mm	215522	82,65
Grille de moulin n°5 - 2 mm	215523	82,65
Grille de moulin n°5 - 3 mm	215524	82,65
Grille de moulin n°5 - 4 mm	215525	82,65

Moulin à légumes n°3 et 5 Réf. 215503, 215513, 215505	Code	Prix HT
Grille 1,5 mm pour X5	072855	94,95
Grille 2 mm pour X5	072857	114,00
Grille 3 mm pour X5	072859	114,00
Grille 1,5 mm pour X3	072812	8,05
Grille 2,5 mm pour X3	072814	8,05
Grille 4 mm pour X3	072816	8,05



Accessoires pour Nectar™ Réf. 730135	Code	Prix HT
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



Prep Chef Réf. 215610	Code	Prix HT
2 vis butées colonne	215790	11,95
2 ressorts	215791	8,55
3 ventouses	215792	24,90
Poignée grise	215793	17,70

Prep Chef option coupe-frites	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 x 8 mm	215734	64,60
Bloc-lames 10 x 10 mm	215735	64,60
Bloc-lames 16 x 8 mm	215733	64,60
Poussoir 8 x 8 mm	215744	24,25
Poussoir 10 x 10 mm	215745	24,25



Prep Chef option coupe-oeufs / coupe-fromage	Code	Prix HT
Bloc-fils coupe-oeufs 6 quartiers	215866	78,45
Bloc-fils coupe-oeufs rondelles 5 mm	215841	88,85
Bloc-fils coupe-rondelles 8 mm	215861	88,85
Bloc-fils coupe-fromage 8 parts	215868	78,45

Prep Chef option coupe-quartiers	Code	Prix HT
Bloc-lames 6 quartiers	215736	48,30
Bloc-lames 8 quartiers	215738	48,30
Poussoir 6 quartiers	215746	22,60
Poussoir 8 quartiers	215748	22,60



Prep Chef option coupe-quartiers érogneur	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 quartiers	215758	61,55
Poussoir 8 quartiers	215768	24,85



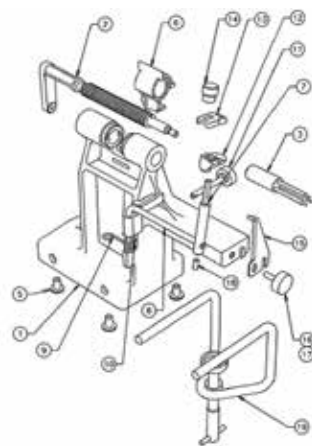
Prep Chef option coupe-rondelles	Code	Prix HT
Bloc-lames rondelles 5 mm	215731	82,25
Poussoir rondelles et demi-rondelles	215742	29,60
Bloc-lames demi-rondelles	215732	89,55



Prep Chef Presse-purée Réf. 215640	Code	Prix HT
Corps du presse-purée	215794	73,85
Levier presse-purée	215795	17,40
Poussoir presse-purée	215796	6,20
Axe 80 mm levier corps	215797	11,20
Axe 58 mm poussoir, levier	215798	9,90
2 écrous inox presse-purée	215799	9,90
2 bouchons corps presse-purée	215800	3,55
3 ventouses presse-purée	215792	24,90



Pèle-pommes Réf. 215250	Code	Prix HT
Corps du pèle-pomme (1)	215257	96,80
Vis d'entraînement avec poignée (2)	215258	47,35
Broche 3 pointes (3)	215259	17,55
Jeu de 4 patins (5)	215086	2,75
Noix de blocage (6)	215261	8,65
Porte-peleur avec vis de blocage (7)	215262	11,30
Bras du porte-peleur (8)	215263	15,20
Ressort de pression (9)	215264	5,30
Goupille de ressort (10)	215265	1,35
Vis de réglage de pression (11)	215266	11,45
Peleur surmoulé (12)	215255	18,25
Butée d'épaisseur de pelage (13)	215267	4,40
Bouton de serrage de peleur (14)	215268	3,15
Couteau trancheur (15)	215256	18,15
Bouton de serrage du trancheur (16)	215269	4,30
Vis de blocage du porte peleur (18)	215270	0,80
Serre-joint (19)	215271	82,25
Ensemble vis + broche + poignée (2 + 3)	215272	69,85



Pèle-pommes électrique eva 2002	Code	Prix HT
Couteau peleur complet	212026	117,00
Couteau trancheur	212027	95,70
Broche 4 pointes	212028	153,00
Groupe pivotant	212029	265,00



Ouvres-boîtes monopol Réf. 230006	Code	Prix HT
Couteau de rechange Monopol GM	230008	5,20
Molette de rechange Monopol GM	230010	5,45



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



Piège à guêpes nectar™ Réf. 730135	Code	Prix HT
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

Pistolet chocolat Réf. 264058	Code	Prix HT
Godet supplémentaire 25 cl	264064	85,75
Support de table acier chromé pour pistolet, tous modèles	264067	97,90
Buse Ø 1,5 mm	264062	128,00
Pointeau pour buse Ø 1,5 mm	264063	63,50
Buse Ø 1,3 mm	264066	128,00
Pointeau pour buse Ø 1,3 mm	264065	63,15



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	10,75
Plateau rond aluminium, Ø 200 mm	681612	14,00
Plateau rond aluminium, Ø 265 mm	681613	20,45
Plateau rond aluminium, Ø 320 mm	681614	27,35
Plateau rond aluminium, Ø 400 mm	681615	39,50
Plateau rond aluminium, Ø 450 mm	681616	45,85
Plateau rond aluminium, Ø 495 mm	681617	66,45
Entretoise pour présentoir	681618	29,25
Pieds pour présentoir	681619	43,75
Embout avec vis	681620	9,40



Présentoir "Puzzle" Réf. 681508	Code	Prix HT
Plateau avec oreille	681509	13,90
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/propane 3,1 Kw	240383	20,60
Injecteur butane/propane 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



Siphon "cream whip" 0,5 et 1 litre Réf. 044175 et 044177 et Cream profi+ réf. 044176 et 044178	Code	Prix HT
Tête inox complète pour Cream Profi+ et Cream Whip	880102	76,15
Joint de bouteille	880057	3,95
Soupape inox	672027	16,45
Porte capsule, noir	880066	16,75
Douille cannelée base inox, blanche	880101	6,05
Set de rechange ⁽¹⁾ pour Cream Whip, tête alu	880068	15,80
Douille tulipe perlée	880074	3,70



⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.

Sorbetière Réf. 265102, 265225	Code	Prix HT
Couvercle cuve	265107	32,50
Pâle inox	265111	167,00
Cuve inox	265115	99,85



Sorbetière Réf. 265109	Code	Prix HT
Cuve 3,2 L	265113	90,00

Sorbetières Réf. 265220 - 265225 - 265250	Code	Prix HT
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 raclours pour Pro SP et Chef 2500	265115	99,85
Bol pour Pro 2000	265276	99,85



Spatule thermomètre Réf. 113090	Code	Prix HT
Spatule seule de rechange	113091	6,90



Toaster dualit Réf. 241503 et 241513	Code	Prix HT
Résistance côté	241501	25,50
Résistance centre	241502	25,50



Toasteurs	Code	Prix HT
Tube quartz AT370 pour toasteur Réf. 240520	240524	11,00
Tube quartz AT360 pour toasteur Réf. 120766	120764	15,70



Trempeuses	Code	Prix HT
Résistance pour O15, 220/240 V, 1400 W	260201	60,75
Résistance pour R15, 220/240 V, 300 W	260202	78,55
Résistance pour OX22, 220/240 V, 1800 W	260203	117,00
Résistance pour Choco 10, 220/240 V, 1000 W	260204	68,45
Régulation tous modèles	260205	159,00



Roquefortaise Réf. 122010 et 072525	Code	Prix HT
Ressort	122012	5,90
Tendeur	122013	10,15
Socle rond Ø 220 mm, marbre	122014	81,15

Rouleau universel Réf. 140030	Code	Prix HT
Jeu de galets 2 mm	140032	3,20
Jeu de galets 3 mm	140033	3,20
Jeu de galets 4 mm	140034	3,20
Jeu de galets 5 mm	140035	3,20



Siphon "gourmet whip+" et "thermo whip+"	Code	Prix HT
Tête inox complète	880099	79,95
Joint d'étanchéité rouge avec languette	880092	3,60
Douille tulipe rouge	880094	6,10
Douille cannelée rouge	880096	6,10
Douille unie rouge	880098	6,10
Porte capsule rouge	880100	17,10
Set pièces de rechange ⁽¹⁾	880086	17,15
Joint de soupape	880091	3,00
Siphon "Thermo xpress"	Code	Prix HT
Porte capsule noir	880066	16,75
Joint bouteille X-Press	880067	5,85
Siphon (pièces communes à tous les siphons)	Code	Prix HT
Goupillon à siphon	672000	12,60



⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.



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	153,00
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	126,00
Lame		211123	133,00
Moteur		211124	213,00
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	323,00
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	10,05



Wedding Cake Rond Réf. 681901		Code	Prix HT
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 560 mm		681990	56,00
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 460 mm		681991	50,00
Cercle inox Ø 360 H 80 mm		681992	22,00
Cercle inox Ø 260 H 80 mm		681993	18,20
Cercle inox Ø 160 H 80 mm		681994	15,00
Insert ABS 560 mm		681995	29,50
Insert ABS 460 mm		681996	26,00
Insert ABS 360 mm		681997	22,70
Insert ABS 260 mm		681998	18,20
Insert ABS 160 mm		681999	14,80

Wedding Cake Carré Réf. 681902		Code	Prix HT
Jeu de 4 quarts inox 480 x 50 mm		681980	64,00
Jeu de 4 quarts inox 380 x 50 mm		681981	54,00
Carré inox 280 mm		681982	24,25
Carré inox 180 mm		681983	19,90
Carré inox 80 mm		681984	15,00
Insert ABS 480 mm		681985	31,20
Insert ABS 380 mm		681986	27,70
Insert ABS 280 mm		681987	25,20
Insert ABS 180 mm		681988	21,00
Insert ABS 80 mm		681989	15,60



Wedding Cake Déstructuré Réf. 681903		Code	Prix HT
Jeu de 4 quarts inox 480 x 105 mm		681970	67,00
Jeu de 4 quarts inox 380 x 105 mm		681971	59,00
Carré inox 280 x H 105 mm		681972	25,00
Carré inox 180 x H 105 mm		681973	21,00
Carré inox 80 x H 105 mm		681974	15,80
Insert ABS 480 mm		681975	34,40
Insert ABS 380 mm		681976	30,20
Insert ABS 280 mm		681977	27,10
Insert ABS 180 mm		681978	22,00
Insert ABS 80 mm		681979	16,00



TABLE DES MATIÈRES



TABLE DES MATIÈRES

A

AEROGRAPHE.....	365, 366
AFFICHAGE.....	444
AIGUILLE A BRIDER/LARDER.....	50
AIGUISEURS ELECTRIQUES.....	121 à 123
AIGUISEURS MANUELS.....	120, 122, 123
AIRBOX.....	159
ALPHAMIX.....	183
ALUMINIUM EN ROULEAUX.....	Catalogue FLO
AMPOULES.....	75
ANTI-INSECTES.....	505
APLATISSEUR.....	116
APPAREIL A CHURROS.....	69
ARDOISES.....	444
ARGENT EN FEUILLE.....	368
ARMOIRE A DOUILLES.....	355
ARMOIRE A PHARMACIE.....	511
ARMOIRES.....	102
ASPIRATEUR.....	502, 503
ATTENDRISEUR A VIANDE.....	116
AUTOCUISEUR.....	30

B

BAC A PATONS.....	216
BAC AJOURE.....	462
BAC PORTE-GRILLE.....	462
BAC POUR CUILLERE A GLACE.....	442
BACS A VAISSELLE.....	460, 467
BACS A VERRES.....	467
BACS DIVERS.....	459 à 465
BACS GASTRONORME, Cristal +.....	452 à 456
BACS GASTRONORME, inox.....	34 à 37
BACS GERBABLES.....	460 à 463
BACS NORME EUROPE.....	460, 462
BAHUT RESTAURANT.....	31
BAIN-MARIE A POMPE.....	400
BAIN-MARIE, electric.....	31, 75
BALAI.....	486, 491
BALAI A FOUR.....	228, 490
BALANCES.....	208 à 211
BALAYAGE.....	491
BALAYETTE DE COMPTOIR.....	486, 492
BALAYETTES.....	492
BALLOTINS.....	Catalogue FLO
BAMIX.....	170
BANNETONS.....	218
BARRE MAGNETIQUE.....	89, 101
BARRE PORTE-BONS.....	77
BARRES CHOCOLAT.....	404
BARRES DE SEPARATION.....	453
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 à 13
BATTEUR-MELANGEUR.....	185
BILLOT.....	126
BISCOTTE.....	227
BISTRO.....	496
BLOC PORTE-COUTEAUX.....	89
BOCAL CONFISEUR EN VERRE.....	438
BOITE A CONDIMENTS.....	157
BOITE DE DECOUPOIRS.....	326, 328
BOITES A GATEAUX.....	Catalogue FLO
BOITES DE STOCKAGE.....	457
BOITES GASTRONORMES DE STOCKAGE.....	455 à 457
BOL.....	211
BOLDUCS.....	Catalogue FLO
BONBONS CHOCOLAT.....	408, 411, 415, 417, 425
BOTTES DE SECURITE.....	509
BOTTES, SABOTS.....	509
BOULE A CONDIMENTS.....	31
BOUTEILLE A PUNCHER.....	344
BOUTEILLES VERSEUSES.....	154
BRAISIERE, inox.....	7, 8
BRIXOMETRE.....	206, 384
BROC SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
BROCHES A TREMPER.....	401
BROCHETTE.....	50
BROCHETTES BOIS.....	Catalogue FLO
BROSSE A DORER.....	215, 363
BROSSE A DOUILLE.....	351
BROSSE A FARINE.....	215
BROSSE A ONGLES.....	499
BROSSE POUR CONTENEURS.....	486
BROSSE POUR WOK.....	25
BROSSE WC.....	511
BROSSES.....	215, 219, 486, 487, 490
BROSSES A FOUR.....	228, 490
BROSSES POUR GRILL.....	62, 490

C

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE.....	366
CADENAS A COMBINAISON.....	102
CADRE A CHARLOTTE.....	342
CADRES A BUCHE.....	318
CADRES ET CERCLES.....	248, 317, 319 à 322
CADRES EXTENSIBLES.....	317
CADRES POUR TAPIS RELIEF.....	337
CADRES SPECIAUX FLEXIPAT.....	278
CADRES SUPERPOSABLES.....	313
CAGETTE PATON PIZZA.....	459

CAILLEBOTIS.....	511
CAISSE A PATONS.....	233
CAISSES CARTON.....	Catalogue FLO
CAKE.....	266
CAKE A FOURRER.....	265
CAKE INDIVIDUEL.....	250, 265
CALORIBAC.....	392
CALOTS PAPIER.....	Catalogue FLO
CALOTTE DEMI-SPHERIQUE.....	268
CANARD, moule.....	273
CANNELE.....	250, 257
CANNELEUR-ZESTEUR.....	105
CARAMÉLISEUR.....	382
CARRES A MOUSSE.....	319
CARRES A TARTE.....	315, 319
CASIER DE LAVAGE.....	469, 470
CASSEROLE.....	6, 8
CASSEROLE, cuivre.....	10, 12, 13
CENTRIFUGEUSE.....	176
CERCLE A OEUF.....	108
CERCLES ET CADRES.....	315, 317, 319 à 322
CHABLONS A BISCUIT.....	342
CHALUMEAU A GAZ.....	382, 383
CHALUMEAUX PLASTIQUE.....	Catalogue FLO
CHARIOT A INGREDIENTS.....	465
CHARIOT A PLAQUES À PAIN.....	225
CHARIOT BACS A PATONS.....	217
CHARIOT DE FERMENTATION.....	220
CHARIOT DE STOCKAGE D'ASSIETTES.....	474
CHARIOT PORTE-CUVES.....	474
CHARIOT POUR CASIERS A VAISSELLE.....	470
CHARIOTS A GLISSIERES.....	471 à 473
CHARIOTS DE LAVAGE.....	495
CHARIOTS DE SERVICE.....	474, 476
CHARIOTS PORTE-BACS.....	230, 463, 477
CHAUFFE-CHOCOLAT.....	400
CHAUFFE-SAUCISSES.....	64
CHAUSSURES DE SECURITE.....	510
CHINOIS.....	38
CHOCO 10, 15R.....	392, 393
CHOCORAPE.....	402
CISAILLES A OURSINS.....	112
CISEAUX.....	110
CISEAUX A POISSON.....	110, 112
CISEAUX A SCULPTER LA GLACE.....	117
CISEAUX A SUCRE.....	380
CLAIE A PAIN.....	231
CLEANERS.....	496
CLIP BAG.....	348
CLIP PLAC.....	236
CLIPS DE COULEUR.....	470
CLOCHE.....	237
CLOCHE A PLAQUE PATISSIERE.....	237
COCOTTES, cuivre.....	12
COCOTTES, fonte.....	26, 27

COFFRE A LINGE.....	465
COLORANT ALIMENTAIRE.....	369
COMPRESSEUR POUR PISTOLET A CHOCOLAT.....	399
COMPRESSEURS.....	365
CONDIBOX.....	156
CONE DE SECURITE.....	495
CONTENEUR CYLINDRIQUE.....	464
CONTENEURS A INGREDIENTS.....	459
CONTENEURS EMPILABLES.....	441
CONTENEURS ISOTHERMES.....	479, 480, 482, 483
COQUILLEUR A BEURRE.....	106
CORBEILLE AJOUREE.....	465
CORNETS A ECRITURE.....	348
COUCHES LIN.....	217
COUPE-ANANAS.....	106
COUPE-AVOCAT.....	107
COUPE-BEURRE.....	114
COUPE-CHAMPIGNONS.....	105, 142
COUPE-LEGUMES ELECTRIQUES.....	174, 184
COUPE-LEGUMES LE ROUET.....	140
COUPE-MELON.....	107
COUPE-OEUF.....	108
COUPE-OIGNONS PREP CHEF.....	134
COUPE-PAIN.....	111
COUPE-PATE.....	215
COUPE-POMME.....	107
COUPE-QUARTIERS ETROGNEUR.....	134
COUPERET DE CUISINE.....	116
COUPES A GLACE.....	Catalogue INSITU
COUPE-TOMATES MANUEL.....	140
COUPE-TRUFFE.....	142
COUPE-VOLAILLE.....	110
COUSCOUSSIER.....	15
COUTEAU A COQUILLE SAINT-JACQUES.....	112
COUTEAU A ENTREMET/GENOISE.....	93, 343
COUTEAU A PAMPLEMOUSSE.....	105
COUTEAU A PATE D'AMANDE.....	340
COUTEAU FENDEUR TARTINEUR.....	111
COUTEAU SPIRALE RADIMAX.....	106
COUTEAUX.....	91 à 97, 99, 101, 113
COUTEAUX "GLOBAL".....	82 à 88, 94
COUTEAUX A FROMAGE.....	88, 114
COUTEAUX A DÉOSSER.....	85, 92 à 95, 97 à 99
COUTEAUX A HUITRES.....	113
COUTEAUX A JAMBON.....	98, 99, 101
COUTEAUX A JULIENNE.....	106
COUTEAUX A PAIN.....	111
COUTEAUX A PARMESAN.....	114
COUTEAUX A PIZZA.....	233
COUTEAUX A POISSON.....	96, 113
COUTEAUX À SAIGNER.....	95, 97 À 99
COUTEAUX A SCULPTER.....	109
COUTEAUX A STEAK.....	Catalogue INSITU
COUTEAUX CLASSIC.....	97 à 99
COUTEAUX D'OFFICE.....	91, 93, 97, 100

COUTEAUX DE BOUCHER.....	98, 99, 116
COUTEAUX DE CUISINE.....	96, 97, 98, 99
COUTEAUX DECORATION LEGUMES	109
COUTEAUX FILET DE SOLE	93, 94, 99
COUTEAUX MATFER.....	97 à 99
COUTEAUX TRANCELARD	93, 94, 98
COUTEAUX YOSHIKIN	90
COUVERCLES	7, 8
COUVERCLES, bacs GN	37
COUVERCLES, bassines.....	33
COUVERCLES, cuivre	10
COUVERCLES, thermo-plongeur.....	193
COUVERTS DE TABLE	Catalogue INSITU
CREME A RECURER.....	497
CREPIERE, fonte noire.....	29
CREPIERES.....	67, 68
CROCHET DE CUISINE.....	116
CROISSANTS DE LUNE.....	318
CROQUEMBOUCHES.....	273
CUILLERE A DECOR.....	162
CUILLERE A EVIDER	107
CUILLERE A GLACE	442, 443
CUILLERES.....	43, 47
CUILLERES A MESURE.....	211
CUISEUR A OEUFS.....	76
CUISEUR A RIZ.....	76
CUIT-PATES, inox	30
CUTTER VERTICAL	172, 175
CUVETTE RONDE	464
CYLINDRE.....	300
CYLINDRES A PATES FRAICHES	184

D

DÉCAPANT DÉGRAISSANT	497, 498
DECO TOURNAGE.....	106
DECORE-CITRON	105
DECORE-RADIS.....	106
DECORTIQUEUR A CREVETTES.....	112
DECOUPOIR "EPIS DE BLE"	221
DECOUPOIR A CARAMEL.....	381
DECOUPOIRS.....	314, 315, 326 à 334, 338, 339
DECOUPOIRS A NOUGAT	381
DECOUPOIRS DECORS FINS	333, 338, 339
DECOUPOIRS EN PLAQUE	335
DECOUPOIRS SPECIAUX FLEXIPAN®	299
DEMI-SPHERE.....	269
DENOYAUTEURS	105, 107, 142
DENTELEUR	105
DENTELLES PAPIER.....	Catalogue FLO
DESHYDRATANT	380
DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	192
DESINFECTANT.....	498
DESTRUCTEURS D'INSECTES.....	504

DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	192
DEVIDOIR DE HOUSSES.....	472
DIFFUSEUR DE CHALEUR.....	30
DISQUES RELIEF.....	337
DISTRIBUTEUR A CHOCOLAT.....	395
DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON	243
DISTRIBUTEUR DE POCHE JETABLES	346
DISTRIBUTEUR DE SAVON	499
DISTRIBUTEUR D'ETIQUETTES.....	448
DIVISEUR A GATEAU	343
DOSEUSE UNIVERSELLE.....	371
DOUILLES DECORS FINS	356
DOUILLES INTERCHANGEABLES	352
DOUILLES, acier inoxydable	354, 355
DOUILLES, copolyester	349 à 354
DRESSAGE.....	162, 163

E

EBAUCHOIRS.....	340
ECAILLEUR A POISSON	113
ECHELLE DE MISE EN PLACE	475
ECHELLE MURALE PLIABLE.....	220, 473
ECELLES A GLISSIERES.....	473
ECELLES À POSER.....	475
ECONOME.....	104
ECOPAP	242
ECRAN URINOIR	511
ECUMOIRE.....	46, 47
EGOUTTOIR.....	37
EGOUTTOIR A BABAS.....	259, 344
EMINCEUR A LEGUMES	106
ENCRICR DECOSPOON.....	162
ENREGISTREUR DE TEMPERATURE	203
ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE	493
ENTONNOIR AUTOMATIQUE.....	161
ENTONNOIRS	31, 161
EPLUCHEURS	104
EPONGES.....	489
EPROUVETTE PESE-SIROP	205
EQUEUTEUR A TOMATES.....	109
ERGOPLAN	125 à 127
ESCALIERS DE PRESENTATION.....	433
ESSE	116
ESSOREUSE A SALADE.....	141
ESSUIE-VERRE.....	488
ETAGE VAPEUR, inox.....	30
ETAGERE MURALE.....	78, 79
ETAMINE PASSE-BOUILLON	39
ETIQUETAGES.....	448
ETIQUETEUSES	449
ETIQUETTES	448, 458
ETIQUETTES ADHESIVES.....	444, 449
ETIQUETTES ALLERGENES.....	448

ETIQUETTES DLC	448, 458
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES.....	445 à 448
EVIDEUR	105
EXOPAP.....	242
EXOPAT / SILPAT.....	240, 241
EXTRACTEUR DE JUS	176

F

FAITOUTS.....	7, 8
FEUILLE DE CUISSON	241, 242
FEUILLE GUITARE.....	402
FEUILLE PARISIENNE	116
FEUILLE, or et argent	368
FEUILLES FOND RELIEF	402
FEUTRE NOIR.....	447
FEUTRES ALIMENTAIRES.....	368
FICELLE.....	Catalogue FLO
FIL A COUPER LE BEURRE	114
FIL A FROMAGE.....	114
FILET DE CUISSON	224
FILTRE A HUILE.....	62
FLACON-DECOR	162
FLACONS VERSEURS SOUPLES	154
FLEXIPAN®.....	278 à 298
FLEXIPAN® ENTREMETS	377
FONTAINE A CHOCOLAT	397
FOUET GEANT	52
FOUETS & FOUET FMC.....	55
FOURCHETTE A VIANDE	83, 85
FOURCHETTE DE CUISINE	49, 163
FOURCHETTES A DECOR 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.....	494
FRITEUSES ELECTRIQUES	63
FROTTOIR / LAVE-PONT	492
FUMOIR.....	76, 158
FUSIL A AIGUISER.....	118

G

GANTS A TIRER LE SUCRE.....	380
GANTS ANTI-COUPURE.....	506
GANTS DE PLONGE.....	506
GANTS DE PROTECTION THERMIQUE.....	228, 506, 507
GANTS JETABLES	Catalogue FLO
GAUFRIERS ELECTRIQUES	68, 69
GILET ANTI-FROID	509
GODETS A COUVERTS.....	468

GOUPILLON	487
GOUITTIERES A BUCHE.....	269
GRAPPES.....	412
GRAPPIN A VIANDE.....	49
GRATTOIR A MANCHE.....	490
GRILL A VIANDE/PANINI.....	60, 61
GRILL GYROS.....	64
GRILL, fonte noire	29
GRILLES.....	220, 238, 239
GRILLES DE CUISSON À PIZZA	232
GUERIDONS.....	436
GUIDES D'AFFUTAGE	119
GUILLOTINE A FOIE GRAS	115
GUITARES	375 à 377

H

HACHOIR A MAIN ROTATIF	151
HACHOIR A VIANDE	184, 187
HACHOIR BERCEUSE.....	110
HACHOIR ELECTRIQUE.....	187
HOTMIX PRO & HOTMIX PRO MASTER	178, 179
HOUSSE POUR CHARIOTS.....	474
HOUSSE POUR PLAQUE	236
HOUSSES DE PROTECTION.....	191
HOUSSES DE PROTECTION ISI.....	167
HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE	195
HYGROMETRE	198

I

ICE ROLL.....	180
INSECTICIDES	505

J

JOINT ADHESIF BLANC.....	194, 199
--------------------------	----------

K

KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR.....	502
KIT DE CONNEXION BUTANE.....	74
KIT MURAL TARIFOLD.....	77
KIT PALETS ET TUILES	398
KIT PHARMACIE	511
KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ	202
KOUGLOPF	300

L

LAMES A SCARIFIER.....	222, 223
LAMPES A SUCRE.....	378, 379
LARDOIRE CHEF.....	116
LAVAGE DES MAINS.....	499
LAVE-PONT.....	492
LAVETTES.....	489
LAVETTES MICROFIBRE.....	489
LINGETTES DESINFECTANTES.....	201, 498
LIQUIDE RINÇAGE-SECHAGE.....	497
LITEAU.....	508
LIVRES / BOULANGERIE.....	519
LIVRES / COCKTAILS, VINS ET ALCOOLS.....	535
LIVRES / CUISINE.....	530 à 534
LIVRES / FORMATION PROFESSIONNELLE.....	514, 516
LIVRES / GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE.....	528, 529
LIVRES / PATISSERIE.....	522 à 527
LIVRES / SANDWICHERIE.....	521
LIVRES / TRAITEURS ET RECEPTIONS.....	529
LOUCHE A FOND PLAT.....	233
LOUCHES.....	46, 47, 52
LUNETTES DE PROTECTION.....	509
LYRE A FROMAGES.....	114
LYRE A GENOISE.....	343

M

MACHINE A INJECTER.....	374
MACHINE SOUS-VIDE.....	194, 195
MACHINES A PATES.....	144, 145
MAINTIEN EN TEMPERATURE.....	400
MALLETTE POUR THERMOMETRE.....	199
MALLETES.....	102
MALLETES A COUTEAUX.....	103
MANCHE A VIS.....	493
MANCHE ALUMINIUM ANODISE.....	494
MANCHE POUR PELLONS, hêtre.....	229
MANCHE POUR RACLETTE SOL.....	491
MANDOLINE A TRUFFES.....	142
MANDOLINES.....	138, 139
MANDRIN POUR PANIERS A SUCRE.....	380
MANIQUES.....	507
MANNE A PAIN.....	230, 462
MANNE A VIENNOISERIE.....	231
MANNE EMBOITABLE.....	461
MANNE PATISSIERE.....	462
MARMITES.....	7, 9
MARMITES, cuivre.....	11
MARQUEUR A PAIN.....	221
MARQUEUR-INCISEUR.....	221
MARQUEURS.....	447
MESURE GRADUEE.....	211
MIJOTEUSE, fonte.....	27

MILLASSON.....	247, 251
MILLASSON EVASE.....	247
MINI-ETUVE.....	75, 167, 400
MINI-GUITARE.....	115, 376, 377
MINI-PINCE INOX.....	163
MINI-TABLETTES.....	404
MINUTEURS.....	207
MIXERS.....	170, 171, 175
MODULUS.....	455, 457
MOPS.....	493
MOUFLES DE PROTECTION.....	507
MOUILLEUR A VITRES.....	488
MOULE A CAKE OBLONG.....	249, 266
MOULE A POMMES.....	109
MOULE A STEAK HACHE.....	187
MOULES A BUCHES.....	270, 271, 318
MOULES A PAIN.....	226
MOULES A RAVIOLIS.....	147
MOULES CARTON, BOIS, ALU, PAPIER.....	Catalogue FLO
MOULES CHOCOLAT.....	404 à 425
MOULES CHOCOLATS BONBONS.....	405 à 427
MOULES CHOCOLATS DECORS.....	403
MOULES CHOCOLATS NOEL.....	426, 427
MOULES CHOCOLATS PAQUES.....	413, 415, 420 à 425
MOULES CHOCOLATS SAINT-VALENTIN.....	418, 419
MOULES CHOCOLATS SUJETS DIVERS.....	407, 413 à 418
MOULES CHOCOLATS TABLETTES.....	404, 405, 409
MOULES FEUILLE EN SUCRE.....	381
MOULES FLEXIBLES A PATES DE FRUIT.....	277
MOULES INDIVIDUELS.....	247 à 261, 267, 268
MOULES METALLIQUES.....	250, 255, 256, 264 à 268, 270
MOULES PATE CROUTE.....	272, 273
MOULES THERMOFORMES A BUCHES.....	270
MOULES, Exoglass®.....	246, 248, 250
MOULES, grands.....	249, 254 à 258, 260, 262 à 268
MOULES, petits fours.....	261
MOULES, plaques à biscuits.....	262
MOULIN.....	148
MOULIN A FROMAGE MANUEL.....	148
MOULIN A LEGUMES.....	137
MOULIN A SEL ET A POIVRE.....	150
MOULINS PEUGEOT.....	150
MOUVETTES.....	42, 51
MOZAIK, tartelettes.....	314
MULTI-COUCPE.....	134
MULTIMOULES.....	311

N

NAPOLITAIN CACAO.....	408
NETTOYAGE, ESSUYAGE.....	488
NETTOYANT.....	497, 498
NETTOYANT DESINFECTANT.....	497, 498
NETTOYANT FRITEUSE.....	498

NETTOYANT SOLS.....	494, 511
NETTOYANT VAISSELLE.....	497
NETTOYANTS SPECIAUX.....	496, 498
NETTOYANTS SURFACES.....	496
NID A FRITURE.....	46
NONNETTES.....	323
NOYAUX DE CUISSON.....	268

O

OR EN FEUILLE, PAILLETES.....	368
OUTILS PATE D'AMANDE.....	340
OUVRE-BOITES.....	152, 153
OUVRE-SANDWICH.....	152

P

PAIN COMPLET.....	227
PAIN DE MIE.....	227
PALETTE A ENDUIRE.....	402
PALETTE PACKPAL.....	463
PALETTE-TRIANGLE.....	344
PANCARTES.....	444
PAPIER A STEAK HACHE.....	187
PAPIERS CUISSON.....	242, 243
PAPIERS SILICONE.....	242
PASSE-SAUCE.....	38, 40
PASSETTE, inox.....	38
PASSOIRE A GRAS, aluminium.....	32
PASSOIRES.....	32, 38, 39, 41
PASTILLES LAVE VAISSELLE.....	497
PASTILLES URINOIR.....	511
PATE EN CROUTE.....	272
PEIGNES A DECOR.....	341, 342
PELE-POMMES.....	143
PELLE A FARINE.....	214
PELLE A FOUR.....	228, 229
PELLE A FRITES.....	43
PELLE A FRITURE.....	53
PELLE A HAMBURGER.....	49
PELLE A INGREDIENTS.....	214
PELLE A OMELETTES.....	53
PELLE A PIZZA.....	233
PELLE A POUSSIERE.....	486, 492
PELLE A TARTE.....	439
PELLE ECUMOIRE.....	52
PELLE MENAGERE.....	491
PELLE, inox.....	163
PELLES.....	49
PELTON.....	42
PESE-SAUMURE.....	205
PESE-SIROP.....	205
PETRIN-MELANGEUR.....	185

PH METRE.....	200
PHARMACIE.....	511
PICHET GRADUE.....	211
PIECES DETACHEES.....	537 à 552
PIECES MONTEES.....	273
PIED ELASTOMERE.....	33
PIEGES A NUISIBLES.....	505
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.....	163
PINCE POUR FRANGE "FAUBERT".....	494
PINCE POUR LAVAGE A PLAT.....	494
PINCE SAC.....	214
PINCEAU, pâtisserie.....	363, 364
PINCEAU, silicone.....	45, 364
PINCES.....	37, 43, 53, 88, 439
PINCES A GLACE.....	117
PINCES A PATISSERIE.....	439
PINCES, pour moules.....	425
PIQUES COCKTAIL.....	Catalogue FLO
PISTOLET.....	158
PISTOLET À 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.....	229
PLAQUE ALUMINIUM.....	237
PLAQUE "COOL DÉCOR".....	396
PLAQUE "DENTS DE LOUP".....	239
PLAQUE "TUILES".....	239
PLAQUE A BORDS DROITS.....	237
PLAQUE A DEBARRASSER.....	31, 155
PLAQUE A PAIN.....	224, 225
PLAQUE A PÂTISSERIE.....	234 à 236, 237
PLAQUE A ROTIR.....	36
PLAQUE A SNACKER.....	59
PLAQUE ANODISÉE OR.....	434
PLAQUE CONFISERIE.....	239
PLAQUE DE CAKES.....	250, 265
PLAQUE DECOUPOIRS.....	335
PLAQUE EUTECTIQUE.....	481
PLAQUE LISSE SANS BORDS.....	236
PLAQUE MADELEINES.....	262
PLAQUE STOCKAGE ET PREPARATION.....	236
PLAQUE TOURTIERE.....	234, 235

PLAQUE TULIPCUPS.....	239
PLAQUES A INDUCTION.....	56
PLAQUES DE GLU.....	504, 505
PLAT A PAELLA.....	22, 24, 25
PLAT A ROTIR.....	21, 23
PLAT A TARTE.....	436
PLAT CRYSTAL.....	432
PLATEAU À PIZZA.....	232
PLATEAU TOURNANT.....	357
PLATEAUX FRUITS DE MER.....	Catalogue INSITU
PLATS.....	28, 432, 434, 435
PLATS A ŒUF.....	12, 28
PLATS A SAUTER.....	8, 10, 12
PLATS DE PRÉSENTATION.....	430 à 435
PLATS TEMOINS.....	458
PLATS, cuivre.....	12
POCHES.....	347
POCHES JETABLES.....	346
POCHES PATISSIERES.....	347
POCHETTES TARIFOLD.....	77
POCHEUSE À ŒUFS.....	108
POCHOIRS A BISCUIT.....	345
POELES.....	6, 9, 20
POELES A BLINIS.....	20, 22
POELES ANTI-ADHERENTES.....	16, 18 à 22
POELES, cuivre.....	10, 12
POELES, induction.....	6, 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.....	154, 497
PORTE USTENSILES MURAL.....	79
PORTE-BALAIS MURAL.....	491
PORTE-CORNETS A GLACE.....	440, 441
PORTE-ETIQUETTES ET ETIQUETTES.....	444 à 447
PORTE-OUTILS.....	52
PORTE-ROLLS.....	50
PORTE-SAC POUBELLES.....	501
PORTE-USTENSILES ORIENTABLE.....	395
PORTIONNEUSE A GLACE.....	442
POT GRADUE.....	211
POUBELLES.....	500, 501
POUSSOIR MANUEL A SAUCISSES.....	187
PREP CHEF, support compact.....	132
PRESENTOIR A MACARONS.....	438
PRESENTOIR A TABLETTES.....	438
PRESENTOIR BUFFET.....	437
PRESENTOIR POUR SUCETTES.....	387
PRESENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE.....	276
PRESENTOIRS A GATEAUX.....	436 à 438
PRESENTOIRS A SUCETTES GLACEES.....	387
PRESSE PUREE.....	136
PRESSE-AIL.....	151

PRESSE-FRUITES.....	151, 184
PRESSE-PUREE.....	136, 137
PRODUITS D'ENTRETIEN.....	497
PROJECTEUR "KOPYKAKE".....	366
PROTECTION INDIVIDUELLE.....	506
PROTEGE-LAME MAGNETIQUE.....	101
PULVERISATEUR A EAU.....	228
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE.....	368
PULVERISATEUR MANUEL.....	497
PYRAMIDES A MACARONS.....	Catalogue FLO
PYRAMIDES INOX.....	268

R

RACK A COUVERCLES, inox.....	79
RACK À PIZZA.....	475
RACK EGOUTTOIR POUR PLANCHE A DECOUPER..	126, 128
RACLE-TOUT.....	359
RACLETTE A BUCHE.....	269
RACLETTE A COPEAUX.....	402
RACLETTES.....	359, 486, 487, 493
RACLETTES A VITRES.....	488
RACLETTE-SOL.....	486, 493
RACLOIR A CHOCOLAT.....	396
RACLOIR A PLANCHES POLYETHYLENE.....	128
RACLOIR, inox.....	128
RACLOIRS.....	359
RADIMAX.....	106
RANGE ACCESSOIRES.....	136
RAPES.....	148, 150, 151
RAPES MICROPLANE.....	148, 149
RAPID'INFUSION.....	168
RASOIR A LEGUMES, inox.....	104
RÂTEAU A CREPES, bois.....	51
RAYONNAGE.....	477
RECHAUD INDUCTION.....	56, 57
RECHAUDS.....	74
REFRACTOMETRES.....	206, 384
REFRIGERANT ALIMENTAIRE.....	368
REGLE EGALISATRICE.....	342
REGLE GRADUEE.....	362
REGLES A CONFISERIE.....	344
RESISTANCE CHAUFFANTE.....	75
RIBBON FOR LABEL WRITER.....	449
ROQUEFORTAISE.....	114
ROUET A LEGUMES.....	140
ROULEAU "PIC-VITE".....	363
ROULEAU A DISQUES.....	362
ROULEAU A FROMAGE.....	248, 273
ROULEAU A LOSANGES.....	362, 363
ROULEAU A NOUGAT.....	381
ROULEAU A PÂTES.....	146
ROULEAU CANNELE, à caramel.....	381
ROULEAU COUPE-CROISSANTS.....	362

ROULEAU EXTENSIBLE.....	362
ROULEAUX A PATISSERIE.....	360, 361
ROULEAUX A RECURER.....	489
ROULETTE A PATE.....	362
ROULETTE A PATES.....	147
ROULETTES A PIZZA.....	232
RUBAN PATISSIER.....	325
RUBAN PVC.....	276

S

SABOTS.....	509, 510
SABRE.....	169, 243
SACS ET SACHETS.....	Catalogue FLO
SACS SOUS-VIDE.....	194
SALAMANDRE.....	66
SANITAIRES.....	511
SAUPOUDREUSES.....	358
SAUTEUSES.....	6, 8 à 10, 20, 22
SAUTOIR, cuivre.....	11
SAVON MAINS.....	499
SCIE A GENOISE.....	343
SCIE A SCULPTER LA GLACE.....	117
SCIE DE BOUCHER.....	116
SEAUX.....	211, 216, 459, 464, 488, 495
SECHE-MAINS.....	499
SECHOIR A PATES.....	146
SECHOIR A POUCHES.....	348
SECHOIR POUR TOILES A COUCHE.....	219
SEPARATEUR A OEUF.....	108
SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
SEPARATEURS A VERRES.....	467
SERINGUE A SAUCE.....	154
SERPETTE A MARRONS.....	105
SERPILLERE.....	493
SERRE-JAMBON.....	116
SET D'OUTILS A SCULPTER.....	109
SILFORM.....	303 à 305
SILPAIN.....	224
SIPHONS.....	164 à 166, 388
SOCLE ROULEUR SHERPA.....	481
SOL.....	492 à 495
SOLUTION TAMPON.....	200
SONDE THERMOMETRE.....	199
SORBETIERES.....	385, 386
SORBETOMETRE.....	206, 384
SPATULE.....	48
SPATULE "GLOBAL".....	88
SPATULE "PELTON".....	42
SPATULE A REDUIRE.....	52
SPATULE AJOUREE.....	88
SPATULE COUDEE.....	49, 163
SPATULE GEANTE.....	52
SPATULE RACLETTE, hêtre.....	51

SPATULE RACLOIR SILVEO.....	44
SPATULE THERMOMETRE.....	45, 201
SPATULES.....	44, 46, 48, 49, 51, 58, 61
SPATULES, Exoglass®.....	42
SPHERE 3D.....	300
SPIRALE À JULIENNE.....	106
SPIRALE A LEGUMES.....	106
SPIRALE INOX.....	489
SPRAY DE DEMOULAGE.....	268
SPRAYS ALIMENTAIRES.....	368 à 370
SUPPORT MANNE A PAIN.....	230
SUPPORT POUCHES.....	348
SUPPORT POUR CHINOIS.....	40
SUPPORT THERMOMETRE.....	198, 204

T

TABLE MOBILE.....	474
TABLE POUR GUITARE.....	375
TABLETTES CHOCOLAT, moules....	404, 405, 409, 414, 419
TABLIERS.....	402, 508
TAILLE SPIRALE A LEGUMES.....	106
TALOCHE A ENTREMETS.....	341
TAMIS.....	39, 358
TAMIS A FARINE AUTOMATIQUE.....	214
TAMIS A SUCRE.....	380
TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE.....	67
TAMPON DE TRANSFERT SUR CHOCOLAT.....	401
TAMPONS A RECURER.....	489
TAPIS ANTI-HUMIDITE.....	511
TAPIS EXOPAT, SILPAT.....	379
TAPIS RELIEF.....	336
TARTELETTES.....	247, 253
TASSEUR A ENTREMETS.....	323
TEMPEREUSES.....	394
TERRINE, fonte.....	28
TESTEUR D'HUILE.....	62
TETE DE LOUP.....	491
THERMOCOUPLE.....	199
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL.....	196, 198
THERMOMETRES.....	196 à 205
THERMOPLONGEUR.....	75, 193
TITREUSE DYMO.....	449
TOAST MIGNON.....	228
TOASTEURS.....	65, 66
TOILE SILPAT A MACARONS.....	240
TOILES A COUCHE.....	217
TOILES DE CUISSON.....	224, 240, 241
TOQUES.....	414
TOQUEUR A OEUF.....	108
TORCHONS.....	488
TOURTIÈRE À PIZZA.....	232
TRANCHE-FROMAGE.....	114
TRANCHEUR RÂPEUR.....	184

TRANCHEURS ÉLECTRIQUES	190, 191
TRANCHEUSES MANUELLES	188, 189
TREMPÉUSES.....	392, 394
TRI DES DECHETS.....	500, 501
TRINGLE DE CUISINE	79
TRIPLE TOAST	228
TROUSSES A COUTEAUX.....	89, 102
TURBINES A GLACE.....	Voir Sorbetières
TUYAU EPLUCHE AIL	151
TUYAU SPIRALE	399

U

USTENSILES DE SERVICE	439
-----------------------------	-----

V

VAISSELLE	Catalogue INSITU
VAPORISATEUR A HUILE	162
VERRE MESURE	211
VERRES.....	Catalogue INSITU
VERRINES PLASTIQUE.....	Catalogue FLO
VERRINES VERRE	Catalogue INSITU
VÊTEMENTS DE PROTECTION ET DE TRAVAIL	507, 509
VIDE-ANANAS	106
VIDE-POMMES	105
VITRINES CHAUFFANTES.....	73
VOL AU VENT	329

W

WASSINGUES	493
WEDDING CAKE	274, 276
Siphon	388
WOK	6, 19, 25
WOK INDUCTION.....	57
WOK, anti-adhérent.....	20, 22

Z

ZESTEUR.....	105, 149
--------------	----------

INDEX NUMÉRIQUE



CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
01		03		044176.....	164, 388	062002.....	24	071096.....	27	072040.....	49, 163	073147.....	145	090806.....	98	111036.....	55
010277.....	447	032035.....	12	044178.....	164, 388	062003.....	24	071097.....	26	072045.....	49, 163	073148.....	145	090807.....	98	111046.....	55
010384.....	447	032036.....	12	044181.....	167, 389	062004.....	24	071098.....	26	072170.....	233	073149.....	145	090808.....	98	111055.....	55
011720.....	159	032037.....	12	044184.....	167, 389	062005.....	24	071099.....	26	072172.....	233	073150.....	145	090809.....	98	111060.....	52
011721.....	538	032039.....	12	044186.....	167, 389	062006.....	24	071100.....	26	072200.....	380	073151.....	145	090820.....	98	111061.....	52
011722.....	538	032107.....	382	044211.....	443	062007.....	24	071101.....	26	072250.....	205	073159.....	147	090826.....	98	111320.....	243
011723.....	538	032108.....	382	044213.....	443	062008.....	24	071102.....	26	072260.....	198	073170.....	144	090827.....	98	111892.....	236
011724.....	538	032110.....	382	044215.....	443	062009.....	24	071103.....	26	072264.....	198	073175.....	144	090831.....	98	112011.....	52
012000.....	447	032114.....	382	044217.....	443	062031.....	24	071104.....	26	072266.....	198	073180.....	144	090835.....	98	112012.....	52
012010.....	447	032130.....	13	044219.....	443	062032.....	24	071106.....	26	072271.....	197	073181.....	144	090836.....	98	112013.....	52
012015.....	447	032140.....	13			062033.....	24	071108.....	26	072325.....	50	073182.....	144	090902.....	99	112015.....	52
013204.....	30	034004.....	13	05		062034.....	24	071109.....	26	072435.....	126	073184.....	144	090904.....	99	112016.....	52
013206.....	30	034005.....	13	051070.....	15	062035.....	25	071110.....	26	072437.....	126	073186.....	144	090911.....	99	112018.....	52
013221.....	539	034006.....	13	054131.....	430	062040.....	24	071111.....	26	072439.....	126	073194.....	147	090913.....	111, 343	112019.....	52
013222.....	539	034007.....	13	054150.....	430, 431	062051.....	24	071112.....	239	072460.....	126	073195.....	147	090921.....	99	112021.....	47
013223.....	539	034010.....	12	054151.....	430, 431	062052.....	24	071113.....	26	072465.....	126	073200.....	147	090922.....	99	112022.....	47
013224.....	539	034011.....	12	054153.....	431	062053.....	24	071114.....	26	072470.....	126	073220.....	146	090923.....	99	112023.....	47
013227.....	539	034014.....	12	054154.....	430	062060.....	25	071116.....	29	072490.....	128	073221.....	146	090927.....	99	112024.....	47
013229.....	538	034016.....	12	054158.....	430, 431	062062.....	25	071118.....	29	072495.....	128	073222.....	146	090931.....	99	112025.....	47
013230.....	538	034017.....	12	054160.....	431	062063.....	25	071120.....	29	072523.....	112	073227.....	147	090932.....	99	112026.....	47
013231.....	538	034018.....	12	054161.....	431	062070.....	25	071122.....	29	072525.....	114	073229.....	146	090939.....	99	112028.....	47
013321.....	538	034019.....	12	054163.....	431	062072.....	25	071125.....	31	072540.....	114	073597.....	30	090941.....	99	112030.....	52
015122.....	8	034025.....	12	054164.....	431	062073.....	25	071129.....	31	072547.....	114	079276.....	205	090942.....	99	112035.....	53
015210.....	79	034032.....	12	054165.....	431	062080.....	25	071142.....	26	072571.....	114			090943.....	99	112036.....	53
017001.....	31	034034.....	12	054167.....	431	062082.....	25	071144.....	27	072580.....	114	09		090944.....	99	112040.....	47
017002.....	31	034036.....	12	054168.....	431	062083.....	25	071146.....	27	072595.....	142	090040.....	114	090945.....	99	112041.....	47
017003.....	31	034050.....	12	054169.....	431	062084.....	25	071148.....	27	072615.....	541	090147.....	100	090947.....	99	112046.....	46, 233
017004.....	31	034051.....	12	054170.....	430			071150.....	27	072617.....	541	090161.....	93	090948.....	99	112061.....	47
017005.....	31	034101.....	13	054171.....	430	07		071155.....	27	072619.....	541	090170.....	93, 100	090949.....	99	112062.....	47
017082.....	157	034103.....	13	054172.....	430	070522.....	25	071157.....	27	072630.....	541	090171.....	93, 100	090951.....	99	112063.....	47
017084.....	157	034111.....	13	054173.....	430	070523.....	25	071190.....	29	072632.....	541	090173.....	93	090952.....	99	112064.....	47
017241.....	32	034113.....	13	054175.....	430	070528.....	25	071191.....	29	072634.....	541	090174.....	93	090957.....	99	112065.....	47
017242.....	32			054176.....	430	070988.....	25	071230.....	52	072645.....	541	090175.....	93	090962.....	99	112066.....	47
017315.....	38	04		054177.....	430	070990.....	25	071351.....	31	072647.....	541	090177.....	93	099047.....	95	112070.....	49
017316.....	38	044020.....	443	054191.....	431	070992.....	25	071370.....	38	072701.....	106	090185.....	93			112108.....	49
017317.....	38	044025.....	443	054193.....	431	070993.....	25	071372.....	38	072703.....	106	090300.....	100	10		112110.....	52
017318.....	38	044030.....	443	054194.....	431	070994.....	28	071374.....	38	072738.....	108	090303.....	100	100036.....	506	112112.....	52
017330.....	38	044032.....	443	054200.....	431	070995.....	28	071389.....	38	072748.....	108	090310.....	100	100037.....	506	112282.....	41
017332.....	38	044034.....	443	054201.....	431	070996.....	28	071391.....	38	072770.....	107	090330.....	100	100038.....	506	112293.....	46
017334.....	38	044036.....	443	054301.....	430	070997.....	28	071395.....	38	072773.....	107	090330.....	113	100039.....	506	112294.....	46
017335.....	38	044038.....	443	054302.....	430	071036.....	24	071399.....	38	072774.....	108	090347.....	114	100046.....	508	112295.....	46
017337.....	38	044040.....	443	054303.....	430	071037.....	25	071401.....	38	072812.....	546	090360.....	101	100047.....	508	112296.....	46
017345.....	38	044042.....	443	054311.....	430	071038.....	25	071452.....	32	072814.....	546	090362.....	101	100050.....	50	112297.....	46
017348.....	39	044044.....	443	054312.....	430	071041.....	25	071456.....	32	072816.....	546	090370.....	105	100055.....	50	112298.....	46
017350.....	31	044046.....	443	054313.....	430	071050.....	25	071518.....	27	072855.....	546	090380.....	104	100089.....	187	112300.....	46
017360.....	40	044048.....	443	054321.....	430	071052.....	25	071520.....	27	072857.....	546	090381.....	104	100104.....	187	112320.....	46
017362.....	40	044050.....	443	054322.....	430	071055.....	74	071527.....	27	072859.....	546	090382.....	104	100105.....	187	112334.....	108
017364.....	41	044055.....	443	054323.....	430	071057.....	74	071528.....	27	072874.....	151	090384.....	104	100110.....	116	112404.....	46
017365.....	41	044060.....	443	054331.....	431	071058.....	29	071627.....	27	072890.....	151	090397.....	104	100115.....	116	112405.....	46
017410.....	39	044064.....	443	054332.....	431	071059.....	29	071631.....	27	072891.....	151	090405.....	109	100125.....	62, 490	112409.....	53
019028.....	77	044065.....	443	054334.....	431	071070.....	28	071635.....	27	072892.....	151	090417.....	109, 140	100126.....	62, 490	112411.....	53
019029.....	77	044067.....	443	054361.....	431	071072.....	28	071688.....	53	072897.....	151	090420.....	113	100132.....	62, 490	112419.....	42
019031.....	77	044069.....	443	054362.....	431	071074.....	28	071689.....	53	072899.....	151	090440.....	105	100135.....	128	112420.....	42
019033.....	77	044071.....	443	054363.....	431	071076.....	28	071690.....	53	072900.....	151	090450.....	105			112421.....	42
019034.....	77	044073.....	443	054371.....	430	071078.....	28	071694.....	53	072996.....	152	090455.....	105	11		112422.....	42
019044.....	77	044110.....	442	054372.....	430	071081.....	28	071696.....	53	073085.....	114	090460.....	105	111002.....	55	112424.....	42
019047.....	77	044112.....	442	054373.....	430	071083.....	28	071698.....	53	073095.....	105	090508.....	101	111022.....	55	112425.....	43
		044114.....	442	054382.....	430	071085.....	28	071699.....	53	073115.....	142	090570.....	110	111023.....	55	112429.....	42
02		044116.....	442			071087.....	28	071940.....	51	073120.....	142	090580.....	116	111024.....	55	112430.....	42
020420.....	38	044120.....	442	06		071089.....	28	071945.....	51	073135.....	113	090615.....	116	111025.....	55	112434.....	43
020422.....	38	044122.....	442	061680.....	383	071091.....	28	071950.....	51	073140.....	145	090630.....	118	111026.....	55	112435.....	43
020424.....	38	044124.....	442	061684.....	383	071093.....	28	071985.....	51	073141.....	145	090665.....	118	111027.....	55	112437.....	43
020426.....	38	044170.....	164, 388	062001.....	24	071094.....	28	071991.....	51	073145.....	145	090801.....	98	111035.....	55	112438.....	43
								072029.....	211	073146.....	145	090803.....	98	112439.....	43	112443.....	107
																112501.....	341
																112503.....	113
																112609.....	49, 163
																112611.....	48
																112612.....	48
																112613.....	48
																112614.....	48
																112615.....	48

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
130155	508	140034	361, 550	140704	467	150116	326	150372	501	150568	495	154063	329	165018	346	167115	350	167745	354
130160	508	140035	361, 550	140705	467	150117	326	150380	500	150569	495	154065	329	165030	346	167116	350	167752	354
130175	508	140102	280	140708	467	150118	326	150381	500	150571	495	154067	329	166001	352	167130	351	167753	354
130217	508	140105	361	140709	467	150119	326	150382	500	150573	495	154101	221	166002	352	167135	350	167754	354
130290	488	140108	361	140721	467	150120	326	150383	500	150575	493	154102	221	166003	352	167140	350	167755	354
130299	488	140112	361	140722	467	150121	326	150384	500	150577	493	154103	221	166004	352	167141	350	167762	355
130300	488	140114	361	140723	467	150122	326	150385	500	150578	495	154152	330	166006	352	167142	350	167763	355
130311	127	140116	361	140731	467	150123	326	150387	500	150579	493	159010	491	166007	352	167151	350	167764	355
130312	127	140122	360	140732	467	150124	326	150390	500	150600	494	159011	491	166008	352	167152	350	167765	355
130315	127	140124	360	140733	467	150125	326	150403	331	150602	494	159027	62	166010	352	167170	350	167766	355
130317	127	140126	360	140761	470	150126	326	150405	329	152001	335	159041	511	166160	349	167171	350	167767	355
130340	507	140201	381	140766	470	150127	326	150426	331	152002	335	159082	501	166161	349	167175	351	167768	355
130342	507	140203	381	140808	458	150128	326	150427	331	152003	335	159083	511	166500	355	167180	351	167769	355
130344	507	140204	344	140811	458	150151	326	150450	334	152004	335	159085	511	166501	355	167300	352	167900	355
130425	128	140206	362	140862	469	150152	326	150451	334	152006	335	159099	488	166700	355	167302	352	168001	353
130426	128	140377	459	140872	469	150153	326	150452	334	152008	335	159103	490	166701	355	167303	352	169001	348
130427	128	140381	459	140950	449	150154	326	150455	334	152009	335	159105	76	167012	351	167304	352	169002	348
130536	509	140383	459	140952	449	150155	326	150456	334	152011	335	159115	76, 158	167013	351	167306	352	169003	348
130537	509	140385	459	141002	362	150156	326	150458	334	152017	335	159116	76, 158	167014	351	167333	352	169004	77
130538	509	140386	459	141004	362	150157	326	150460	332	153005	331	159117	67	167015	351	167345	352		
130539	509	140387	459	141006	362	150158	311, 326	150465	332	153006	331	159121	67	167022	351	167355	352		
130540	509	140392	459	141010	362	150159	326	150467	488	153008	330			167023	351	167370	352		
130541	509	140394	459	141012	362	150160	326	150469	488	153009	330			167024	351	167380	352	181006	106
130542	509	140396	459	141013	362	150161	326	150475	332	153010	331			167025	351	167430	352	181009	106
130543	509	140398	459	141029	362	150162	326	150476	332	153012	331	160101	347	167030	351	167452	352	181021	110, 233
130544	509	140405	459	141031	232, 362	150163	326	150480	332	153014	331	160102	347	167031	351	167502	354	181046	116
130545	509	140407	459	141035	232	150164	326	150481	333	153016	331	160103	347	167032	351	167503	354	181151	114
130546	509	140415	459	141105	363	150165	326	150482	333	153017	331	160104	347	167033	351	167504	354	182101	96
130700	124	140417	459	141110	362	150182	489	150483	333	153020	330	160105	347	167034	351	167505	354	182103	95, 100
130701	124	140433	465	141115	363	150196	489	150484	333	153030	253, 329	160106	347	167035	351	167506	354	182104	95
130715	124	140435	465	141116	363	150201	328	150485	333	153035	267, 330	160108	347	167041	351	167507	354	182105	96
130801	129	140439	465	141120	362	150205	328	150486	333	153039	299	160111	347	167042	351	167508	354	182106	96
130802	129	140462	464	149086	477	150206	328	150487	333	153040	299	160112	347	167043	351	167509	354	182109	96, 111
130803	129	140477	464	149094	460	150207	328	150488	333	153044	299	160113	347	167044	351	167510	354	182110	96
130804	129	140485	464	149097	460	150208	328	150489	333	153045	299	160114	347	167045	351	167511	354	182112	95
130805	129	140487	464	149098	460	150209	328	150494	333	153047	299	160115	347	167051	351	167512	354	182113	95
130811	129	140491	464	149099	460	150210	328	150495	333	153048	299	160116	347	167052	351	167513	354	182114	95
130812	129	140501	460	149100	460	150211	328	150504	486, 493	153052	299	160117	347	167053	351	167514	354	182121	96
130813	129	140502	460	149102	463	150213	489	150506	491	153065	299	160201	347	167054	351	167515	354	182124	96
130814	129	140503	460	149103	461	150214	327	150507	491	153079	299	160202	347	167055	351	167516	354	182127	95
130815	129	140504	460	149104	460	150215	327	150508	486, 491	153136	299	160203	347	167061	351	167517	354	182128	95
130821	129	140505	460	149105	460	150216	328	150510	486, 491	153190	299	160204	347	167062	351	167518	354	182129	95
130822	129	140506	460	149106	460	150217	327	150512	327	153198	299	160205	347	167063	351	167520	354	182130	96, 113
130823	129	140507	461			150220	329	150513	327	153301	318	160206	347	167064	351	167532	354	182134	95
130824	129	140508	461			150225	329	150514	327	153303	318	160208	347	167065	351	167542	354	182135	95
130825	129	140515	460	15		150230	329	150516	487	153306	318	160210	347	167080	349	167702	354	182136	95
131020	125	140516	460	150001	492	150231	329	150517	487	154001	329	160599	77	167082	349	167703	354	182140	95
139002	128	140517	477	150005	492	150232	329	150518	499	154011	381	161002	347	167084	349	167704	354	182141	95
139004	509	140521	476	150030	492	150241	328	150520	499	154012	381	161003	347	167086	349	167705	354	182142	95
139005	128	140523	230, 463	150070	487	150244	328	150522	499	154013	381	161004	347	167088	349	167712	354	182160	49, 163
139006	128	140524	230, 463	150081	490	150247	328	150527	495	154014	381	161005	347	167101	350	167713	354	182180	96
		140526	460	150085	487	150251	489	150532	494	154015	381	161006	347	167102	350	167714	354	182187	96
		140531	463	150096	490	150252	489	150540	511	154016	381	161007	347	167103	350	167715	354	182203	95, 100
14		140550	459	150098	490	150253	489	150552	493	154017	381	161008	347	167104	350	167722	354	182204	95
140004	360	140553	459	150101	326	150254	489	150553	495	154018	381	161204	347	167105	350	167723	354	182212	95
140005	360	140565	465	150102	326	150310	329	150555	495	154020	381	161205	347	167106	350	167724	354	182213	95
140006	360	140567	465	150103	326	150312	329	150560	494	154025	330	161206	347	167107	350	167725	354	182214	95
140016	360	140571	465	150104	326	150320	330	150561	494	154050	343	161207	347	167108	350	167732	354	182227	95
140018	360	140586	467	150110	326	150322	330	150562	494	154051	343	161208	347	167109	350	167733	354	182228	95
140022	360	140587	460	150111	326	150323	330	150563	494	154052	343	165006	346	167110	350	167734	354	182235	95
140028	360	140588	467	150112	326	150350	332	150564	494	154054	329	165007	346	167111	350	167735	354	182236	95
140030	361	140589	460	150113	326	150352	332	150565	495	154055	329	165009	346	167112	350	167742	354	182240	95
140032	361, 550	140605	465	150114	326	150370	501	150566	495	154060	329	165010	346	167113	350	167743	354	182241	

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE		
182304	95	182835	97	210030	185	210636	538	211138	552	215066	545	215602	187	216100	149	240524	551	250112	205		
182312	95	182840	97	210032	544	210655	183	211140	552	215068	545	215605	187	216119	149	240550	64	250122	206, 384		
182313	95	182841	97	210033	544	210657	183	211142	552	215070	545	215609	132	216121	149	240552	64	250124	206, 384		
182314	95	185301	117	210034	544	210660	183	211143	552	215072	545	215610	133	216122	149	240561	542	250126	206, 384		
182315	96, 113	185302	117	210035	544	210662	183	211148	552	215074	545	215611	135	216124	149	240562	542	250128	206, 384		
182324	96	185303	117	210051	184	210671	538	211205	189	215085	545	215613	135	216139	149	240563	542	250130	206, 384		
182327	95	185304	117	210054	184	210672	538	211206	189	215086	545, 548	215615	134	219081	544	240564	542	250152	200		
182328	95	185305	117	210055	184	210673	538	211207	189	215112	545	215616	134			240569	542	250154	200		
182329	95	185306	117	210057	184	210674	538	211208	189	215115	545	215618	134			241501	551	250301	205		
182330	96, 113	185307	117	210070	184	210680	538	211215	189	215131	140	215619	134			241502	551	250302	204		
182334	95	185308	117	210072	184	210681	538	211217	189	215132	541	215626	134			241548	68	250303	205		
182335	95	185309	117	210101	544	210682	538	211635	188	215133	541	215627	134			241550	68	250305	205		
182336	95	185310	117	210102	544	210683	538	211640	188	215134	541	215628	134			241554	69	250315	204		
182340	95	185406	194	210103	544	210684	538	211650	188	215155	143	215640	136			241555	69	250325	204		
182341	95	185411	195	210104	544	210701	172	211651	188	215158	143	215641	136			241560	69	250330	204		
182342	95	185415	195	210105	544	210702	173	212007	185	215250	143	215642	135, 136			242301	541	250331	204		
182403	95, 100	185508	158	210106	543	210710	184	212011	186	215255	548	215650	134			230203	153	242302	541	250332	204
182404	95	186206	187	210107	543	210711	175	212014	186	215256	548	215651	134			230207	153	242303	541	250340	205
182412	95	186305	70	210108	543	210712	172, 541	212016	546	215257	548	215690	136			230209	153	242305	67	250345	205
182413	95	186306	70	210109	543	210713	541	212017	546	215258	548	215710	140			230210	153	242307	67	250350	205
182414	95	186403	27	210110	543	210714	541	212018	546	215259	548	215720	140, 541			230214	548	242308	541	250500	204
182427	95	186404	27	210111	543	210715	173	212019	546	215261	548	215721	541			230238	548	242311	541	250501	197
182428	95	186405	27	210113	543	210716	541	212022	186	215262	548	215722	541			230250	548	242313	68	250502	196
182429	95	186408	27	210115	544	210719	172	212023	546	215263	548	215723	541			230252	548	242314	541	250503	196
182434	95	186409	27	210131	543	210731	172	212026	548	215264	548	215731	547			230253	548	242316	541	250505	200
182435	95	186601	148	210155	184	210738	173	212027	548	215265	548	215732	547			230255	548	242318	541	250506	196
182436	95	186604	148	210170	543	210741	173	212028	548	215266	548	215733	547			230256	548	242319	541	250510	198
182440	95	186615	149	210171	543	210750	175	212029	548	215267	548	215734	547			230257	548	242322	541	250513	196
182441	95	186620	149	210174	543	210801	174	212120	540	215268	548	215735	547					242350	400	250514	197
182442	95	186621	149	210176	543	210803	174	212121	540	215269	548	215736	547					242509	75	250515	196
182503	95, 100	186622	149	210177	543	210804	174	212123	540	215270	548	215738	547			240120	542	245002	64	250516	197
182504	95	186623	149	210340	177	210820	174	212124	540	215271	548	215742	547			240121	542	245010	65	250520	196
182512	95	186624	149	210351	176	210826	174	212125	540	215272	548	215744	547			240122	542	245012	65	250522	198
182513	95	186625	149	210353	176	210838	174	212126	540	215301	105, 142	215745	547			240150	72	245015	64	250523	202
182514	95	186627	149	210354	176	210840	174	212128	540	215304	108	215746	547			240150	72	245020	76	250527	199
182521	96	186631	148	210355	170	210843	174	212250	178	215306	108	215748	547			240202	71	245030	76	250528	199
182527	95	186902	171	210357	170	210853	174	212503	178	215307	108	215758	547			240206	71	245055	72	250536	199
182528	95	186903	171	210358	170	211005	175	212504	178	215312	106	215760	152			240213	72	245055	72	250537	199
182529	95	186904	171	210359	170	211010	191	212507	178	215313	107	215765	152			240215	72	245057	72	250538	199
182534	95	186905	171	210360	170, 546	211013	172	212510	544	215315	107	215768	547			240269	74	245060	70	250539	199
182535	95	187501	192	210361	170, 546	211014	191	212511	544	215317	107	215790	547			240270	74	245100	70	250541	199
182536	95	187502	192	210362	170, 546	211020	190	212512	544	215408	105	215791	547			240302	56	245103	73	250544	195, 199
182540	95	187503	192	210363	170, 546	211023	190	212513	544	215420	187	215792	547, 548			240306	56	245105	73	250545	197
182541	95	187504	192	210364	170, 546	211030	191	212514	544	215421	187	215793	547			240315	57	245420	74	250546	197
182542	95	187699	443	210365	170, 546	211098	191	212530	177	215425	108	215794	548			240322	57	245424	74	250546	197
182603	95, 100	187700	443	210366	170, 546	211103	552	215001	139	215431	150	215795	548			240380	550	245515	60	250548	202
182604	95	187701	443	210370	170	211104	552	215005	139	215432	150	215796	548			240381	550	245518	60	250549	202
182610	96	187702	443	210371	170	211105	552	215010	545	215437	150	215797	548			240382	550	245520	66	250552	200
182612	95	187703	443	210401	176	211106	552	215017	545	215452	154	215798	548			240383	550	245530	66	250555	200
182613	95	187704	443	210402	176	211107	552	215018	545	215503	137	215799	548			240390	550	245540	61	250559	200
182614	95	187705	443	210534	171	211108	552	215021	545	215505	137	215800	548			240391	550	245545	61	250560	198
182627	95	187706	443	210535	171	211121	552	215022	545	215513	137	215831	135			240392	550	245550	69	250561	198
182628	95	187707	443	210545	171	211123	552	215023	545	215514	137	215836	134			240393	550	245601	59	250562	203
182634	95	187708	443	210595	171	211124	552	215040	139	215515	137	215838	115, 134			240400	550	245603	59	250565	203
182635	95	187709	443	210611	538	211125	552	215043	545	215521	546	215841	547			240401	550	245605	59	250566	203
182636	95	187710	443	210612	538	211126	552	215044	545	215522	546	215851	115, 135			240402	550	245610	66	250567	203
182640	95	187711	443	210613	538	211127	552	215045	545	215523	546	215861	547			240403	550	245642	61	250568	203
182641	95	187712	443	210616	538	211128	552	215046	545	215524	546	215866	547			240466	74	245647	61	250570	198
182803	97	187713	443	210617	538	211132	552	215047	545	215525	546	215868	547			240468	74	245900	76	250601	207
182811	97	187714	443	210630	538	211133	552	215050	142	215580	141	216011	150			240508	63	245902	158	250602	207
182812	97			210631	538	211134	552	215051	142	215582	141	216012	150			240512	542			250603	207
182813	97			210632	538	211135	552	215052	142	215587											

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	
250650	202	255050	457	257912	307	262016	401	263009	545	264105	549	28	310403	235	311215	224	330602	267		
250651	202	255100	457	257913	309	262017	401	263010	545	264106	549	280001	173	310404	235	311240	224	330604	267	
250655	203	255150	457	257914	309	262019	401	263102	371	264107	549	280184	510	310405	235	312110	238	330605	267	
251000	211	255200	457	257915	309	262020	401	263110	372	264902	367	280185	510	310406	235	312123	239	330606	267	
251001	211	255205	457	257916	309	262021	401	263111	373	264905	367	280186	510	310407	235	312124	239	330611	267	
251003	211	255310	457	257917	307	262022	401	263113	373	264906	367	280187	510	310408	235	312126	239	330612	267	
251005	211	255315	457	257920	307	262023	401	263114	373	264907	367	280188	510	310409	235	312130	220, 238	330613	267	
251010	30	255320	457	257921	307	262024	401	263121	372	264908	368	280189	510	310433	234	312131	220, 238	330614	267	
251012	211	256010	456	257922	309	262030	401	263122	372	265107	551	280190	510	310434	234	312132	220, 238, 239	330615	267	
251101	211	256012	456	257925	309	262201	378	263123	372	265108	181	280191	510	310435	234	312212	238	330616	267	
251102	211	256013	456	257926	308	262205	378	263124	372	265110	181	280192	510	310436	234	312501	238	330621	260	
251105	211	256015	456	257928	309	262210	379	263125	372	265111	551	280193	510	310437	234	312502	238	330622	260	
251110	211	256018	456	257929	309	262215	378	263126	372	265113	551	280194	510	310439	232	312503	238	330623	260	
251120	211	256020	456	257930	308	262216	544	263141	373	265114	181, 543	280195	510	310440	232	312504	238	330624	260	
251130	211	256025	456	257931	308	262217	544	263143	373	265115	551	280196	510	310441	232	312505	238	330625	260	
252004	211	256035	456	257940	308	262230	380	263144	373	265220	385	280196	510	310442	232	313004	259, 344	330626	260	
252010	211	256036	456	257985	308	262235	380	263148	373	265230	385	280434	510	310445	232	313503	238, 259, 344	330641	260	
252030	211	256040	456	257990	308	262260	382	263151	373	265250	386	280435	510	310446	232			330642	260	
252050	211	256050	456	258824	358	262263	382	263158	373	265276	551	280436	510	310447	232			330643	260	
252052	539	256060	456	258825	161	262264	382	263160	373	265280	551	280437	510	310448	232			330644	260	
252053	539	256070	456			262269	382	263163	373	265281	551	280438	510	310449	232	320200	242	330645	260	
252055	539	256075	456			262272	382	263164	373	265281	551	280439	510	310451	232	320201	242	330646	260	
252056	539	256080	456	26		262273	382	263169	372	265301	180	280440	510	310455	239	320202	242	330647	260	
252058	539	256501	456	260201	551	262276	382	263500	375, 474	267002	194	280441	510	310465	232	320203	242	331052	271	
252059	539	256502	456	260202	551	262289	380	263509	115	267003	194	280442	510	310466	232	320205	243	331054	271	
252091	210	256512	456	260203	551	262290	380	263510	115	267005	195	280443	510	310467	232	320211	242	331056	271	
252093	210	256513	456	260204	551	262291	380	263512	376, 377	267011	194	280445	510	310468	232	320213	242	331062	266	
252116	210	256514	456	260205	551	262527	199	263513	115	267012	194	280446	510	310601	237	320230	242	331065	266	
252121	210	256516	456	260221	394	262542	380	263520	375	267013	194	280491	503	310604	237	320231	242	331071	266	
252216	208	256519	456	260401	395	262545	380	263521	375	267014	194	280492	503	310606	237	320253	243	331072	266	
252220	208	256601	456	260402	395	262547	381	263522	375	267016	194	280493	503	310609	236	320260	243	331073	266	
252225	208	257001	448, 458	260403	395	262548	381	263523	375	267022	194	280495	503	310610	236	320412	241	331074	266	
252230	209	257002	448, 458	260405	395	262601	374	263524	375	267023	194	280747	541	310612	236	321000	240	331075	266	
252233	209	257003	448, 458	260412	395	262602	544	263528	375	267024	194	280767	458	310615	236	321001	240	331076	266	
252235	209	257004	448, 458	260415	394	262603	544	263530	377	267026	194	281048	508	310621	236	321002	240	331077	266	
252250	539	257005	448, 458	260421	397	262604	544	263531	377	267027	194	281899	538, 546	310623	236	321003	240	331078	266	
252251	539	257006	448, 458	260434	392	262605	544	263535	377	267028	194	283245	107	310624	236	321004	241	331082	266	
252253	539	257007	448, 458	260435	392	262606	544	263536	377	267032	194	283787	171	310625	236	321008	240	331094	264	
252254	539, 540	257008	448, 458	260441	397	262607	544	263537	377	267034	194			310634	434	321009	240	331095	264	
252256	539, 540	257010	448	260442	542	262608	544	263538	377	267035	194			310635	434	321012	224	331096	264	
252261	539	257012	448	260443	542	262609	544	263540	376	267036	194	30	303036	382	310712	239	321014	224	331097	264
252262	539	257013	448	260444	542	262610	544	263542	376	267042	194	304042	382	310713	239	321030	241, 379	331098	264	
252263	540	257135	448, 458	260447	542	262611	544	263543	376	267043	194	305016	382	310717	239	321031	241, 379	331099	264	
252264	539	257140	448, 458	260448	542	262612	544	263544	376	267044	194	305020	382	310718	239	321032	241	331101	264	
252265	539	257145	448, 458	260449	542	262613	544	263545	376	267046	194			310730	262	321200	278, 377	331110	263	
252266	540	257147	448, 458	260455	392	262614	544	263550	376	267047	194			310731	262	321201	278, 377	331121	256	
252267	540	257310	455	260456	392	262615	544	264046	367	267099	195			310732	262	321202	278, 377	331123	256	
252268	539	257312	455	260501	393	262616	544	264047	367					310733	262	321205	278, 377	331125	256	
252269	540	257315	455	260510	393	262617	544	264048	367	27				310735	262	321206	278	331151	254	
252270	539	257320	455	260516	393	262618	544	264049	367	270212	127			310739	262	322005	268	331183	258	
252271	539	257325	455	260522	394	262619	544	264051	367	270214	127			310755	262	322007	268	331184	258	
252272	540	257335	455	260590	394	262620	544	264052	367	270216	127			310812	236	322018	237	331185	258	
252273	540	257336	455	261905	402	262621	544	264053	367	270218	127			311119	225	322020	236, 239	331186	258	
252274	540	257340	455	261908	402	262622	544	264054	367	270220	127			311121	225	322030	191	331201	254	
252280	539	257350	455	261911	402	262623	544	264062	549	270221	127			311122	225			331202	254	
252281	539	257360	455	261912	402	262627	544	264063	549	270223	127			311123	225			331203	254	
252282	540	257375	455	261915	402	262629	544	264064	549	275501	236			311125	225			331204	254	
252283	539	257380	455	262001	401	263001	374	264065	549	275503	236			311133	225			331205	254	
252284	539	257901	307	262002	401	263003	545	264066	549	275504	434			311135	225			331206	254	
252291	539	257904	307	262010	401	263004	545	264067	549	275505	434			311138	225			331207	254	
252292	539	257905	309	262012	401	263005	545	264069	399	275508	434			311141	225			331208	254	
254004	457	257907	307	262013	401	263006	545	264071	399	275509	434			311204	224			331209	254	
254518	457	257909	309	262014	401	263007	545	264101	399					311205	224			331210	254	
255000	457	257910	307	262015	401	263008	545	264103	549					310401	235			331211	254	

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
331212	254	331811	263	332530	261	334124	254	336054	282	336133	285	337011	305	340623	269	345079	249, 266	346709	248, 316
331213	254	331812	263	332531	261	334128	254	336056	287	336134	285	337012	305	340624	269	345081	265	346711	248, 316
331214	254	331813	263	332532	261	334150	251	336057	287	336135	285	337013	305	340625	269	345083	265	346712	248, 316
331216	254	331815	263	332533	261	334154	251	336058	289	336137	283	337014	305	340626	269	345086	265	346713	248, 316
331264	273	331817	263	332534	261	334156	251	336059	289	336142	293	337015	304, 305	340635	269	345106	247, 251	346714	248, 316
331265	273	332001	261	332535	261	334177	251	336060	292	336144	291	337016	305	340637	269	345108	247, 251	346715	248, 316
331268	272	332211	255	332602	259	334180	253	336061	283	336148	281	337019	305	340638	269	345109	247, 251	346716	248, 316
331270	272	332212	255	332604	259	334185	253	336063	283	336149	294	337020	305	340719	232	345110	247, 251	346717	248, 316
331273	272	332213	255	332611	258	334190	253	336064	287	336150	285	337021	305	340721	232	345111	247, 251	346933	226
331274	272	332214	255	332612	258	334191	253	336065	292	336151	287	337022	305	340853	227	345112	247, 251	346934	226
331275	272	332215	255	332613	258	334192	253	336066	283	336152	282	337026	303	340854	227	345113	247, 251	346935	226
331276	272	332216	255	332614	258	334213	255	336068	283	336154	289	337029	303	340855	227	345118	247, 251	346936	226
331283	272	332217	255	332615	258	334215	255	336069	292	336155	290	337030	303	340856	227	345120	247, 252	347060	250, 265
331284	272	332218	255	332616	258	334217	255	336070	283	336155	290	337054	305	340951	227	345143	248, 273	347415	250, 257
331285	272	332219	255	332617	258	334217	255	336071	292	336160	286	337100	303	340952	227	345151	247, 254	347416	250, 257
331286	272	332221	255	332617	258	336001	287	336071	292	336161	291	337100	303	340952	227	345151	247, 254	347417	250, 257
331293	272	332221	255	332621	258	336002	287	336072	284	336165	292	337102	304	340953	227	345201	247, 254	347417	250, 257
331293	272	332222	255	332622	258	336002	287	336072	284	336165	292	337102	304	340953	227	345201	247, 254	347417	250, 257
331294	272	332222	255	332622	258	336003	287	336073	284	336168	293	337214	304, 305	340954	227	345202	247, 253	347638	250, 256
331294	272	332223	255	332631	252	336003	287	336073	284	336168	293	337214	304, 305	340954	227	345202	247, 253	347638	250, 256
331295	272	332225	255	332632	252	336004	286	336074	284	336170	290	339010	277	340955	227	345233	249, 260		
331297	272	332227	255	332632	252	336005	287	336075	284	336175	281	339011	277	340956	227	345234	249, 260		
331297	272	332227	255	332642	267	336005	287	336075	284	336175	281	339011	277	340956	227	345234	249, 260		
331298	272	332228	255	332642	267	336006	287	336076	284	336176	290	339013	277	340957	227	345235	249, 260		
331298	272	332228	255	332651	253	336006	287	336076	284	336176	290	339013	277	340957	227	345235	249, 260		
331311	263	332232	255	332651	253	336007	280	336078	284	336180	296	339016	277	340961	227	345415	250, 257	350011	310
331311	263	332232	255	332652	253	336007	280	336078	284	336180	296	339016	277	340961	227	345415	250, 257	350012	310
331312	263	332233	255	332652	253	336008	280	336079	295	336181	296	339017	277	340962	227	345416	250, 257	350014	310
331312	263	332233	255	332653	253	336009	281	336080	295	336182	294	339101	301	340962	227	345416	250, 257	350014	310
331313	263	332234	255	332653	253	336009	281	336080	295	336182	294	339101	301	341103	268	345417	250, 257	350017	310
331313	263	332234	255	332654	253	336010	289	336081	295	336184	296	339102	300	341104	268	345446	248	350017	310
331413	263	332235	255	332654	253	336010	289	336081	295	336184	296	339102	300	341104	268	345446	248	350018	310
331413	263	332235	255	332655	253	336011	284	336082	295	336185	293	339103	300	341111	268	345448	248	350018	310
331415	263	332236	255	332655	253	336011	284	336082	295	336185	293	339103	300	341111	268	345448	248	350020	310
331591	259	332252	255	332656	253	336012	289	336083	282	336188	291	339106	300	341112	268	345591	249, 259	350021	310
331591	259	332252	255	332656	253	336012	289	336083	282	336188	291	339106	300	341112	268	345591	249, 259	350021	310
331592	259	332253	255	332657	253	336013	289	336084	284	336189	291	339110	300	341221	255	345592	249, 259	350022	310
331592	259	332253	255	332657	253	336013	289	336084	284	336189	291	339110	300	341221	255	345592	249, 259	350022	310
331593	259	332254	255	332658	253	336014	285	336086	280	336190	284	339114	300	341222	255	345593	249, 259	350023	310
331593	259	332254	255	332658	253	336014	285	336086	280	336190	284	339114	300	341222	255	345593	249, 259	350023	310
331594	259	332255	255	332659	253	336015	285	336087	294	336191	290	339201	301	341421	268	345594	249, 259	350027	310
331594	259	332255	255	332659	253	336015	285	336087	294	336191	290	339201	301	341421	268	345594	249, 259	350027	310
331595	259	332256	255	332660	253	336016	283	336088	294	336192	289	339202	301	341422	268	345595	249, 259	350028	310
331595	259	332256	255	332660	253	336016	283	336088	294	336192	289	339202	301	341422	268	345595	249, 259	350028	310
331596	259	332257	255	332671	252	336017	283	336090	294	336193	290	339205	301	341423	268	345604	249, 259	350029	310
331596	259	332257	255	332671	252	336017	283	336090	294	336193	290	339205	301	341423	268	345604	249, 259	350029	310
331601	267	332258	255	332672	252	336018	286	336091	295	336195	293	339210	300	341424	268	345621	249, 258	350030	310
331601	267	332258	255	332672	252	336018	286	336091	295	336195	293	339210	300	341424	268	345621	249, 258	350030	310
331602	267	332259	255	332673	252	336019	287	336093	294	336196	293			341425	268	345622	249, 258	350051	311
331602	267	332259	255	332673	252	336019	287	336093	294	336196	293			341425	268	345622	249, 258	350051	311
331603	267	332260	255	332674	252	336020	282	336094	285	336198	290			341426	268	345638	250, 256	350052	311
331603	267	332260	255	332674	252	336020	282	336094	285	336198	290			341426	268	345638	250, 256	350052	311
331611	253	332261	255	332675	252	336021	285	336095	285	336199	292			341427	268	345639	250, 256	350055	311
331611	253	332261	255	332675	252	336021	285	336095	285	336199	292			341427	268	345639	250, 256	350055	311
331612	253	332262	255	332676	252	336022	286	336098	296	336214	293	340001	268	341601	227	345642	250, 256	350058	311
331612	253	332262	255	332676	252	336022	286	336098	296	336214	293	340001	268	341601	227	345642	250, 256	350058	311
331613	253	332262	255	332677	252	336023	287	336101	288	336217	293	340002	268	341602	227	345656	247, 253	350058	311
331613	253	332262	255	332677	252	336023	287	336101	288	336217	293	340002	268	341602	227	345656	247, 253	350058	311
331613	253	332272	264	332678	252	336024	286	336102	288	336218	293	340215	264	341603	227	345657	247, 253	350061	311
331613	253	332272	264	332678	252	336024	286	336102	288	336218	293	340215	264	341603	227	345657	247, 253	350061	311
331663	263	332273	264	332678	252	336024	286	336102	288	336219	286	340216	264	341604	227	345658	247, 253	350062	311
331663	263	332273	264	332680	252	336025	28												

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE		
360020	10	371123	315	371612	317	372812	321	38	380201	422	381016	427	382063	421	383902	417	410224	370	
360024	10	371124	319	371613	317	372813	321	380101	426	380203	422	381019	427	382064	423	383905	405	410225	370
362001	270	371126	319	371614	317	372814	321	380102	414	380205	418	381020	427	382065	421	384001	422	410227	370
362003	270	371128	319	371615	317	372815	321	380103	414	380206	418	381024	427	382066	421	385040	398	410229	370
362004	270	371132	319	371616	317	372816	321	380104	410	380209	426	381025	427	382073	423	385050	398	410230	380
362005	271	371134	319	371617	317	373003	321	380105	422	380210	412	381026	427	382074	423	386013	272, 273	410235	369
362006	271	371136	319	371618	317	373016	10	380106	409	380211	412	381027	427	382075	420	386015	387	410236	369
362007	270	371137	319	371619	317	373020	10	380107	410	380213	426	381028	416	382080	425	386016	387	410237	369
362011	270	371138	319	371620	317	373024	10	380108	414	380214	422	381029	417	382116	425			410239	369
365012	10	371142	314	371701	317	373028	10	380109	414	380215	407	381030	426	382217	423			410240	369
365014	10	371152	315	371702	317	374024	11	380110	412	380216	422	381032	427	382218	423	40		410241	369
365016	10	371153	315	371703	317	374028	11	380111	410	380217	422	381033	415	382224	420	400497	108	410242	369
365018	10	371161	318	371704	317	375001	324	380112	409	380220	416	381034	415	382233	418	400818	102	410243	369
365020	10	371162	318	371705	317	375003	324	380113	410	380221	415	381035	415	383003	410	400893	449	410248	370
365024	10	371201	320	371706	317	375005	324	380115	417	380222	417	381036	417	383004	408	402246	320	410249	370
365028	10	371202	320	371707	317	375014	324	380117	417	380223	413	381200	406	383005	404	405015	481	410250	369
367020	11	371203	320	371708	317	375015	324	380118	425	380224	424	381201	409	383006	409	405336	25	410251	369
367024	11	371204	320	371801	320	375021	323	380120	425	380225	415	381202	406	383007	410	405948	173	410252	369
367028	11	371205	320	371802	320	375023	324	380121	405	380226	419	381203	415	383008	411			410253	369
369024	10	371206	320	371803	320	375023	324	380122	408	380227	419	381260	412	383101	412	41		410254	369
369028	10	371207	320	371804	320	375039	323	380123	411	380228	403	381261	412	383103	412	410105	365	410255	369
		371208	320	371805	320	375040	323	380124	408	380229	416	382000	420	383104	412	410111	365	410256	369
		371209	320	371806	320	375041	323	380125	414	380230	416	382001	422	383105	412	410113	365	410257	369
		371210	320	371807	320	375045	324	380126	414	380231	419	382003	425	383202	411	410117	365	410258	369
37		371211	320	371808	320	375060	324	380127	419	380233	416	382004	422	383203	409	410118	365	410259	369
370036	10	371221	315, 319	371809	320	375061	324	380128	409	380236	416	382006	421	383204	408	410120	366	410260	369
370100	313	371223	315	371810	320	375065	324	380129	408	380237	414	382007	420	383205	411	410121	366	410261	369
370102	313	371224	319	371817	321	375078	324	380130	415	380240	405	382008	413	383207	409	410122	366	410270	370
370105	313	371226	319	371819	321	375301	318	380134	405	380241	415	382009	415	383208	408	410124	366	410271	370
370107	313	371228	319	371821	321	375303	318	380140	416	380242	407	382010	413	383209	408	410125	366	410272	370
370108	313	371228	319	371822	321	375306	318	380141	407	380243	403	382011	413	383210	409	410126	366	410273	370
370109	313	371242	314	371822	321	375310	323	380142	422	380245	413	382012	422	383211	407	410128	366	410274	370
370110	313	371243	314	371823	321	375311	323	380145	418	380246	404	382013	421	383212	405	410140	369	410275	370
370112	313	371253	315	371824	321	375312	323	380146	414	380247	404	382014	423	383301	408	410141	369	410301	370
370113	313	371324	317	371843	320	375313	323	380147	404	380248	416	382015	423	383302	406	410142	369	410302	370
370114	313	371328	317	371844	320	375314	323	380148	407	380249	407	382016	423	383303	411	410143	369	410303	370
370115	313	371330	317	372001	319	375320	323	380150	404, 419	380252	413	382017	423	383304	406	410144	369	410304	368
370141	313	371334	317	372002	319	375321	323	380151	407	380254	414	382018	413	383305	411	410145	369	410306	370
370142	313	371338	317	372003	319	375323	323	380152	406	380255	414	382019	424	383307	409	410146	369	410307	370
370143	313	371404	320	372004	319	375325	323	380153	407	380256	405	382021	424	383401	417	410147	369	410309	370
370145	313	371405	320	372005	319	375325	323	380154	407	380257	411	382022	424	383402	414	410148	369	410320	368
370151	540	371406	320	372006	319	375327	323	380155	409	380258	405	382023	424	383403	410	410170	370	410321	368
370152	540	371407	320	372016	10	375332	323	380156	417	380261	420	382024	424	383404	410	410172	370	411002	402
370153	540	371408	320	372020	10	375334	323	380156	417	380263	412	382024	424	383404	410	410172	370	411004	402
371001	320	371409	320	372024	10	375336	320, 323	380158	407	380264	408	382025	424	383405	409	410173	370		
371003	320	371410	320	372028	10	375337	323	380159	410	380266	411	382027	424	383406	410	410174	370		
371005	320	371411	320	372202	321	375340	323	380160	410	380265	411	382028	424	383407	417	410175	370	42	
371008	320	371412	320	372203	321	375341	323	380161	408	380266	405	382031	424	383408	410	410176	370	421005	402
371009	320	371420	317	372204	321	375343	323	380163	406	380267	405	382033	424	383409	417	410177	370	421501	357
371013	278	371421	317	372205	321	375345	320, 323	380164	406	380268	412	382034	424	383410	418	410178	370	421503	357
371013	337	371422	317	372206	321	375347	320, 323	380165	411	380269	418	382036	424	383411	412	410179	370	421505	357
371014	278	371503	322	372207	321	375351	323	380167	415	380273	420	382038	424	383412	417	410200	368	421507	357
371015	320	371504	322	372402	321	375353	323	380168	407	380275	420	382039	424	383502	411	410201	368	421700	341
371016	320	371505	322	372404	321	375356	323	380169	426	380278	414	382040	424	383600	406	410210	370	421701	341
371017	320	371506	322	372406	321	375361	323	380171	411	380280	416	382043	413	383601	406	410211	370	421702	341
371020	318	371507	322	372408	321	375363	323	380177	403	380712	407	382044	413	383602	407	410212	370	421703	341
371023	320	371514	322	372420	321	375365	323	380178	403	381005	426	382045	421	383603	407	410213	370	421705	342
371025	320	371517	322	372421	321	376006	324	380180	416	381006	426	382047	421	383604	406	410214	370	421706	342
371102	319	371518	322	372422	321	376104	323	380183	403	381008	418	382048	421	383606	418	410215	370	421707	342
371105	319	371522	322	372423	321	376106	323	380184	403	381009	426	382051	407	383607	418	410216	370	421709	342
371106	319	371524	322	372424	321	376108	323	380185	403	381010	427	382053	425	383608	418	410217	370	421711	342
371108	319	371528	322	372802	321	376110	323	380186	403	381012	426	382055	413	383700	424	410218	370	421713	342
371110	319	371609	317	372803	321	376112	323	380187	408	381013	426	382056	413	383716	425	410219	370	42171	

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE			
421717	341	431506	356	51	514550	33	54	610574	434	670899	438	681607	437	684032	7							
421722	338	431510	356	510102	460	514560	33	610581	434	670900	441	681611	549	684036	7							
421723	338	431522	356	510111	233, 460	514565	33	610582	434	670901	440	681612	549	684040	7							
421735	342	431523	356	510112	233, 460			610584	434	670903	440	681613	549	685020	6							
421736	342	431524	356	510203	461			610604	435	670904	440	681614	549	685024	6							
421743	396	431526	356	510205	461	52	520014	14	610605	435	670905	440	681615	549	685028	6						
421802	348	431527	356	510301	460	520016	14	610614	435	670906	440	681616	549	685032	6							
421805	348	431528	356	510302	460	520018	14	610615	435	670907	441	681617	549	686020	6							
421806	348	431529	356	510303	460	520020	14	610619	435	670910	441	681618	549	686024	6							
421813	348	431540	356	510311	233, 460	520024	14	610620	434	670920	440	681619	549	686028	6							
421825	340			510315	460	520037	15	610621	434	671001	442	681620	549	686032	6							
421830	340			510315	460	520317	14	610622	434	671002	442	681622	436	686520	6							
421832	340	44		510365	461	520625	14	610651	436	672000	550	681623	436	686524	6							
421833	109	441001	345	510368	461	520636	14	610652	436	672006	164	681632	436	686528	6							
421834	109	441002	345	510500	79, 459	521014	14	611004	436	672006	388	681633	436	686730	6							
421836	109	441003	345	510501	216	521016	14	611005	436	672027	551	681634	436	686735	6							
422001	336	441004	345	510502	216	521020	14	611006	436	672030	166, 389	681635	436	686824	6							
422002	336	441005	345	510503	216	521024	14	611007	436	672036	166	681901	274	686828	6							
422005	336	441006	345	510503	464	521028	14	611025	436	672037	166	681902	274	686828	6, 19							
422006	336	441007	345	510504	216	521032	14	611201	438	672038	166	681903	274	687830	6, 19							
422007	337	441008	345	510505	216	521036	14	611202	438	672039	165	681911	274	687835	6, 19							
422009	336	441009	345	510506	216	521040	14	611204	438	672043	165	681912	274									
422011	336	441010	345	510506	464	521050	14	611205	438	672044	165	681913	274									
422013	337			510507	216, 464	522024	14	611206	438	672046	164	681921	274	69	690024	8						
422022	337	45		510508	216	524024	14			672090	168	681922	274		690028	8						
422026	337	455001	237	510512	465	524028	14	57	573421	231	672103	167	681923	274		690032	8					
		455003	237	510515	459	524032	14	61			672104	167	681934	276		690036	8					
				510516	464	524036	14	610101	434	63	639001	167	681970	552		690040	8					
43				510517	464	524040	14	610102	434			681971	552		690045	8						
423060	396	46		510518	464	524046	540	610311	435	65		681972	552		690050	8						
431010	339	460435	26	510520	464	524050	14	610312	435	650102	43	681973	552		690502	447						
431011	339	460560	171	510531	216	526046	540	610313	435	650103	43	681974	552		690512	447						
431012	339	465191	511	510532	216	526047	540	610503	432	650104	43	681975	552		690513	447						
431013	339	466620	506	510534	216	527024	14	610505	432	650105	43	681976	552		690521	447						
431014	338	466621	506	510535	216	527028	14	610507	432	650112	43	681977	552		690522	447						
431015	339	467012	506	510536	216	527032	14	610511	432	650113	43	681978	552		690525	447						
431016	338	467023	506	510537	216	527036	14	610512	432	650114	43	681979	552		690611	444						
431019	339	467024	506	510950	462	527040	14	610513	432	650115	43	681980	552		690612	444						
431020	339	467025	506	511002	462	527050	14	610515	432	650132	43	681981	552		690615	444						
431021	339	467025	506	511005	231, 462	528028	32	610517	432	650134	43	681982	552		690616	444						
431022	339	467050	495	511006	230	528032	32	610521	432	650174	439	681983	552		690644	446						
431023	339	467470	462	511009	230	528036	32	610522	432	650183	439	681984	552		690652	446						
431025	339	467471	462	511011	230	528040	32	610524	432	650184	439	681985	552		690671	446						
431026	339	467472	462	511012	230	528124	32	610525	432	650185	439	681986	552		690681	446						
431027	339	467473	462	511020	462	528128	32	610530	433	650185	439	681987	552		690682	446						
431029	339	467474	462	511022	461	529401	236	610531	433	650203	43	681988	552		690685	446						
431030	333	467475	462	511023	461	529560	32	610532	433	652002	439	681989	552		690705	447						
431031	333	467476	462	511090	230	529940	23	610533	433	652003	439	681990	552		690706	447						
431034	338	467477	462	511110	462	53	531030	23	610540	433	652004	439	681991	552		690751	445					
431035	338	467478	462	511115	462	531035	23	610541	433	652006	439	681992	552		690804	446						
431036	338	467479	462	511124	462	531035	23	610542	433	652007	439	681993	552		690805	446						
431037	338	467904	100	511132	462	531040	23	610543	433	652008	439	681994	552		690806	446						
431025	339	468070	400	511141	462	531045	23	610544	433	652009	439	681995	552		690811	444						
431026	339	468928	400	511506	157	531050	23	610545	433	652012	53, 163	681996	552		691012	8						
431027	339	468950	449	511508	156	531060	23	610546	433	652013	53, 163	681997	552		691014	8						
431029	339	468952	449	511510	156	531101	230, 463	610550	433	652014	53, 163	681998	552		691016	8						
431030	333	468956	449	511512	156	532101	463	610551	433	652015	53	681999	552		691018	8						
431031	333	468957	449	511530	457	532729	438	610552	433	652016	53	683024	7		691020	8						
431034	338	468983	506	512015	231	533031	31	610553	433	652017	53	683028	7		691024	8						
431035	338	468988	506	512016	231	533036	31	610560	438	652020	53, 163	683032	7		691028	8						
431036	338	469046	449	512018	231	533045	31	610561	438	652021	53, 163	683036	7		691102	445						
431037	338	469047	449	512019	231			610562	438	652022	53, 163	683040	7		691103	445						
431051	334	469060	449	514536	33			610571	434	652033	53, 163, 439	684024	7		691104	446						
431063	334	469061	449	514540	33			610572	434	652035	53, 163	684028	7		691105	446						
431064	334	469062	449	514545	33					652112	439											

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
691106	446	697028	8	710212	488	719110	79	730253	506	743005	35	748701	37	763106	452	773898	225, 473	812065	514
691111	445	697032	8	710213	488			730254	506	743006	35	748712	37	763110	452	774001	508	812090	525
691112	445	697036	8	710214	351	72		730255	506	743010	35	748713	37	763115	452	774002	402	812120	514
691113	445	697040	8	710218	488	720004	497	730256	506	743015	35	748714	37	763120	452	774003	508	812127	518
691116	445	697045	8	710221	497	720013	498	730257	506	743020	35	748716	37	764106	452	774036	510	812131	529
691117	445	697050	8	710232	493	720035	497	730258	506	743306	36	748801	37	764110	452	774037	510	812133	528
691118	445	698024	30	710233	493	720036	497	731110	504	743310	36	748812	37	764115	452	774038	510	812135	528
691131	445	698028	30	710328	489	720039	497	739224	233	743315	36	748901	37	764120	452	774039	510	812136	528
691132	445			710331	489	720049	511	739231	233	743320	36	748901	193	765110	453	774040	510	812137	529
691137	446	70		710336	489	720050	154, 497	739238	233	743406	36	749002	36	765115	453	774041	510	812138	528
691138	446	702210	31	710342	489	720052	511	739245	233	743410	36	749005	36	766106	453	774042	510	812142	525
691352	446	702212	31	710348	489	720062	497			743415	36	749102	36	766110	453	774043	510	812145	522
691383	447	702214	31	710500	502	720066	498	74		743604	35	749105	36	766115	453	774044	510	812149	522
691411	447	702216	31	710502	502	720092	201, 498	740002	35	743606	35	749401	434	767106	453	774045	510	812151	522
691416	447	702218	31	710503	502	720095	191, 552	740004	35	743610	35	749412	434	767110	453	774046	510	812154	526
691417	447	702440	33	710505	502	720107	505	740005	35	743615	35	749712	37	768100	452	774136	510	812155	526
691418	447	702445	33	710506	502	720200	498	740006	35	743710	36	749800	37	768101	452	774137	510	812188	521
691512	444	702450	33	710507	502	720205	498	740010	35	744004	35	749801	37	768112	452	774138	510	812189	520
691535	446	702616	33	710508	538	720208	497	740015	35	744005	35			768113	452	774140	510	813002	526
691536	446	702618	33	710509	502	720210	497	744006	35	744010	35	75		768114	453	774141	510	813005	523
691537	445	702620	33	710512	503	720212	497	744020	35	744015	35	750001	37	768116	453	774142	510	813006	523
691593	444	702622	33	711002	239	720220	499	740310	36	744015	394	750012	37	768119	453	774143	510	813007	523
691594	444	702624	33	711003	239	720225	498	740315	36	744020	35	750115	454	768600	453	774145	510	813008	528
691595	444	702626	33	711006	239	720231	498	740320	36	744025	35	751106	454	768601	453	774146	510	813010	523
691620	444	702628	33	711103	239	7202301	496	740405	36	745004	35	751110	454	768612	453	774147	510	813011	470
691621	444	702630	33	711105	239	720302	496	740406	36	745005	35	751115	454	768613	453	774415	472	813016	522
691623	444	702632	33	712724	32	720311	496	741002	35	745006	35	751120	454	768614	453	774520	472	813017	524
691624	444	702636	33	712728	32	720312	496	741004	35	745010	35	751125	454	768616	453	774715	472	813018	523
692014	7, 8	702640	33	713245	32	720358	496	741005	35	745015	35	753106	454	768701	453	774720	472	813024	526
692016	7, 8	703019	33	713250	32	720360	496	741006	35	745020	35	753110	454	768712	453	775415	472	813025	517
692018	7, 8	703020	33	713401	237	720362	496	741010	35	746006	35	753115	454	769101	452	775520	472	813035	526
692020	7, 8	703025	33	713403	237	720401	498	741015	35	746010	35	753120	454	769112	452	775720	472	813038	519
692024	7, 8	703030	33	713504	30	720410	497	741020	35	746015	35	754106	454	769113	452	777320	471	813051	527
692028	7, 8	703035	33	713540	23	720413	498	741100	36	746020	35	754110	454	769114	453	778006	476	813052	525
692032	7, 8	703040	33	713550	23	720418	511	741110	36	747006	35	754115	454	769116	453	778406	476	813053	528
692036	7, 8			713560	23	720419	511	741115	394	747010	35, 156	755110	454	779011	511	779011	511	813054	527
692036	392			713824	32			741210	36	747700	37	755115	454	779101	474	779101	474	813055	527
692040	7, 8	71		713828	32	73		741215	36	747701	37	756106	454	779108	217, 473	779108	217, 473	813056	527
692045	8	710031	486, 493	713832	32	730009	499	741220	36	747702	37	756110	454	779110	217, 473	779110	217, 473	813057	527
692050	8	710033	491	713836	32	730011	499	741305	36	747712	37	756115	454					813060	527
693024	8	710037	486, 493	713840	32	730012	499	741306	36	747713	37	757106	454	770238	509	770238	509	813062	524
693028	8	710038	486, 491	714000	155	730015	499	741310	36	747714	37	757110	156, 454	770240	509	770240	509	813063	527
693032	8	710039	486, 491	714001	155	730018	499	741315	36	747716	37	758100	454	770241	509	770241	509	813064	524
693036	8	710040	486, 493	714002	155	730030	507	741320	36	748000	37	758101	454	770242	509	770242	509	813065	516, 525
693040	8	710066	486, 492	714003	155	730031	507	741404	36	748001	37	758112	454	770243	509	770243	509	813066	524
693045	8	710067	486, 492	714011	155	730032	507	741405	36	748002	37	758113	454	770244	509	770244	509	813067	525
693050	8	710077	492	714012	155	730033	507	741406	36	748012	37	758114	454	770245	509	770245	509	813068	524
693436	30	710081	487	714013	155	730107	504	741410	36	748013	37	758116	454	770508	472	770508	472	813069	522
694024	9	710082	487	714015	155	730108	504	741415	36	748014	37	758119	454	770808	220, 473	770808	220, 473	815016	469
694028	9	710083	219	714021	155	730109	504	741420	36	748016	37	759101	454	771506	472	771506	472	815025	469
694032	9	710083	487	714022	31	730111	504	741510	36	748019	37	759112	454	772120	471	772120	471	815036	469
694036	9	710101	491	714022	155	730130	504	741515	36	748024	37	759113	454	772220	471	772220	471	815049	469
694040	9	710103	491	714031	31	730131	504	741520	36	748100	37	759114	454	772415	471	772415	471	811026	526
694045	9	710106	492	714036	31	730132	504	742004	35	748101	37	759116	454	772420	471	772420	471	811027	519
694050	9	710109	491	714045	31	730133	504	742006	35	748112	37			772530	471	772530	471	811035	521
694324	9	710113	492	714050	31	730134	504	742010	35	748113	37			772615	471	772615	471	811036	521
694328	9	710116	486, 493	716700	472	730136	546, 549	742015	35	748114	37	76		773001	228, 507	773001	228, 507	811060	519
694332	9	710117	486, 493	716723	508	730137	546, 549	742020	35	748115	37	760115	452	773002	228, 507	773002	228, 507	811700	469
694336	9	710121	486	716751	509	730138	546, 549	742406	36	748201	37	760120	452	773011	228, 507	773011	228, 507	812010	470
694340	9	710203	493	716752	509	730212	505	742410	36	748501	37	761106	452	773012	228, 507	773012	228, 507	812011	517
695013	75	716753	509	716759	509	730213	505	742415	36	748512	37	761110	452	773025	507	773025	507	812012	517
696020	8	716797	509	719105	79	730215	505	743002	35	748513	37	761115	452	773028	506	773028	506	812024	525
696024	8					730216	504	743004	35	748514	37	761120	452	773029	506	773029	506	812025	518
696028	8	710211	495			730220	505			748516	37	763010	140	773030	506	773030	506	812	



ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com

email: contact@rougeplus.com