



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





LA TABLE QUI
MET EN APPÉTIT





MATFER
USAGE UNIQUE





P 57
RÉCHAUD BUFFET INDUCTION



P 134
SUPPORT PREP CHEF



P 103
BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL

P 425
DEMI-ŒUF FABERGÉ



P 309
MOULÉS GASTROFLEX



NEW

2020

CUISINE



57

RÉCHAUD BUFFET INDUCTION



68

GAUFRIER BUBBLE

COUTELLERIE



97-98

COUPEAU À SAIGNER POINTU
COUPEAU À DÉCOUPER
COUPEAU À DÉNERVER



103

BLOC PORTE-COUPEAUX UNIVERSEL



118

FEUILLE PARISIENNE

PRÉPARATION



134

SUPPORT PREP CHEF



150

RÂPES PREMIUM



153

MOULIN SHAKER À CANNELLE



164

PINCE/CUILLÈRE DU CHEF



177

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET



PRÉPARATION



169

SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON



179

BLIXER 3



186

HACHOIR POUR KITCHENAID



187

BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID
K5 SUPER



192

TRANCHEUSE



194

DESHYDRATEUR 10 PLATEAUX



BOULANGERIE-PÂTISSERIE



270

PÂTÉ ROND EXOPAN



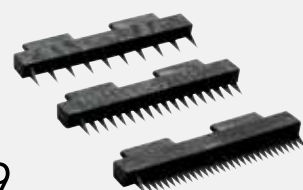
309

MOULES GASTROFLEX



324

COEUR DÉCENTRÉ



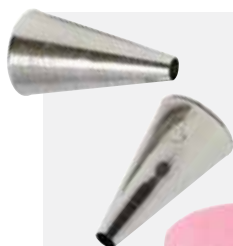
339

PEIGNE À CHOCOLAT



341

COUPEAU À MILLEFEUILLES



352

DOUILLE UNIE



355

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE



367-368

SPRAY VELOURS CHOCOLAT
COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL
COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE
COLORANT POUDRE MÉTALLIQUE

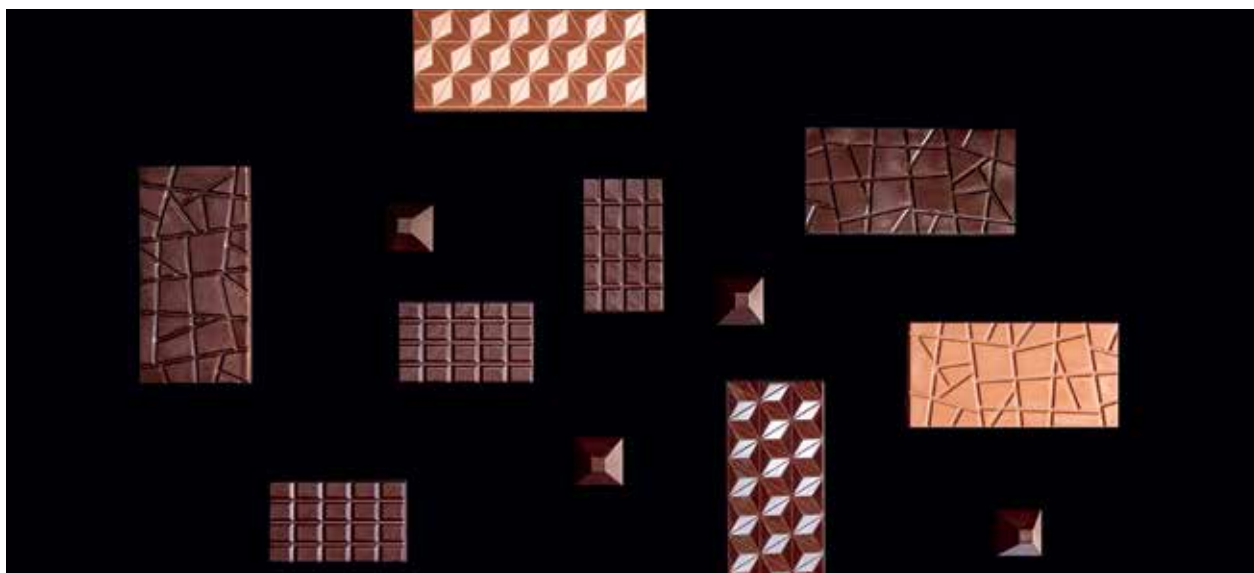


386

SORBETIERE GELATO CHEF 3L



CHOCOLATERIE



405

TABLETTES

411

PYRAMIDE



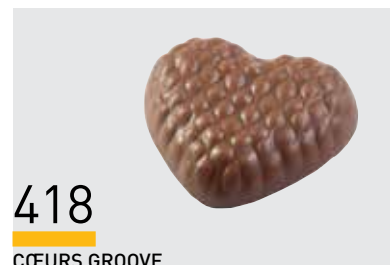
414

PONEY



415

PINGOUIN À BONNET



418

CŒURS GROOVE



423

ŒUF PLOU PLOU



425

4 ŒUFS ASSORTIS



427

PÈRE NOËL À MOTO

SERVICE EN BOUTIQUE



444-445

PANNEAU AFFICHAGE RUSTIK
ETIQUETTES RUSTIK
CHEVALET D'AFFICHAGE RUSTICK



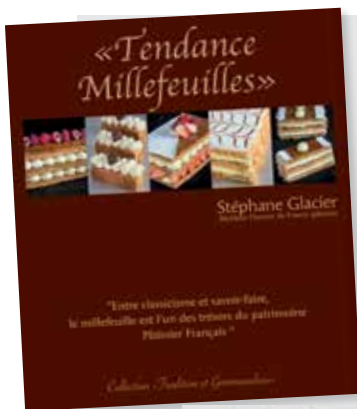
HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION

503

ASPIRATEUR POUSSIÈRES 9L
ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE



LIBRAIRIE



522

TENDANCE MILLEFEUILLES de S. Glacier
TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE,
PÂTISSERIE BOULANGÈRE
de Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier



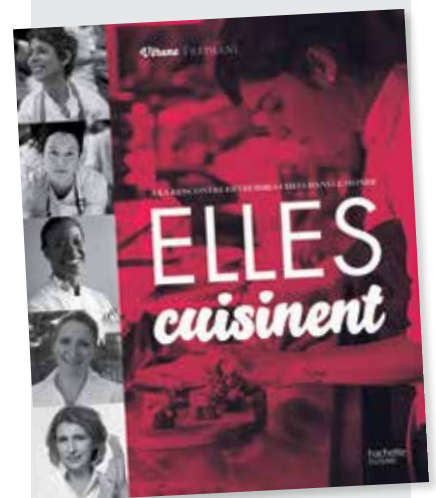
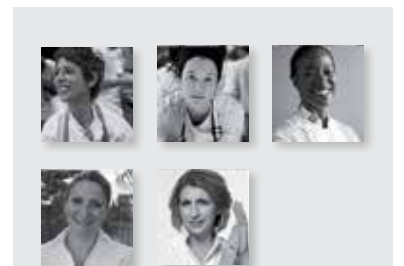
528

CHOCOLAT



530

FOIE GRAS de Michel Tanguy



531

ELLES CUISINENT de Véronique Frédiari.

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

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



Compatible induction



Economique



Gamme classique



Moyenne gamme



Produit en déstockage



Info température



Tenue au chaud



Tenue au froid



Non compatible lave-vaisselle



Lave-vaisselle



Micro-ondes



Haut de gamme



Non compatible micro-ondes



Non compatible induction



LA QUALITÉ MATFER CONCRÈTEMENT

Le respect des exigences et nos investissements process/formations nous permettent de garantir nos engagements pour rendre aptes nos produits au contact alimentaire.

1


SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES : elles répondent aux réglementations européennes et/ou nationales.

RÈGLEMENTATION GÉNÉRALE : LES « TEXTES CADRES »

- Règlementation 1935/2004/CE : dispositions générales pour tous les matériaux et les objets au contact des denrées alimentaires
- Règlement 2023/2006/CE : clarifier les bonnes pratiques de fabrication pour tous les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (*système d'assurance qualité, gestion documentaire*)

RÈGLEMENTATION PAR MATÉRIAU : 2 NIVEAUX DE RÉGLEMENTATION

ALIMENTARITÉ

EUROPE	FRANCE
	
HARMONISÉ	NON HARMONISÉ, SPÉCIFIQUE À LA FRANCE
Exemple : Plastique, céramiques Règlement N°10/2011/UE, Directive 84/500/CEE	Exemple : Silicone, acier inoxydable Arrêtés du 25 novembre 1992, 13 janvier 1976

ENVIRONNEMENT
& SÉCURITÉ

ENJEUX DE SANTÉ PUBLIQUE, DE SANTÉ DU TRAVAIL ET D'ENVIRONNEMENT

- **Fiche de Données de Sécurité** : informations relatives aux propriétés d'un produit chimique, risques et conditions d'utilisation.
- **Certificat REACH & SVHC** : substance chimique enregistrée et utilisation selon le règlement européen Reach et encadrer l'utilisation de substance « dangereuses » (cancérogènes, toxiques pour la reproduction, ...)
- **Norme DF21-901 2013** : sécurité d'utilisation des équipements sous pression type siphon.

2

ÉTUVAGE ET CONTRÔLE :

libérer les substances volatiles du matériau. Contrôle régulier des étuves et des produits par des organismes accrédités.

3

CONTRÔLE QUALITÉ : contrôles permanents de la réception aux process de fabrication et formation des collaborateurs.
CERTIFICATION ISO 9001

4

CONTRÔLE DE LA MIGRATION : pour toutes nos matières plastiques. Tests dans laboratoires extérieurs accrédités.

5

TRACABILITÉ DES PRODUITS : respect des exigences de traçabilité en indiquant et répertoriant à toutes les étapes les numéros des lots des matières premières et des fabrications.

6

L'ensemble de cette démarche est piloté au travers de nos processus de certifications ISO 9001 & 14001 et labels spécifiques tels que NF, NSF,...





CUISSON	P.2
<hr/>	
COUPELLERIE	P.82
<hr/>	
PRÉPARATION	P.132
<hr/>	
BOULANGERIE PÂTISSERIE	P.214
<hr/>	
CHOCOLATERIE	P.390
<hr/>	
SERVICE EN BOUTIQUE	P.428
<hr/>	
STOCKAGE MANUTENTION	P.450
<hr/>	
HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION	P.484
<hr/>	
LIBRAIRIE	P.512
<hr/>	
PIÈCES DÉTACHÉES	P.536



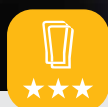


CUISSON

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 solidité 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

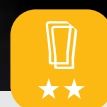
TRADITION



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



EXCELLENCE

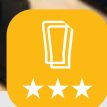


La référence des Chefs exigeants.
Corps inox épais.
Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction.
Montures froides brevetées pour le confort de travail.





ALLIANCE

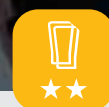


La batterie cuivre haut de gamme.

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



ELEGANCE



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

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





SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	65	2	686020	61,15
240	80	3,6	686024	78,65
280 ⁽¹⁾	90	5,5	686028	117,00
320 ⁽¹⁾	105	8	686032	163,00

(1) Avec anses face à la queue.



POËLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	61,50
240	40	685024	62,70
280	45	685028	81,65
320	50	685032	99,65



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	70	1,8	686520	58,55
240	80	3	686524	71,45
280	90	4,7	686528	84,85



CASSEROLE

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
140	75	1,2	681014	44,65
160	85	1,7	681016	47,85
180	95	2,4	681018	52,50
200	105	3,3	681020	58,40
240	120	5,4	681024	78,45
280 ⁽¹⁾	140	8,6	681028	118,00
320 ⁽¹⁾	160	12,8	681032	154,00

(1) Avec anses face à la queue.



POËLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
200	35	0,8	669420	77,85
240	40	1,4	669424	80,85
280	45	2,2	669428	98,35
320	50	3,2	669432	120,00



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement anti-adhérent multicouches. Sans couvercle. Ep 6 mm.

Ø mm	H mm	Cl	Code	Prix HT
240	80	3	686824	103,00
280	90	4,7	686828	108,00



WOK

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

Ø mm	H mm	Cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	4	1,2	686730	55,40
350	100	5	1,5	686735	79,95



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	Cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	113	4	1,2	687830	102,00
350	113	5	1,5	687835	119,00

La batterie Premium pour les Chefs



BORDS FINITION POLI MIROIR



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.

Bord renforcé dit "verse-franc".

Montures "froides" soudées en tube inox.

Tous feux.
Couvercle vendu séparément.



MARMITE
ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	684024	106,00
280	280	17,2	684028	129,00
320	320	25	684032	174,00
360	360	36	684036	242,00
400	400	50	684040	282,00



BRAISIÈRE CYLINDRIQUE
ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	160	7	680024	80,65
280	185	11	680028	111,00
320	215	17	680032	148,00
360	240	24	680036	177,00
400	270	34	680040	213,00



FAITOUT

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	120	5,4	683024	77,00
280	140	8,6	683028	104,00
320	160	12,8	683032	136,00
360	180	18,3	683036	168,00
400	200	25	683040	200,00



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	16,95
160	692016	17,05
180	692018	17,80
200	692020	18,10
240	692024	18,95
280	692028	22,70
320	692032	29,60
360	692036	32,80
400	692040	39,30





FAITOUT
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	120	5,4	693024	56,65
280	140	8,6	693028	70,65
320	160	12,8	693032	88,40
360	180	18,3	693036	111,00
400	200	25	693040	142,00
450	225	36 ⁽¹⁾	693045	256,00
500	250	49 ⁽¹⁾	693050	325,00



CASSEROLE
Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
120	60	0,6	691012	32,05
140	70	1	691014	32,45
160	80	1,6	691016	32,70
180	90	2,2	691018	34,55
200	100	3,1	691020	38,30
240	120	5,4	691024	49,15
280	140	8,6	691028	63,80

	Code	Prix HT
Série de 5 casseroles Ø 140, 160, 180, 200 et 240 mm	015122	188,00



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

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	2	696020	38,35
240	80	3,6	696024	50,75
280	90	5,5	696028	62,85



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

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	160	7	690024	61,15
280	185	11	690028	78,90
320	215	17	690032	103,00
360	240	24	690036	137,00
400	270	34	690040	160,00
450	300	47 ⁽¹⁾	690045	297,00
500	330	64 ⁽¹⁾	690050	360,00



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

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
280	90	5,5	697028	74,80
320	105	8	697032	89,80
360	120	12	697036	110,00
400	130	16	697040	132,00
450 ⁽¹⁾	150	23	697045	240,00
500 ⁽¹⁾	165	32	697050	294,00



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	16,95
160	692016	17,05
180	692018	17,80
200	692020	18,10
240	692024	18,95
280	692028	22,70
320	692032	29,60
360	692036	32,80
400	692040	39,30
450	692045	53,85
500	692050	62,85



La référence des Chefs exigeants



MONTURES "FROIDES"
POUR PRÉHENSION SANS
RISQUE DE BRÛLURE

Bord renforcé dit "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.
Couvercle vendu séparément.



MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694324	241,50
280	280	17,2	694328	257,00
320	320	25	694332	308,70
360	360	36	694336	325,00
400	400	50	694340	372,00

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	72,95
280	280	17,2	694028	85,25
320	320	25	694032	115,00
360	360	36	694036	146,00
400	400	50	694040	187,00
450	450	72 ⁽¹⁾	694045	304,00
500	500	98 ⁽¹⁾	694050	407,00

[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.



POÊLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	35	0,8	675020	38,00
240	40	1,4	675024	42,60
280	45	2,2	675028	53,85



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	1,8	676020	40,35
240	80	3	676024	45,00
280	90	4,7	676028	55,70





CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
120	65	2,5	0,7	360012	139,00
140	75	2,5	1,2	360014	170,00
160	85	2,5	1,7	360016	206,00
180	95	2,5	2,4	360018	235,00
200	105	2,5	3,3	360020	249,00
240	120	2,5	5,4	360024	334,00



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	235,00
280	55	2,5	369028	246,00



POÊLE OVALE À POISSON

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	210	2,5	370036	288,00



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	50	2,5	1	372016	196,00
200	60	2,5	1,9	372020	238,00
240	70	2,5	3,1	372024	254,00
280	80	2,5	4,9	372028	347,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	60	2,5	0,9	373016	207,00
200	70	2,5	1,8	373020	241,00
240	80	2,5	3	373024	256,00
280	90	2,5	4,7	373028	359,00



COUVERCLE À DEGRÉ

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	1,2	365012	44,45
140	1,2	365014	49,90
160	1,2	365016	61,90
180	1,2	365018	63,20
200	1,2	365020	72,20
240	1,2	365024	104,00
280	1,2	365028	121,00



La batterie de cuisson des Grands Chefs



SANS ENTRETIEN PARTICULIER NI ÉTAMAGE



Bord dit "verse-franc".

Intérieur acier inoxydable

Extérieur cuivre lisse.

Queue et poignée en fonte.

Tous feux sauf induction.
Couvercle vendu séparément.



SAUTOIR

Ou rondeau.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
240	70	2,5	3,1	374024	287,00
280	80	2,5	4,9	374028	342,00



FAITOUT

Ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
200	105	2,5	3,3	367020	257,00
240	120	2,5	5,4	367024	328,00
280	130	2,5	8	367028	402,00





PLAT À SAUTER À QUEUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
200	60	1,5	1,8	034010	198,00
240	70	1,5	3	034011	257,00



PLAT OVALE AVEC ANSES
Épaisseur 1,5 mm.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034050	224,00
350	230	46	2,2	034051	266,00



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	176,00
260	40	1,5	034016	238,00



CASSEROLETTE

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

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
Casserolette, sans couvercle					
90	45	1,2	0,28	351009	51,15
Couvercle					
90		1,2		351209	31,50



PLAT ROND À ANSES

Cuivre intérieur étamé, extra-fort, poignées bronze.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Intérieur étamé				
120	25	1,2	032035	69,80
140	25	1,2	032036	73,45
160	30	1,2	032037	84,15
200	30	1,2	032039	101,00
Intérieur inox				
200	40	1,2	034017	183,00
350	45	1,2	034025	236,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034018	206,00
350	230	45	1,5	034019	261,00



La gamme conçue pour le service à table et le buffet



Intérieur inox : sans étamage.

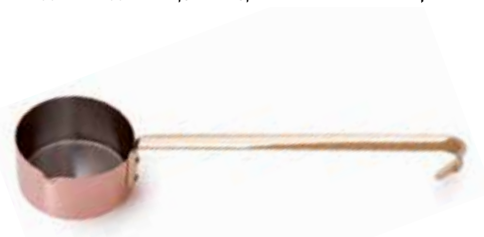
Extérieur cuivre lisse.

Queue et poignée en laiton poli.

Tous feux sauf induction.

CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
140	70	1,5	1,1	034004	151,00
160	85	1,5	1,7	034005	182,00
180	90	1,5	2,3	034006	206,00
200	100	1,5	3,2	034007	235,00



CASSEROLE À FLAMBER

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

Ø mm	L mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
80	260	1	0,2	032140	86,70



POÊLON À ZABAGLIONE

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

Ø mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
160	1,2	1,4	032130	116,00



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	C Lt	Code	Prix HT
Cuivre-inox					
90	45	1,2	0,28	034101	75,45
120	60	1,2	0,70	034103	95,85



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Inox monobloc					
90	45	0,8	0,28	034111	67,20
120	60	0,8	0,70	034113	69,65



CASSEROLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
140	75	5	1,2	520014	19,45
160	85	5	1,7	520016	24,20
180	95	5	2,4	520018	27,00
200	105	5	3,3	520020	29,60
240	120	6	5,4	520024	39,85



FAITOUT

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	120	6	5,4	524024	40,95
280	140	6	8,6	524028	51,45
320	160	6	12,8	524032	63,20
360	180	6	18,3	524036	79,50
400	200	6	25	524040	106,00
500	250	7	49	524050	183,00



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	80	6	3,6	540524	41,25
280	90	6	5,5	540528	50,00



MARMITE TRAITEUR (3)

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	240	6	10,8	527024	53,45
280	280	6	17,2	527028	68,65
320	320	6	25	527032	90,05
360	360	6	36	527036	93,40
400	400	6	50	527040	142,00
500	500	7	98	527050	323,00



DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER OU CUIT-VAPEUR (2)
Perforations 3,5 mm.

Ø mm	Ø Fd mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
320	280	160	2	12	520617	51,10
400	320	200	2	20	520625	64,05
450	360	215	2	28	520636	72,35



COUVERCLE (1)

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
140	1	521014	6,75
200	1,2	521020	10,40
240	1,5	521024	10,65
280	1,5	521028	11,50
320	1,5	521032	14,25
360	2	521036	16,95
400	2	521040	18,90
500	2	521050	28,35



RECYCLABLE À 100%

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

Tous feux sauf induction.
Couvercle vendu séparément.

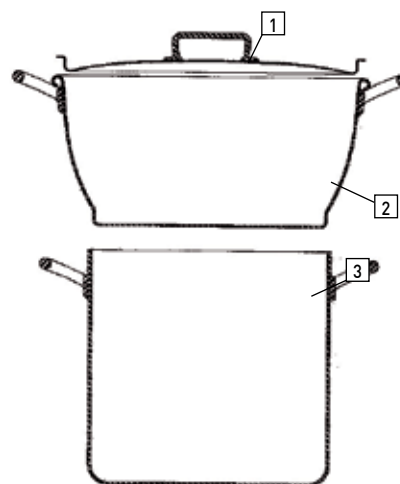


TABLEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSIERS

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 INOX



UTILISATION

Pour une durée de vie prolongée :

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



ENTRETIEN

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



COUSCOUSIER

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

Ø mm	C l	Code	Prix HT
280	17,5	520317	132,80
360	36	051070	221,60



ELITE PRO

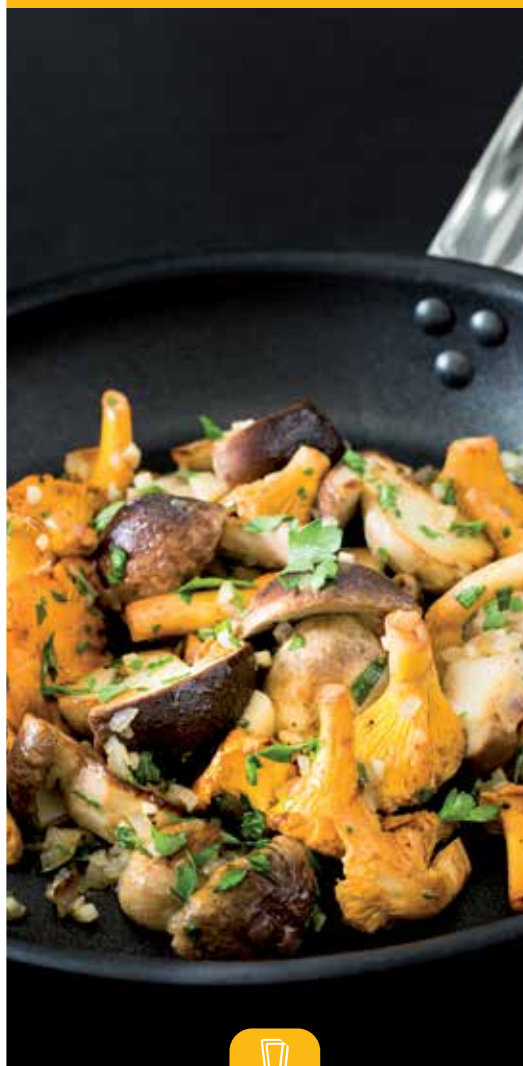


- Corps alu 4 couches anti-adhérent.
- Tous feux dont induction.
- Queue froide riveté en inox.

Pour la cuisson spectacle.



ELITE CHEF



- Corps alu 4 couches anti-adhérent.
- Tous feux dont induction.
- Queue feuillard en inox.

La qualité standard pour les professionnels.



ELITE CERAMIC



- Corps alu avec revêtement céramique sans PTFE.
- Tous feux dont induction.
- Queue feuillard en inox.

La gamme Eco-responsable.





TRADITION



- Corps inox avec revêtement "Excalibur".
- Tous feux dont induction. Fond sandwich.
- Queue froide riveté en inox.

Ultra résistant pour les Chefs exigeants.



CLASSE CHEF +

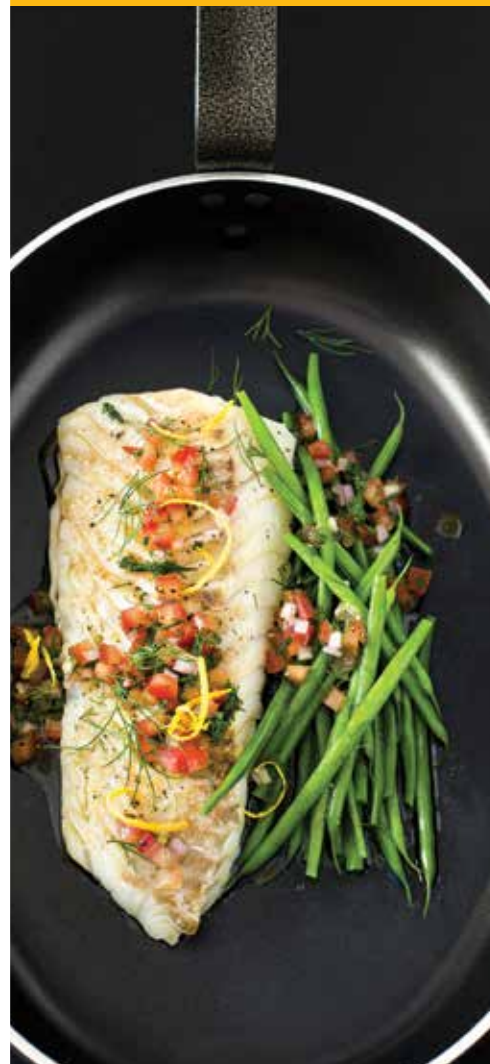


- Corps en alu extra-fort 4 couches anti-adhérent.
- Tous feux sauf induction.
- Queue feuillard riveté en inox.

Conseillée pour les cuissons de poissons et viandes blanches.



CLASSE CHEF



- Corps en alu extra-fort 4 couches anti-adhérent.
- Tous feux sauf induction.
- Queue acier revêtement epoxy.

Le meilleur rapport qualité prix.



ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



Tous feux.

Revêtement 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA

Aluminium très épais avec fond spécial induction.



QUEUE FROIDE RIVETÉE EN INOX



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	5,5	668520	54,75
240	50	5,5	668524	63,20
280	50	5,5	668528	79,70
320	50	7	668532	84,35

Tous feux.

ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



QUEUE EN FEUILLARD ACIER INOXYDABLE

- Corps aluminium épais (5 mm).
- Revêtement 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.

Tous feux.

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	50	1,3	678520	36,70
240	50	2	678524	43,00
280	50	2,5	678528	50,30
320	50	3,5	678532	62,80





REVÊTEMENT "CÉRAMIQUE"
(SANS PTFE) RÉSISTANT JUSQU'À
450°C/842°F.



Queue feuillard
rivetée acier inox.



Corps aluminium avec
fond spécial induction.



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	47,75

POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	39,50
240	40	4	665224	43,60
280	45	4	665228	49,25
320	50	4	665232	58,55

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	Cl	Code	Prix HT
200	35	0,8	669420	77,85
240	40	1,4	669424	80,85
280	45	2,2	669428	98,35
320	50	3,2	669432	120,00



WOK "TRADITION CERAMIC"

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

Ø mm	Cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	4	1,2	687830	102,00
350	5	1,5	687835	119,00



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3	907012	14,60



WOK
Fond plat.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	42,15



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	62,35



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	5	907525	20,75
280	5	907528	23,00



POÊLE OVALE OU POÊLE À POISSON

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	5	908036	59,25
400	280	5	908040	69,85



SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	38,35
280	80	4	909028	44,60



QUEUE INOX COMPATIBLE
FOUR ET LAVE-VAISSELLE



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

Fond rayonné.

Queue large en acier
inoxydable, rivetée.

Tous feux sauf induction.



POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	906020	20,65
240	4	906024	23,45
280	4	906028	26,45
320	4	906032	32,25
360	5	906036	44,25
400	5	906040	47,95



400 X 320 MM COMPATIBLE
FOURS MÉNAGERS



PLAT À RÔTIR À ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	664040	80,85
500	400	90	4	664050	105,00



**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.





**MEILLEUR RAPPORT
QUALITÉ/PRIX**

1- Aluminium épais, revêtement 4 couches croisées, usage intensif, sans PFOA.

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	15,30
200	40	4	0,9	665120	16,95
220	40	4	1,1	665122	19,15
240	40	4	1,3	665124	20,10
260	45	4	1,9	665126	21,45
280	45	4	2	665128	21,45
320	50	4	3	665132	26,65
360	50	5	4	665136	34,55
400	55	5	5	665140	40,10



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
200	60	4	1,6	668220	26,55
240	65	4	2,6	668224	29,70
280	80	4	3,8	668228	35,85
320	85	4	6	668232	54,15



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	260	50	5	667136	50,45
400	280	50	5	667140	59,10



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	52,85



PLAT À PAELLA ANTIADHÉRENT
Forme évasée.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	50	5	664536	48,50
400	50	5	664540	57,65
500	60	5	664550	119,00



WOK

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
280	80	3	3,8	668128	36,35



POÊLE À BLINIS
Fixation 2 rivets.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
120	20	3	0,2	665612	13,25



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
250	20	3	0,8	666125	18,10
280	20	3	1,1	666128	20,20



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	95,30
400	320	80	4	Sans	664040	80,85
500	400	90	4	Sans	664050	105,00



PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	45,15



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANSES FIXES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm	Code	Prix HT
300	240	70	4	350	531030	49,50
350	280	75	4	400	531035	52,80
400	320	80	4	450	531040	61,70
450	360	85	4	500	531045	74,30
500	400	90	4	550	531050	89,85
600	480	95	4	660	531060	120,00



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	116,00
500	400	85	2	580	713550	134,00
600	480	95	2	690	713560	179,00





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 et 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	14,00
240	3	062002	17,30
260	3	062003	19,20
280	3	062004	23,50
300	3	062005	25,15
320	3	062006	26,20
360	3	062007	29,05
400	3	062008	40,20
450	3	062009	54,90



POÊLE À BLINIS

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	2,5	062040	7,10



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	18,30
360	67	3	062051	29,05
400	70	3	062052	41,00
450	72	3	062053	55,60

POÊLE À CRÊPES

ou à pancakes, en tôle acier.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
180	2	062031	6,70
200	2	062032	7,85
220	2	062033	8,60
240	2	062034	9,35



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	86,10	062070	40,45	062080	45,80
400	12,2	062062	130,20	062072	65,90	062082	62,15
450	17,3	062063	166,95	062073	93,45	062083	73,30



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	9,00



WOK ACIER

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

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	27,25



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	20,05



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	0,8	070522	5,05
240	35	0,8	070523	6,05
280	43	0,8	070528	6,85
320	43	1	071037	8,50
360	44	1	071038	9,30
400	49	1,2	071041	11,80
700	63	2	071050	66,65
900	73	2	071052	129,00



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	33,20
320	42	0,8	070990	40,85
360	42	0,8	070992	49,55
400	42	0,8	070993	53,60



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

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.



COCOTTE RONDE NOIRE
Coloris mat.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
120	101	0,6	071110	67,60
140	125	0,9	071109	75,20
160	120	1,4	071158	95,15
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

NEW!



COCOTTE OVALE NOIRE
Coloris mat.

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



COCOTTE RONDE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	120	1,8	071097	106,00
240	95	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 RONDE ROUGE

Coloris vernis.

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



COCOTTE OVALE ROUGE

Coloris vernis.

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



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

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



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
140	125	1	071144	75,20
180	130	1,8	071146	93,00
240	160	4	071148	130,00
280	180	6,1	071154	166,00

GAMME INVICTA

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



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



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



TERRINE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C l	Couleur	Code	Prix HT
230	110	120	1,1	●	071070	78,65
267	110	120	1,25	●	071072	93,00
230	110	120	1,1	●	071074	78,65
267	110	120	1,25	●	071076	93,00



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



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



MINI PLAT
Noir.

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



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



PLAT ROND CREUX
Noir.

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



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	106,00



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	274,00

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	42,60



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	66,10
280	140	8,6	698028	77,30

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	



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	11,80



AUTO-CUISEUR

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	109,00
240	340	12	non	013206	124,00



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	7,55



PLAQUE À DÉBARRASSER
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	C l	Code	Prix HT
310	220	45	2,5	714031	26,55
360	260	50	3,8	714036	35,85
450	300	50	6	714045	39,75
500	350	50	8	714050	56,30



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	9,00
235	190	35	714022	10,35



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



PLAQUE À DÉBARRASSER
Aluminium embouti.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	45	533031	17,15
360	260	50	533036	18,00
450	300	50	533045	25,35



BAIN MARIE / SAUCIÈRE

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	15,00
120	120	1,3	702212	18,95
140	140	2,1	702214	21,90
160	160	3,2	702216	28,45
180	180	3,6	702218	29,40



BAHUT RESTAURANT

Réceptif 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	37,50
160	130	2,5	017002	40,25
200	165	4,8	017003	49,30
240	200	7,6	017004	68,90
280	230	14	017005	89,60



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	19,30



ENTONNOIR

Acier inoxydable avec rainure de dégazage.

Ø mm	Ø mm tube	H mm	Code	Prix HT
100	13	110	116219	12,20
120	13	125	116220	11,60



ENTONNOIR

Polypropylène blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	071125	3,85
160	160	071129	4,05



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	21,80



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
450	250	23	713245	145,00
500	280	31	713250	159,00



PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
600	330	67	529560	184,00



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	70,75
280	125	5	713828	82,65
320	140	7	713832	92,60
360	155	10	713836	115,00
400	180	15	713840	135,00



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	54,85
320	165	11	528032	64,70
360	180	15	528036	72,95
400	190	20	528040	82,60



PASSOIRE À GRAS INOX

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	110	3	712724	61,85
280	125	5	712728	67,75



PASSOIRE À GRAS À QUEUE

Aluminium.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	135	5	528124	42,90
280	145	7,6	528128	52,70



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	7,45
360	160	4	071456	9,65





BASSINE DEMI-RONDE

Ou cul de poule. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	100	2	703020	17,25
250	125	3,5	703025	20,20
300	150	6,5	703030	24,05
350	175	10	703035	29,95
400	200	15	703040	43,10



**BASSINES INOX BORD OUVERT
DEMI-ROND,
FACILE À NETTOYER**

BASSINE PÂTISSIÈRE À FOND PLAT

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



Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
160	85	1	702616	10,00
180	90	1,5	702618	10,45
200	100	2	702620	10,55
220	110	2,5	702622	12,15
240	115	3,5	702624	12,45
260	125	4,5	702626	14,85

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
280	130	5,5	702628	16,60
300	135	6,5	702630	18,55
320	140	8	702632	20,30
360	160	11,5	702636	26,70
400	180	16,5	702640	34,85



BASSINE LANDAISE ALUMINIUM

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
360	150	11	1,5	514536	46,55
400	150	15	1,5	514540	47,15
450	170	21	2	514545	57,70
500	200	31	2	514550	67,95
600	270	55	3	514560	133,00
650	300	72	3	514565	190,00



BASSINE LANDAISE INOX

Ø mm	H mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	15	1	702440	85,70
470	200	21	1,2	702445	93,35
540	220	31	1,2	702450	101,00



COUVERCLE POUR BASSINE PP

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

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	2,45
240	116352	4,10
280	116353	5,10
325	116354	6,35
360	116355	9,45
400	116356	9,75



BASSINE DEMI-RONDE

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

Ø mm	C l	Poids Kg	Code	Prix HT
190	1	0,11	116451	6,65
240	2,5	0,19	116452	9,10
280	4,5	0,26	116453	9,95
325	6	0,31	116454	14,35
360	9	0,41	116455	16,50
400	13	0,52	116456	23,80



PIED ELASTOMÈRE

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

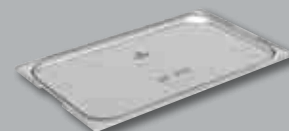
Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	12,00

© Rina Nurra Flammarion

Bourgeat, le seul fabricant français de bacs gastronorme

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

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



Compatibles avec les couvercles de la gamme Cristal+, page 454

Réalisée aux standards de qualité Bourgeat, certifiée NF Hygiène Alimentaire et NF 631-1 pour répondre aux exigences de la restauration professionnelle.





BAC GN 2/1

GN 2/1

P mm	C l	Code	Prix HT
20	6,5	740002	35,70
40	12	740004	47,85
55	16,5	740005	48,80
65	19	740006	49,85
100	29	740010	61,10
150	43	740015	107,00
200	58	740020	123,00



BAC GN 1/1

GN 1/1

P mm	C l	Code	Prix HT
20	3	741002	15,75
40	5,8	741004	18,00
55	8	741005	18,65
65	9	741006	19,20
100	13,5	741010	24,20
150	20	741015	37,40
200	28	741020	74,75



BAC GN 2/3

GN 2/3

P mm	C l	Code	Prix HT
40	3,5	742004	17,60
65	5,5	742006	19,50
100	9	742010	25,80
150	13	742015	43,00
200	16,7	742020	60,30



BAC GN 1/2

GN 1/2

P mm	C l	Code	Prix HT
20	1,25	743002	11,55
40	2,5	743004	12,55
55	3,3	743005	13,50
65	4	743006	13,75
100	6,2	743010	17,85
150	9	743015	28,05
200	12	743020	51,45



BAC GN 1/3

GN 1/3

P mm	C l	Code	Prix HT
40	1,6	744004	13,20
55	2,1	744005	13,30
65	2,5	744006	13,30
100	3,7	744010	18,05
150	5,7	744015	25,50
200	7,5	744020	36,50
250	10	744025	90,95



BAC GN 1/4

GN 1/4

P mm	C l	Code	Prix HT
40	1,1	745004	12,70
55	1,5	745005	12,90
65	1,7	745006	13,15
100	2,5	745010	16,10
150	4	745015	20,80
200	5,2	745020	35,10



BAC GN 2/4

GN 2/4

P mm	C l	Code	Prix HT
40	2,5	743604	26,25
65	4	743606	26,25
100	6,2	743610	36,50
150	9	743615	55,45



BAC GN 1/6

GN 1/6

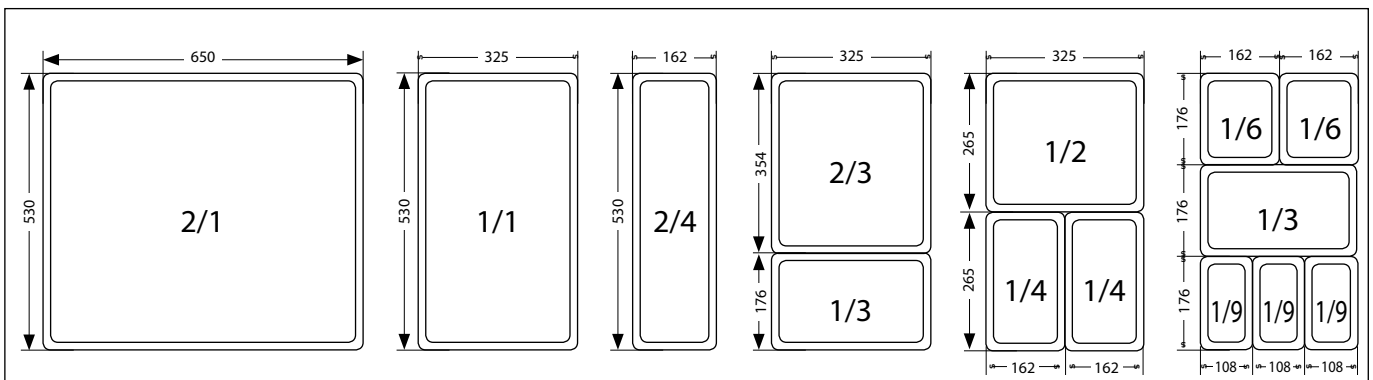
P mm	C l	Code	Prix HT
65	1	746006	11,35
100	1,75	746010	14,35
150	2,2	746015	17,55
200	3	746020	30,05



BAC GN 1/9

GN 1/9

P mm	C l	Code	Prix HT
65	0,6	747006	15,20
100	0,8	747010	22,70





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	77,20
GN 2/1	150	43	740315	123,00
GN 2/1	200	58	740320	141,00
GN 1/1	55	6,7	741305	33,65
GN 1/1	65	9	741306	34,25
GN 1/1	100	13,5	741310	39,25
GN 1/1	150	20	741315	52,45
GN 1/1	200	28	741320	90,05

Format	P mm	C l	Code	Prix HT
Position des anses sur la longueur				
GN 1/2	65	4	743306	28,85
GN 1/2	100	6,2	743310	32,90
GN 1/2	150	9	743315	43,05
GN 1/2	200	12	743320	66,30

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	26,85
GN 1/1 (1)	55	8	741405	27,40
GN 1/1 (1)	65	9	741406	28,00
GN 1/1 (2)	100	13,5	741410	42,45
GN 1/1 (2)	150	20	741415	66,10
GN 1/1 (2)	200	28	741420	107,00



Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 1/2 (1)	65	4	743406	21,90
GN 1/2 (2)	100	6,2	743410	37,85
GN 1/2 (2)	150	9	743415	51,40

Format	H mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/3	65	5,5	742406	31,10
GN 2/3	100	8,7	742410	51,95
GN 2/3	150	13	742415	87,40



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	39,25
GN 1/1	150	20	741115	52,45
Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/3	150	9	942115	79,10



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	65,25
GN 2/1 (1)	65	19	740406	67,40
GN 2/1 (2)	100	29	740410	97,55

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	51,70
GN 1/1	150	20	741215	65,00
GN 1/1	200	28	741220	104,00



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	63,40
GN 2/1	55	15,5	2	749005	131,00
Format	P mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	20	2,7	1,5	749102	31,05
GN 1/1	55	7,5	1,5	749105	39,25



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

Format	H mm	C l	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741510	70,00
GN 1/1	150	20	741515	92,65
GN 1/1	200	28	741520	136,00

BAC PERFORÉ SANS ANSE

Format	H mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/4	100	6,2	743710	53,90





COUVERCLE PLAT SANS POIGNÉE

Pour bac sans anses.

Format	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1			747700	34,95
GN 1/1			747701	14,35
GN 2/3			747702	14,35
GN 1/2			747712	9,55
GN 1/3			747713	8,65
GN 1/4			747714	8,40
GN 1/6			747716	8,15
GN 1/9	176	108	747719	8,60
GN 2/4	530	162	747724	14,90



COUVERCLE ECHANCRÉ POUR BAC À POIGNÉES

Format	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	49,25
GN 1/1	748101	21,05
GN 2/3	948102	27,35
GN 1/2	748112	16,30



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Acier inoxydable. Pour le stockage et le service.

Format	H mm	Code	Prix HT
GN 2/1	25	748000	37,00
GN 1/1	25	748001	15,70
GN 2/3	25	748002	15,70
GN 1/2	25	748012	10,75
GN 1/3	25	748013	9,70
GN 1/4	25	748014	9,60
GN 1/6	25	748016	9,35
GN 1/9	25	748019	9,50
GN 2/4	25	748024	16,55



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748901	44,25



COUVERCLE ÉTANCHE

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

	Code	Prix HT
Pour bac GN sans anse		
GN 1/1	748701	58,70
GN 1/2	748712	54,00
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	64,70
GN 1/2	748812	57,85



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Pour louche pour récipient sans anse.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	20,10
GN 1/2	748512	15,20
GN 1/3	748513	14,20
GN 1/4	748514	14,05
GN 1/6	748516	13,80



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Pour bac avec anses panier.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	29,10



EGOUTTOIR

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



BARRE DE SÉPARATION

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

L mm	Code	Prix HT
530 Clipsable	749801	8,80
325	749712	5,90



PINCE POUR PLAT CHAUD

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

L mm	Code	Prix HT
185	749800	19,65



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'École Ferrandi

PASSETTE TOUT INOX
Acier inoxydable.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
70	95	0,5	020420	5,45
100	110	0,5	020422	9,20
160	155	1,28	020424	20,10
200	165	1,28	020426	24,50



PASSOIRE RENFORCÉE

Acier inoxydable. Double renfort latéral.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	280	1,5	071370	41,45
260	280	1,5	071372	46,25
300	280	1,5	071374	55,35



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	137,00
350	370	071391	157,00
Tamis de rechange			
300		071399	66,60
350		071401	76,75



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'École 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	34,95



PASSE-SAUCE DIT "CHINOIS"

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

Ø mm	H mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
100	65	92	1,6	017330	10,20
135	120	145	1,6	017332	13,10
185	180	160	1,6	017334	14,25
210	200	160	1,6	017335	16,05
230	230	175	1,6	017337	18,40



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	7,50
Passoire renforcée				
160	160	0,7	017316	8,00
180	160	0,7	017317	9,80
200	160	0,7	017318	11,25



TAMIS INOX

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

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
260	0,8	115071	27,70



TAMIS INOX

Tamis à maille inox. Taille maille 0,8 mm. Le lot de 3.

Numéro	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	42	175, 205, 255	115020	33,45



MINI-PASSOIRE

Acier inoxydable.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
75	220	020212	4,70



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	32,45
220	1,28	115082	32,25
250	1,28	115083	35,80
300	1,28	115084	39,15
400	1,28	115085	60,15

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



ÉTAMINE PASSE-BOUILLON

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	73,00

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



STABILITÉ
2 pattes d'appui.

SOLIDE ET INDÉFORMABLE
Corps et manche monobloc en matériau composite.

TAMISAGE 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	56,00
0,45	255	270	490	0,7	017362	74,15



PIED SUPPORT

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

H mm	Code	Prix HT
215	116515	18,30



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 PRODUITS DÉLICATS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC



SKIM'ALL

Ø mm	L manche mm	T°C	T°F	Code	Prix HT
120	410	220	430	112282	29,10



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	H mm	Code	Prix HT
0,7	200	195	95	017364	48,60
1,0	200	195	95	017365	48,60





- Résistant à +220°C
- Robuste
- Stérilisable



MOUVETTE EXOGLASS®

Coloris	L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
●	300	49	113330	4,10
●	300	49	113331	4,40
●	300	49	113332	4,40
●	300	49	113334	4,40
●	380	58	113338	5,95
●	450	71	113345	7,80



SPATULE PLEINE COUDÉE "PELTON" EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Coloris	Code	Prix HT
300	125	85	●	112429	5,75
300	125	85	●	112430	5,75



SPATULE AJOURÉE "PELTON" EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Coloris	Code	Prix HT
300	150	90	●	112419	5,65
300	150	90	●	112420	5,65
300	150	90	●	112421	5,65
300	150	90	●	112422	5,65
300	150	90	●	112424	5,65



SPATULE EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Code	Prix HT	
250	40	113025	3,35	
300	48	113030	4,50	
350	55	113035	4,70	
400	64	113040	6,25	
450	71	113045	8,25	
500	79	113050	9,90	
350	64	Plate biseautée	113501	4,50

GAMME MENUS SPÉCIAUX



Ustensiles exclusivement dédié 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. 650203 Résistant à +90°C.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	240	112434	6,70
●	240	112435	6,70
○	240	112437	6,70
●	240	112438	6,70
●	240	112439	6,70
Copolyester ⊗	240	650203	7,50
○	300	650132	7,40
●	300	650134	7,40



PINCE "DUOLON" EXOGLASS®

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

L mm	Code	Prix HT
290	112425	8,80



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	13,80



CUILLÈRE DE SERVICE PERFORÉE EXOGLASS®

En matériau composite. 650113 résistant à +90°C. Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	340	650114	5,40
○	340	650112	5,40
●	340	650115	5,40
Copolyester ⊗	340	650113	5,40



CUILLÈRE DE SERVICE PLEINE EXOGLASS®

En matériau composite. 650103 Résistant à +90°C. Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	340	650104	5,40
○	340	650102	5,40
●	340	650105	5,40
Copolyester ⊗	340	650103	5,40



+260
°C



SPATULE ELVÉO

- Palette résistante à 260°C, manche Exoglass® résistant à 220°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	11,75
350	235	115	70	260	113735	13,10
450	335	115	70	260	113745	16,00



+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	4,75
350	235	115	70	70	113535	5,80
450	335	115	70	70	113545	6,95



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	17,10



+260
°C

SPATULE ELVEO SPÉCIALE POTS

Palette étroite, pour vider et râcler les contenants cylindriques : pots à confiture, à moutarde, à sauce, pots Pacojet® et Frix Air... Palette résistante à 260°C, manche Exoglass® résistant à 220°C.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	30	260	113720	11,50



+70
°C

SPATULE "SPATULON"

Palette creuse en élastomère thermoplastique. Manche Exoglass® composite. Résistant à 220°C.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	100	70	110	113825	6,25
330	235	100	70	110	113833	7,65



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

- Mélanger en contrôlant la température.
- 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 racler parfaitement le fond des récipients.

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVEO	385	113092	47,90



SPATULE THERMOMÈTRE

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass®	385	113090	41,50



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 260°C, manche composite, indémontable. Nettoyable au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	13,65



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	10,10



RACLOIR

Racloir silicone épais.

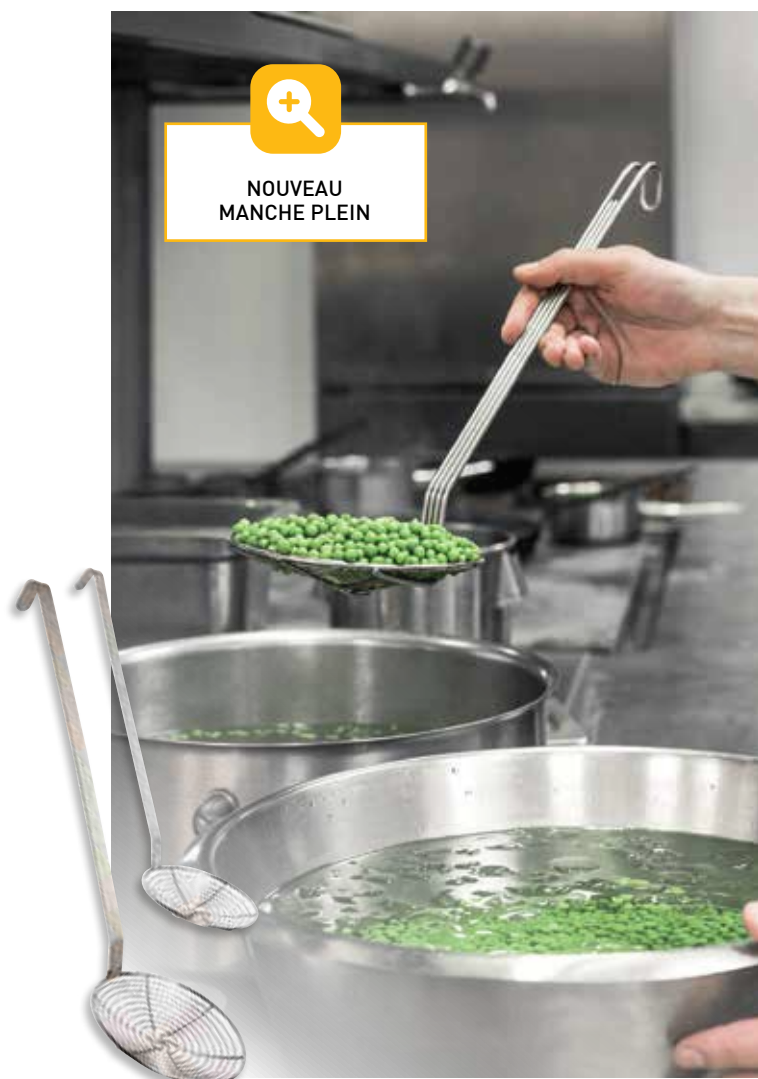
Usages :

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	19,50



NOUVEAU
MANCHE PLEIN



ECUMOIRE À FRITURE

ou araignée, fils d'acier inoxydable soudés.

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
130	400	112293	17,25
150	400	112294	19,95
180	480	112295	22,40
200	480	112296	25,45
220	560	112297	28,30
240	560	112298	33,05
280	560	112300	37,70



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	31,20



LOUCHE À FOND PLAT

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

L mm	Ø mm	Cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	35,45



SPATULES DE CUISINE MATFER

Acier inoxydable monobloc.

L mm	Palette L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
Spatule ajourée				
500	120	120	112404	21,95
Spatule pleine				
500	120	120	112405	21,90



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	7,95
80	12,5	400	112022	10,10
100	25	440	112023	12,25
120	50	490	112024	15,45
140	75	570	112025	24,35
160	100	590	112026	33,00
200	200	640	112028	52,35

ECUMOIRE

Perforations Ø 3 mm sur toute la surface : efficacité.

Ø mm	L totale mm	Code	Prix HT
80	385	112061	8,05
100	420	112062	9,60
120	480	112063	12,15
140	530	112064	15,85
160	600	112065	18,85
180	650	112066	35,80



CUILLÈRES À RAGOÛT

L mm	C l	Code	Prix HT
Cuillère droite			
370	5,5	112040	12,60
Cuillère de côté			
340	7	112041	12,60



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	9,30
●	82	12	365	112731	10,45
●	95	17,5	365	112732	11,50
●	106	23,5	360	112733	12,60
●	123	35	370	112734	13,35



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

Spatule monobloc en matériau composite Exoglass®, résistant à 220°C. 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	12,05
250	380	40	112687	12,80
300	430	40	112686	13,60



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	10,80
150	260	22	112612	12,95
180	300	34	112613	13,65
200	320	34	112614	15,25
240	350	39	112615	16,95

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	12,80
205	330	32	112650	14,70
250	380	40	112652	16,50
303	430	45	112654	17,10
350	480	45	112656	19,20



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	27,05
350	190	40	112633	34,75
400	240	40	112634	39,15



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	13,00
370	205	39	112672	15,90
420	250	45	112674	16,05
470	313	51	112676	19,20



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



PETITE SPATULE COUDÉE

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	9,40



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	18,70



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	20,70
Perforée				
200	360	75	112666	21,90



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	12,55
Souple, pleine				
150	278	60	072040	12,45



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	19,60



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	13,40



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	13,30



FOURCHETTE DE CUISINE

Acier inoxydable forgé et poli.
Manche en ABS riveté.

L mm	Code	Prix HT
Fourchette baïonnette "diapason"	320 112070	31,30



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

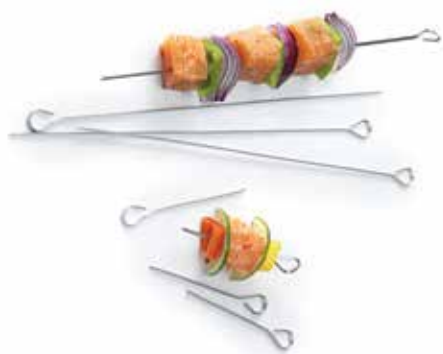
L mm	Code	Prix HT
130	182160	8,45



GRAPPIN À VIANDE MONOBLOC

Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	16,40



BROCHETTE INOX

Acier inoxydable, pique ovale.

L mm		Code	Prix HT
La douzaine			
120	mini	120829	4,80
250		120831	8,35
300		120832	9,55
350		120833	10,10
460		120830	12,60



MAINTIEN LES MORCEAUX BIEN EN PLACE



BROCHETTE INOX EXTRA FORTE

Acier inoxydable.

Forme plate évitant aux morceaux de tourner.

Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients.

Grande rigidité.

L mm	l mm	Code	Prix HT
Les 3			
215	5	120836	9,70
285	5	120837	10,75

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



AIGUILLE À BRIDER

Acier inoxydable.

L mm		Code	Prix HT
200	Droite	120841	5,80
250	Droite	120842	5,95
150	Courbée	072325	4,50

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



AIGUILLE À LARDER

Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
250	120852	6,55



PORTE-ROLLS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	147,00



PORTE-ROLLS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	240	100050	50,05



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



FICELLE DE CUISINE

Deux présentations au choix pour les rolls de 1kg :

- Traditionnelle avec mandrin pour utilisation sur porte-roll,

- En POLYESTER, emballage/dévidoir étanche, résistant en milieu humide avec anse permettant un accrochage solide et facile.

Ficelle agréée au contact alimentaire.

Calibre	Type	Kg	Cdt	Code	Prix HT
a. 2TE	Rotifil	1	Trad°	100070	28,35
b. 2TE	Rotifil	1	Filpack	119005	29,50
a. 3,5/2	Polyester	1	Trad°	119001	35,25
b. 3,5/2	Polyester	1	Filpack	119007	34,15
c. 3,5/2	Polyester	10 x 0,100	Trad°	119002	37,20



SPATULE HÊTRE

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
250	8	114112	1,85
300	8	114113	2,00
350	10	114114	2,55
400	10	114115	2,95
500	10	114117	4,15
600	10	114118	4,90
800	10	114120	11,25
1000	10	114121	18,50
1200	10	114122	22,15



MOUVETTE ANGLAISE
Hêtre.

L mm	Code	Prix HT
250	071985	1,25
300	114131	1,40
350	114132	1,75
400	071991	1,95



SPATULE RACLETTE
Hêtre.

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
300	8	114141	2,70



USTENSILES À CRÊPES EN HÊTRE

	L mm	l mm	Code	Prix HT
1- Râteau rond	195	180	071945	1,60
2- Râteau	235	175	071950	2,75
3- Spatule	400	46	071940	2,70

- 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	90,35



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	182,00
1200	310	3	111061	188,00



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	73,45
1000	220	120	112013	80,85
1200	220	120	112012	88,65



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	86,25



4- LOUCHE GÉANTE

L mm	Manche L mm	C l	Modèle	Code	Prix HT
430	230	200	Vide marmite	112018	96,80
800	600	200	Louche géante	112019	135,00



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	64,00

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	69,90
1200	100	25	112112	78,70

PELLE ECUMOIRE

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

L mm	Code	Prix HT
850	071230	77,90



PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm		Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	9,20
150	7	Droite	652020	9,10
200	25	Décalée	652021	11,65
300	12	Droite	652013	12,40
350	40	Coudée	652022	17,60



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	3,90
115	24	feuille de chêne	652035	3,55
175	30	feuille de chêne	652014	4,05



PINCE TOUS USAGES

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

L mm	Ep. mm		Code	Prix HT
175	0,4		652014	4,05
240	1		652015	5,25
300	1		652016	6,55
400	1		652017	7,25

PINCE TOUS USAGES MANCHE PVC ANTI-DÉRAPANT

Manche enduit PVC pour préhension anti-glisse et isolation.

Acier inoxydable.



Couleurs	L mm	Code	Prix HT
●	240	071688	9,30
●	240	071689	9,30
●	240	071690	9,30
●	240	071694	9,30
●	240	071696	9,30
●	300	071698	10,20
●	400	071699	11,95



PELLE À POISSON

Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
340	70	112409	18,10



PINCES

Acier inoxydable.

	L mm	Code	Prix HT
A steak	530	112411	36,70



PELLE À OMELETTE

Manche rond ergonomique. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
470	200	112035	45,40



Pomme de fouet inrivable grâce aux fils à mémoire de forme



SOLIDITÉ

Fils indémanchables et inrillables en acier inoxydable ressort.

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



Avantages :

- Forme adaptée pour atteindre les bords et fonds de récipients.
- Spirale rotative pour faciliter 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, résistant à 220°C.
Fils acier inoxydable.
Spirale démontable.

L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	170	85	111055	29,65

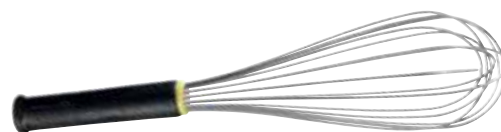


FOUET À FILS RIGIDES FMC

Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.



L mm	L manche mm	Code	Prix HT
400	160	111035	28,65
450	205	111036	30,20



FOUET À SAUCES FMC

Pomme classique.



L mm	L manche mm	Code	Prix HT
250	100	111022	12,05
300	115	111023	15,20
350	135	111024	15,70
400	160	111025	17,20
450	205	111026	23,50
500	260	111027	27,25



SÉRIE DE 3 FOUETS



	Code	Prix HT
L 300, 350 & 400 mm	111002	48,00



FOUET À BLANCS FMC

Pomme large, fils souples.



L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
450	205	120	111046	29,25



GARANTIE 2 ANS



AVEC MINUTERIE



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

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

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

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4,35	1800	230	50/60	240304	654,00



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

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

Vitrocéramique épaisseur 4 mm.

Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6,25	2800	230	50/60	240308	994,00



RÉGULATION DE TEMPÉRATURE 12 NIVEAUX DE 40 À 95°C



RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION

Régulation de température de 5 en 5° entre 40° et 95°C. Système d'interconnexion permettant de relier 4 appareils avec une seule alimentation électrique. Consommation électrique réduite.

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Coins élastomère antichocs.
- Inducteur Ø180 mm.

NEW!

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
390	390	96	5,5	300	220/240	50/60	240405	869,00
Cordon inter connexion							240406	47,25



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	1235,00



WOK INDUCTION 3,5 KW

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

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

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

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12,1	3500	230	50/60	240322	1881,00

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





Gaz

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



PLANCHA GAZ

Plaqué 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	557,00
2.	805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3000	120792	696,00



30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

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

L x l x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
700 x 420 x 240	640 x 340	19	2x2250	120789	746,00



SPATULE SPÉCIALE PLANCHA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	13,40

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.



1.



2.

Nouveau : bac à graisses plus grand

Chassis plus haut = meilleur confort d'utilisation

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	599,00
2.	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1800	245603	681,00



PLAQUE À SNACKER "PLANCHA" ELECTRIQUE

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

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
	550 x 490 x 270	540 x 350	32	3000	120853	575,00



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	767,00



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	552,00



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	778,00



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	908,00



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 m.
- 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.



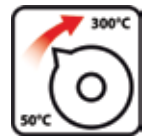
Plaques interchangeables.



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 / LISSES)



Plaques



SPATULE PANINI

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

L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
140	310	98	112663	19,60

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	669,00
Double	Striée	646	379	220	520 x 230	42	50/60	3760	245545	942,00
Plaques seules, interchangeables										
	Plaque inférieure lisse, modèle simple	350	230			4,7			245642	120,00
	Plaque inférieure lisse, modèle double	590	245			7,30			245647	142,00



FILTRE À HUILE MICRO FILTRE

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

	Code	Prix HT
Filtre complet monture métallique, L totale 530 mm	121190	164,00
Filtre de rechange, L 300 x lg 200 mm	121191	109,00



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	389,00



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	35,25



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	28,05



BROSSE TONNEAU POUR WOK

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

L mm	Code	Prix HT
500	159027	18,95



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	21,00



BROSSE POUR GRILL

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitonné.

	L mm	Code	Prix HT
Brosse violon	210	100132	5,80
Brosse à manche	300	100125	4,40



- 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	319,00
2	550	2x8	580	410	17,6	2x3,25	50/60	121182	554,00

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	160,00
1	425	6	265	300	6	3	50/60	121166	218,00
1	425	8	265	350	7	3,25	50/60	121168	267,00

FRITEUSE À BEIGNETS

Comprenant 2 paniers à fil plats avec poignée. Dimensions 380 x 355 mm. 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	717,00





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	522,00
Manchon verre de rechange				240552	109,00



CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS ROLLER GRILL

3 plots chauffants pour les pains. Cuisson des saucisses à la vapeur. Panier inox à 2 compartiments, capacité 40 saucisses. Plots chauffants en aluminium agrégé 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	573,00
Manchon verre de rechange					240552	109,00



GRILL GYROS GAZ

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

Livré équipé pour fonctionnement butane, propane et pochette d'injecteurs gaz naturel.

	L x l x H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
GR60G	580 x 660 x 870	31	10,5	245002	1664,00



TOAȘTEUR À CONVOYEUR CT 540

Toașteur 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	1459,00



TOAȘTEUR 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 "Economie 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	801,00



FOUR TOAȘTEUR 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	1667,00



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	253,00



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	370,00



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	302,00
2	450	285	420	12	3000	245530	455,00



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	2330,00



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



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	819,00



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	974,00



CHURROS CUITS
SANS HUILE



GAUFRIER CHURROS

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

Taille des fers : 182 x 113 x 28 mm.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Code	Prix HT
440	260	220	19,4	230	1,8	50/60	245550	967,00





NEW!

GAUFRIER MINI-BRUXELLES

Ouverture 180°. 4 empreintes mini-gaufres Bruxelles. Taille de la gaufre : 113 x 92 x 28 mm.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Code	Prix HT
440	260	220	20	240	1,8	50/60	241558	979,00



NEW!

GAUFRIER BUBBLE

Permet de réaliser des gaufres garnies de glace, de fruits, de chocolat... qui se dégustent comme dans un cornet. Dimensions de l'empreinte gaufre Bubble : 180 x 190 x 17 mm.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Code	Prix HT
500	260	220	24	230/240	1,8	50/60	241562	963,00



NEW!

GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

Ouverture 90°. Dimensions de l'empreinte : 220 x 220 mm. Capacité 4 à 6 gaufres.

L mm	l mm	H mm	Kg	V	kW	Htz	Code	Prix HT
345	260	220	20	240	1,8	50/60	241563	1039,00



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	Htz	Code	Prix HT
440	260	220	24	230	1,8	50/60	241560	966,00



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




**APPAREIL COMPACT
POUR ESPACES
RÉDUITS**

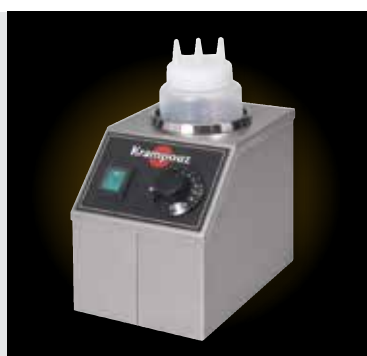
GAUFRIER ROND SIMPLE ECOLINE

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	210,00



**RETROUVEZ LE
CHAUFFE CHOCOLAT
PAGE 400**





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	352,00



CRÊPIÈRE STANDARD

Plaque fonte usinée. Pour utilisation semi-intensive.

Ø mm	H mm	Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	125	16	3000	240	50/60	120793	421,00



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	742,00



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	902,00



- 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	405,00

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	631,00

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
15 feuilles (recharges)	110	80	159121	56,35

PIERRE ABRASIVE

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



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	25,00



FOUR 4 NIVEAUX
600 X 400 MM



FOUR BOULANGER PÂTISSIER FC110E

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

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

L mm	lg mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
795	720	600	49	6000	380 T	245100	2283,00



4 MODES DE
CUISSON



FOUR MULTIFONCTIONS FC60TQ®

Idéal en petite restauration : 4 types de cuisson possibles :

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

Caractéristiques :

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

L mm	lg mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
595	610	590	36	3000	230	245060	1169,00



- 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	970,00
2	670	580	500	53	2x3	186306	1485,00



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	222,00



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	356,00



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	298,00



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 MAGNETRONS

- 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	1511,00



SPÉCIAL SELF-SERVICE



FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

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

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Cl	W	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240213	526,00



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	502,00

VITRINES CHAUFFANTES

VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE

Vitrine chauffante ventilée GN 1/1 entièrement panoramique.
Diffusion par pierre réfractaire.

Eclairage led.

Grilles 670 x 433 mm.

Peut recevoir grilles ou plats GN 1/1.

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

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

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

- Thermostat électronique 20° à 90°C.

220-240 volts. 50/60Hz.



VENTILATION = HOMOGENÉITÉ DE LA CHALEUR



Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
3	780	490	480	30	1200	245103	1035,00

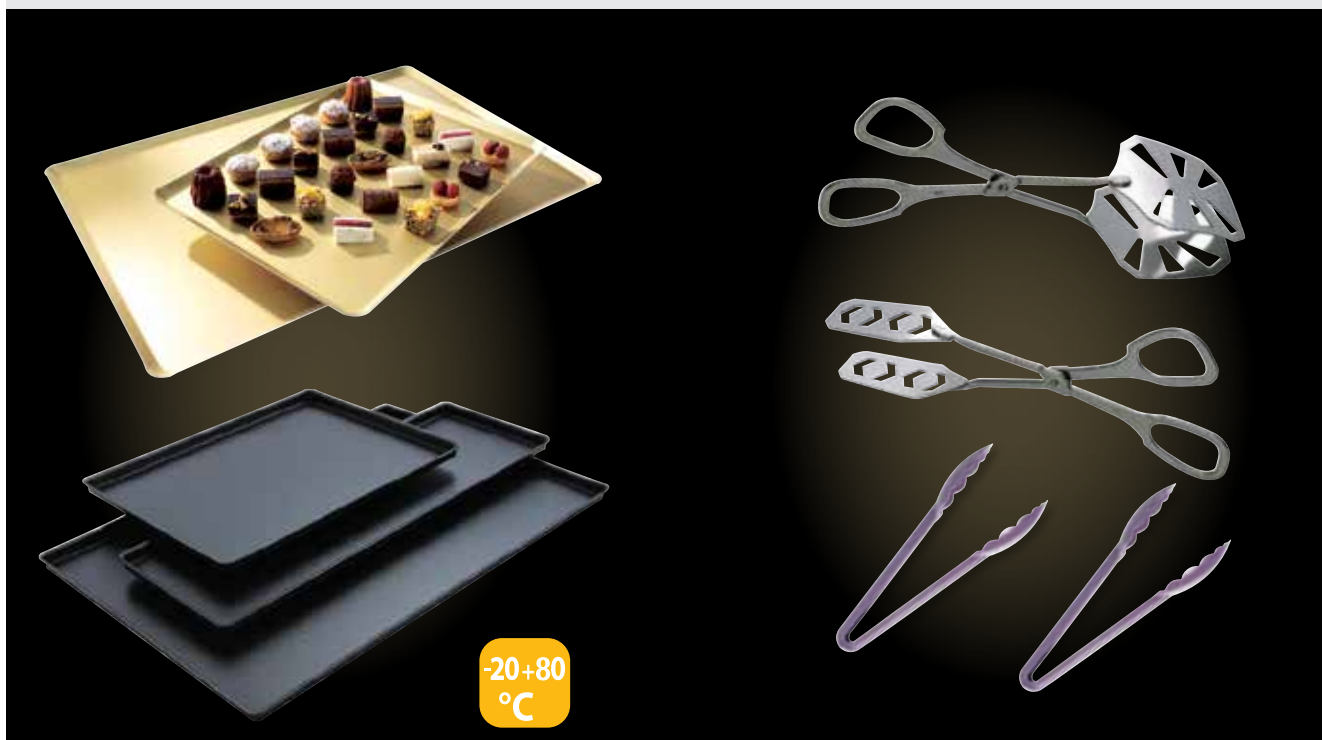


Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
5	780	490	640	35	1800	245105	1259,00



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	554,00



RECHAUD GAZ, 2 BRÛLEURS

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
670 x 510 x 180	380 x 280	22	7 + 5	245424	838,00

FLEXIBLE INOX BUTANE/PROPANE

Tuyau flexible 1,5 mètre en inox avec raccords à visser. et embout mécaniques G 1/2. Sortie M 20 x 1,5 entrée. A 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	81,30

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	17,00

RÉCHAUD À PAËLLA

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



H mm	Ø mm	kW	Couronnes	Code	Prix HT
120	400	8	2	071055	74,80
120	600	11	3	071057	123,00

SUPPORT POUR RÉCHAUD PAËLLA

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



H mm	Code	Prix HT
700	071059	34,95



RETROUVEZ LES PLATS PAËLLA PAGE 25



RÉCHAUD TRI-PATTE

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

	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
Réchaud	410 x 310 x 165	6,7	240466	65,95



Tout réchaud doit être connecté au gaz avec un détendeur.

KIT DE CONNEXION BUTANE

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

	Code	Prix HT
Kit tuyau + détendeur	240468	42,25



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	768,00



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	60,80



AMPOULE À VIS E 27

Claire.

V	W	Cdt	Code	Prix HT
230	75	Renforcée spécial four	10 118390	10,15
24	75	Standard	10 695013	9,10



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	431,00



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.

Livré sans bac.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
620	370	235	9,8	1200	867101	343,00

CUISEUR À OEUFS



CUISEUR À OEUFS

- 6 paniers individuels, chacun choisit sa cuisson.
- Résistance incorporée et limiteur de température pour sécuriser la cuisson.
- Thermostat de régulation.
- Bac inox.
- 50-60Hz.

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	360,00

FUMOIR 2 ÉTAGES



FUMOIR INOX

Fumoir horizontal de table pour fumage à froid.

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

159115

159116

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Code	Prix HT
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	976,00
Sac 15 Kg de sciure hêtre 100%				159105	31,95
Sac 10L de sciure hêtre 100%				159115	9,45
Sac 10L de copeaux hêtre 100%				159116	10,30

CUISEUR À RIZ



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

CUISEUR À RIZ

Cuit et garde au chaud le riz.

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

Avec poignées	L x H mm	Kg	kW	V/Hz	Code	Prix HT
480	455 x 335	9,25	1,95	230/50	245030	249,00



Tarifold : La protection des documents en cuisine

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



POCHETTES AIMANTÉES TARIFOLD

Protection pour documents à afficher sur surfaces métalliques.

H mm	L mm	Format	Code	Prix HT
Le sachet de 5				
340	255	A4	019029	48,90



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	19,70
●	329	242	A4	019033	19,70
●	329	242	A4	019034	19,70



KIT MURAL INOX 10 POUCHES TARIFOLD

Kit comprenant : 1 support inox mural à visser, 10 pochets 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	93,90
Lot 10 pochets couleurs assorties					019047	49,90

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	13,25
920	665004	17,55



BARRE PORTE-FICHES

A ressorts. Acier inoxydable.

Nbre fiches	L mm	l mm	Code	Prix HT
8	625	100	160599	38,40
13	1000	100	169004	63,55



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	23,55



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	169,00
1200	300	400	50	845612	204,00

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	311,00
1200	470	50	845622	354,00



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	111,00
Crochet, le lot de 3				
300			845762	15,35
200			845763	14,85



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	122,00
Bac de rechange en plastique			510500	10,70



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	67,30



TRINGLE DE CUISINE

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

L mm	Nbre crochets	Code	Prix HT
500	5	719105	21,00
1000	8	719110	33,90



USTENSILES BIEN RANGÉS = ORGANISATION OPTIMISÉE





COUTELLERIE

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

Couteaux "Global"	84 - 92
Couteaux Européens et barres	93 - 103
Mallettes et armoires à couteaux	104 - 105
Petits outils	106 - 111
Ciseaux	112
Couteaux à pain	113
Couteaux à poisson	114 - 115
Couteaux à fromage	116 - 117
Couteaux à viande	118
Couteaux à glace	119
Affûtage	120 - 125
Planches de découpe	126 - 131



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	96,05



COUTEAU À DÉCOUPER

	L mm	Code	Prix HT
G1	210	120201	96,05
G6	180	120202	96,05



COUTEAU À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	120205	96,05



COUTEAU HACHOIR

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G7 droitier	180	120209	101,00
G7 gaucher	180	120211	123,00

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	142,00
G11 gaucher	250	120223	156,00
G14 droitier	300	120221	186,00



COUTEAU À GIGOT

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	120210	96,05



COUTEAU À JAMBON / SAUMON
Lame flexible unie.

	L mm	Code	Prix HT
G10	310	120218	109,00



COUPERET DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G12, 440 g	160	120240	157,00



FOURCHETTE À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G13, courbe	310	120245	75,40



COUTEAU DE CUISINE
Lame large.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	120206	96,05



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
G5	180	120207	96,05



COUTEAU À PAIN
Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
G9	220	120215	96,05



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"
Lame droite et biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G15	300	120225	196,00



SET DE COUTEAUX GLOBAL + BARRE

- Couteau à trancher G2 inox L130 mm (120204)
- Couperet légumes GS5 inox L 140 mm (120265)
- Couteau tous usages GS11 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	349,00



COUTEAU ÉMINCEUR

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

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	133,00



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	159,00
G17	270	120235	173,00



COUTEAU FILET DE POISSON

Lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G20	210	120230	99,30
G18	240	120231	146,00
G19	270	120232	154,00



COUTEAU À DÉOSSER

Forme usée, lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	91,00



COUTEAU SANTOKU

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

	L mm	Code	Prix HT
G80	180	120243	118,00



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame étroite et très flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	132,00



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	118,00



COUTEAU À JAMBON

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

	L mm	Code	Prix HT
G89	300	120219	221,00



COUTEAU DE CUISINE

Lame alvéolée.

	L mm	Code	Prix HT
G79	160	120246	94,40
G77	200	120247	112,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

SÉRIE "GF"

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



FOURCHETTE À VIANDE
Droite, dite "baïonnette".

	L mm	Code	Prix HT
GF24	310	120244	126,00



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	125,00



COUTEAU À DÉOSSER
Lame à forme usée.

	L mm	Code	Prix HT
GF31	160	120267	118,00



COUTEAU DU CHEF

	L mm	Code	Prix HT
GF33	210	120272	155,00
GF34	270	120273	170,00
GF35	300	120274	189,00



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GF36	200	120280	151,00

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	36,30
GSF31, manche long	80	120351	40,65
GSF22	110	120278	48,15
GSF24	150	120259	63,00



COUTEAU D'OFFICE
Lame droite.

	L mm	Code	Prix HT
GSF16	60	120258	36,30
GSF33	60	120350	40,65



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GSF17	60	120261	36,45
GSF34, manche long	60	120269	40,65



COUTEAU D'OFFICE

	L mm	Code	Prix HT
GS38	90	120254	57,10



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	190,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

SÉRIE "GS"

Lame courte et manche creux effilé : bon équilibre.



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
GS1	110	120248	72,20
GS3	130	120252	72,20



COUTEAU À TRANCHER

	L mm	Code	Prix HT
GS2	130	120250	72,20



COUTEAU À LÉGUMES

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
GS4	120	120253	81,55



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GS8	70	120262	72,20



COUTEAU À TOMATES

Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
GS9	80	120264	72,60



COUTEAU À FROMAGE

Les trous dans la lame évitent au fromage de coller.

	L mm	Code	Prix HT
GS10	140	120266	77,55



COUTEAU TOUS USAGES

Lame souple.

	L mm	Code	Prix HT
GS11	150	120260	74,10



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GS5	140	120265	74,10



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Coupe droite.

	L mm	Code	Prix HT
GS6	100	120256	72,25



COUTEAU D'OFFICE

Lame pointue.

	L mm	Code	Prix HT
GS7	100	120255	72,25



COUTEAU À LAME CRANTÉE

Pour tomates, agrumes...

	L mm	Code	Prix HT
GS14	150	120263	74,10



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	96,15



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	84,15

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



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

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

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

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



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M01	140	120131	131,00
SAI-01	190	120132	169,00
SAI-02	210	120133	183,00
SAI-06	250	120134	208,00



COUTEAU TOUS USAGES

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M02	150	120141	143,00



COUTEAU À PAIN

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M04	170	120143	144,00

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M06	150	120139	152,00



COUTEAU D'OFFICE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-S03R, lame droite	90	120144	96,40
SAI-S02R, lame classique	100	120145	109,00
SAI-S04R, lame courbe	65	120146	96,40



COUTEAU SANTOKU

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M03	135	120136	152,00
SAI-03	190	120137	175,00



SPATULE

Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS21/4	25	110	120281	50,40
GS21/6	25	150	120282	53,75
GS21/8	30	200	120283	78,90



SPATULE COUDÉE

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

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS42/4	20	95	120360	60,00
GS42/6	25	195	120361	64,35



SPATULE COUDÉE

Lame flexible.

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS25	50	150	120286	61,50

(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	64,65



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	175,00



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	190,00



CISEAUX

Fins, précis et robustes. Ambidextres.

	L mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	120332	78,35



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	21,90
GS29, ergonomique	16	120328	46,95



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	53,30



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	84,15



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	114,00



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	157,00



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	195,00



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	228,00



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	281,00



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	147,00



"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.



COUTEAU DE BOUCHER "DEBA"

L mm	Code	Prix HT
225	120100	142,00
165	120102	94,50
105	120104	68,00



COUTEAU À LÉGUMES "USUBA"

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

L mm	Code	Prix HT
225	120106	141,00
180	120107	101,00
(1) 180	120108	66,45

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU TOUS SERVICES "OROSHI"

L mm	Code	Prix HT
240	120105	135,00



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120109	132,00
270	120111	110,00



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120113	142,00
300	120114	126,00
270	120115	115,00
210	120116	97,05



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

**COUTEAUX LAMES FORGÉES
QUALITÉ EXCEPTIONNELLE
FABRICATION FRANÇAISE**



COUTEAU DE CUISINE
Ou éminceur.

L mm	Code	Prix HT
150	120401	33,00
200	120402	41,00
250	120403	54,45
300	120404	85,45
350	120405	125,00



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
Ou à saumon fumé.

L mm	Code	Prix HT
300	120502	65,50



COUTEAU À TOMATES

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

L mm	Code	Prix HT
130	120431	24,90



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120430	22,50



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
250	120421	55,30
300	120422	69,95

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.



COUTEAU DE CUISINE

Ou éminceur avec mitre à talon.

L mm	Code	Prix HT
150	120515	63,70
200	120520	73,05
250	120525	83,20



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120536	67,90



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120510	43,95

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU À DÉOSSER

Lame usée.

L mm	Code	Prix HT
130	120533	55,90



COUTEAU À FILETER LE POISSON

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
200	120535	67,90



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 pâtes en croûte.

L mm	Code	Prix HT
230	120539	73,65



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	46,55



- Robustesse et légèreté.
- Lame en inox, pleine soie
- Manche en ABS avec 3 rivets.
- Mitre aluminium rapportée.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
130	090173	22,80



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	Code	Prix HT
200	090175	26,75
250	090177	31,65



COUTEAU FILET DE SOLE
Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
150	090185	22,80



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
80	090171	16,60
100	090170	18,15



COUTEAU CHEF DIT "COUTEAU DE TOUR"

L mm	Code	Prix HT
150	120417	31,30
200	120418	33,55
250	120419	47,35
300	090161	57,25



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
300	Lame dentée	120083	45,95
300	Lame microdentée	120087	45,60

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



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
90	120406	10,70



COUTEAU MULTI-USAGES

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

L mm	Code	Prix HT
130	120407	15,95



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120410	23,85



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	120408	20,95



COUTEAU SANTOKU

Lame alvéolée.

L mm	Code	Prix HT
180	120409	38,35



COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

L mm	Code	Prix HT
200	120411	23,35



COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
150	120413	23,30
200	120414	26,50
250	120415	31,00
300	120416	34,80



COUTEAU À FILET

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
180	120423	21,35

- 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 INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU D'OFFICE

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
100	182103	182303	182403	182503	182203	182603	4,30



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	●	●	●	●	●	Prix HT
210	182140	182340	182440	182540	182240	25,40
240	182141	182341	182441	182541	182241	28,05
270	182142	182342	182442	182542	-	32,65
NEW! 360	182145	-	-	-	-	28,85



COUTEAU À DÉSOSSER

Lame étroite.

L mm	●	●	●	●	●	Prix HT
130	182127	182327	182427	182527	182227	14,65
160	182128	182328	182428	182528	182228	16,65



COUTEAU À DÉSOSSER

Lame droite.

L mm	●	●	●	●	Prix HT
160	182129	182329	182429	182529	17,50



COUTEAU DE CUISINE CHEF

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
200	182112	182312	182412	182512	182212	182612	19,55
260	182113	182313	182413	182513	182213	182613	26,70
310	182114	182314	182414	182514	182214	182614	32,50

NEW!



COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	●	Prix HT
180	182291	20,25



COUTEAU À SAIGNER

L mm	●	●	●	●	●	●	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	●	Prix HT
240	099047	41,15



COUTEAU CRANTÉ

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

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
110	182104	182304	182404	182504	182204	182604	4,20



COUTEAU À DÉNERVER

NEW!

L mm		Code	Prix HT
200	●	182295	22,60



COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"

L mm		Code	Prix HT
130	●	182105	11,95
150	●	182106	15,30



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm		Code	Prix HT
60	●	182101	4,30



COUTEAU À LAME ONDULÉE

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

L mm		Code	Prix HT
120	●	182180	33,00



COUTEAU À PAIN

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

L mm		Code	Prix HT
240	●	182109	16,05



COUTEAU À POISSON

L mm		Code	Prix HT
310	●	182315	36,45



COUTEAU SANTOKU

L mm		Code	Prix HT
180	●	182187	26,95



COUTEAU FILET DE POISSON

À lame flexible.

L mm		Code	Prix HT
180	●	182130	20,20
180	●	182330	20,20



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

L mm		Code	Prix HT
250	●	182110	25,20
250	○	182610	25,20



COUTEAU À SAUMON

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

L mm		Code	Prix HT
310	●	182124	35,85
310	●	182324	35,85



COUTEAU À GENOISE

Ou à entremets. Lame crantée.

L mm		Code	Prix HT
310	●	182121	35,25
310	●	182521	35,25

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



POUR LA
GASTRONOMIE
HALLAL, VEGAN ET
SANS ALLERGÈNE !



RETROUVEZ AUSSI LES USTENSILES P42
LES PLANCHES À DÉCOUPER P129
ET LA RÂPE P150

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



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	182803	4,30



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	Code	Prix HT
210	182840	25,40



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	182829	17,50



COUTEAU À TRANCHER

L mm	Code	Prix HT
240	182841	28,85



COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
160	182811	17,25
200	182812	19,50
260	182813	26,70



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
160	182835	18,60



COUTEAU À GENOISE

L mm	Code	Prix HT
310	182821	35,25

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	17,80
200	090835	12,60
150	090836	8,55



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
150	090820	8,55



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	090803	8,55



COUTEAU JAMBON

L mm	Code	Prix HT
265	Lame alvéolée 090827	16,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	Code	Prix HT
360	090806	26,35
315	090807	24,20
260	090808	17,85
200	090809	11,55
150	090801	9,90



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
250	090826	13,80

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU DE CUISINE

L mm	●	●	●	●	Prix HT
200	090941	090921	090931	090951	15,45
250	090942	090962	090932	090952	21,10



COUTEAU À PAIN

L mm	●	●	Prix HT
250	090949	090939	17,60



COUTEAU JAMBON

Lame alvéolée.

L mm	●	●	Prix HT
265	090947	090957	21,55



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame souple.

L mm	●	Prix HT
180	090911	10,25



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	●	●	Prix HT
130	090943	090925	10,25



COUTEAU À SAIGNER

L mm	●	●	Prix HT
140	090948	090927	11,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	●	●	Prix HT
235	090944	090922	16,55
260	090945	090923	21,00



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	●	Prix HT
315	090902	24,15

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	4,30
●	100	182203	4,30
●	100	182303	4,30
●	100	182403	4,30
●	100	182503	4,30
○	100	182603	4,30



COUTEAU D'OFFICE 100% FORGÉ

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

L mm	Code	Prix HT
100	120430	22,50



COUTEAU D'OFFICE ROUGE

Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
90	467904	2,65

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	4,35



COUTEAU D'OFFICE CLASSIC

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

L mm	Code	Prix HT
90	120406	10,70



COUTEAU D'OFFICE

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	Code	Prix HT
90	090310	3,80



COUTEAU D'OFFICE

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

L mm	Code	Prix HT
80	090171	16,60
100	090170	18,15



COUTEAU D'OFFICE MASSIF FORGÉ

Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
80	120435	13,00
100	120436	13,45



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
80	090300	2,70
95	090303	2,75





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	183,00



COUTEAU À JAMBON LARGE LAME

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

L mm	Code	Prix HT
280	090360	27,00



NEW!

BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL

Capacité 7 couteaux. Bloc de fils PP amovible pour le nettoyage. Encombrement réduit.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	220	124505	23,90



PROTÈGE LA LAME ET LES DOIGTS



PROTÈGE-LAME MAGNÉTIQUE

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

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

(1) Dimensions maximum des lames



BARRE MAGNÉTIQUE LARGE

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
600	100	126060	63,45



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	10,25
350	Extra-forte	25	126001	20,85
460	Extra-forte	25	126003	25,20



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	20,90

- 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.



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	412,00



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	423,00



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. Mallette vendue vide.

	L mm	l mm	H mm	Encoches intérieures	Code	Prix HT
PM	470	200	70	8	126903	91,70
GM	530	240	110	12	126904	96,85



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	39,15



CADENAS À COMBINAISON

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

H mm	l mm	Code	Prix HT
62	39	400818	11,80



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	98,95



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 épiluteur (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 épiluteur (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 141029),
 - 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	349,00

	Code	Prix HT
Mallette pâtisserie	126920	337,00



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 COINCEMENT DANS LA LAME



L mm	Code	Prix HT
215	120901	12,30

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	3,85

EPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS

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



L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
195	75	120906	9,35

EPLUCHEUR DOUBLE

Lames en acier inoxydable. Polyamide blanc.



Code	Prix HT
090397	12,00

EPLUCHEUR ÉCONOME

Lame inox, manche polyamide.



L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
163	65	120902	4,20

EPLUCHEUR MANCHE ROUGE

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



L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
165	65	090381	2,45

EPLUCHEUR ECOLINE

Lame inox, manche PP.



L totale mm	L lame mm	Manche	Code	Prix HT
160	60	2 rivets	090380	2,25
180	70	Virole	090382	4,70





© Juliette Pradelis / Jérôme Villette



ZESTEUR MATFER

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

L mm		Code	Prix HT
145	Droitier	120908	8,15



CANNELEUR

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

L mm		Code	Prix HT
140	Droitier	120904	8,15



CANNELEUR-ZESTEUR

Lame inox du zesteur affûtée très performante. Manche PP.

L mm		Code	Prix HT
150	Ambidextre	120910	10,85



DÉCORE-CITRON

Lame inox, manche PP.

	L totale mm		Code	Prix HT
①	140	Droitier	090450	5,30
②	140	Gaucher	090455	4,65
③	140	Zester	090460	5,05



VIDE-POMMES MATFER

Lame inox 100 mm. Manche PP.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	20	120925	10,15



CANNELEUR EN V

Acier inoxydable, manche PA.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
158	24	17	120909	8,25



DENTELEUR MATFER

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

L mm	l mm		Code	Prix HT
210	23	GM	120916	5,00



COUPEU 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	11,45
230	110	Ecoline	090370	6,30



SERPETTE À MARRONS

Acier inoxydable, manche PP noir.

L mm		Code	Prix HT
165		121030	12,50



VIDE-POMME ECOLINE

Lame inox. Manche PP avec virole.

L mm	Ø mm		Code	Prix HT
70	15		090440	6,35



DÉNOYAUTEUR À CERISES KERNEK

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	9,25



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	18,10



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	11,90

DÉNOYAUTEUR OLIVUS

En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Spécial pour les olives.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	13,85





COUPEAU À JULIENNE

Lame en acier inoxydable, manche polyamide noir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	21,80



TAILLE SPIRALE A JULIENNE

Corps ABS, lame acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
100	120913	16,90



TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

Corps ABS, lame acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	9,15

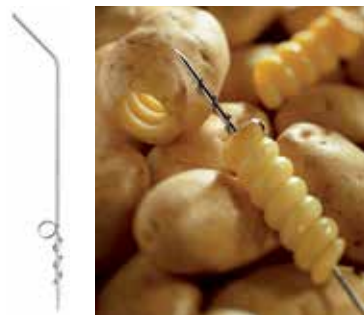


SPIRALES À LÉGUMES

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	20,40



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	6,35



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	17,95



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	11,80



COUPE-ANANAS

Pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste par rotation de la poignée.

Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT	
Plastique	85	180	072701	8,50



Ø mm	H mm	Code	Prix HT	
Acier inoxydable	85	235	072703	19,80



EMINCEUR À LÉGUMES

8 lames inox fines très tranchantes. Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	12,45



DÉCORE-RADIS

Aluminium fondu, avec un revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	18,80



COQUILLEUR À BEURRE

Peut servir aussi d'écaillier pour les petits poissons (rougets, merlans...) ou d'évideur pour les courgettes.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	8,30



COUPE-AVOCAT

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	18,35



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	19,90



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	15,00



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	13,55



CUILLÈRE À ÉVIDER

Cuillère inox, Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	12,50



DENOYAUTEUR COUPE-MANGUE

Une simple pression sur la mangue permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minime. Poignées antidérapantes et lame inox.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	110	215317	13,20



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	20,30



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	32,25



CERCLE À ŒUF INOX

Idéal pour donner une forme bien ronde à vos préparations : oeufs au plat, omelette, mais aussi blinis, crêpes...
Lors de la cuisson sur poêle, plaque à snacker.
Manipulation facile grâce au manche.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
140	125	85	215425	7,10



POCHEUSE À ŒUF INDIVIDUELLE

Fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	8,20



COUPE-ŒUF "COC"

Acier inoxydable, livré sous blister.

Idéal pour décalotter proprement les œufs à la coque.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	13,60



COUPE-ŒUF MAXIMUS

Déoupe 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	16,75



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	11,70



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	14,70



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	13,65



COUPE-ŒUF 6 QUARTIERS

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	25	65	400497	16,85



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
167	70	28	072774	8,60



MOULE
Lame inox, manche PP.

Modèle	mm	Code	Prix HT
Rond	Ø10	121001	9,75
Rond	Ø15	122003	8,60
Rond	Ø18	121004	9,75
Rond	Ø22	121006	9,75
Rond	Ø25	121007	9,75
Rond	Ø28	121008	9,75
Double rond	Ø22 / 25	121009	19,35
Double rond	Ø22 / 30	121013	14,80
Oval	32x18	121010	10,65
Oval cannelé	32x18	121011	13,30



MOULE À POMMES ROND ECOLINE
Lame inox, manche PP.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	5,85



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	5,15



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°1	L mm	Code	Prix HT
	140	120919	94,05



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°2	L mm	Code	Prix HT
	140	120917	94,05



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

L mm	Code	Prix HT
140	421834	193,00



SET DE 3 OUTILS A SCULPTER
Lames inox, manche PP.

L mm	Code	Prix HT
140	421833	30,50



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	64,15





CISEAUX DE PRÉCISION



CISEAUX PROFESSIONNELS

En inox sablé avec anneaux en caoutchouc bleu.

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



CISEAUX TOUS SERVICES

Acier inoxydable, anneaux en plastique.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	7,45



CISEAUX CLASSIQUES

Acier chromé et poli.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	10,25



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	19,75



CISEAUX À OURSINS OU À RAISINS

Lames très pointues en inox.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	20,05



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène.

L mm	Code	Prix
230	1 lame	120451 24,15
360	1 lame	181021 65,00
230	2 lames	090570 42,60



COUPE-VOLAILLE

En inox brillant, avec ressort interne.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	41,50



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	11,20



PLANCHE COUPE-PAIN
En hêtre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	73,70



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Modèle très robuste. Lame acier inoxydable forgée, crantée. Socle hêtre vernis.

L mm	Code	Prix HT
240	120061	122,00
350	120062	219,00



COUPE-PAIN

Socle et poignée polyéthylène. Lame microdentée acier inoxydable. Fabrication robuste.

L mm	Socle	Code	Prix HT
350	Inox	120064	198,00
250	PE	120071	102,00



COUPEAU FENDEUR/TARTINEUR

Lame crantée ; ouvrir la baguette.
Lame unie : beurrage.
Acier inoxydable, manche polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
85	121021	9,70



COUPEAUX À PAIN

Lame dentée.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
GLOBAL	220	120215	96,05
MATFER FORGÉ	230	120539	73,65
MATFER SURMOULÉ	280	090913	24,70
CLASSIC	200	120411	23,35
GIESSER	240	182109	16,05



PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES

Hêtre naturel, fabrication soignée. Grille amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	33,70



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



COUPEAU À COQUILLE SAINT-JACQUES
Lame large 110 mm. Manche ergonomique bleu.

L mm	Code	Prix HT
225	121050	32,85



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

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	34,20



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	67,30

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



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	20,20
180	●	182330	20,20



COUPEAU HUÎTRE 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	20,60



ECAILLEUR À POISSON SCALEX WESTMARK

Grande longueur pour travail rapide, évitant de disperser des écailles avec son collecteur anti projection. Corps aluminium revêtu. Lame acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	15,65



COUPEAU POISSONNIER

Lame acier inoxydable, dentelée.

L mm		Code	Prix HT
1- Manche ABS 3 rivets - Lame inox dentelée			
330	●	090330	51,45
2- Manche évoprene surmoulé, double microdenture			
330	●	182315	36,45



ECAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	34,40



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, pointes diagonales.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	50	120505	17,40



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	8,60

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



ECAILLEUR "MATFER"

Efficace pour petits et gros poissons. Aluminium monobloc.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	16,55



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	20,70

COUPEAUX À HUÎTRES

Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

	L mm	Code	Prix HT
1. Manche palissandre			
	160	121042	13,50
2. Manche bois laqué noir, à mitre			
	160	Avec garde	121043
			9,90
Manche polypropylène			
3.			
	140	Avec garde	121045
			3,15
4.			
	140	Sans garde	090420
			2,15



1.



3.



2.



4.



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	36,85
2 mains	330	565	58	4		122004	72,60
2 mains	400	635	58	4		090347	82,10
2 mains	630	860	55	4	Entremet	122002	151,00



ROQUEFORTAISE

Cadre en fonte laquée.
Socle polyéthylène gris marbré. Facilite la coupe rapide et sans miette des fromages à pâte persillée.
Ø du plateau : 220 mm.

L mm	Code	Prix HT
360	072525	140,00
Paquet de 10 fils de rechange	122011	9,25



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	10,75



FIL À FROMAGE

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

L mm	Code	Prix HT
800	122031	13,35
1000	072571	15,35



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	13,40
10 fils pour lyre n°75		072547	7,65
Lyre N°78	210	122016	12,15
10 fils pour lyre n°78		122017	7,10



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	13,95



FIL À COUPER LE BEURRE

Fil inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	10,70
		Les 10



COUPEAU À PARMESAN

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	21,05



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	130,00
Paquet de 10 fils de rechange		122011	9,25



263509



263510

MINI-GUITARE

Coupe en tranches de produits tendre et homogène : foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, beurre, œufs durs...

Avantages :

- Régularité des portions: 5 mm.
- Découpe rapide: surface de coupe 135 x 122 mm.
- Sécurité d'utilisation.
- Hygiène améliorée.
- Stabilité assurée par pieds ventouses.
- Démontage simple, sans outil, pour passage au lave-vaisselle du bloc de coupe et du support.

Caractéristiques :

- Profondeur : 455 mm.
- Largeur : 233 mm.
- Largeur utile de coupe: 145 mm.
- Hauteur : 150 mm.
- Hauteur bras relevé : 420 mm.
- Poids net : 4,9 kg.
- En acier inoxydable et polyéthylène.
- Fils interchangeables en acier inox Ø 0,4 mm.

	Code	Prix HT
Mini-guitare pour produits ronds, tranches de 5 mm	263509	539,00
Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm	263510	539,00
Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m	263513	27,85

© 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	130,00
Lame de scie			
450	10	100115	12,05



LARDOIRE
Acier inoxydable poli, manche ABS noir.

L mm	Code	Prix HT
250	120861	34,45



ESSE
Ou crochets de cuisine. Acier inoxydable. 2 pointes.

L mm	Ø mm	Poids max kg	Code	Prix HT
Les 10				
80	4	15	911437	10,35
100	4	15	911438	10,65
120	5	35	911439	16,05
140	6	45	911440	19,90
160	6	60	911441	20,75
180	6	90	911442	22,35



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

L mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	3	696	123060	71,20



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

L mm	Code	Prix HT
300	123050	78,25



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	68,50
180	3	617	123056	46,75
160	3	470	123055	38,90



FEUILLE PARISIENNE
Lame inox, manche en polypropylène noir et jaune.

L totale mm	L lame mm	L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	225	100	3	123059	57,00



ATTENDRISEUR À VIANDE
Modèle robuste et lourd en PE.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
350	60	500	181046	33,50



APLATISSEUR
Acier inoxydable.

Ø mm	Poids kg	Code	Prix HT
110	2	090615	70,95



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	286,00
Plateau de rechange polyéthylène				
450	250		120523	63,30



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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	200	30	120526	69,35



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	96,90



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	211,00

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	508,00
22	350	185303	212,00
76	730	185304	377,00
50	600	185305	364,00
42	500	185306	296,00
30	350	185307	184,00
32	600	185308	341,00
25	400	185309	263,00
12	355	185310	247,00





FUSIL À AIGUISER DIAMANT CHEF'SCHOICE

Mèche ovale recouverte d'abrasif à poudre de diamant d'une grande efficacité.

L mm	Code	Prix HT
300	125072	37,00



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	12,85
(B) Standard	Noir	Ronde	300	125050	18,25
(C) Standard	Noir	Ovale	300	090630	30,95
Fusils de boucher					
(D) Standard	Noir/gris	Ronde	300	125046	28,90
(E) Standard	Noir/gris	Ovale	300	125047	41,10
(F) Fin	Noir	Ronde	300	125042	49,85



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	175,00
300	G39, mèche diamant, ovale	120316	185,00
240	G45, mèche céramique ronde	120285	119,00

Mèche céramique G45-R de rechange, à visser dans le manche 120185 27,15



PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	8,90



PIERRE CÉRAMIQUE

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

L mm	l mm	Grains	Ep. grain	Code	Prix HT
210	70	1000	Grain moyen, ép. 24 mm	120296	180,00
210	70	5000	Finition polissage, ép. 22 mm	120297	240,00



2 GUIDES D'AFFÛTAGE

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

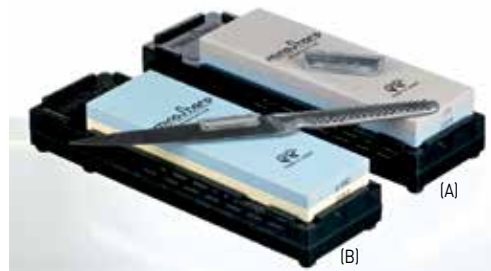
Code	Prix HT
120288	10,80



KIT PIERRE À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global, kit comprenant :
- 1 pierre
- 1 jeu de 2 guides d'affûtage PM et GM.
- 1 boîte plastique de rangement faisant office de support pour la pierre pendant l'affûtage.
A tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

L mm	l mm	H mm	Grains	Ep. grain	Code	Prix HT
210	70	22	120	Gros 459	120301	97,15
210	70	22	1000	Moyen 460	120302	106,00
210	70	22	6000	Polissage 461	120303	153,00



KIT PIERRE À AIGUISER "DUO" À EAU

Kit spécial couteaux Global comprenant :
- 1 pierre réversible à 2 grains différents.
- 1 jeu de 2 guides.
- 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage.
A tremper dans l'eau 10 mn avant chaque utilisation.
Dim boîte : 270 x 90 x 40 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. grain	Code	Prix HT
210	70	22	(A) Gros - moyen	120306	148,00
210	70	22	(B) Moyen - polissage	120307	236,00



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



**AFFÛTAGE FACILE
EN TOUTE SÉCURITÉ**



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	53,50



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	41,45



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	50,60



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. 50-60Hz.



L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Code	Prix HT
235	85	105	2	75	220/240	127620	270,00



- AFFÛTAGE RAPIDE ET SIMPLE À LA PORTÉE DE TOUS
- SECURITÉ DE L'UTILISATEUR
- NE DÉTREPENT PAS L'ACIER DES LAMES

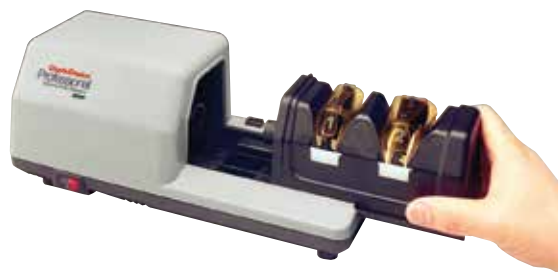


AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2100

Modèle professionnel puissant pour l'affûtage intensif :

- Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
- Module d'affûtage démontable et interchangeable facilement pour le nettoyage, même au lave-vaisselle.
- Module d'affûtage à 15°, spécial "couteaux japonais" disponible en option et interchangeable avec le module classique d'affûtage à 20° d'angle.
- Convient aussi pour l'affûtage des couteaux à lame crantée et des couperets.
- Bâti en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
310	130	130	4,5	50	175	230	127622	510,00
Modèle d'affûtage de rechange 20°							127623	202,00
Modèle d'affûtage de rechange 15°							127624	202,00



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	392,00
Modèle d'affûtage de rechange							127616	144,00

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Pour l'aiguisage des couteaux type japonais.

Transformez les lames de vos couteaux traditionnels : affûtés à 20° en lame haute performance ou à 15° comme les couteaux japonais.

Affûtage en 3 phases pour une polyvalence optimale.

Pour lames lisses et crantées.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
250	110	100	2	50	75	220/240	127621	232,00

**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	233,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312**

Idéal pour la petite restauration, l'aiguiser 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	167,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220**

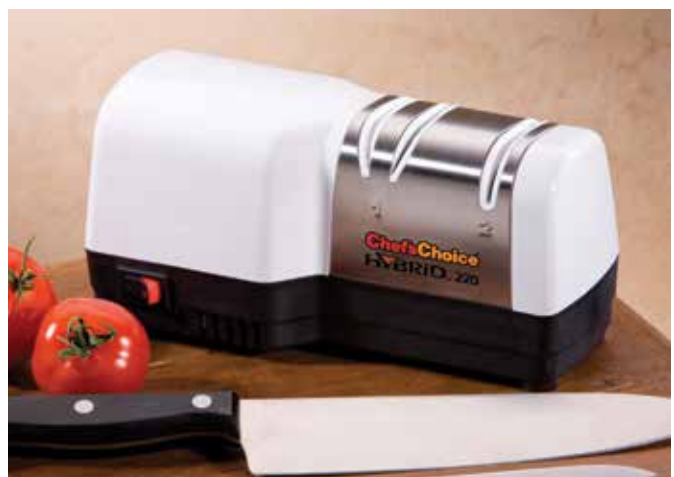
Modèle Hybrid™ combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants.

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'aiguisage 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	76,60





PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES

Le plan de découpe comprend :

- 1 planche support rigide, épaisseur 20 mm, équipée d'ergots.
- 1 plaque flexible et réversible en polyéthylène (1,5 mm d'épaisseur) avec perforations pour calage sur les ergots de la planche.

Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

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.



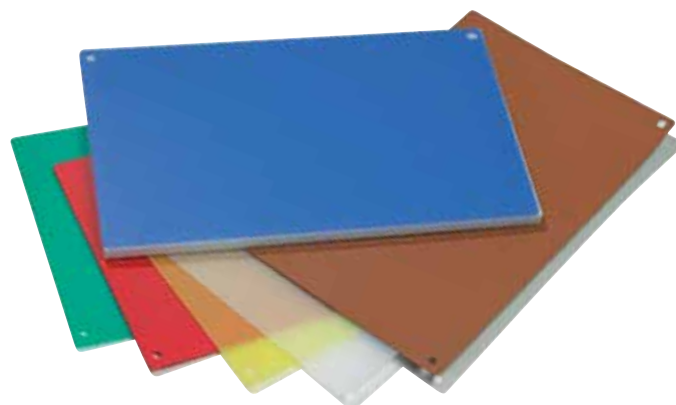
4 | Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.



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	65,60
(B)	530	325		130701	37,50



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
	530	325	1,5	130715	65,35



Protégez votre dos : Rehaussez votre plan de travail !

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



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



- PLAQUE SOUPLE de 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.



BILLOT

Polyéthylène.
Billot épais pour la découpe au couperet.

Ø mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
450	140	○	130101	356,00
450	140	●	130102	385,00
450	140	●	130103	385,00
450	140	●	130105	385,00
450	140	●	130106	385,00



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	28,80
530	325	20	072437	41,75
600	400	20	072435	54,15



PLANCHE À DÉCOUPER MARBRÉE

Polyéthylène. Sans pied ni gorge.

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	26,10
530	325	20	072465	36,80
600	400	20	072470	51,35



PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

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



Légumes



Poissons



Viandes crues



Volailles



Produits laitiers



Viandes cuites



Menus spéciaux



NOIR, SPÉCIAL BARS



PLANCHE À DÉCOUPE 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	10,30

340	240	15	○	poignée	130010	16,50
-----	-----	----	---	---------	--------	-------

400	250	15	○		130043	16,80
-----	-----	----	---	--	--------	-------

400	300	15	○		130044	20,00
-----	-----	----	---	--	--------	-------

530	325	15	○		130046	27,80
-----	-----	----	---	--	--------	-------

530	325	15	●		130054	27,80
-----	-----	----	---	--	--------	-------

530	325	15	●		130068	27,80
-----	-----	----	---	--	--------	-------

530	325	15	●		130070	27,80
-----	-----	----	---	--	--------	-------

530	325	15	●		130050	27,80
-----	-----	----	---	--	--------	-------

530	325	15	●		130066	27,80
-----	-----	----	---	--	--------	-------

600	400	15	○		130048	38,20
-----	-----	----	---	--	--------	-------

600	400	15	●		130056	39,30
-----	-----	----	---	--	--------	-------

600	400	15	●		130069	39,30
-----	-----	----	---	--	--------	-------

600	400	15	●		130071	39,30
-----	-----	----	---	--	--------	-------

600	400	15	●		130052	39,30
-----	-----	----	---	--	--------	-------

600	400	15	●		130067	39,30
-----	-----	----	---	--	--------	-------



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



L mm	l mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
400	250	20	○	130311	17,60
400	300	20	○	130312	22,15

530	325	20	○	130317	30,30
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270212	30,85
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270214	30,85
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270216	30,85
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270218	30,85
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270220	30,85
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270221	30,85
-----	-----	----	---	--------	-------

530	325	20	●	270223	30,85
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	○	130315	42,75
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130074	43,70
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130076	43,70
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130078	43,70
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130080	43,70
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130082	43,70
-----	-----	----	---	--------	-------

600	400	20	●	130083	43,70
-----	-----	----	---	--------	-------

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	127,00



PLANCHE À DÉCOUPER

Hêtre, monobloc.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
530	320	30	130426	30,70
600	400	30	130427	40,35



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

Hêtre.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	14,35
400	240	20	072495	14,85



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	58,05
Lame de rechange, boîte de 2		139006	25,75



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	47,70

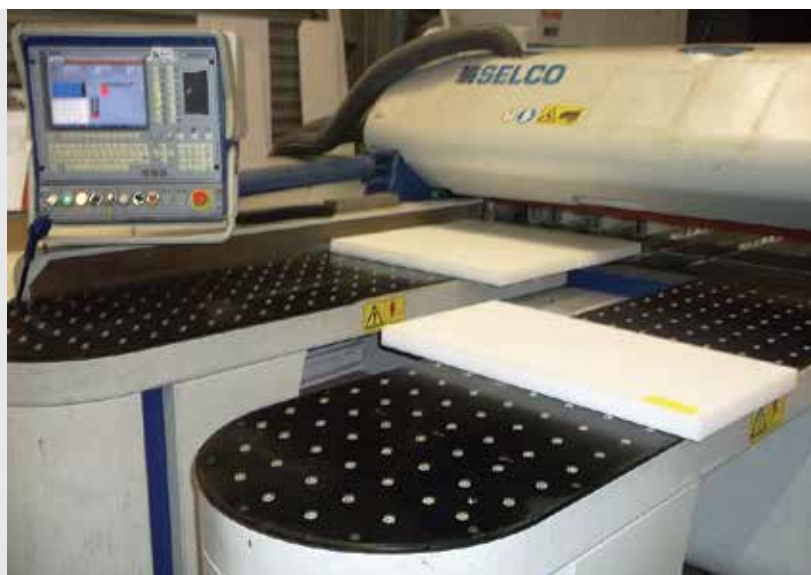


RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
170	100135	15,55

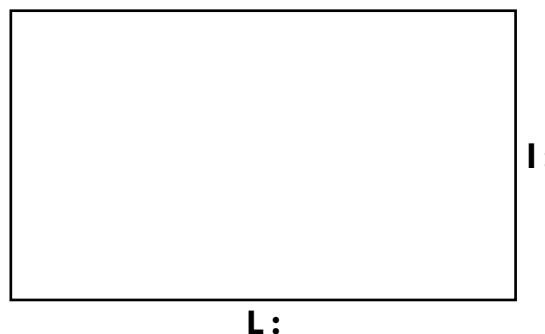
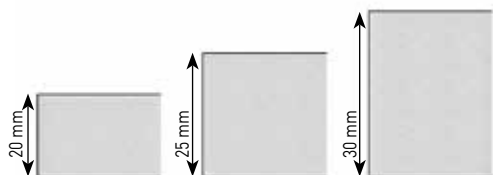
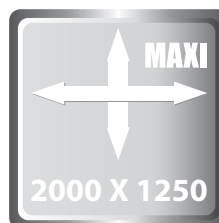
Un service "sur mesure" de planches à découper à vos formats !



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.

Fabrication à la demande, délai de livraison confirmé à la réception de commande.



Planches en polyéthylène HD 500 blanc, sans chanfrein, rabotées.

Dimensions inférieures à :	Epaisseur des planches					
	20 mm		25 mm		30 mm	
	Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
500 x 625 mm	130801	65,05	130811	81,80	130821	96,55
1000 x 625 mm	130802	132,00	130812	162,00	130822	196,00
1500 x 625 mm	130803	194,00	130813	243,00	130823	290,00
1000 x 1250 mm	130804	261,00	130814	326,00	130824	390,00
2000 x 1250 mm	130805	507,00	130815	625,00	130825	747,00





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	134 - 155
Mise en place	156 - 163
Ustensiles pour le dressage	164 - 165
Siphons	166 - 170
Robots électriques	172 - 183
Batteurs mélangeurs	184 - 187
Trancheurs	188 - 193
Machines sous vide	194 - 197
Thermomètres et minuteurs	198 - 209
Balances	210 - 213

Le nouveau commis du chef !

Un seul concept pour couper, trancher et écraser



DÉMONTABLE

Colonne démontable et rangement aisé.



ERGONOMIE

Large poignées ergonomiques et sécurisantes.

POLYVALENCE

Poussoir interchangeable, sans outil.

CONFORT

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

EFFICACITÉ

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé. Bloc lames interchangeable.

ROBUSTESSE ET LÉGERTÉ

Support en matériau composite.

PRATIQUE

Récupération des coupes dans un bac à placer directement sous l'appareil (bac GN 1/2 prof 100 mm maxi, non fourni).

SUPPORT AVEC ACTIONNEUR

Piètement avec poignées, vendu seul sans outils.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Support avec actionneur	400	400	510	215612	120,00
Actionneur (tiges et poignées), vendu seul				215614	74,00
Support vendu seul (compatible avec actionneur et accessoires)				215643	56,00

15 possibilités de transformer fruits, légumes, oeufs, fromages avec le Prep Chef et sa version "compact"

LE COMMIS VERSION "COMPACT"



COMPACT =
STOCKAGE FACILE



DÉMONTABLE

Colonne démontable et rangement aisé.



POLYVALENCE

Poussoir interchangeable, sans outil.

EFFICACITÉ

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé. Bloc lames interchangeable.

ROBUSTESSE ET LÉGERETÉ

Support en matériau composite.

ADAPTABLE

à tous types de bacs gastro Bourgeat GN 1/2 et GN 1/3 (voir p. 34, 452, 454).



Les 15 outils pour couper, trancher et écraser sont adaptables et interchangeables sur les supports des Prep Chef et Prep Chef Compact.

(voir pages suivantes)

SUPPORT COMPACT PREP CHEF

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	115,00



COUPER



COUPE-FRITES



1. Coupe-frites 8 x 8 mm
2. Coupe-frites 10 x 10 mm

	Code	Prix HT
1)	215626	93,25
2)	215627	93,25

COUPE-FRITES RECTANGULAIRES



Coupe-frites 8 x 16 mm

	Code	Prix HT
	215628	93,25

DIVISEUR À TOMATES CERISE



4 quartiers

	Code	Prix HT
	215615	80,15

PORTIONNEUR À FROMAGES



Retirer les ressorts pour l'utilisation.

Portionneur 8 parts

	Code	Prix HT
	215838	114,00

DIVISEUR À TOMATES ET À AGRUMES



1. 6 quartiers
2. 8 quartiers

	Code	Prix HT
1)	215616	65,15
2)	215618	65,15

COUPE-ŒUFS QUARTIER



Retirer les ressorts pour l'utilisation.

6 quartiers

	Code	Prix HT
	215836	101,00

COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR



Quartiers-étrogneur

	Code	Prix HT
	215619	93,25

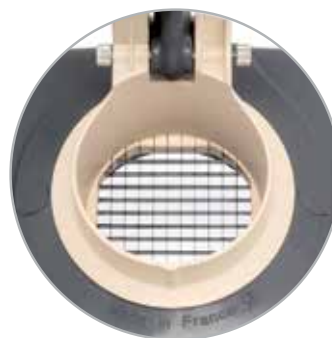


COUPER



1 KG D'OIGNONS COUPÉS EN CUBE 8 X 8 MM
EN MOINS D'UNE MINUTE !

PAS DE PERTE DE JUS =
GOÛT PRÉSERVÉ



COUPE OIGNONS 8 X 8 MM PREP CHEF

	Code	Prix HT
Accessoire coupe-oignons, seul Compatible avec le support du Presse-purée	215651	111,00



SUPPORT

Vendu seul. Compatible avec actionneur et accessoires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	237	215643	56,00

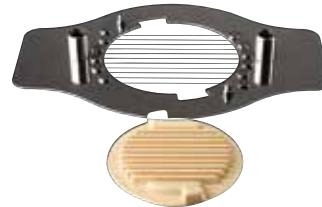


TRANCHER

4 blocs lames



COUPE-FROMAGE RONDELLES

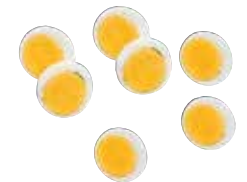


Retirer les ressorts pour l'utilisation.

Rondelles 8 mm

Code	Prix HT
215851	120,00

COUPE-OEUFs RONDELLES



Retirer les ressorts pour l'utilisation.

Rondelles 5 mm

Code	Prix HT
215831	120,00

COUPE-RONDELLES



1. Rondelles 5 mm

2. Demi-rondelles 5 mm

	Code	Prix HT
1)	215611	112,00
2)	215613	116,00



**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	41,70





ÉCRASER

**1 seul geste,
3 fois plus rapide**



TEXTURE
EXCEPTIONNELLE

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



SUPPORT
Vendu seul. Compatible avec actionneur et accessoires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	237	215643	56,00



ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE, VENDU SEUL

Code	Prix HT
215641	111,00

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

Ø mm	H mm (avec manivelle)	Code	Prix HT
Moulin N°5 inox avec 1 grille Ø 3 mm			
370	320	215505	351,00
Moulin N°5 étamé avec 1 grille Ø 3 mm			
370	320	215515	240,00



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

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	139,00
Moulin N°3 étamé avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm			
310	250	215513	91,00



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	45,00



PRESSE PURÉE MANUEL

Pour la réalisation de purées "à l'ancienne".
Perforations Ø 3 mm. Forme ergonomique avec patte d'appui afin de poser l'appareil sur le récipient. Fonte d'aluminium laquée.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	49,10



SÉCURITÉ TOTALE,
COUPE VRAC
LAVABLE LAVE-VAISSELLE



COUPE-TOMATES MANUEL

Découpe les tomates sans efforts, même bien mûres, en rondelles de 6 mm.

Il permet :

- La coupe en vrac avec réception dans un bac gastronome sous l'appareil (Production horaire en vrac : 1200 tomates environ).
- La coupe tomate par tomate avec réception dans l'assiette ou ravier évitant les manipulations.

Sécurité de l'utilisateur assurée en interdisant l'accès de la main sur les lames.

Hauteur poignée position basse : 270 mm. Hauteur poignée position haute : 455 mm.

Hauteur sous pieds : 120 mm. Ecartement entre pieds : 328 mm.

Passé au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
425	180	6	215710	466,00

Bloc-lames de rechange, écartement 6 mm

Code	Prix HT
215720	119,00

Accessoires	Code	Prix HT
Equeteur à tomates inox, manche plastique noir	090417	5,15

Bac de réception GN 1/2, P 100 mm

Code	Prix HT
763110	19,60



COUPE-LÉGUMES "LE ROUET" GOURMET

Découpe originale des légumes en spaghetti, 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	243,00

swing by Matfer

Ensemble des pignons à l'abri des projections.

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	138,00



**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	124,00





Réalisez des coupes précises et régulières en toute sécurité

- Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".
- Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette.
- Découpe en bâtonnets, précise et nette.
- Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.
- Corps en matériau composite, nettoyage facile.
- Poignée large et fonctionnelle : une prise en main franche.
- 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	157,00





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.
 Livrée sans poignée-poussoir.

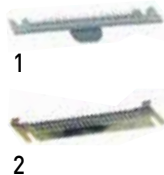


	Code	Prix HT
Mandoline inox	215001	125,00
Poussoir complet	215005	25,25



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	72,80





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	27,10



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	291,00
Lame de rechange	215051	41,30



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	49,40



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	42,50



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	26,45



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	18,10



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	247,00



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	23,25
Couteau peleur de rechange				215158	5,70



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



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

MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

A régulation de vitesse.

Transmission épicycloïdale - engrenages blancs en Téflon. Bâti acier chromé.

Débit horaire : 12 kg environ. Idéale pour restaurants et collectivités.

Largeur cylindres du laminoir : 220 mm. 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	2339,00



MACHINE À PÂTES R 220

Débit horaire 12 kg environ.

Largeur cylindres du laminoir : 220 mm.

Épaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.

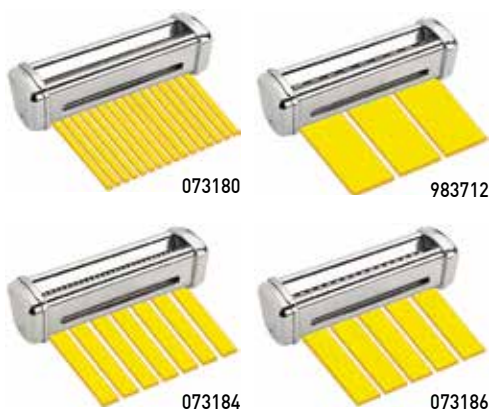
Engrenages en acier, fraisés et trempés.

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



073180

983712

073184

073186



073181

073182

CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220

	l mm	Code	Prix HT
n°1, vermicelle	1,5	073180	173,00
à spaghetti	2	073181	173,00
n°2, tagliatelle	2	073182	173,00
n°3, trinette	4	073184	173,00
n°4, fettucine	6,5	073186	173,00
n°5, lasagnette	12	983712	173,00



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.

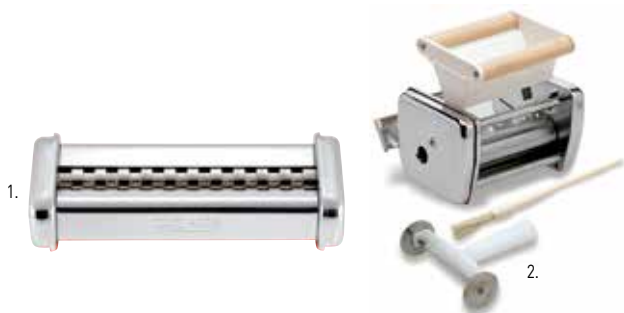
L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
190	160	120	2,77	073140	58,60



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	69,40



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	29,05
Spaghetti	175	60	50	2	073147	29,05
Tagliatelle	175	60	50	2	073149	29,05
Trenette	175	60	50	4	073150	29,05
Fettucine	175	60	50	6,5	073151	29,05

2. ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA

Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Ravioles 50x50 mm. 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	58,10



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA

Version motorisée du modèle IMPERIA, équipé d'un moteur 65 watts, 220-240Volt monophasé 50-60Hz. 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	182,00



ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

L pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
13	10	320	40	073220	10,00



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

L pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
6	19	320	40	073221	10,00



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

L pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
4	26	320	40	073222	10,00



SÉCHOIR A PÂTES

En hêtre, équipé de 4 bras.
Permet de sécher jusqu'à 1 kg de pâtes fraîches.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	22,25

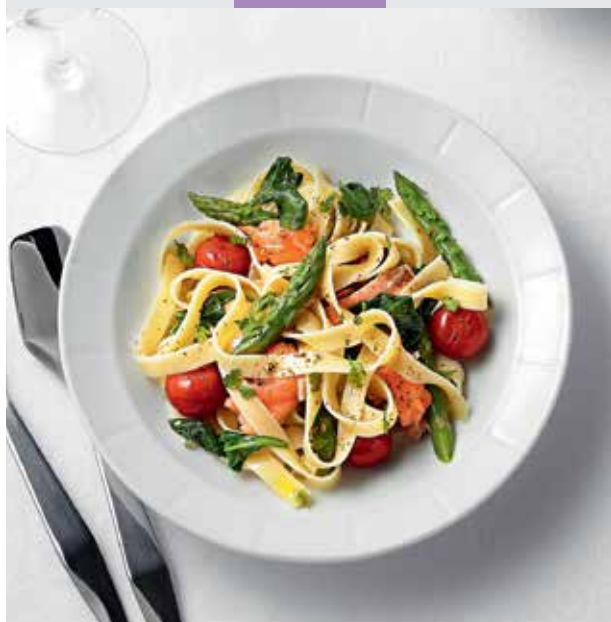
**MOULE À RAVIOLI RAVIOLAMP**

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 de hêtre.

Plaques	L mm	l mm	Code	Prix HT
24 raviolis carrés (1)	270	105	073195	24,40
36 raviolis carrés (1)	300	140	073200	24,40
12 raviolis carrés bombés (2)	340	140	073194	24,40



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	9,70



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 déchiquetés : arôme et saveur préservés.

Râpes livrées avec étui de protection de la lame pour le rangement. Lavable au lave-vaisselle. Lavage des étuis à la main.



NEW!

RÂPES PREMIUM
Les râpes incontournables pour les Chefs !
Manche ergonomique, toucher velours.

L totale mm	L lame mm	Manche	Code	Prix HT
320	200	●	991616	18,60
320	200	●	991617	18,60
320	200	●	991618	18,60
320	200	●	991619	18,60



RÂPE PREMIUM

Couleur 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	●	186631	18,60



RÂPES PREMIUM

Les râpes incontournables pour les Chefs !
Manche ergonomique noir, toucher velours et embouts caoutchouc anti-éraflures 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



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



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
① Râpe zesteur	186620	25,10
② Râpe gros grains	186621	25,10
③ Râpe très gros grains	186622	25,10
④ Râpe double tranchant	186623	25,10
⑤ Râpe rasoir large : copeaux chocolat, truffes...	186624	25,10
⑥ Râpe étoile : parmesan	186625	25,10
⑦ Poussoir de protection	216100	5,85
⑧ Râpe mandoline	186627	24,85

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 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 amovible pour nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	40,50



RAPE RASOIR MATFER

"Râpes rasoir" tranchantes pour coupes nettes, fines et régulières. Manche élastomère ergonomique avec prise en main assurant une bonne stabilité de la râpe, compatible lave-vaisselle. Dimensions râpe : 110 x 40 mm. Longueur totale : 330 mm. Lame acier inoxydable. Livrées sous blister.

	Code	Prix HT
1. Râpe zesteur 2 mm, pour citrons, gingembre, ail et râpage fin de fromages à pâte dure.	216011	18,00
2. Râpe moyenne 4 mm, pour râper le chocolat, les fromages à pâte dure, les fruits.	216012	18,00
3. Râpe à copeaux 22 mm, pour chocolat et fromages à pâte dure.	216015	18,00



SPÉCIAL HERBES ET OIGNONS

HACHOIR À MAIN ROTATIF

Lame en acier inoxydable. Corps et poussoir en plastique. Bouchon pour le stockage après éminçage. A mouvement rotatif par quart de tour.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	190	072874	23,25



TUYAU ÉPLUCHE AIL

Epluchage efficace et rapide des gousses d'ail sans manipulation. Introduire la gousse dans le tuyau, rouler d'avant en arrière pour faire décoller la peau. En évopène, 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	27,30



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	11,15



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	20,45



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	17,15



RÂPE À FROMAGE À MANIVELLE

Acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	17,00



RÂPE À MUSCADE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	9,10



MÉCANISME
"PEUGEOT"
GARANTIE
À VIE

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.



	Ø mm	L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
●	95	110	95	130	661458	69,90
●	95	110	95	130	661459	76,90



UNE COULEUR PAR
VARIÉTÉ DE POIVRE



MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"

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

Coloris	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Chocolat	67	270	661406	45,90
Bois	67	270	661407	45,90
Rouge	59	220	661419	48,00
Noir	59	220	661420	48,00
Blanc	59	220	661421	48,00



NEW!

MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA

La combinaison innovante des fonctions shaker et moulin permet de pré-concasser les bâtons de cannelle grâce à la bille du shaker, puis de les mouliner très finement dans le mécanisme pour profiter pleinement de la saveur incomparable d'une cannelle fraîchement moulue.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
68	220	661430	65,00



NEW!

MOULIN À POIVRES LONGS ISEN

Spécialement conçu pour mouliner les poivres longs et les très gros grains de poivre. Permet également de mouliner certaines épices séchées de gros gabarit (ex : cardamome, badiane, fève tonka...). Mouture réglable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
70	160	661431	89,00



SYSTÈME
BREVETÉ
CONÇU POUR
MOUDRE LE SEL
MÊME HUMIDE



MOULIN À SEL HUMIDE PEUGEOT

Bois vernis, équipé avec le mécanisme "Peugeot" garanti à vie.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Oléron	140	661409	38,90

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	32,00
Bois clair	53	220	661418	32,00



OUVRE-SANDWICH



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	368,00

Lame de rechange complète avec bouton de serrage 215765 86,40



**SÉCURITÉ
ET
GAIN DE TEMPS**

OUVRE-BOÎTES



**SIMPLICITÉ ET
ROBUSTESSE**



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé.

	Code	Prix HT
Automatic, poignée plastique	230006	14,75
Titan, poignée bois	230007	27,85
Couteau de rechange Titan	230008	5,40
Molette de rechange Titan	230010	6,95



**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	33,45



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 antibactéries ralentissant leur prolifération.
- Tige et socle acier inoxydable.
- Poignée matériau composite.
- Molette en acier spécial, inoxydable.



GARANTIE 3 ANS*



Modèle	Boîtes par jour	Tige L mm	Molette Ø mm	Tête	Code	Prix HT													
EZ 20	20	400	25	Métal noir	230203	171,00													
EZ 20	20	630	Métal noir	230207	184,00	EZ 40	40	630	40	Métal noir	230209	322,00	EZ 60	60+	630	40	Inox	230210	433,00
EZ 40	40	630	40	Métal noir	230209	322,00													
EZ 60	60+	630	40	Inox	230210	433,00													

* 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	95,80



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	4,05
59	208	70	116342	4,50
75	208	76	116343	4,90
94	208	87	116344	5,65



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	6,00
100	Jaune	PP	116401	6,00
100	Vert	PP	116403	6,00
100	Blanc	PP	116404	6,00
100	Bleu	PP	116405	6,00
200	Blanc	PE	116406	10,15



BOUTEILLE 1L

En PE, bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Large ouverture de remplissage pour utilisation et nettoyage faciles.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
85	255	116341	8,05



FLACONS VERSEURS SOUPLES

Pour une garniture rapide et précise. Utilisable toutes sauces et crèmes liquides. Polyéthylène souple, avec bouchon à bec.

H mm	Ø mm	C cl	Transparent	Jaune	Rouge	Prix HT
180	50	28	116378	116379	116380	2,50
185	60	35	116382	116383	116384	2,90
240	70	70	116386	116387	116388	4,80



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	28,75



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	11,85



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	9,00
235	190	35	714022	10,35

MINI-PLATS "JAPONAIS"

Petits contenants pratiques en cuisine pour le stockage des herbes et condiments, épices et petites préparations.

- Évite 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	86,15

	C cl	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Bac	30	100	65	55	714001	11,80
Bac	60	135	105	60	714002	14,90
Bac	90	160	110	65	714003	23,05
Couvercle pour 30 cl	-	110	75	-	714011	8,20
Couvercle pour 60 cl	-	145	115	-	714012	8,35
Couvercle pour 90 cl	-	170	120	-	714013	8,85



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	348,00

ACCESSOIRES

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
Plaque eutectique supplémentaire					
265	162	30		511512	13,90
Bac GN 1/9 supplémentaire					
175	108	100	Inox	747010	22,70
175	108	100	Cristal +	757110	4,80



CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Avec	Code	Prix
585	200	146	Bac cristal	511508	264,00



- FONCTIONNE SANS ÉLECTRICITÉ.
- ENCOMBREMENT TRÈS RÉDUIT.
- MODULARITÉ (BACS GASTRONORMES).
- EXISTE EN DEUX FORMATS.



Concept de stockage des assaisonnements de cuisine

Mise à disposition simple et rapide de toutes les épices.

Inclinaison du support : vision du contenu aisée.
Couvercle en plexiglass : protection des ingrédients.

Deux déclinaisons :

- Grand modèle : 6 bols + 1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.
- Petit modèle : 4 bols, encombrement réduit.

Bols ABS 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	222,00



	Nbre bols	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GM	6	380	360	145	017082	349,00



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	38,15



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'innox.
- 1 tuyau souple à fixer sur l'embout.
- 4 filtres de recharge 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	237,00



LE FUMOIR POUR PRODUITS LIQUIDES



159115

159116

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 10 L de sciure hêtre 100%	159115	9,45
					Sac 10 L de copeaux hêtre 100%	159116	10,30



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. 50-60Hz.

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	195,00

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 **CONFORTABLE**

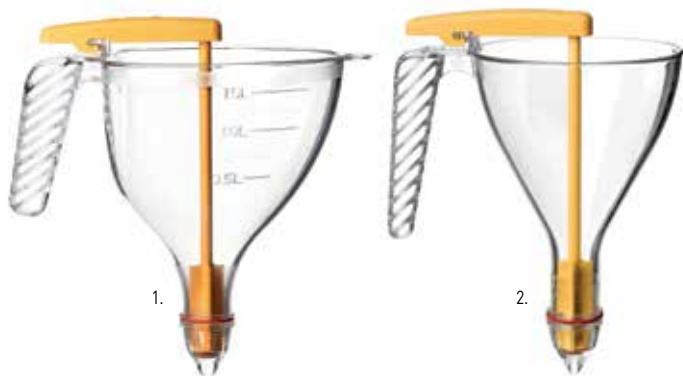
JOINT d'étanchéité et **DOUILLE** à vis Ø 4 mm



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	109,00

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	56,05



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	248,00



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	136,00
Support	140	215	-	116515	18,30



NEW!



2 EN 1



PINCE/CUILLÈRE DU CHEF
Acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
170	25	652010	15,25



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	6,05



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	18,55



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	5,15



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	9,90



652013



652022



652021



652012



652020

PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	9,20
150	7	Droite	652020	9,10
200	25	Décalée	652021	11,65
300	12	Droite	652013	12,40
350	40	Coudée	652022	17,60

© Eric Ferot - 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	9,40



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	12,55
Souple, pleine				
100	60	278	072040	12,45



MINI-PINCE INOX

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

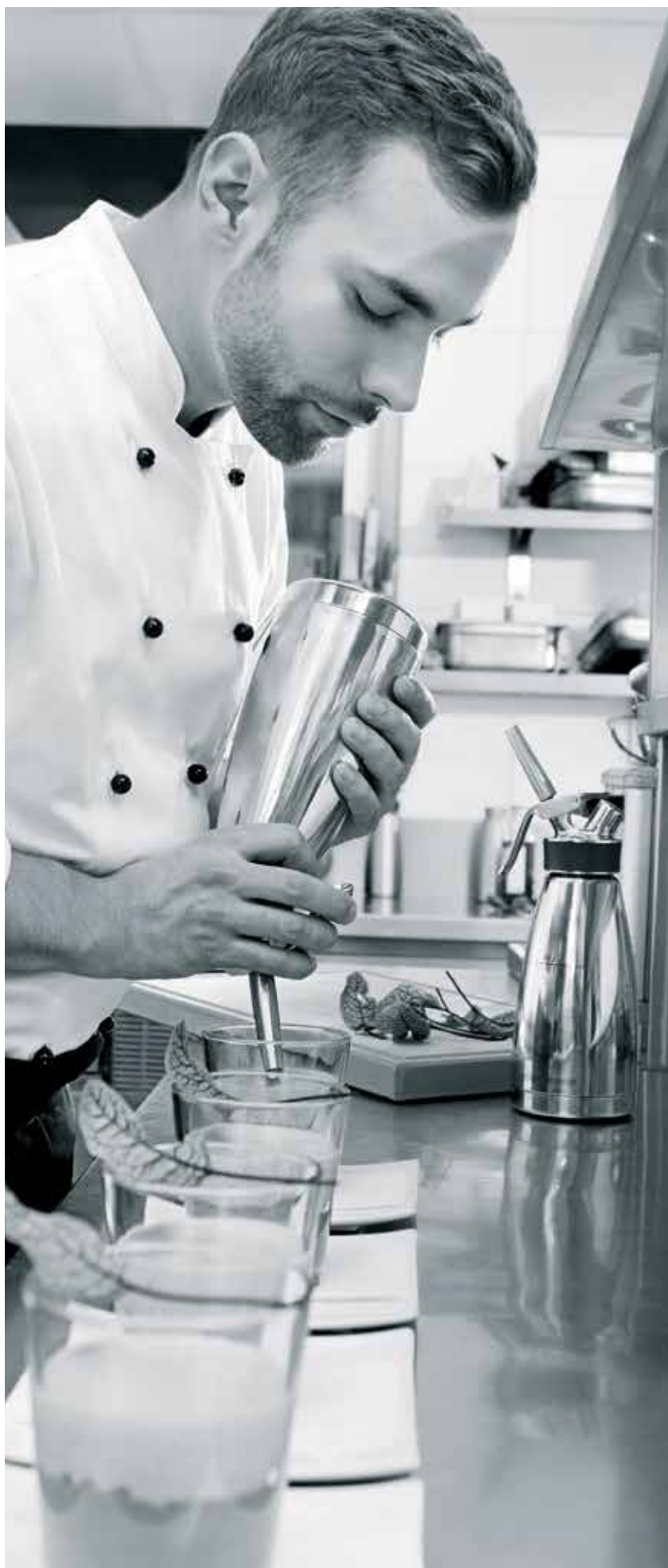
L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
115	17	plate	652033	3,90
115	24	feuille de chêne	652035	3,55
175	30	feuille de chêne	652014	4,05



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
 Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	8,45



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	88,35
100	044178	96,45



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	128,00



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	199,00
Prolongateur pour tube		672006	17,25



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	112,00
50	672043	102,00
25	672044	89,90

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 col des siphons.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	105	672030	33,50



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	20,45



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	18,20



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	25,05



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



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.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules	044181	6,95
Boîte de 24 capsules	044184	15,75
Boîte de 50 capsules	044186	32,15



NEW!

SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

Pieds lesté.

Compatible avec tous les siphons iSi inox : gamme Gourmet, Thermo-whip et Cream Whip. Siphon toujours prêt à l'emploi, sans avoir à l'agiter entre les utilisations.

H mm	L mm	Code	Prix HT
160	115	672106	49,00



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. Housses en silicone. Pour siphons Gourmet Whip 0,5 et 1 L.

C.L	U.V.	Code	Prix HT
0,5 L	1	672103	7,50
1 L	1	672104	8,15



MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante maintenant au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', pistolets pâtisseries et à chocolat, colorants à chocolat.

Thermostat réglable 30° à 80°C. 30°C : chocolat, 45°C : nappage, 65°C : siphons, 80°C : sauces.

Air chaud ventilé pour répartition homogène de température. Petit format pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisserie.

Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L.

Porte transparente.

Carosserie tout inox avec isolation.

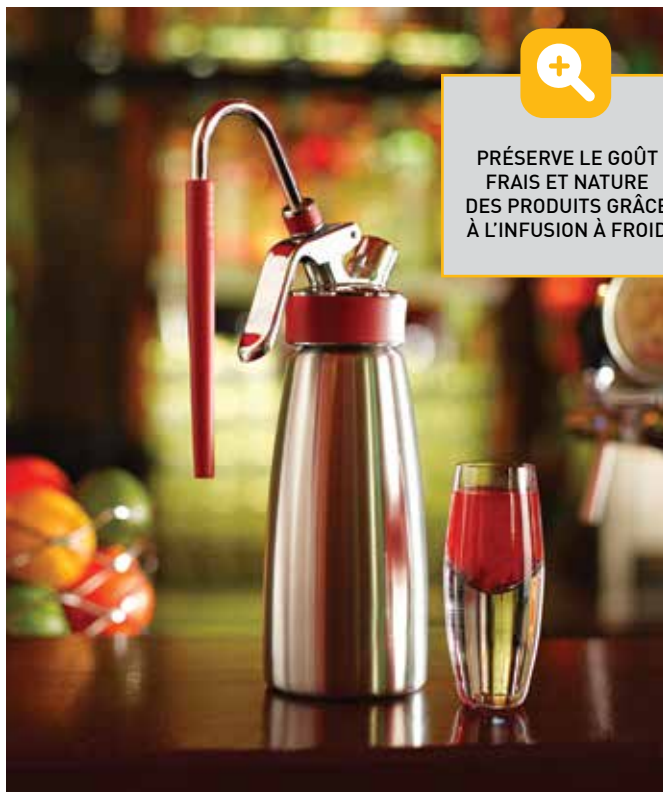
Poids : 16 kg.

Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.

Puissance : 400 W - 230 V monophasé. 50 Hz.

L int. mm	P. int. mm	H int. mm	L ext. mm	P. ext. mm	H ext. mm	Code	Prix HT
330	270	400	400	425	534	675007	768,00

Rapid'infusion : infuser des arômes à froid dans les liquides en 2 minutes



PRÉSERVE LE GÔÛT
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	22,60

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.

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

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



- 1** Remplir avec le liquide et la substance solide : Remplir l'iSi Gourmet Whip avec les ingrédients jusqu'à la contenance maximale.



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



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



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

Le distributeur de film alimentaire



DÉCOUPE EN TOUTE SÉCURITÉ

- 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.
- Carrosserie robuste en acier inoxydable, aluminium et matériau composite.



SABRE COMPLET SANS PAPIER

Appareil compact conçu pour la distribution / découpe manuelle des rouleaux professionnels largeur 450 mm

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
590	212	140	Sabre 450	960345	286,00

PIÈCES DETACHÉES

Modèle	Code	Prix HT
Couteau-molette avec support à clipper	960392	23,75
Rouleau de film étirable 450 mm	960216	9,15
Rouleau de papier Exopap	320205	44,90
Rouleau Aluminium	718202	23,00

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	207,00

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	162,00

	Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml	210360	17,70
Couvercle pour récipient	210361	2,45
Support blanc mural	210362	5,85
Couteau-fouet	210363	9,10
Couteau-mélangeur	210364	9,10
Couteau-étoile	210365	9,85
Couteau à viande	210366	13,15



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	207,00
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	212,00

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	301,00
285	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	306,00

RETROUVEZ LES BLENDERS DE BAR DANS LE CATALOGUE



- 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'aeromix, 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	210,00



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	439,00
CMP 300 V.V.	300	660	30	2300 à 9600	3,1	350	460560	546,00
MP 350 ultra	350	740	50	9500	4,6	440	210534	592,00
MP 350 ultra V.V.	350	740	50	1500 à 9000	4,8	440	210535	643,00
MP 450 ultra	450	840	100	9500	4,9	500	186902	657,00
MP 450 ultra V.V.	450	840	100	1500 à 9000	5	500	210545	715,00
MP 550 ultra	550	940	200	9000	5,2	750	186903	1029,00
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	928,00
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	996,00



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	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	450	10	120440	709,00



FONCTION PULSE

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

L mm	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	550	10	210731	1121,00



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	267,00
Pack 5 disques	211013	353,00



COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Code	Prix HT
Couteau cranté	210712	131,00
Couteau lisse supplémentaire	120412	117,00



R301 ULTRA

- 1 vitesse 1500 tr/min.
- Fonction "Pulse".
- Cutter capacité 3,7 L avec couteau lisse.
- Coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique Ø 58 mm.
- Livré avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2x2 mm.
- Collection de 23 disques inox en option.
- Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts.
- Cutter inox. Coupe-légumes matériau composite.

L mm	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	280001	2196,00



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	2646,00



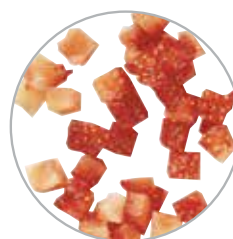
PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

Code	Prix HT
210702	229,00



ACCESSOIRES POUR R301 ET R301 ULTRA

	Code	Prix HT
Couteau lisse	120425	117,00
Couteau denté "spécial persil"	120426	144,00
Couteau cranté supplémentaire	210715	131,00



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

Comprenant 1 disque éminceur + 1 grille. Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Kit cube 8 x 8 mm	210738	258,00
Kit frites 8 x 8 mm	210741	276,00
Kit frites 10 x 10 mm	190774	276,00

NEW!

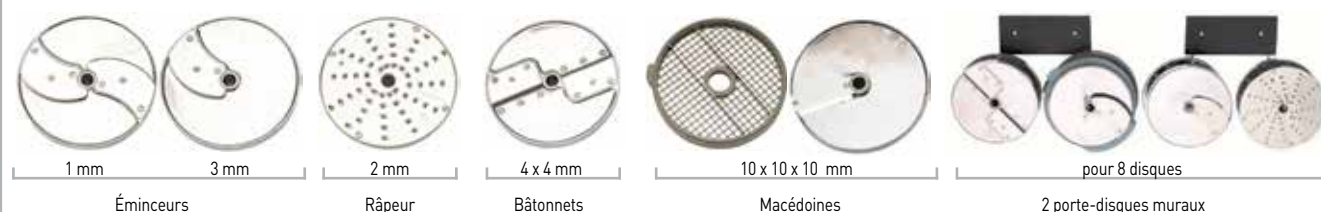


COUPE-LÉGUMES CL50

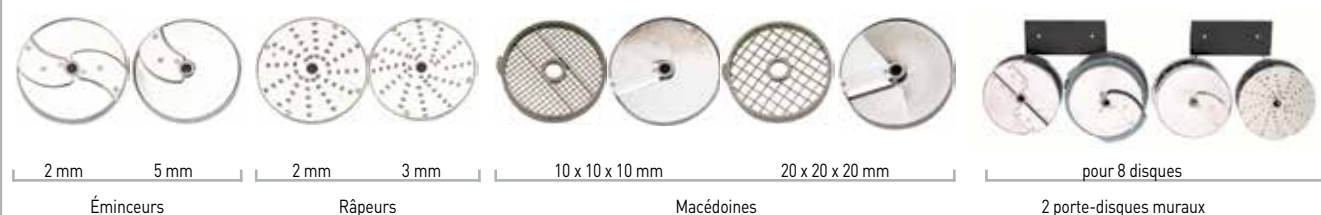
Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoines, cubes, bâtonnets même des produits les plus fragiles.
Équipé de 2 goulottes, 1 goulotte large et 1 goulotte ronde Ø 58 mm pour légumes longs.
Moteur asynchrone puissant 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	1698,00

PACK RESTAURATION



PACK COLLECTIVITÉ



EQUIPEMENT DE COUPE POUR CL50

- Pack 6 disques restauration :
Eminceur 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 :
Eminceurs 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	898,00
Pack 8 disques Collectivités	210804	1074,00

Sélection de disques	Code	Prix HT
Disque éminceur 0,6 mm spécial amandes	210820	148,00
NEW! Disque éminceur 2 mm	120472	162,00
NEW! Disque éminceur 3 mm	120474	162,00
Disque éminceur 5 mm	210826	148,00
NEW! Disque râpeur 1,5 mm	120480	118,00
NEW! Disque râpeur 2 mm	120482	118,00
NEW! Disque râpeur 3 mm	406969	118,00
Disque julienne 2,5 x 2,5 mm	283062	225,00
Équipement cube 8x8 mm	210838	289,00
NEW! Équipement cube 10x10 mm	120483	287,00
Équipement cube 14x14 mm	210840	289,00
Disque éminceur ondulé 3 mm	210843	181,00
Disque éminceur oignon/chou 1x26 mm	210853	348,00
NEW! Équipement frites 8x8 mm	281894	335,00



POSSIBILITÉ DE COUPE
EN BRUNOISES ET
GAUFRETTES

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

Goulotte cylindrique rotative Ø68mm pour légumes longs et gaufrettes. Grande goulotte 170x72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0,6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option).

Caractéristiques :

- Bloc moteur inox.
- Cuve et couvercle métallique.
- Redémarrage automatique par le levier.
- Vitesse de rotation : 375tr/min.
- Moteur asynchrone.

L mm	l mm	H mm	W	Kg	V	Hz	Code	Prix HT
615	390	760	550	21,5	230	50	406106	2695,00



406814



403363



406969



283062



406107



281895



406108

Sélection de disques spécifiques CL 50 Gourmet	Code	Prix HT
Disque gaufrette 3 mm	403363	231,00
Équipement brunoise 2 mm	406107	255,00
Équipement brunoise 3 mm	281895	262,00
Équipement brunoise 4 mm	406108	255,00
Rangement mural pour couteau et disques Boîte en PA pour loger un couteau et 2 tiges inox pour positionner des disques. 220 x 110 x 110 mm	406814	48,05



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	1335,00



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	2697,00



CONVIENT NOTAMMENT EN PÂTISSERIE POUR BROSER LES FRUITS SECS : AMANDES, NOISETTES, NOIX POUR INCORPORER DANS LES BISCUITS, "TANT POUR TANT", BASES PRALINÉS ET CROUSTILLANTS NOUGATINE.



SPÉCIAL PRÉPARATIONS
MIXÉES, MONO-PORCION
DE 80G À 200G



NEW!

BLIXER 2

Réalisation minute de mixés, salés et sucrés. Pulvérisation à sec de produits déshydratés.

Caractéristiques :

- Cuve inox 2.9 L avec racleur.
- Couvrete étanche.
- Couteau avec lames micro-dentées.
- Vitesse 3000tr/min.

50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
281	210	389	14	700	230	186900	1929,00



SPÉCIAL PRÉPARATIONS
MIXÉES, JUSQU'À
10 PORTIONS DE 200



NEW!

BLIXER 3

Réalisation minute de mixés, salés et sucrés. Pulvérisation à sec de produits déshydratés.

Caractéristiques :

- Cuve inox 3.7 L avec racleur.
- Couvrete étanche.
- Couteau avec lames micro-dentées.
- Vitesse 3000tr/min.

50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
330	210	450	14	750	230	186901	2323,00

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 :

- Couvrete 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	2721,00



CENTRIFUGEUSES



**JUS FRAIS À LA DEMANDE
ET EN QUANTITÉ**

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.



L mm	l mm	H mm	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.

l mm	P mm	H mm	V	W	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	230	1300	50/60	210353	3101,00

Moteur asynchrone, silencieux.

Goulotte automatique Ø 79mm, utilisation de fruits entiers : gain de temps.

Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox.

Cuve inox.

Bec verseur, fonction anti-éclaboussures.

Ramasse-goutte : poste de travail toujours propre.

Ejection des déchets.

Montage et démontage sans outil : nettoyage facile.

Vitesse constante 3000tr/min.



CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

Débit : jusqu'à 120L/h.

Ejection de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.

Hauteur utile sous bec verseur : 162mm.

L mm	P mm	H mm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	1537,00



**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.

L mm	P mm	H mm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	538	596	3000	1000	230	50	210354	1901,00

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



CUVE GRANDE CAPACITÉ 3,7 LITRES.
FONCTION PROGRAMMATION DE RECETTES PERSONNELLES.
MOTEUR INDUSTRIEL D'UNE GRANDE ROBUSTESSE.



ROBOT COOK - CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve inox de 3,7 Litres. Capacité liquide 2,5 litres.
Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C.
Puissance : 1200 Watts, 2,7 Amp.
Fonction programmation 9 recettes à enregistrer.
Fonctionnement silencieux.
5 fonctions Vitesse :
- Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
- Haute Vitesse Turbo 4500 tr/min.
- Pulse à vitesse variable.
- Mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tr/min : fonction R-mix®.
- Maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente : rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente.
Moteur asynchrone industriel.
Couteau avec lames inox micro dentées.
Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides.
Couvercle étanche avec système anti-éclaboussure équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle.
Accessoires compatibles Lave-vaisselle.

L mm	P mm	H mm	kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13,5	1800	230	50	212530	3393,00



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

L mm	l mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21	650	230	50	210340	3093,00



TEXTURE INCOMPARABLE DES ALIMENTS MIXÉS SOUS-VIDE



HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE

Avantages :

- Mixe et cuit sans décoloration ni altération du goût.
- Elimine 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 2 LITRES

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



HOTMIX PRO GASTRO XL 3 LITRES

Equippé d'un grand bol de 3 litres, ce modèle possède un moteur puissant et bien ventilé qui lui permet de l'utiliser de façon très intensive.

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 3 litres.
- 23 vitesses de 120 à 16000 tr/min.
- Moteur 1800 watts. Puissance de chauffage 1500 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
320	420	396	18	212503	3877,00



HOTMIX PRO GASTRO 5 LITRES

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.



LE ROBOT CUISEUR DE TRÈS GRANDE CAPACITÉ

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

Réussir ses sauces, crème anglaise, sucre cuit 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



Le batteur professionnel alliant qualité de travail et performances

CONFORT

- Tableau de commande à touches sensibles.
- Sélecteur de 9 vitesses : travail précis.

PRATIQUE

Tête basculante avec maintien en position ouverte : facilite la mise en place et le dégagement des outils.

POLYVALENCE

Prise frontale carrée 10 x 10 mm pour tout accessoire.

PERFORMANCE

Fouet, crochet et palette (inclus).
Formes étudiées pour une parfaite efficacité.

SÉCURITÉ

Ecran de protection à ouverture latérale : sécurité d'utilisation et introduction facile d'ingrédients en cours de travail.

ERGONOMIE

Cuve fond bombé pour le travail de petites quantités. Pétrissage efficace.

HYGIÈNE

Formes étudiées pour un nettoyage facile.

ROBUSTESSE

Bâti métallique poli : grande stabilité.



8 L

5 L

LE BATTEUR
5 LITRES
POLYVALENT



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



Alphamix 5 litres peut :

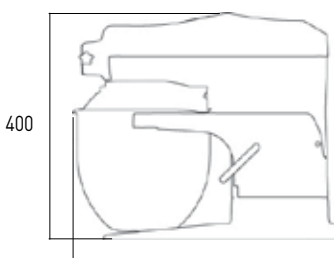
- PÉTRIR de 600 g jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (humidité 60%),
- FOUETTER de 1 à 8 blancs d'œufs (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige,
- MALAXER À LA PALETTE jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade.



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

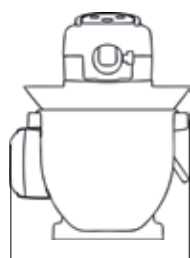
Fouet, forme des brins améliorée pour l'efficacité avec de petites quantités.

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



400

465



318

DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L



CROCHET BREVETÉ ASSURANT
UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE





HACHOIR POUR KITCHENAID

Compatible batteurs-mélangeurs Alphamix, KitchenAid et Robot-Coupe. Coupe professionnelle.

Équipement complet.

- Corps et plateau en fonte d'aluminium.
- Couteau et grilles Ø 60 mm en acier inoxydable.
- Couteau 4 ailes.
- 3 grilles à trous Ø 3 / 4,5 et 8 mm.
- Accessoires pour farcir les chipolatas (Ø 10 mm) et les saucisses (Ø 20 mm).
- Pilon et goupillon plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
221	139	212	210073	214,00



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 interchangeables et faciles à nettoyer. Cylindre à trancher 3mm - à râper moyen (4mm) et gros (6mm). Pousoir 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



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-FRUIITS

Pour citrons, oranges, pamplemousses...

Code	Prix HT
Presse-fruits	210057 76,85



210010



183956

NEW!

BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER

- A mouvement planétaire, contenant:
 - Monte/baisse de cuve par manivelle.
 - Variateur à 6 vitesses pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter.
 - Prise d'accessoires compatible avec tous les accessoires Kitchenaid.
 - Livré avec 3 outils : fouet inox, batteur plat et croc à pâte.
 - Cuve 4,8 litres acier inoxydable à poignée.
 - Anneau verseur protecteur transparent.
 - Bâti fonte d'acier robuste et stable.
 - Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 2kg, 12 blanc d'œufs.
 - Puissance 315 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
411	264	338	12	210010	770,00
411	264	338	12	183956	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, croc et croc à pâte.
- Anneau verseur.
- Bol en acier inoxydable de 4,3 litres.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 1kg, 10 blanc d'œufs.
- Puissance 275 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	220	360	9,3	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	1265,00

HACHOIRS ET POUSSOIR À VIANDE



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

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	1299,00



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 4,5mm et 7mm.
- 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	122,00



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-affutant. 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	730,00



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	57,35
110	110	350	rond	215421	59,15



PAPIER À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000 papiers.

	g/m ²	Forme	Code	Prix HT
L 110 mm l 80 mm	32	ovale	100105	11,70
Ø 100 mm	32	rond	100104	11,70



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	429,00



MIXEUR N°37

- Pour utilisation intensive.
- Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes/froides.
- Moteur variableur 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	971,00
Bol 2 litres inox	212022	458,00
Bol 4 litres inox	212014	519,00



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	946,00
Disque "gruyère" 3 mm				120625	59,00
Disque "parmesan"				120627	59,00
Tiroir 800 g				120629	82,45



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	29,80



Trancheuses électriques verticales, dont l'esthétique rappelle celles des trancheuses à volant. Fabrication artisanale soignée, machines conçues pour une utilisation intensive.

Avantages produits :

- Bâti fonte 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.



**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.



Autres coloris disponibles, sur demande.

TRANCHEUSE

Couleur	Ø lame mm	L x lg x H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	300	570 x 520 x 500	27	211635	3025,00
●	350	795 x 640 x 660	47	211640	4242,00

PIED POUR TRANCHEUSE

Pour modèle	Couleur	H mm	L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
211635	●	778	516	376	49	211650	1526,00
211640	●	778	626	446	50	211651	1576,00



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.



Volano sur pied (en option)



UNE DÉCOUPE SPECTACULAIRE QUI DÉVELOPPE VOS VENTES DE CHARCUTERIE

TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant "marguerite" et plateau aluminium.
Épaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

Couleur	Ø lame mm	Cap. coupe mm	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211215	3919,00
●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211205	3919,00
●	350	L270 x H/Ø240	870 x 710 x 800	81	211206	6495,00

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	1263,00
211205	●	800	560	375	45	211207	1263,00
211206	●	795	700	450	53	211208	1374,00

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES



FONCTIONNEMENT SILENCIEUX GRÂCE À L'ENTRAÎNEMENT PAR COURROIE CRANTÉE



211042-211043 - Trancheuses à courroie GC



ROBUSTESSE DE L'ENTRAÎNEMENT PAR PIGNONS



211053 - Trancheuse à pignons GXL

TRANCHEUSES

Tranchage par gravité.

Kit de montage/démontage de la lame fourni. Distance bâti/couteau facilitant le nettoyage. Chariot amovible pour nettoyage. Ecran de protection robuste en inox. Réglage d'épaisseur de tranche précis jusqu'à 15mm. Arrêt de sécurité en cas de démontage du protège-lame.

Caractéristiques :

- Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Lame en acier inoxydable. Affuteur incorporé.
- Interrupteur protégé IP 66.
- Fabriquée en Italie.
- 230 V - 50 Hz

NEW!

	Ø lame mm	Capacité coupe Lx Hmm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
GC 300	300	190 x 270	370	680 x 550 x 445	30	211042	2290,00
GC 350	350	270 x 200	370	700 x 575 x 500	31	211043	2490,00
GXL 350	350	200 x 280	370	850 x 520 x 500	41	211053	3250,00



PELLE À JAMBON

En polyéthylène norme alimentaire. Article moulé. Portée : 550 g. Conditionnée par 3. Prix unitaire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
315	160		211031	7,00



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	10,60



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	60,40



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



- Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé : robuste et facile à nettoyer.
- Couteau en acier inoxydable.
- Epaisseur de coupe à réglage précis : 0 à 16 mm.
- L'affûteur incorporé (sauf F195 et S 220 AF) facilite l'affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe.
- Guide chariot avec roulement à billes : translation aisée.
- Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

Chariot démontable, tous modèles (sauf F195).
Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.
Non lavable au jet.



CHARIOT AMOVIBLE

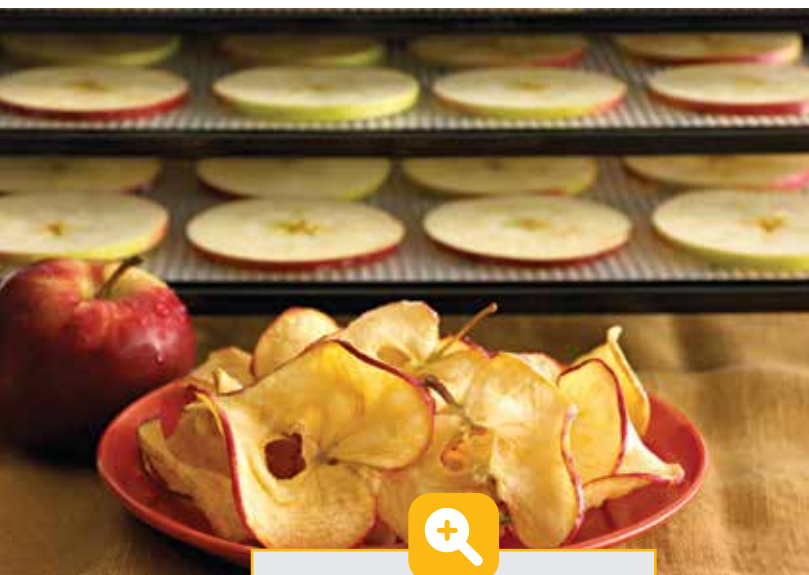
TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE

Moteur 220/240 volts monophasé.50/60 Hz.

	Ø lame mm	Capacité coupe l x H mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
F 195	195	160 x 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	567,00
S 220 AF	220	210 x 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	655,00
F 250 E	250	220 x 190	221	620 x 425 x 370	15,5	211014	776,00
F 300 E	300	220 x 220	258	650 x 495 x 440	23	211020	1224,00
F 350 E	350	310 x 260	300	890 x 585 x 480	36	211023	1964,00



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES



RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS



NEW!



DÉSHYDRATEUR 10 PLATEAUX

Caractéristiques :

- Bati Intérieur et extérieur acier inoxydable.
- 10 niveaux équipés grilles inox 381x381mm.
- Portes en verre trempé : vision de l'avancement sans ouvrir.
- Tiroir à miettes amovible.
- Minuteur 99 heures.
- Commandes digitales en façade.
- Moteur silencieux. 600 Watts.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16	220-240	50/60	187505	1863,00

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.

Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizza, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc.



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



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Caractéristiques :

- Châssis composite noir avec porte.
- 9 étages équipés de plateaux Polyrack + plaques Polyscreen 380 x 380mm.
- Minuteur 26 heures.
- Thermostat réglable 40 à 74°C.
- Résistance chauffante 600 W.
- Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10	220-240	50	187501	682,00

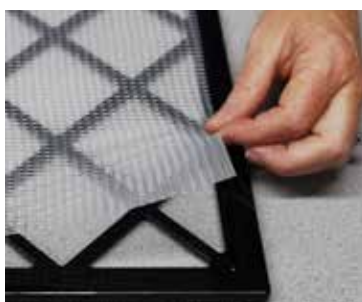
ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR



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	18,35



PLAQUE POLYSCREEN

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	15,70



PLAQUE PARAFLEX®

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	26,10

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	1440,00
Sonde de rechange + câble				120739	181,00



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

En inox. Encoche : 170 x 155 mm

Format	L mm	L mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	748901	44,25

BAC GN 1/1 CRISTAL+

-40-90
°C

C.L.	L mm	L mm	P mm	Code	Prix HT
23,5	530	325	200	751120	27,80



COMPACT

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).

Livre 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	1153,00





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	12,50
120	550	90	267012	17,50
200	300	90	267013	19,75
250	350	90	267014	29,30
300	400	90	267016	34,40

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	13,10
200	300	90	267043	13,10
250	350	90	267044	16,05
300	400	90	267046	21,90
400	500	90	267047	36,60
150	300	140	267022	16,20
200	300	140	267023	18,55
250	350	140	267024	25,30
300	400	140	267026	32,70
400	500	140	267027	53,75
400	600	140	267028	87,05



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	14,30
200	300	90	267034	20,70
250	350	90	267035	29,30
300	400	90	267036	41,80

MACHINES À ASPIRATION EXTÉRIEURE

Pratiques et simples à utiliser.

Mise en place aisée du sac.

Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.



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.

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	1008,00



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.

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	425,00



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.

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	214,00

MACHINES À CLOCHE

Machines de table, simples et pratiques à utiliser. Bâti acier inoxydable. Pompe Busch (sauf modèle AUSTER, pompe DVP). 10 programmes pré-enregistrés. Fonction "sous-vide lent" pour produits chauds. Vide final : 2.0 mbar. Utilisables avec tous types de sacs.

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Dim. Ext., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Dim. chambre, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm
Puissance pompe	6 m ³ /H	8 m ³ /H	21 m ³ /H
W	450	450	750
Fonctionnement	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz
Poids, Kg	26	36	60



Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	267005	2409,00



Modèle	Code	Prix HT
EOS	185411	2990,00



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	185415	4279,00



TABLEAU DE COMMANDE SIMPLE ET PRATIQUE



HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE

ml	Code	Prix HT
500	267099	19,00



JOINT ADHÉSIF BLANC

Joint spécial pour mesurer la température des aliments sous-vide. L'étanchéité du sac est conservée grâce aux micro-alvéoles du joint en mousse PE, collé sur le sac.

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



IP 54

THERMOMETRE STYLO DE POCHE

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

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +200	166	250502	24,45

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



IP 65

THERMOMETRE 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	29,90



IP 65

THERMOMETRE 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	58,05



IP 67

COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION

THERMOMETRE

Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485, compatible HACCP pour le respect de la chaîne alimentaire. Sonde aimantétique 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	30,20



IP 67

THERMOMETRE 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	39,25



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 pré réglable. Mémorisation de la température relevée. Fonction °C/°F. Fonctionne sur pile 1,5V fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +200	110	66	072271	55,20



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	27,85



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°. Non étanche. -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	40,40



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	29,45



COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION



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 +100°C. Pile LR44 fournie.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +300	295	250501	29,95



IP 65

THERMOMETRE "DUO" INFRA ROUGE + SONDE

Spécial HACCP, avec alerte de T° mesurée non conforme. Mesure par infrarouge pour relevé rapide ou par sonde pour la précision. Thermomètre étanche IP65.

Précision infrarouge : ± 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	158,00



NE PAS UTILISER LES THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES DANS DES RÉCIPIENTS POSÉS SUR UNE PLAQUE À INDUCTION EN FONCTIONNEMENT. LE CHAMP MAGNÉTIQUE DE LA PLAQUE DÉTECTE L'ACIER DE LA SONDE ET EN PERTURBE LE FONCTIONNEMENT (SAUF MODÈLES COMPATIBLES).

THERMOMÈTRE FOURNI AVEC PILES



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE
Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,1^\circ\text{C}$ / 1°C au delà de 200°C . Résolution $0,1^\circ\text{C}$. Convertible $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$. Pile CR2032/3 volts incluse. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix des sondes ci-contre. Livré sous blister.

$^\circ\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-67 à +1400	80	42	250528	71,90

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

$^\circ\text{C}$	L mm	\varnothing mm	Code	Prix HT
-50 à +300	120	3,2	250536	79,65



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

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

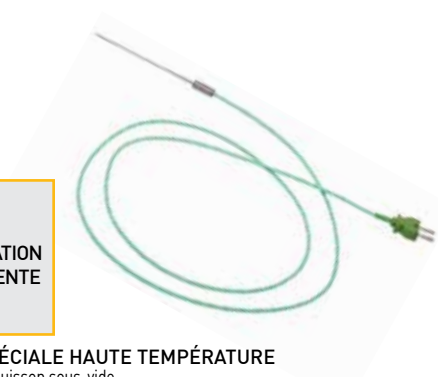


SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE
Pour thermocouple Type K. Cordon avec gaine élastomère résistante à $+105^\circ\text{C}$. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée.

$^\circ\text{C}$	L mm	\varnothing mm	Code	Prix HT
-40 à +110	60	1,2	250538	103,00
-40 à +110	120	1,2	250539	103,00



POSSIBILITÉ D'UTILISATION EN MESURE PERMANENTE DANS LE FOUR



SONDE SOUS-VIDE SPÉCIALE HAUTE TEMPÉRATURE
Sonde thermocouple K pour cuisson sous-vide. Sonde inox et câble teflon d'1 mètre résistant à 250°C .

$^\circ\text{C}$	L mm	\varnothing mm	Code	Prix HT
-50 à +250	60	1	250541	134,00



SONDE SPÉCIALE FOUR
Sonde inox, gaine tressée inox de 1 mètre. Résistante à 300°C .

L mm	\varnothing mm	Code	Prix HT
170	4	250537	121,00



-30
+100
 $^\circ\text{C}$

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	4,10

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES

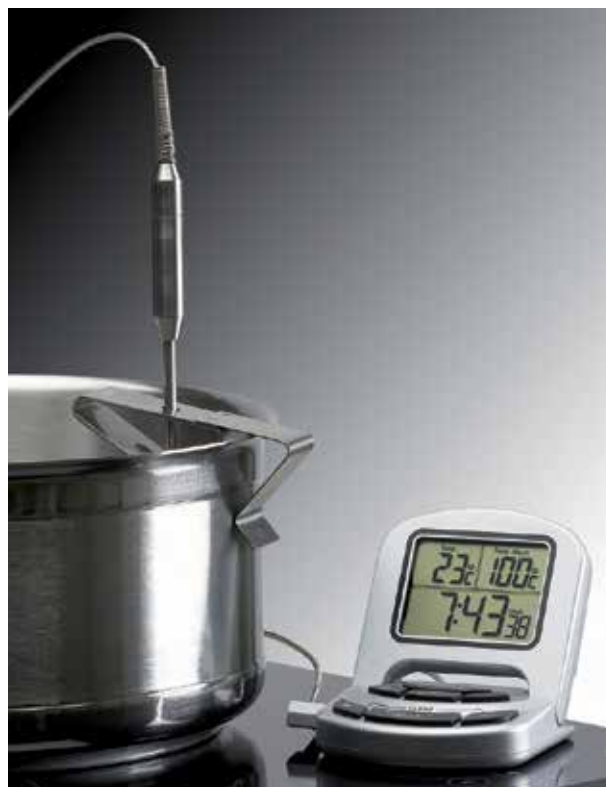


THERMOMÈTRE SONDE AVEC ALARME

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 $\pm 1^\circ\text{C}$ de 0 à 150°C et $\pm 3^\circ\text{C}$ au-delà. Conversion $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$. Fonction minuterie. Sonde inox $\varnothing 4$ mm, L 150 mm. Câble inox 1m supportant la chaleur du four, amovible. Avec horloge, timer 24h et aimant. Hauteur 18 mm. Poids 250 g. Pile 1,5 V fournie.



$^\circ\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
0 à +300	125	25	072266	53,90
Sonde IP65 de rechange			072264	20,90



SUPPORT THERMOMETRE SONDE

Support en acier inoxydable à clipper sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit en gardant les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de \varnothing .

Code	Prix HT
250510	20,70

DÉSTOCKAGE

IP 65

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Précision $\pm 0,8^\circ\text{C}$. Sonde L 115 mm. Câble L 600 mm. Extinction automatique. Fonctionne avec 1 pile CR2032.



$^\circ\text{C}$	L mm	l	Code	Prix HT
-50 à +350	915	42	250505	36,00



MODÈLE RÉ-ÉTALONNABLE



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision $0,5^\circ\text{C}$ entre -20 et $+150^\circ\text{C}$, sinon $\pm 2^\circ\text{C}$. Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable $\varnothing 3$ mm, L 100 mm. Câble 2 m. Pile ronde AAA, durée de vie continu : 300 H environ. Poids 100 g.

$^\circ\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +150	125	58	250522	58,60

THERMOMÈTRES DE CUISSON CONNECTÉS



ALARME DE
TEMPÉRATURE

DÉSTOCKAGE



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 tréssé 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	18,55



DÉSTOCKAGE



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	26,30

THERMOMÈTRES DE CUISSON

MANUELS



THERMOMÈTRE FOUR

A cadran. Corps acier inoxydable.
Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
+50 à +300	163	250350	16,75



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	13,35

© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



COMPATIBLE
INDUCTION



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.

Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

°C	L mm	Code	Prix HT
1. Thermomètre à eau			
0 à +60	300	250315	9,35
1. Thermomètre cuisson			
0 à +120	300	250325	9,80

THERMOMÈTRE CONFISERIE/FRITURE MATFER

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.

Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

°C	L mm	Code	Prix HT
2. Gaine polyamide gris alimentaire			
+80 à +200	300	250330	13,10
3. Gaine en inox			
+80 à +200	300	250331	28,25
4. Sonde sans gaine			
+80 à +200	300	250332	10,70



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	20,75



NEW!

THERMOMETRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Permet de relever la température facilement, dans une vitrine.

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-25° à +25°	138	27	33	250571	12,25



THERMOMETRE FRIGO

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

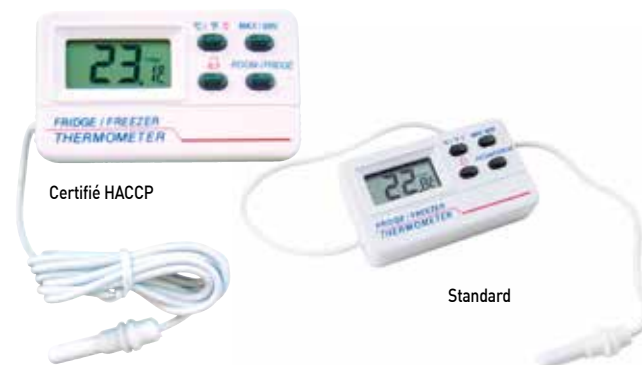


°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50° à + 50°	70	55	250559	10,85

THERMOMÈTRES DE FRIGO CONNECTÉS



SIMPLE D'UTILISATION



THERMOMETRE 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°/+158°F.

Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA. Fonction intérieure (pour la température ambiante). Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

THERMOMETRE 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).

Fonction intérieure (pour la température ambiante). Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-50° à +70°	66	38	13	Certifié 250561	41,45
-50° à +70°	66	38	13	Standard 250560	36,20

KIT THERMOMETRE 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	212,00

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	114,00



THERMOMETRE 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	97,05



THERMOMÈTRE STYLO

°C	L mm	Code	Prix HT
-20 à +50	210	250303	4,10



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Tout en plastique, à liquide. Lecture facile.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +50	185	250301	3,10



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	7,55



THERMOMÈTRE MURAL GEANT

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

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +50	400	079276	11,15



COMPATIBLE INDUCTION



THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

Version HACCP.

- Nouvelle gaine : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme.
- Nouveau thermomètre : plus large, plus lisible, effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus.

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +30	300	250302	12,95



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 plumes 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	796,00
Accessoires			
100 diagrammes +15°/-35°C	130	250565	53,35
100 diagrammes -40°/+40°C	130	250567	53,35
100 diagrammes -35°/+15°C	130	250566	53,35
5 plumes noires	-	250568	74,20



ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP



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	84,60

SOLUTION TAMPON PH7

L mm	l mm	H mm	cl	Code	Prix HT
110	45	180	50	250154	34,65

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 ± 2° C. Poids : 200 g.
- °C / °F.
- 2 piles AAA.
- Ecran retro-éclairé.



°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	51,00



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	26,00



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	12,85



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	10,95



THERMOMÈTRE-SONDE

Verre. Ø 17 mm.

°C	L mm	Code	Prix HT
+30 à +100	240	250340	8,65



THERMOMÈTRE BOULANGER

Corps transparent en copolyester, capuchon en copolyester rouge.

°C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250305	20,35



THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE

ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP

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

Code	Prix HT
250112	29,90



Mélanger en contrôlant la température des préparations pendant leur cuisson.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.
Thermomètre amovible, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMETRE EXOGLASS®
Modèle rigide.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +220	0,1°C	1°C	385	113090	41,50



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

Le raclage du fond des récipients pendant la cuisson favorise l'homogénéité de la mesure en T°. Palette souple silicone.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +220	0,1°C	1°C	385	113092	47,90



DÉSINFECTEZ VOS SONDES AVEC UN PRODUIT ADAPTÉ
= SÉCURITÉ



SANS RINÇAGE



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

	Code	Prix HT
Boîte de 200 pièces	720092	13,20



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	390,00



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRUX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Graduation 0.5% BRUX. Précision 1% avec compensation automatique de la température. Livré avec pipette d'aspiration, tissu de nettoyage, pochette de transport, tournevis 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).

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
96	68	250608	35,65



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	11,50



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	17,95



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	11,35



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	14,75



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	21,20



PRÉCISION À LA SECONDE



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	111,00



4 MINUTEURS EN 1



SÉRIES TX, SX

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.



APRÈS ALLUMAGE,
RESPECTER LE TEMPS DE MISE
À « 0.000KG » AVANT
D'EFFECTUER UNE PESÉE



-5 +40
°C



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	345,00



0 +40
°C



GRAND PLATEAU

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



NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE



-5 +40
°C



BALANCE SPÉCIAL FOURNIL TFE 30

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 Noir	30	5	350 x 300	252230	604,00
TF 30 Ivoire	30	5	350 x 300	252228	440,00

NEW!

-10 +40
°C



BALANCES À COLONNE TF

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

Modèle	Portée Kg	Précision g	Plateau mm	Code	Prix HT
TF60	60	0-30 Kg/5g	500 x 400	252233	773,00
TF150	150	30-60 Kg/10g	600 x 500	252235	1116,00



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.

Nous consulter pour les balances à usage commercial.



IP 56

PRÉCISION 1 G JUSQU'À 6 KG
GRANDE PORTÉE 30 KG

BALANCE CW30

Répond aux besoins de pesée en boulangerie ET en pâtisserie.
Grand plateau en inox amovible 300 x 230 mm. Protection contre les surcharges, grand affichage LCD rétro éclairé H 18 mm. 1 seule touche pour pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 100-240 V 50/60 Hz et accu rechargeable 6V. Autonomie 70h à pleine charge, carter ABS. Coque de protection transparente. Dimensions balance : 300 x 320 x 120 mm. Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 30 Kg : 5g, 50-60 hertz.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
CW30	30	1	3,9	252225	330,00



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

-10 +40 °C

IP 65



Couleur non contractuelle

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 210 x 170 x 160 mm.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SM 6	6	2	3,040	252121	242,00



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	31,00



-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	102,00



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	36,45



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	10,05



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	95,05
220	220	220	260	277	10	50	252010	133,00
315	315	315	370	355	30	100	252030	194,00
315	315	315	370	355	50	200	252050	196,00



VERRE MESURE

Verre trempé.

C.L.	H mm	Cdt	Code	Prix HT
				La pièce
60	160,5	6	553295	2,80



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	112,00



BOL GRADUÉ À MANCHE

Polypropylène, Ø 195 mm.

C.L.	H mm	Grad.	Code	Prix HT
2	130	0,25/2 L	116458	22,40



PICHET GRADUÉ 1 LITRE

Passable au micro-onde et lavable au lave-vaisselle. Empilable.
Bec verseur. Graduations : dl, cl, ml. Copolyester. T° max 90°C.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
1	180	251012	7,40



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	3,70
1	165	251001	5,85
3	238	251003	11,60
5	270	251005	13,35



MESURE INOX GRADUÉE

Acier inoxydable. Empilable.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
0,1	50	251101	5,00
0,25	70	251102	5,75
0,5	110	251105	9,90
1	130	251110	13,45
2	190	251120	25,30



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	216-233
Plaques et grilles	234 - 241
Toiles et feuilles de cuisson	242 - 245
Moules rigides (Exoglass®, Exal, Exopan, inox)	246 - 274
Moules Flexipan®, Silform®, Flexipat®, Gastroflex	275 - 309
Multi-moules	310 - 311
Cadres, cercles et formes à gâteaux	312 - 325
Découpoirs	326 - 335
Ustensiles à décor fin	336 - 343
Poches et douilles à décor	344 - 353
Plateaux tournants	354 - 355
Petits ustensiles	356 - 363
Colorants	364 - 368
Appareils pour la pâtisserie	369 - 377
Confiserie	378 - 382
Glaceries	383 - 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
Le lot de 10				
65	28	58	118991	13,65



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	26,30



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Inox, à poignée.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
123	130	110	115060	14,80



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	3,40
210	72	21	116202	4,25
250	90	30	116208	5,90
265	100	41	116203	6,35
310	108	65	116204	9,90
350	120	110	116205	14,10
400	150	187	116206	20,25
430	180	258	116207	28,95



PELLE À INGRÉDIENTS

Polyéthylène alimentaire blanc.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	3,00
250	92	25	116234	5,70
310	115	50	116235	9,25
350	145	85	116236	11,45
400	177	150	116237	19,80



PELLE À INGRÉDIENTS

Polypropylène alimentaire de couleur. 250 x 110 mm.

	C cl	Code	Prix HT
Blanc	70	116270	9,40
Rouge	70	116271	9,40
Bleu	70	116272	9,40
Vert	70	116273	9,40
Jaune	70	116274	9,40

BROSSES ET COUPE-PÂTES



1.

2.

BROSSE À PÉTRIN

Monture bois.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
1.	210	45	118305	12,60
2.	210	45	118306	11,85



BROSSE HOLLANDAISE

Soies naturelles. Manche bois.

L mm	Code	Prix HT
320	118302	13,60



BROSSE DEMI-TÊTE

Soies naturelles. Poignées bois.

L mm	Code	Prix HT
350	118310	15,70



BROSSE À MANCHE

Soies naturelles. Poignée bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	8,80



+140
°C

BROSSE DE COMPTOIR

Manche PP. Fibres bleues Polyester PBT L 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	13,85



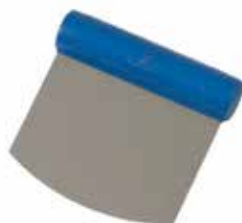
FIBRES BLEUES REPÉRABLES
SUR LA PÂTE EN CAS DE
DISPERSION



BROSSE À FARINE

Fibres Polyester PBT. Manche PP.

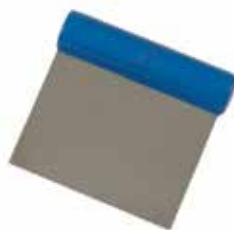
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	25,70



COUPE-PÂTE MATFER ROND

Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112901	3,90
110	105	souple	112903	4,00



COUPE-PÂTE MATFER DROIT

Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112900	3,90
110	105	souple	112902	4,00



COUPE-PÂTE INOX

Raclette rigide, acier inoxydable, d'une seule pièce, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	120	112822	8,40



RACLETTE COUPE-PÂTE

Raclette souple, acier inoxydable, manche plastique blanc.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	8,35



RACLETTE COUPE-PÂTE

D'une seule pièce polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	100	112830	1,35
216	128	112831	2,75



COUPE-PÂTE EXOGLASS®

Rigide, en matériau composite monobloc, stérilisable.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	droit	112825	5,95
115	80	rond	112826	5,95



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS ÉCONOMIQUE

Polypropylène blanc.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	15,15



510503

510504

BAC ROND À PÂTONS

PEHD blanc. Spécial diviseuse.

C.L.	Ø haut mm	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
14	430	370	175	PEBD 510503	12,80
19	480	420	150	PEHD 510504	17,20



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	14,85
20	530	410	140	1070	510501	21,40
Couvercle, PE				25	585	510508 12,00



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	24,20
290	280	13	Bec verseur, gradué 510507	16,30

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	12,75
24	480	180	910	510532	15,90
Couvercle		480	30	455	510534 11,70



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	15,85
17	600	400	110	955	510536	16,30
Couvercle		600	400	30	615	510537 12,10



CHARIOT BACS À PÂTONS

Chariot en tube d'acier inoxydable, supports en fil d'inco Ø 8 mm. Roues composites dont 2 avec freins. Convient pour tous modèles de bacs ronds H 190 mm maxi et rectangulaires classiques, 530 x 410 mm. Espace entre 2 niveaux : 185 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre de bacs	Code	Prix HT
370	590	1790	8	779108	541,00
790	590	1790	16	779110	727,00



LIN BIODÉGRADABLE À 100%



TOILE À COUCHE 100% LIN ÉCRU

Rouleau de 20 m. Entretien : lavage déconseillé. Brossage et séchage régulier. Densité 380 g/m².

l mm	Code	Prix HT
600	118560	132,00
650	118565	143,00
700	118570	150,00
750	118575	158,00
800	118680	164,00

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSURES

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

l mm	Code	Prix HT
700	118580	227,00



COUCHE LIN OURLÉE

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	196,00
650	2,30	118665	203,00
700	2,30	118670	196,00

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	21,35
Long		260	140	86	750	118537	22,65
Long		340	140	86	1000	118539	25,25
Ovale		210	150	86	500	118541	21,35
Ovale		250	150	86	750	118543	22,90
Ovale		265	170	86	1000	118545	25,35
Rond	200			86	500/750	118547	21,35
Rond	230			86	1000	118549	22,95
Rond	270			86	1500/2000	118550	28,00



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	28,20
300	750	90	118521	32,65
320	1000	90	118522	38,30
340	1500	90	118523	42,70

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	12,20
Orange	220			93	1000	118504	15,05
Bleu	250			90	1500	118507	15,25
Ovale							
Vert		270	120	65	500	118508	13,20
Orange		350	130	72	1000	118509	15,35
Bleu		420	140	75	1500	118519	16,05



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	20,90
1- Ovale		240	140	75	750	118502	23,10
2- Rond	190			85	500	118505	21,40
2- Rond	260			95	2000	118506	33,25
3- Triangle		180	180	85	500	118525	22,35
3- Triangle		230	230	85	1000	118526	24,45
4- Carré		220	220	85	1000	118528	24,50
5- Long		410	95	58	300	118515	24,00
5- Long		460	100	58	500	118516	26,15



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	18,90
240	1000	125	118511	22,40
270	1500	135	118512	25,80
290	2000	145	118513	29,05

SÉCHOIR À TOILES À COUCHE

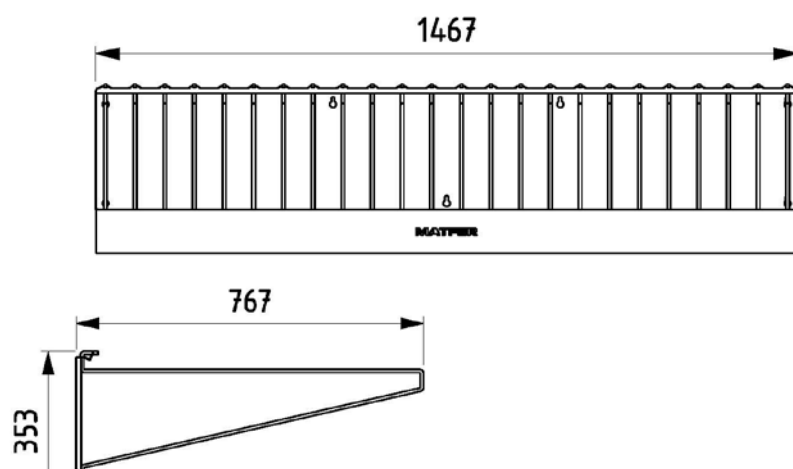


SÉCHOIR POUR TOILES À COUCHE

- 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	408,00

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	8,70

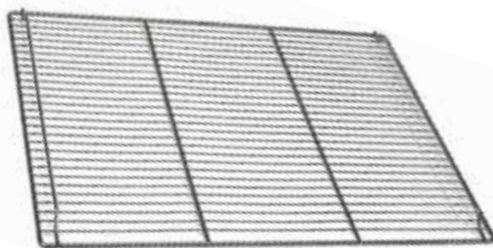




CHARIOT DE FERMENTATION 600 X 800 MM

Entrée 600 mm.
Espace entre les glissières : 75 mm.
4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

Nbre niveaux	H mm	Code	Prix HT
20	1790	773897	640,00
8	905	770808	552,00



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin.
Charge maximum 32 Kg.

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	34,80
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312131	34,80
Sans galerie, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312132	23,80



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	266,00



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.



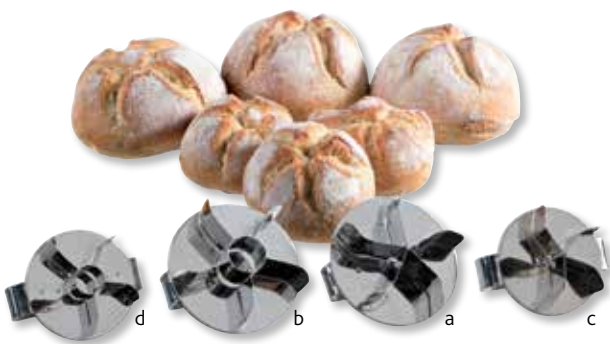
Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Feuilles de vigne	50 x 50	154102	33,05



Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
2 épis de blé	90 x 10	154101	33,75



Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Grappe de raisin	100 x 60	154103	33,05



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	24,75
80	oui	b	120037	24,75
65	non	c	120038	22,65
65	oui	d	120039	22,65



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	39,80

LAMES À SCARIFIER



- UTILISATION DES 4 ANGLES DES LAMES = ÉCONOMIE
- PROTÈGE-LAME = SÉCURITÉ
- POIDS RÉDUIT 6,6 G = CONFORT D'UTILISATION

LAM'PLUS BOULANGER

- Support en acier inoxydable spécial breveté, orientable selon tous les angles : s'adapte à la main de chaque boulanger.
- Changement de lame facile grâce au système de clippage avec ressort, lame parfaitement maintenue.
- Forme du protège-lame, très plate, conçue pour éviter l'accrochage de la pâte.
- 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	32,10

Le blister



LAME BOULANGER MATFER

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

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	30,65

Le sachet de 12



LAMES À SCARIFIER

En acier inoxydable, non cassantes, conformes aux exigences d'hygiène et de sécurité.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice de 250 lames, 43 x 20 mm	120034	95,30
Lot de 4 x 10 lames	120035	21,70



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	12,10
145	Lame courbe	120055	12,10
145	Grosse boule	120056	12,10



LAME BOULANGER

Acier au carbone traité.

L mm		Code	Prix HT
La boîte de 12			
120	Lame droite n°5	120013	38,70
120	Lame courbe n°5	120018	38,70
120	Boules moyennes	120022	51,00
120	Grosses boules	120023	51,00



**SÉCURITÉ
D'UTILISATION**

SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Créé par un boulanger.

- Léger (3 g) : maniabilité.
 - Forme adaptée, L 122 mm : ergonomie.
 - Fabrication monobloc : hygiène.
 - Lame non dangereuse à manipuler : sécurité.
 - 100% recyclable.
 - Qualité de coupe sur pâte hydratée, pâte ferme, pâte avec graines, pâte croutée.
 - Longévité : 5 à 10000 baguettes selon l'hydratation.
 - Anti-adhérence de la pâte sur la lame.
 - Forme adaptée : coupe traditionnelle avec une lame ; coupe "polka" avec 2 lames imbriquées face à face ; coupe "épis" avec 2 lames l'une sur l'autre.
- Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

	Code	Prix HT
Boîte de 12 lames	120025	21,00
Boîte de 50 lames	120026	72,80



LAME FOURNIL CRANTÉE

Spécialement conçue pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain.

L mm	Code	Prix HT
Le blister de 2		
175	120058	13,70



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	21,05
585	385	600 x 400	321012	26,65



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	74,25
400	600	5	Baguette	311205	74,25
Toile de rechange					
400	600	4		311214	41,65
400	600	5		311215	41,65

+250
°C



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	35,25



Pour cuisson en four à sole. Utilisation en chambre de pousse contrôlée et chambres froides négatives. 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.



ALLIAGE ALUMINIUM GAUFRE =
ÉVITE LE COLLAGE DE LA PÂTE ET AMÉLIORE
L'ASPECT DE LA CRÔUTE

+250
°C

Nbre pains	Modèle	L mm	l mm		Code	Prix HT
5	Baguette	600	400	Four pâtissier	311119	55,75
6		650	430		311121	57,20
6		750	430		311122	58,30
8		790	580	"Bongard"	311125	79,50
5		800	430		311135	62,80
6		790	580	"Bongard"	311133	77,30
8		600	430		311138	71,75
2		450	144		311141	12,50



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	512,00





- Matériau composite.
- Indéformable et incassable.
- Anti-adhérent sans graissage (sauf cannelés).
- Inoxydable et lavable au lave-vaisselle.

Cuisson et coloration parfaites



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	24,50
250	90	80	75	500	345834	26,70
270	100	90	90	800	345835	29,35
290	110	100	100	1000	345836	32,20
Pain de mie lunch						
400	120	110	120	1800	345842	41,75



MOULE SANS COUVERCLE

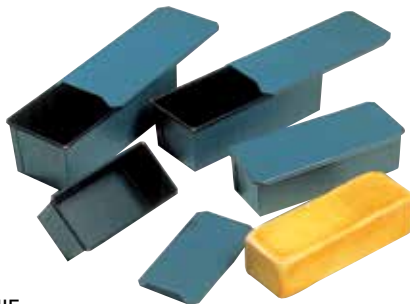
L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	17,80
250	90	80	75	500	345934	19,20
270	100	90	90	800	345935	20,80
290	110	100	100	1000	345936	23,55
Couvercle seul, en acier inoxydable						
180					346933	7,55
250					346934	8,25
270					346935	9,45
290					346936	9,65

(1) poids de pâte par moule.

- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Démoulage facile.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.
- Pour préparation avec pâte uniquement.



COLORATION RAPIDE
SANS GRAISSAGE



PAIN DE MIE

Avec couvercle. Croûte aspect gauffré.

L mm	l mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	340853	25,05
250	90	75	500	340854	28,70
270	100	90	800	340855	34,10
290	110	100	1000	340856	38,40



PAIN COUPÉ

Croûte aspect gauffré.

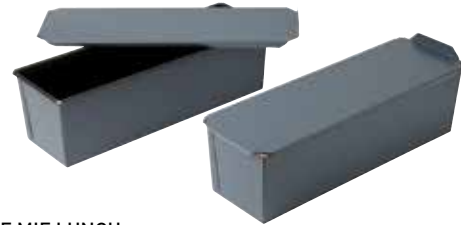
L mm	l mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	341606	20,80
250	90	75	500	341607	22,65



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	20,80
160	80	80	75	250	341602	21,90
180	80	80	75	300	341603	22,20
200	80	80	75	350	341604	22,70



PAIN DE MIE LUNCH

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

L mm	L tranche mm	l tranche mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
400	100	100	1500	341641	41,65
400	120	120	1800	341642	42,50
400	140	140	2000	341643	64,85



BISCOTTE LARGE

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
400	100	80	90	340961	31,95
500	100	80	90	340962	34,05



BISCOTTE ÉVASÉE

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
200	95	80	75	340951	21,05
250	95	80	75	340952	22,40
300	95	80	75	340953	22,60
350	95	80	75	340954	23,15
400	95	80	75	340955	24,50
450	95	80	75	340956	25,40
500	95	80	75	340957	28,10

[1] poids de pâte par moule.



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	109,00
300	45	180	"Mignon" 341713	103,00

(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	48,00
360	70	341717	54,00
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



+250/15' °C

MOUFLES ET GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine, pouce languette avec renfort croûte chaleur, cousus fils Kevlar®, utilisables jusqu'à 250° C. Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques).

Modèle	Crispin mm	L mm	Code	Prix HT
				La paire
Moufle	100	300	773001	15,95
Moufle	200	400	773002	16,40

Gant	Crispin mm	L mm	Code	Prix HT
Gant	100	300	773011	19,30
Gant	200	400	773012	20,30



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	24,75



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	20,40
450	118321	24,20
600	118322	31,25
Manche bois, Ø 25 mm		
3000	710205	26,75

MANCHE TÉLESCOPIQUE ALUMINIUM

L mm	L déployée mm	Code	Prix HT
1485	2500	118332	36,85

BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

Récourage 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	74,50
Sans manche				
	200	109	118326	60,50
Manche bois				
1016			118328	14,50

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	147,00

Manche hêtre, section 25 x 25 mm

4000			118133	31,00
------	--	--	--------	-------



PELLE AVEC MANCHE

Hêtre.

L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	600	180	118101	40,35
3000	600	200	118102	41,45
3000	600	220	118103	45,50
3000	600	300	118105	49,15
4000	600	400	118104	69,05



PLANCHETTE À PAIN

Hêtre

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	11,10



MANCHE POUR PELLON EN HÊTRE

L totale mm	Code	Prix HT
Manche hêtre, section 22 x 27 mm		
1500	118143	14,00
2500	118142	16,25
3500	118132	29,65
Vis de manche tête plate		
80	118135	1,10



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	76,95
3200	600	550	118114	81,35
3200	600	580	118115	83,45
3200	600	630	118116	87,80



PELLE RONDE

Hêtre

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle avec manche			
3000	350	118136	59,15
Pellon sans manche, livré avec 2 vis			
	300	118139	25,15
	350	118138	34,65
	400	118140	38,55
	450	118141	47,00

PELLON

Hêtre, sans manche, livré avec 2 vis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	22,15
600	220	118122	25,90
600	300	118124	30,30
600	400	118123	44,00





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	73,85



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

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

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
560	360	633	150	511009	89,25



MANNE GERBABLE

Fond et parois ajourés.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Coloris : Chocolat					
655	455	680	150	511011	69,35
Coloris : Ivoire					
655	455	800	176	511012	74,55



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	52,85



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	92,05



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	66,25



MANNE A VIENNOISERIE

Fond et parois ajourés, coloris : orange / ivoire. Gerbable ou emboîtable à vide.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	120	20	511005	7,50



GAIN DE PLACE

NEW!

BAC PLIABLE

PP. Fond et parois ajourés. Coloris marron. Gerbable et pliable.

L mm	l mm	Ouvert H mm	Plié H mm	Code	Prix HT
600	400	154	60	511111	19,95



CLAIE À PAIN OSIER

Ø mm	H mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Claie ronde, avec poignée					
250	535			512015	51,80
400	800			512018	78,60
Claie ronde, sans poignée					
300	510			512016	54,05
Claie rectangulaire					
	500	400	300	512019	70,70



CLAIE OSIER ROTONDE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	855	573421	32,30



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	13,10
530	320	310440	20,05
600	400	310441	22,80



GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	4,85
280	310445	6,10
305	310446	6,80
330	310447	9,20
380	310448	14,55
430	310449	16,10
480	310451	17,70



PLATEAU À PIZZA PERFORÉ

Aluminium. Perforations Ø 9 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	12	310465	9,50
305	12	310466	10,20
330	12	310467	12,75
350	12	310468	13,60



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	11,00



ROULETTE UNIE

Ou roulette à pizza. Acier inoxydable.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
60	180	141031	6,20



FACILITE LA DÉCOUPE
FACILE À NETTOYER

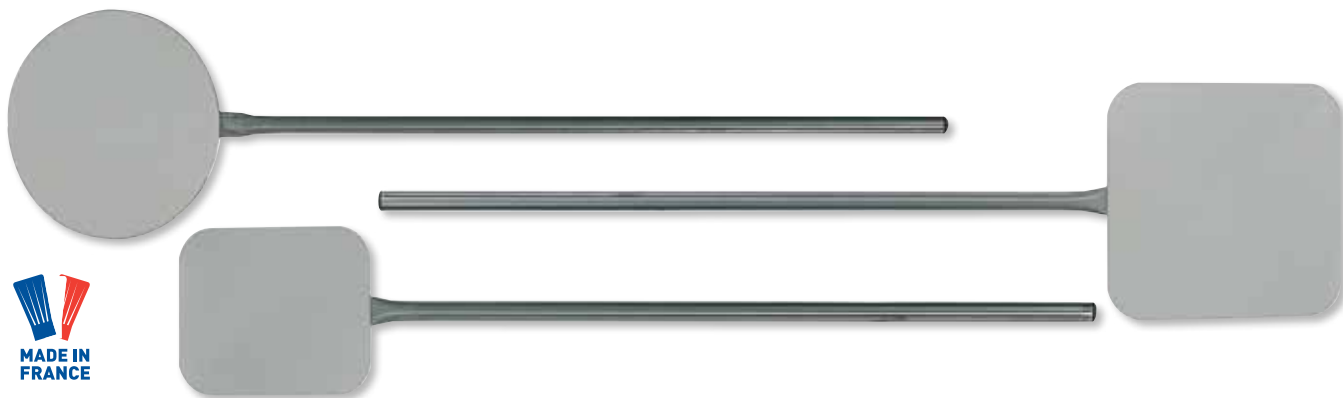
CISEAUX COUDÉS À PIZZA

Lames détachables pour nettoyage. Ergonomique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	23,80



SPÉCIAL PIZZA



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	49,55
1300	925	330	310	118006	63,35
Pelle carrée					
1360	925	400	400	118007	72,45

L totale mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle ronde				
1165	925	240	739224	40,75
1235	925	310	739231	46,95
1305	925	380	739238	51,75
1375	925	450	739245	55,85



PELLE À PIZZA

Aluminium. Manche bois.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
350	300	875	072170	43,05
350	300	1325	072172	48,50



PELLE BOIS, VOIR PAGE 231



CAISSE À PATONS

Agréée contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C.L.		Code	Prix HT	
600	400	70	13,7	PP	510111	12,40	
600	400	100	20	PEHD	510112	14,60	
Couvercle					PP	510311	10,40



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	35,45



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	65,00



- 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 pousse.
- 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	20,80
600	400	1,7		310202	26,80
530	325	1,7	GN 1/1	310203	21,15



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	37,35
530	325	2	GN 1/1	310223	29,50



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	21,00
600	400	1,7		310212	28,65
530	325	1,7	GN 1/1	310213	21,30



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	14,65
260	1,7		310434	17,40
280	1,7		310435	20,30
300	1,7		310436	20,90
320	1,7		310437	21,30



PLAQUE "MATFER"

Spéciale four, à 4 bords pincés. Qualité supérieure, ébavurée, très résistante aux déformations. Température maximum d'utilisation +350°C.

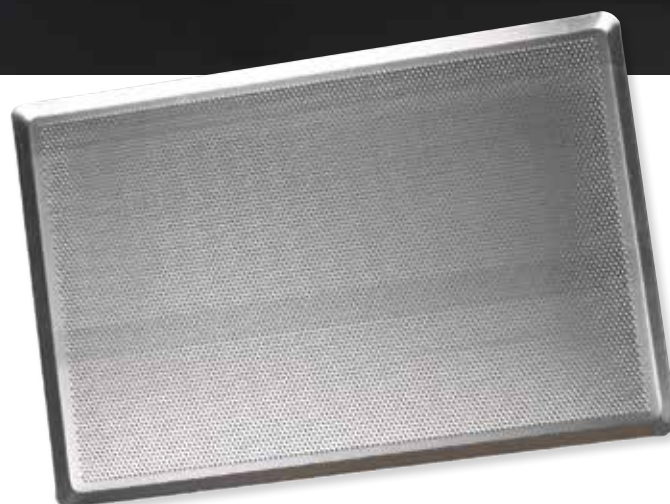
L mm	l mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT	
400	300	1,5	1,5	310101	12,55	
530	325	1,5	GN 1/1	2	310107	12,25
600	400	1,5	2,8	310103	15,75	
650	530	1,5	GN 2/1	3,5	310108	27,25
660	457	1,5	2	310104	43,20	



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	8,05
220	1,5	310402	8,40
240	1,5	310403	8,60
260	1,5	310404	10,35
280	1,5	310405	11,25
300	1,5	310406	12,00
320	1,5	310407	12,55
360	1,5	310408	15,80
400	1,5	310409	18,40



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	45,60	
530	325	1,5	GN 1/1	1,5	310157	31,00



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 pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.



**NOUVEAU MODÈLE
PLUS ÉPAIS / PLUS RIGIDE**



PLAQUE SANS BORD

Sans bord, très rigide. Lavable au lave-vaisselle. Agréée contact alimentaire. Tenue en température -20° à +85°C. En résine mélaminée.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	6	310812	34,60



**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	15,60
530	325	25	275503	13,20



**IDÉALE POUR LE STOCKAGE DES CHOCOLATS, LA
PRÉPARATION DES ENTREMETS FRAGILES.**



PLAQUE INOX
4 bords pincés.

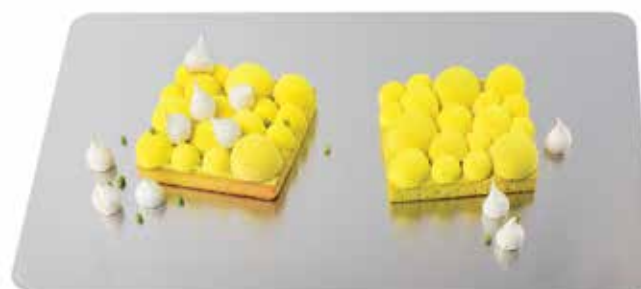
L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
400	300	1	310621	19,50	
600	400	1	310623	21,50	
530	325	1	GN 1/1	310625	17,65
650	530	1,5	GN 2/1	310624	36,15

**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.



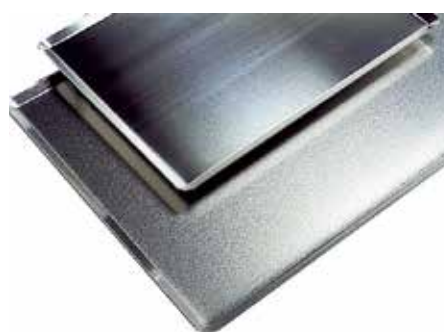
L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
400	300	1,5	310609	16,00	
530	325	1,5	GN 1/1	310610	17,95
600	400	2	310612	22,45	



PLAQUE ALUMINIUM

Sans bords.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	2	310615	19,15



PLAQUE ALUMINIUM

Pour le magasin et la cuisson, petits bords pincés.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
400	300	1,5	310601	14,40	
530	325	1,5	GN 1/1	310606	15,10
600	400	2	310604	21,90	



PINCE CLIP'PLAC

Pinces de maintien les feuilles de papier siliconé sur plaques lors de cuisson en four rotatif ou à air pulsé. Supprime le collage de la feuille avec de la pâte et donc la nécessité de nettoyer la plaque. Acier inoxydable ressort. Sachet de 24 pinces.

L mm	l mm	Code	Prix HT
23	10	111892	17,05



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.



	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
① Aluminium	600	400	20	2	4,5	529401	41,05
② Aluminium avec revêtement anti-adhérent	600	400	20	2	4,5	663201	46,65



	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Acier inoxydable	600	400	20	1	4,5	713401	40,50
	530	325	20	1	3	713403	38,80

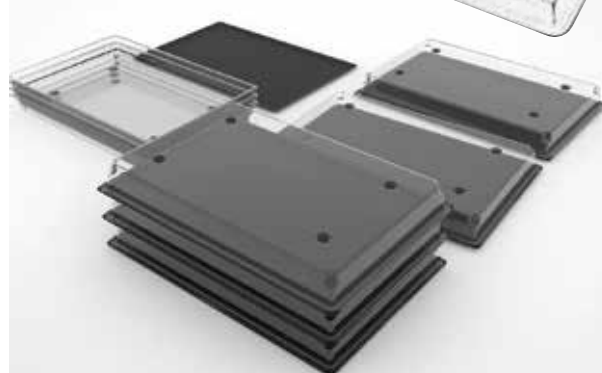


	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Tôle bleuie	600	400	20	1,5	4,5	455001	31,25
	530	325	20	1,5	3	455003	28,90

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.

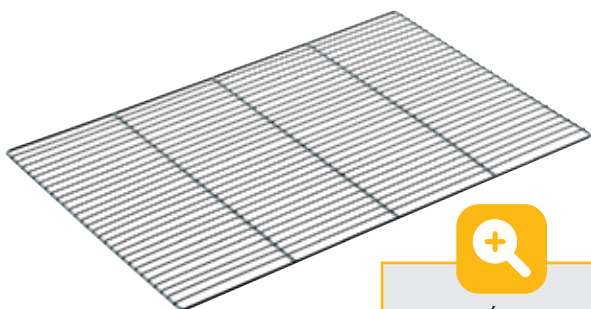
L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	322018	38,25



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	5,45
240	312502	6,15
280	312503	7,90
320	312504	8,30
360	312505	10,00



**SPÉCIAL
PÂTISSERIE-STOCKAGE**

GRILLE PLATE CHROMÉE

Fil d'acier chromé.

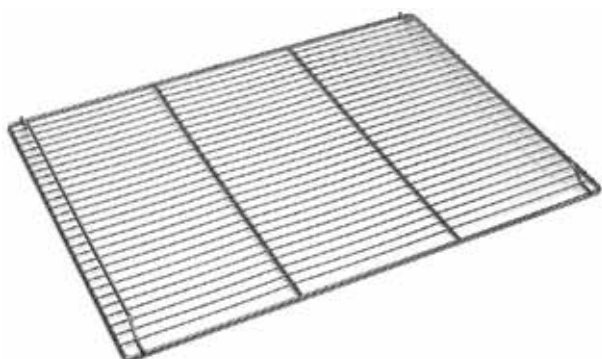
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
							Le lot de 5
600	400	3	5	28	2	312110	34,20



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	22,50



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin ou EVOPAN®

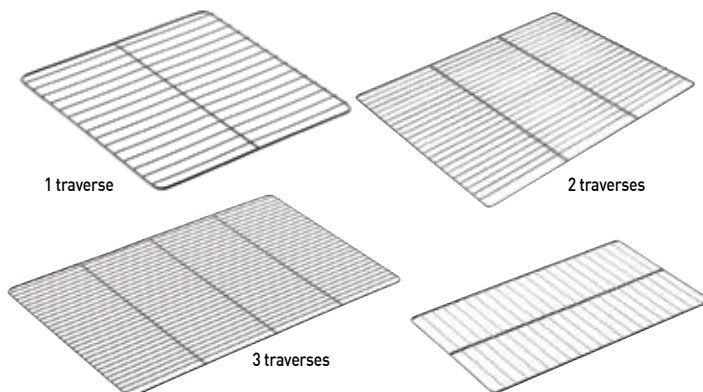
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600							
600	800	2	7	22	3	312130	34,80
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	28	3	312131	34,80
Sans galerie							
800	600	2	7	22	3	312132	23,80



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	49,20



GRILLE PLATE INOX

Fil d'acier inoxydable.

FORMAT PÂTISSIER

	L mm	l mm	Charge Kg maximum	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
standard	400	300	12	2	4	22	2	312123	9,10
standard	600	400	23	3	5	29	2	312124	10,45
standard	800	600	32	2	7	22	3	312132	23,80

FORMAT GASTRONORME

	L mm	l mm	Charge Kg maximum	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/2	265	325	12	1	7	6	4	711105	13,30
GN 2/3	354	325	16	1	5	15	2	711006	8,55
GN 1/1	530	325	22	1	6	20	2	711003	7,40
GN 2/1	650	530	41	3	7	20	3	711002	16,45
GN 2/1	650	530	35	3	6	32	2	071112	20,85

GRILLE RENFORCÉE

Spéciale pour le stockage de produits lourds.

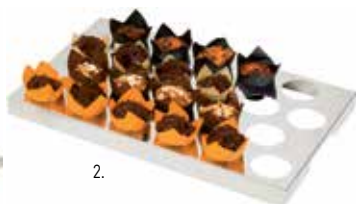
	L mm	l mm	Charge Kg maximum	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	40	1	7	20	3	711103	11,00
	600	400	38	2	6	24	3	312126	14,80



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	31,55



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
1.	45	51	560	360	21	310717	49,30
2.	70	22	560	360	38	310718	49,30



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	88,75



PLAQUE "TUILES" INOX

Facilite la mise en forme régulière des tuiles, 6 gouttières, non fermées de 42 mm de large.

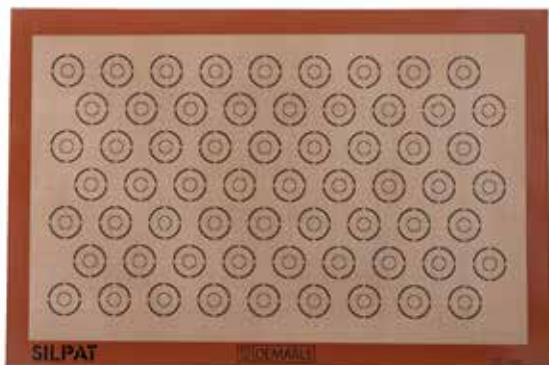
L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
350	300	25	310713	46,10



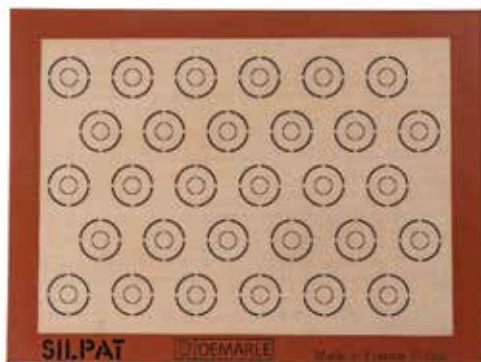
TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "SILPAT"

- 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	11,25
520 x 315	GN 1/1 - 530 x 325	1	321001	14,75
585 x 385	600 x 400	1	321002	18,95
620 x 420	660 x 460	12	321003	20,75



321008

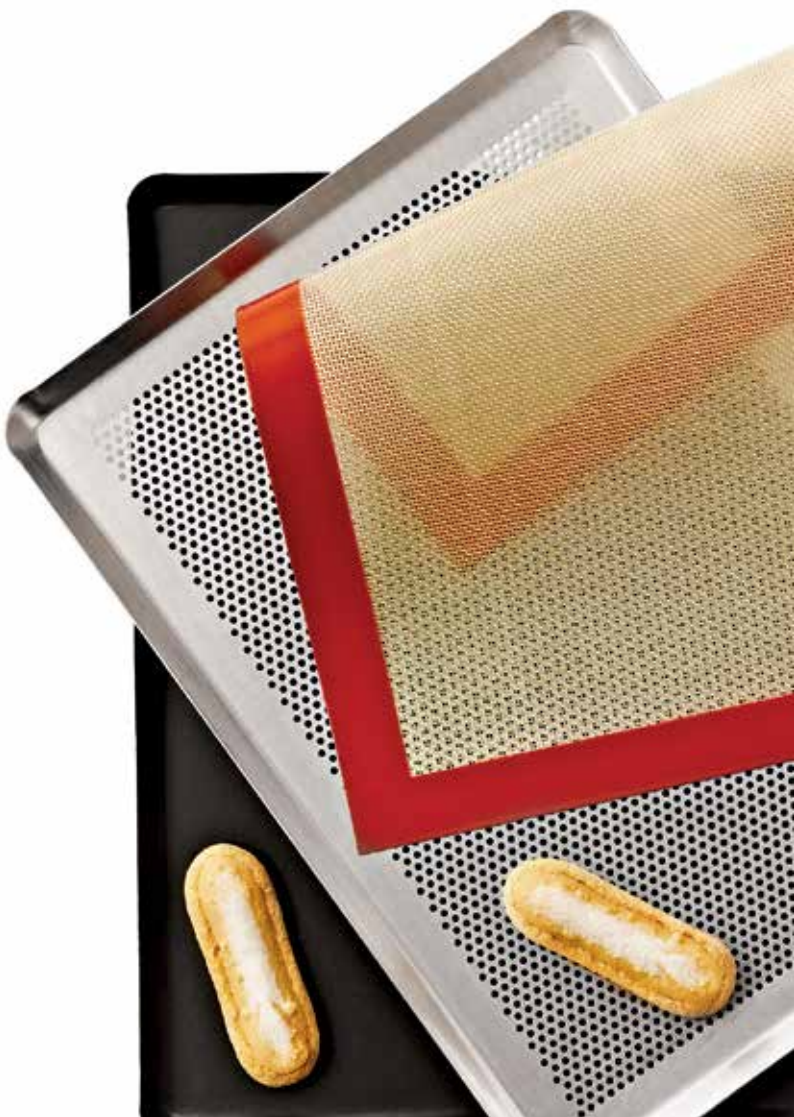


321009

TOILE SILPAT A MACARONS

Avec marquage, pour le dressage régulier en cercles de 15 ou 35 mm.

Dim. toile mm	Nbre macarons	Code	Prix HT
585 x 385	63 (9 x 7)	321008	26,50
375 x 275	28	321009	22,60





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.



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. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	Lampe à sucre	1	321030	11,25
520 x 315	GN 1/1	1	321031	14,75
585 x 385	600 x 400	1	321032	19,00
620 x 420	660 x 460 (USA)	100	321004	20,75

Dim. feuille mm	Code	Prix HT
570 x 370	320412	79,90

Le lot de 6



RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS
DANS LE CATALOGUE



PAPIERS CUISSON



+200
°C

PAPIER SILICONÉ ECOPAP

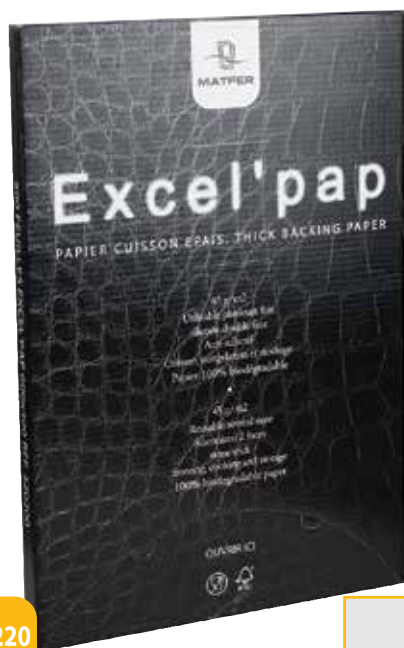
Papier kraft brun non blanchi, conciliant écologie et économie, siliconé 2 faces, anti-adhérent. Utilisable jusqu'à 2 fois par face selon les conditions de cuisson. Convient pour la cuisson de toutes pâtisseries.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	39	500	320211	29,90
575 x 375	39	500	320233	27,05
530 x 320	39	500	320213	23,85

NEW!



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 joconde, succès, macarons... Réutilisable environ 10 fois.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	45	500	320200	40,05



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/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
575 x 375	41	500	320231	30,10



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/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	41	500	320201	33,85
600 x 400	41	250	320202	22,65
530 x 320	41	500	320203	27,25



PAPIER CUISSON ECOPAP

Conditionnement et format adapté à l'usage domestique, sur plaque 400 x 300 mm. Boîte distributrice carton de 50 feuilles.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
400 x 300	40	50	320230	8,45



Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC (ou PEFC) n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325.
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.



RETROUVEZ
SABRE, P. 171

SABRE
Appareil compact conçu pour la distribution/découpe manuelle des rouleaux professionnels.

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
590	212	140	Sabre 450	960345	286,00



© Juliette Pradels / Jérôme Villeite



ROULEAU DE PAPIER EXOPAP
Utilisable dans le distributeur SABRE.
Utilisation économique en fonction des besoins.
Rouleau de 75 m.

L mm	L m	g/m ²	Code	Prix HT
400	75	41	320205	44,90
Le carton de 3 rouleaux				



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	69,55
605	405	50	600x400 mm	320260	66,35



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	27,10



EXOGLASS®

CUISSON ET COLORATION PARFAITES

- Matériau composite.
- Indéformable et incassable.
- 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



POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.
- Cuisson sans graissage.
- Démoulage facile.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



EXOPAN



COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Démoulage facile.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.
- Pour préparation avec pâte uniquement.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



GASTROFLEX®

FLEXIPAN®



SILFORM®

DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- Grande variété de formes.
- Silicone haute température.
- 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 EXAL
ou quiche.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17	Bord roulé	12	334150	27,65
100	20	Bord droit	12	334177	38,80



MILLASSON EXOPAN
Bord roulé.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17		25	331731	49,35
65	17		25	331732	51,25
70	17		25	331733	55,20
75	18		12	331734	29,40
80	18		12	331735	29,70
85	18		12	331736	30,35
90	19		12	331737	32,60
95	20		12	331738	33,35
100	21		12	331739	34,45



SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE

MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS®
Spécial fonceuse à pâte.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	18	50	345106	134,00
80	20	50	345108	141,00
90	20	50	345113	152,00
80	20	10	345118	31,75



RETROUVEZ LA
GAMME COMPLÈTE
DES DÉCOUPOIRS
EXOGLASS®,
P. 327-328

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Millassons	Découpoirs adaptés		
	Ø mm	Ø mm	Uni Cannelé
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



MILLASSON EXOGLASS®

Forme rigide facile à foncer, cuisson homogène de la pâte. Forme évasée.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
90	20		12	345109	35,40
100	20	Quiche	12	345110	39,00
110	20		12	345111	43,95
120	20		12	345112	47,65



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	133,00



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	9	25	332671	28,65
50	9	25	332672	28,70
55	9	25	332673	31,40
60	10	25	332674	34,60
65	10	25	332675	37,15
70	10	25	332676	40,05
75	11	25	332677	43,20
80	12	25	332678	49,80
90	13	12	332680	25,85
100	15	12	332681	31,65



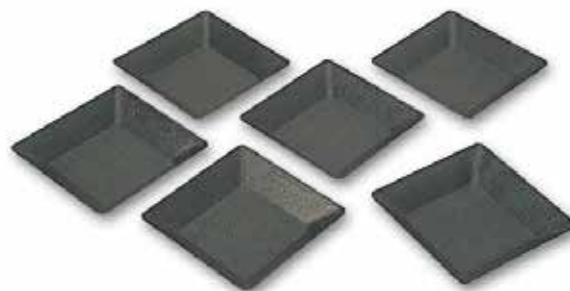
TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	12	25	332691	29,80
50	12	25	332692	32,60
55	13	25	332693	33,00
60	15	25	332694	34,85
65	16	25	332695	44,65
70	17	25	332696	48,25
75	19	25	332697	49,65
80	20	25	332698	53,70



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	10	24	345676	62,45
80	12	24	345678	64,35
90	13	12	345680	35,85
100	15	12	345681	38,70



TARTELETTE CARRÉE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
57	57	10	25	332631	48,00
68	68	12	25	332632	60,85

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS® CANNELÉE

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
117	70	18	12	345202	46,35



DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Découpoir uni, avec poignée. Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongs réf.345202.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	90	153030	36,45



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	12	25	334185	41,55
100	18	12	334190	26,90
120	20	1	334192	3,20



TARTELETTE CANNELÉE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	18	12	345656	34,30
90	18	12	345657	35,40
100	20	12	345658	37,80
110	20	12	345659	42,75



GENOIS EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	334101	23,95
95	17	6	334102	13,75



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	10	25	332651	28,75
65	10	25	332652	32,10
70	10	25	332653	34,60
75	12	25	332654	34,35
80	12	25	332655	36,75
85	13	12	332656	21,70
90	15	12	332657	22,45
100	18	12	332658	25,85
110	20	12	332659	32,10
120	20	12	332660	37,60

GENOIS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	331611	22,10
95	17	12	331612	26,20
105	18	12	331613	29,75





TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®
Matériau composite.

Ø mm	H mm	Bords	U.V.	Code	Prix HT
100	30	Cannelé	12	345151	47,65
100	30	Uni	12	345201	47,65



MANQUÉ ROND EXAL
Bord roulé.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	30	334110	6,15
120	35	334112	8,95
160	40	334116	10,25
200	42	334120	12,45
240	45	334124	15,40
280	45	334128	18,20



HAUTEUR PLUS IMPORTANTE =
CAPACITÉ DE GARNITURE AUGMENTÉE



MANQUÉ ROND EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Manqué cannelé			
100	30	331151	4,75
Manqué uni, bord roulé			
100	30	331201	4,95
120	32	331202	6,25
140	35	331203	7,25
160	37	331204	7,50
180	40	331205	9,45
200	40	331206	11,10
220	42	331207	11,85
240	42	331208	13,20
260	45	331209	14,55
280	45	331210	16,15
300	47	331211	19,25
320	50	331212	20,25
340	52	331213	23,40
360	55	331214	25,80
400	55	331216	29,95



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	21	12	331739	34,45
120	21	1	332252	5,15
140	22	1	332253	5,85
160	22	1	332254	7,35
180	23	1	332255	8,00
200	23	1	332256	9,80
220	23	1	332257	11,10
240	23	1	332258	12,20
260	23	1	332259	13,85
280	23	1	332260	14,45
300	25	1	332261	16,25
320	27	1	332262	18,40



TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN

Fond fixe.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332211	5,95
180	25	332212	6,20
200	25	332213	7,00
220	25	332214	8,15
240	25	332215	8,30
260	25	332216	8,45
280	25	332217	9,20
300	25	332218	12,25
320	25	332219	14,30



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

Facilite le démoulage.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332221	6,30
180	20	332222	7,65
200	25	332223	8,20
240	25	332225	10,80
280	25	332227	13,70
300	25	332228	13,90



TARTE TÂTIN CUIVRE

Forme évasée, en cuivre uni, étamé intérieurement.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	38	341221	116,00
280	47	341222	122,00



TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	334213	7,80
240	25	334215	9,60
280	25	334217	12,10



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332232	9,30
240	25	332234	11,55
260	25	332235	12,90
280	25	332236	14,10



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	19,90



KOUGLOF EXOGLASS®

Cuisson homogène et démoulage facile.
Moules individuels Ø 95 m.
Verrouillables sur la plaque par vissage ¼ de tour.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
95	60	30	6	345638	60,90
140	70	50	1	345639	19,90
200	103	180	1	345642	43,85



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	221,00



GATEAU BATTU

Fer blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
145	115	4/6 parts 340520	20,20
160	140	8/10 parts 340521	20,75



KOUGLOF EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	70	65	331121	36,70
200	100	135	331123	40,55
240	120	250	331125	46,70



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	28,60
45	45	5	6	345416	31,80
55	55	9	6	345417	35,50



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	188,00
45	25	347416	182,00
55	16	347417	145,00



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	29,40
55	46	9	6	340413	32,10



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	37	3	340415	9,30
45	48	5	340416	10,75
55	50	8,5	340417	12,60





SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	345621	52,80



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
50	12	2	12	332611	24,80
55	13	2,5	12	332612	30,25
60	15	3,5	12	332613	31,35
65	15	4	12	332614	32,15
70	16	5	12	332615	33,10
75	17	6	12	332616	35,85
80	20	8,5	12	332617	37,25



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Embouti d'une seule pièce et bordé.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	40	50	331183	17,90
200	42	75	331184	20,45
220	45	95	331185	22,45
240	50	125	331186	24,55



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	332621	46,35



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	40,30



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	18,00
90	40	21,5	2	332604	12,15



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	28,35



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	113,00
Grille seule	590	390	19	313503	49,20



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	32,55
50	50	8	6	345592	34,55
55	55	10	6	345593	35,85
60	60	14	6	345594	39,45
70	70	22	6	345595	45,65



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	29,20
50	50	8,5	6	331592	30,80
55	55	11	6	331593	32,00
60	60	14	6	331594	34,40
65	65	18	6	331595	36,45
70	70	23,5	6	331596	40,15



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	28,10
55	53	10	6	342477	29,55
65	63	17	6	342478	31,40



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN
Ou brioche Nanterre, évasée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	23,80
300	85	40	332292	24,50



BRIOCHE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	U.V.	Code	Prix HT
70	28	12	24	345233	45,15
75	28	10	12	345234	24,80
80	32	10	12	345235	26,70



BRIOCHE 18 CÔTES FINES EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
55	15	25	330641	27,75
60	20	25	330642	32,85
70	24	25	330644	36,80
75	25	12	330645	20,35
80	30	12	330646	28,20
90	32	12	330647	31,35

BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

Ø mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
120	45	150	330132	4,90
140	50	250	330133	5,55
160	65	300	330134	6,70
180	73	450	330135	8,15
200	79	650	330136	10,75
220	86	700	330137	12,80
240	100	800	330138	13,20



BRIOCHE 10 CÔTES EXAL

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
75	26	6	334024	11,50
80	31	6	334025	13,15
90	28	6	334026	14,00
100	38	1	334027	3,40



BRIOCHE EXOPAN

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	U.V.	Code	Prix HT
60	15	12	25	330621	31,20
65	24	12	25	330622	34,40
70	28	12	25	330623	38,25
75	28	10	12	330624	19,85
80	32	10	12	330625	22,10
90	36	10	12	330626	22,75
100	40	10	1	330131	3,05

© Rina Nurra/Ferrandi Pâtisserie



Modèles	Dim. mm	U.V.	Code	Prix HT
A. Bateau calisson	L 62	25	332514	32,55
B. Bateau creux	L 65	25	332510	27,25
C. Brioche fine	Ø 35	25	332511	22,85
D. Brioche large	Ø 45	25	332512	26,65
E. Cake bouchon	Ø 25 x H 25	12	332513	28,55
F. Carré cannelé	38 x 38	25	332515	23,80
G. Carré strié	40 x 40	25	332516	28,40
H. Carré uni	35 x 35	25	332517	32,50
I. Losange	L 57	25	332518	41,25
J. Ovale cannelé	L 45	25	332522	23,55
K. Ovale à côtes	L 47	25	332523	22,85
L. Ovale long	L 51	25	332524	29,45
M. Ovale strié	L 50	25	332525	33,40
N. Rectangle	L 49	25	332526	33,90
P. Rond cannelé	Ø 45	25	332528	25,35
Q. Rond creux	Ø 35	25	332529	32,25
R. Rond marguerite	Ø 45	25	332527	27,90
S. Rond millasson	Ø 45 x H 17	25	332519	49,35
T. Rond pomponnette	Ø 30	25	332520	26,45
U. Rond uni	Ø 35	25	332534	22,40
U. Rond uni	Ø 40	25	332535	23,45
V. Savarin	Ø 35	12	332530	23,95
V. Savarin	Ø 40	12	332531	25,75
V. Savarin	Ø 45	12	332532	26,25
W. Triangle	L 45	25	332533	35,40

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	58,95



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	43,65



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	28,15
358	197	80	12	310731	22,35
600	400	80	40	310739	130,00

PLAQUE MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Madeleines		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
395	125	42	20	310732	25,80



PLAQUE COQUES EXOPAN

Plaque		Coques		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
330	180	65	8	310733	37,75



PLAQUE LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Langues de chat		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
315	120	95	10	310755	27,15



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	16,30
200	200	50	331664	17,60
220	220	50	331665	18,90
240	240	50	331666	19,75



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	18,95
350	250	35	331312	21,65
400	300	35	331313	24,60
Caisse à génoise évasée				
400	300	50	331413	27,30
600	400	50	331415	38,50



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	63,15
600	400	50	340304	61,60



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	24,40



PAIN DE GÈNES FOND MOBILE EXOPAN

Moule à grosses côtes, bas.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	331811	4,50
140	22	331812	4,65
160	27	331813	6,90
200	30	331815	7,80
240	30	331817	9,70



MANQUÉ ROND CANNELÉ EXOPAN, FOND MOBILE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	45	331682	10,85
230	45	331683	13,55
250	47	331684	15,50
280	50	331685	18,95



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	14,15
260	65	350	310	340216	16,30
280	65	400	360	340217	17,05



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	19,55
180	55	105	332283	22,45



TROIS FRÈRES EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	45	60	332272	33,60
200	60	125	332273	39,65
220	60	145	332274	44,70



CAKE EVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	17,00
180	70	65	65	331095	18,35
200	80	70	90	331096	19,50
220	85	75	120	331097	21,20
240	90	80	150	331098	22,05
260	95	85	180	331099	23,80
300	105	95	260	331101	28,40



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



COUVERCLE

L mm	Code	Prix HT
140	346081	5,60
200	346083	6,15
300	346086	6,95



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	36,15
200	80	80	345083	38,90
300	80	80	345086	41,70

CAKE EXOGLASS®

Evasement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	19,50
180	80	80	100	345073	22,10
200	80	80	115	345074	23,05
250	80	80	145	345075	25,90
300	80	80	175	345076	27,60



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	28,15



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	187,00



Avec l'aimable participation de FERRANDI
PARIS



ABSENCE
D'ENTAME
SURCUIVE
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	29	345078	17,55
210	55	55	50	345079	18,45



CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

Moule monobloc sans soudure, étanche, extra-fort. Acier revêtu anti-adhérent ultra résistant. Utilisation de -25° à +250°C.

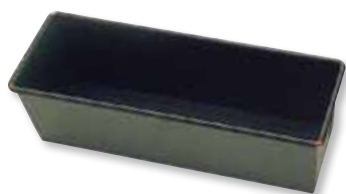
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	30,00
250	100	70	145	334016	31,50
300	110	79	215	334017	33,90



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	20,60



CAKE DROIT EXOPAN

Très peu évasé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	73	70	70	331071	17,70
160	76	75	90	331072	18,20
180	80	80	100	331073	19,90
200	80	80	115	331074	21,15
250	80	80	145	331075	23,90
300	80	80	175	331076	24,60
400	80	80	250	331077	30,25
500	80	80	320	331078	31,10



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	24,85
290	45	50	50	331065	25,65



Retrouvez les découpoirs ovales cannelés, p328.



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
85	35	25	330602	25,90
100	42	25	330604	30,05
110	45	12	330605	17,55
120	50	12	330606	18,10



BARQUETTE UNIE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	35	9	25	330611	34,45
90	40	12	25	330612	41,30
100	45	12	25	330613	44,90
110	50	12	12	330614	22,65
120	50	14	12	330615	23,30
150	60	19	12	330616	35,20



FINANCIER EXOPAN
Ou friand.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
86	43	12	25	331601	49,90
95	47	12	25	331602	50,85
98	51	14	25	331603	53,80



POMPONNETTE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	16	25	331803	40,80
45	18	25	331804	45,50
50	21	25	331805	50,35
55	22	25	331806	50,70
60	23	25	331807	54,00
65	24	25	331808	58,50
70	26	25	331809	64,20



© Maria Mikulasova/Jérôme Villette



OVALE "ROYAL" EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
70	45	25	331761	55,35
80	45	25	331762	61,20



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	U.V.	Code	Prix HT
90	85	15	12	332642	35,55

DÉCOUPOIR CŒUR

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
105	100	1	153035	31,40

© Franck Dursin/Jérôme Villette



**CALOTTE
DEMI-SPHÉRIQUE**
Ou moule dôme.
Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
60	32	0,07	340401	7,45
70	35	0,09	340402	8,00
80	40	0,13	340403	8,60
120	60	0,45	340404	12,85
140	70	0,72	340405	18,20
160	80	1	340406	24,00
180	90	1,50	340407	29,95



LAMPION INOX
Moule rond, uni, bordé, très profond. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	38	6	342651	25,60



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	5,90



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	11,00
Sans couvercle				
100	60	40	341422	10,85
120	70	65	341423	12,95
140	80	100	341424	15,35
160	90	150	341425	16,70
180	100	210	341426	19,50
200	110	300	341427	24,80



PYRAMIDE
Acier inoxydable, base carrée.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	40	6	341111	57,20
90	60	6	341112	67,10
120	80	1	341103	13,30
150	100	1	341104	17,45



NOYAUX DE CUISSON
Pour cuisson régulière à blanc des fonds.

Poids Kg	Matériau	Code	Prix HT
1	Aluminium	340001	22,05
1	Céramique	340002	14,15

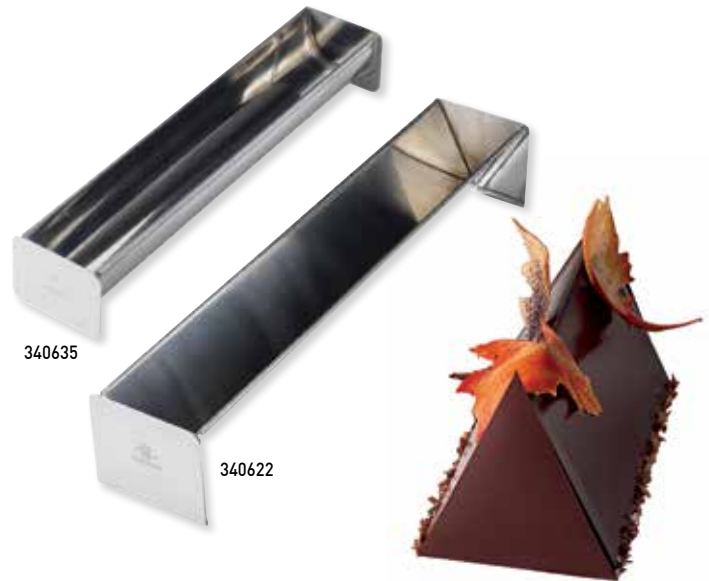




GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

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	18,65
500	60	45	96	340624	21,75
350	80	55	110	340625	20,40
500	80	55	145	340626	23,55



GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

Acier inoxydable, étanche. Utilisable pour le moulage des mousses, produits traités en gelée, bûches glacées, etc...

	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Demi-ronde	350	60	45	85	340635	27,35
Demi-ronde	500	70	50	150	340637	38,15
Demi-ronde	500	80	58	185	340638	40,70
Triangulaire	500	90	75	163	340622	30,30

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	15,90
470	65	40	80	351013	15,90
Gouttière triangle					
470	65	70	110	351014	15,90
Gouttière à côtés					
470	65	70	145	351015	15,90



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	12,00





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		
Le carton de 10 paires							
½ ronde	570	80	65	590	195	362001	24,00
Insert ou mini-bûche							
½ ronde	570	40	30	590	100	362011	16,60



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Le carton de 10 paires							
Rainurée	570	80	60	590	195	362003	24,00



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Le carton de 10 paires							
Délicé	570	80	65	590	195	362007	24,00



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Le carton de 10 paires							
Trapeze	570	80	70	590	195	362004	24,00



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	24,00

Le carton de 10 paires



Utilisez le moule chocolat 380249 ou le Flexipan 336301 pour garnir les billes de chocolat ou d'autre fourrage.

Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Bille	570	90	65	590	195	362006	24,00

Le carton de 10 paires



FORME ET RÉSULTAT ORIGINAUX
MONTAGE FACILITÉ

MOULES À BÛCHES FINGER

Fabrication de bûches façon entremets et glacées à couper à la longueur désirée. Calage amovible en U et écartement naturel pour démoulage facilité. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage ou d'inserts pour d'autres préparations. Le petit diamètre 30 mm peut servir d'insert pour le diamètre 45 ou 60 mm. Moule en inox. Création Bruno Pastorelli.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
565	30	40	331052	29,30
565	45	90	331054	31,70
565	60	160	331056	35,95



PÂTÉ LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâté kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331283	42,20
350	75	85	2	331284	46,25
400	75	85	2,3	331285	49,00
500	85	85	2,9	331286	50,60



PÂTÉ LONG PINCÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâté kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331273	56,70
300	85	85	1,9	331271	59,95
350	75	85	2	331274	59,75
400	75	85	2,3	331275	63,20
500	85	85	2,9	331276	69,35

NEW!



MINI PÂTÉ EN CROÛTE UNI EXOPAN

Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâté-croûte. Axes inox.

L mm	l mm	H mm	Poids pâté kg =	Code	Prix HT
300	40	60	0,55	331268	38,35
500	40	60	1	331270	45,65



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

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	45,30
120	90	331298	49,25
200	90	331299	51,50
250	90	331301	53,55

NEW!



PÂTÉ OVALE À CÔTES EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	110	75	331293	80,50
210	140	90	331294	85,05
240	140	95	331295	87,80
Pincés supplémentaires			386013	19,15



PÂTÉ ROND CANNÉLÉ EXOPAN

Ce moule d'un seul tenant, facile à mettre en œuvre, assure un démoulage parfait des pâtes grâce à son ouverture/fermeture à pince.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	50	331264	17,45
80	50	331265	17,75
24 Pincés supplémentaires		386013	19,15



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	19,75



CORNETS

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	140	12	345446	39,15
50	140	12	345448	47,65



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



CROQUEBOUCHE INOX

Pour le montage de pièce-montée. Monobloc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	250	340461	43,70
205	300	340462	51,35
235	350	340463	58,40
255	400	340464	67,60
275	450	340465	92,40
300	500	340466	97,15
350	600	340467	177,00



Systeme 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



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





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

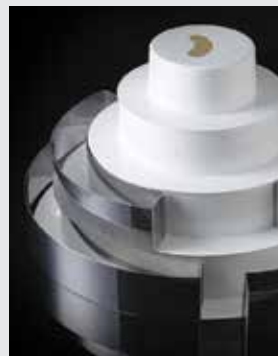
3 TIERS OU 4 RECTANGLES INOX
ROND : Ø 560 mm
CARRÉ ET CARRÉ DÉSTRUCTURÉ : 480 x 480 mm



- 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

Existe en carré

© Studio Gala



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	22,10



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



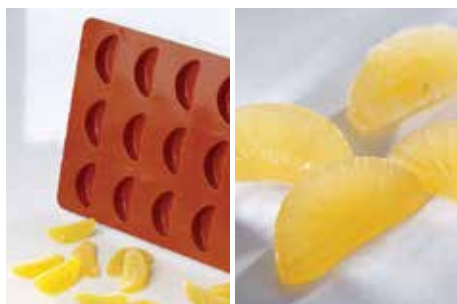
PALET ROND

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
34	18	339017	33,65



COEUR

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	11	339016	33,65



MANDARINE QUARTIER

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
45	18	15	339010	33,65



DEMI-FRAISE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
36	30	20	339011	33,65



FRAMBOISE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	24	339013	33,65



PAS DE PERTE MATIÈRE
COUCHES RÉGULIÈRES

Le FLEXIPAN® ENTREMETS est un Flexipan® uni avec bords

Son utilisation se rapproche de la toile SILPAT® par sa forme plate.

Démoulage facile grâce à la souplesse et à l'anti-adhérence du FLEXIPAN® ENTREMETS.

Le FLEXIPAN® ENTREMETS permet :

- d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations : pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brûlées...
- de cuire des biscuits.
- d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière.
- de garantir une épaisseur constante.



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	54,70
555	360	20	371013	321201	54,70
535	335	50	-	321206	78,00
475	275	13	371014 (2)	321202	40,75
335	335	16	(1)	321205	35,20

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	43,95
476	275	45	321202	371014	37,00

[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.
- LAVER RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.
- STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.





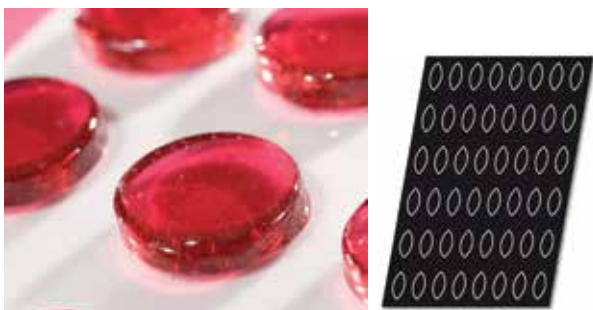
MINI-CYLINDRES

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 FONCAGE 2 TÊTES

Pour foncer : tartelettes unies Ø40/42 et 48/50 mm et barquettes L65mm. Polypropylène blanc.

	Code	Prix HT
Outil de fonçage 2 têtes	140102	7,40

Prix unique
Format 600 x 400 mm

Prix HT

87,00



TRIANGLES

Empreintes	L 48 x L 41 x H 10 mm		Vol. 7 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336108	01985	80



HEXAGONES

Empreintes	L 45 x L 40 x H 12 mm		Vol. 12 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336111	01076	60



LOSANGES

Empreintes	L 60 x L 35 x H 10 mm		Vol. 9 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336109	01984	70



MINI-CAKES DROITS "BOUCHÉE"

Empreintes	L 50 x L 25 x H 18 mm		Vol. 19 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336114	01317	56



CARRÉS

Empreintes	L 45 x L 45 x H 12 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336148	01106	60



MINI-FINANCIERS

Empreintes	L 50 x L 26 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336009	01117	84



BONBONS CHOCOLAT "MINI-LINGOT"

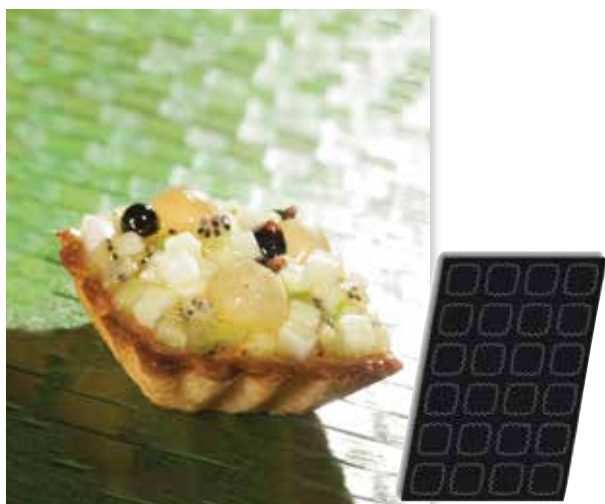
Empreintes	L 45 x L 15 x H 12 mm		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336175	01149	120

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



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		Vol. 100 ml	
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	Ø 40/58 x H 20 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336130	01066	40
Empreintes	Ø 70/96 x H 25 mm		Vol. 135 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336132	01674	15

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



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 CANNELEES

Empreintes	Ø 68 x H 25 mm		Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336061	01922	24
Empreintes	Ø 78 x H 30 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336063	10273	24
Empreintes	Ø 81 x H 37 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336016	01282	24

Prix unique

Prix HT

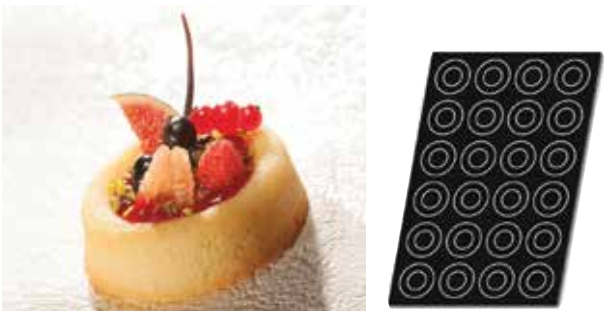
Format 600 x 400 mm

87,00



OVALE ÉCHANCRÉ

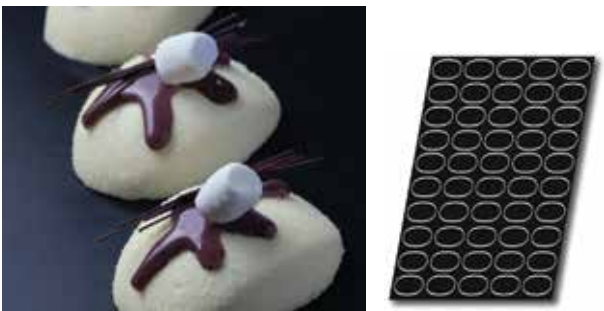
Empreintes	L 85 x l 61 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336127	01554	24



TARTELETTES FOND DE PÂTE

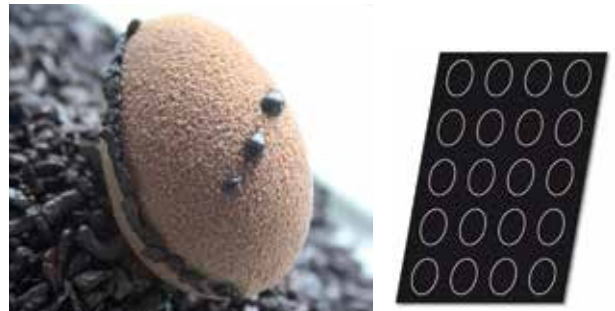
Pour tartes aux fruits

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



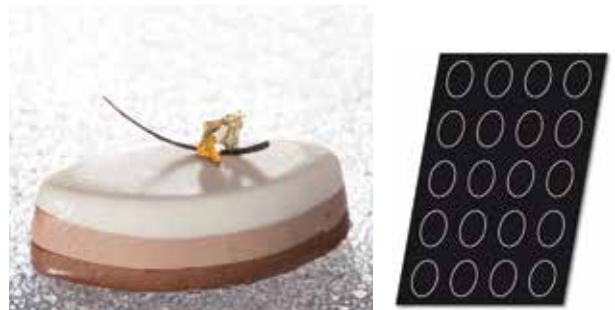
DEMI-OEUFS

Empreintes	L 55 x l 35 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336072	01256	56



DEMI-OEUFS SAVARINS

Empreintes	L 95 x l 60 x H 31 mm		Vol. 95 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336190	01156	25



OVALES OU ASPICS

Empreintes	L 57 x l 35 x H 12 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336074	01077	64
Empreintes	L 51 x l 31 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336011	02267	50
Empreintes	L 70 x l 50 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336075	04270	30
Empreintes	L 70 x l 50 x H 30 mm		Vol. 75 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336025	01270	30
Empreintes	L 85 x l 60 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336076	01776	20
Empreintes	L 96 x l 45 x H 25 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336078	02206	24

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



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

Découpoir réf. 153052

Empreintes	L 70 x l 70 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336135	01102	24
Empreintes	L 56 x l 56 x H 24 mm		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336134	01105	35
Empreintes	L 37 x l 37 x H 17 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336133	01113	60



DEMI-SPHÈRES INVERSÉES

Utilisations variées : pour former des empreintes à garnir dans un entremet, cuire à l'envers et fourrer, etc...

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336150	21977	45



MINI-VOLCANS

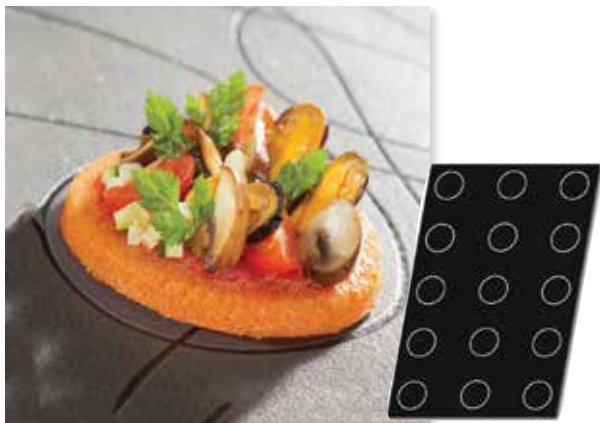
Empreintes	Ø 42 x H 20 mm, mini		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336095	01259	54

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



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



ROUND 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

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



CYLINDRES

Empreintes	Ø 40 x H 20 mm		Vol. 25 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336005	02266	48
Empreintes	Ø 63 x H 25 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336041	02269	24
Empreintes	Ø 63 x H 35 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336006	01269	24
Empreintes	Ø 82 x H 30 mm		Vol. 135 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336043	01897	15



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336023	01031	40
Empreintes	Ø 73 x H 40 mm		Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336019	03051	24
Empreintes	Ø 79 x H 36 mm		Vol. 115 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336045	00915	24



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 46 x H 15 mm		Vol. 11 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336064	01082	40



DEMI-SPHÈRES

Découpoir
(1) réf. 150157 (2) réf. 150161

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm (bonbon), mini		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336151	01977	96
Empreintes	Ø 29 x H 18 mm		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336001	02265	70
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336002	01489	48
Empreintes	Ø 58 x H 31 mm		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336056	01896	28
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336003	01268	24
Empreintes	Ø 80 x H 40 mm (2)		Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336057	01593	24



COOKIES

Peut servir à faire des inserts individuels Ø 20 mm.

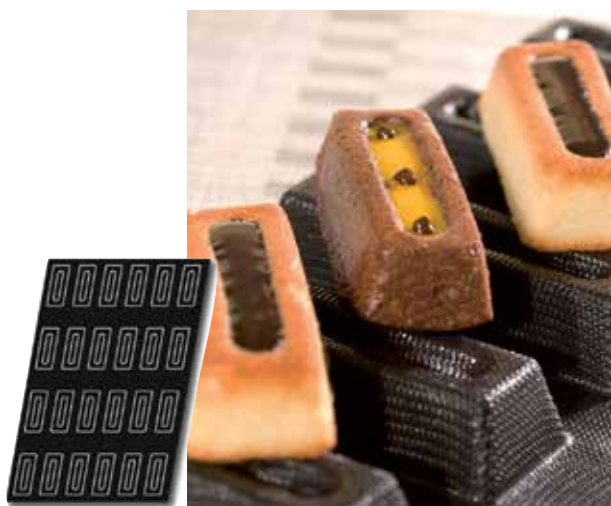
Empreintes	Ø 78 x H 10 mm		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336048	01441	24

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



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 CANNELÉS

Empreintes	L 110 x l 60 x H 25 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336102	01081	16



CAKES 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 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



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



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

Prix unique

Prix HT

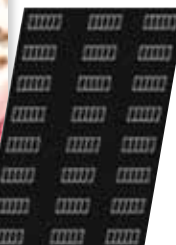
Format 600 x 400 mm

87,00



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



LINGOTS CANNELÉS

Empreintes	L 106 x l 46 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336154	01187	24



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



BÛCHETTES

Découpoir réf. 153046

Empreintes	L 339 x l 40 x H 39 mm		Vol. 450 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336029	01454	8

Empreintes	L 95 x l 40 x H 30 mm, mini		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336126	01039	24



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



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

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



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



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



TRIANGLES

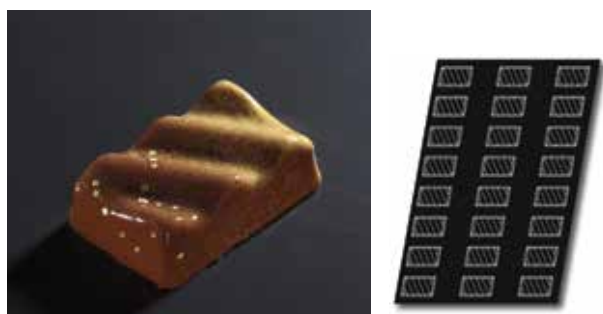
Format plaque 600 x 400 mm.

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	24



PAYSAGES

Empreintes	Ø 75 x H 24 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336176	01357	24



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



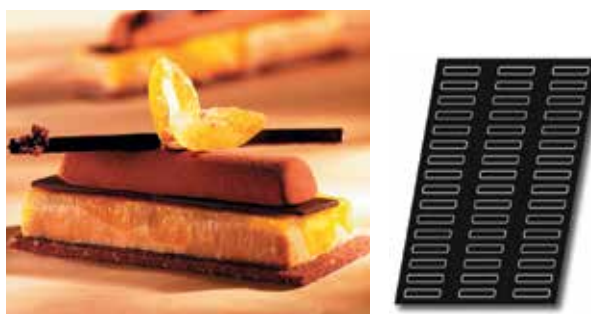
BOUDOIRS

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



2 ANNEAUX

Empreintes	Ø 180 + Ø 120 x H 15 mm	Vol. 230 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336193	01177	6



DEMI CYLINDRES

Empreintes	L 85 x l 17 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336170	01146	48

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



PETITS SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336802	01189	18

Empreintes	Ø 54 x H 20 mm MINI		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336803	01289	35



BONHOMMES

Empreintes	L 70 x l 65 x H 12 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336189	01173	24



CLOCHES

Empreintes	L 102 x l 92 x H 92 mm		Vol. 130 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336161	01182	15



MARGUERITES EN RELIEF

Empreintes	Ø 70 x H 27 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336115	01996	24



SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 150 x H 26 mm		Vol. 260 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336801	01179	6



HEXAGONES

Empreintes	Ø 80 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336144	01180	20



POISSONS

Empreintes	L 99 x l 59 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336188	01172	18

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



SAPHIRS SAVARINS

Empreintes	L 70 x l 70 x H 32 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336071	01160	24



MINI-SAPHIRS

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



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

Le mini-saphir permet de mouler des inserts pour le grand saphir. Le même principe de montage peut être reproduit également avec les formes proposées en plusieurs tailles.



MINI ONDULO

Empreintes	L 50 x l 35 x H 20 mm	Vol. 18 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336199	01190	50



SAPINS

Empreintes	L 90 x l 85 x H 30 mm	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336165	01142	20



FLEURS

Empreintes	Ø 78 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336116	01055	24

Empreintes	Ø 64 x H 26 mm	Vol. 60 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336060	01792	24

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



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



MINI-GOUTTES

Empreintes	L 52 x l 32 x H 20 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336168	01144	56



COQUILLE SAINT-JACQUES

Empreintes	L 80 x l 75 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336142	01067	24



CUILLÈRES

Empreintes	L 90 x l 28 x H 12 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336214	01127	36



MINI ECRIN

Empreintes	L 50 x l 50 x H 29 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336185	01366	24



GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 76 x H 45 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336196	01344	15

PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 59 x H 35 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336195	01244	24



CÔNES

Empreintes	Ø 70 x H 60 mm (1)		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336037	01094	20

Empreintes	Ø 50 x H 40 mm (2)		Vol. 24 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336035	01103	40

Empreintes	Ø 30 x H 20 mm (3), mini		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336039	01083	96

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



BAVAROIS

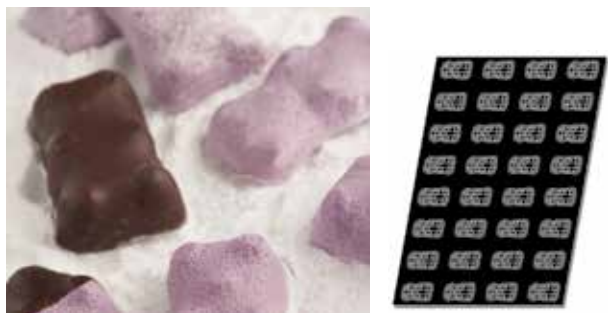
Empreintes	Ø 78 x H 35 mm (8 côtés)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336034	01109	18
Empreintes	L 78 x l 58 x H 40 mm (5 côtés)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336093	01169	18



CHARLOTTES

Découpoir
(1) réf. 153040 (2) réf. 153039

Empreintes	Ø 78 x H 40 mm (1)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336090	01059	18
Empreintes	Ø 62 x H 35 mm (2)		Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336088	01079	24
Empreintes	Ø 35 x H 15 mm, mini		Vol. 9 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336087	01071	60



OURSON

Empreintes	L 66 x l 37 x H 18 mm		Vol. 37 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336149	01976	32



NOUNOURS

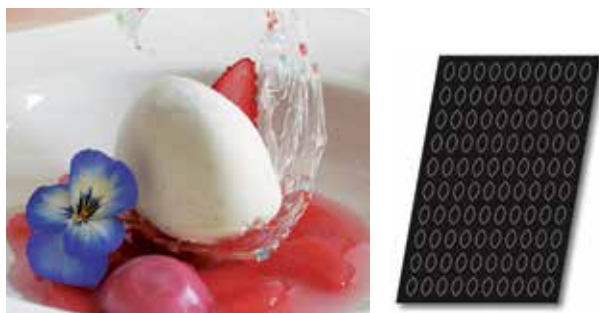
Empreintes	L 90 x l 55 x H 20 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336129	01056	18



QUENELLES
Forme allongée.

Découpoir réf. 153180

Empreintes	L 42 x l 22 x H 17 mm, mini		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336182	01150	100



QUENELLES

Ou "demi-œufs" pour le moulage des glaces et sorbets, mousses de légumes..

Empreintes	L 60 x l 40 x H 25 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336122	01052	42
Empreintes	L 42 x l 26 x H 20 mm, mini		Vol. 5,6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336121	01072	72

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



COEURS ENTRELACÉS

Découpoir
réf. 153045

Empreintes	L 120 x l 113 x H 35 mm		Vol. 200 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336091	01096	8



COEURS

Empreintes	L 66 x l 62 x H 35 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336028	01340	20



COEURS GALBÉS

Découpoir
(1) réf. 153047 (2) réf. 150215

Empreintes	L 75 x l 65 x H 35 mm (galbés) (1)		Vol. 81 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336082	01073	20



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

Empreintes	L 66 x l 62 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336081	03340	20

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm

87,00



MUFFINS CHAMPIGNONS

Empreintes	Ø 70 x H 43 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336044	01178	15



QUENELLES

Empreintes	L 67 x l 36 x H 27 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336181	01152	43
Empreintes	L 84 x l 44 x H 35 mm, grande		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336180	01154	32



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336523	05031	28



ÉCRINS

Empreintes	L 65 x l 65 x H 35 mm		Vol. 110 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336184	01166	15



PERLES

Empreintes	Ø 73 x H 40 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336098	01368	15



SAVARINS CARRÉS

Empreintes	L 37 x l 37 x H 17 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336633	05113	45

GN 1/1 Prix unique

Prix HT

Format spécial

65,60



DEMI-SPHÈRES

Empreintes	Ø 23 x H 11 mm		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336500	05242	104
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336502	05489	35
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336503	05268	15



LINGOTS

Empreintes	L 102 x l 58 x H 30 mm		Vol. 139 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336606	05145	16



MADELEINES

Empreintes	L 78 x l 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336517	05511	27



MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x l 35 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336546	05121	42



DEMI CYLINDRES

Empreintes	L 85 x l 17 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336670	05146	42

GN 1/1 Prix unique

Prix HT

Format spécial

65,60



FORMAT SPÉCIAL
143,00 € HT

KIT CHENILLE
5 bûches arrondies.
Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x l 40 x H 36 mm		Vol. 450 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336994	01194	5



FORMAT SPÉCIAL
143,00 € HT

KIT ANAPURNA
5 bûches triangulaires. Livré avec support en fil inox.

Empreintes	L 495 x l 40 x H 30 mm		Vol. 370 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336993	01184 + 146400	5



FORMAT SPÉCIAL
336804 : 22,30 € HT
336805 : 27,85 € 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
143,00 € HT

INSERT BÛCHE
Pour réaliser des inserts mousse ou glace, utiliser avec les moules à bûche inox Réf. 340638. Livré avec support inox.

Empreintes	L 495 x l 40x H 39 mm		Vol. 700 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336995	01464	5

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	29,30
80	336090	153040	29,30



HEXAGONE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
72	72	336144	153048	8,75



CHENILLE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	40	336198	153198	33,15



CŒUR

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
75	65	336082	153047	29,30
38	35	336079	153079	9,25



SAPHIR

L mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
67	336069	153044	29,30
37	336065	153065	9,20



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
70	70	336135	153052	29,30
58	58	336134	153136	29,40



CŒURS ENTRELAÇÉS

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091	153045	30,70



OEUF

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	65	336190	153190	29,25



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
116	36	336105/336415 336106/336416	153105	29,25
95	40	336126/336434	153046	29,30



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% platine.

- Grande résistance du moule.
- Facilité de démoulage.
- Formes précises et détaillées.
- Particulièrement adaptés pour la surgélation.



DES DESSERTS AUX FORMES NETTES ET PRÉCISES, FACILES À DÉMOULER



SPHÈRE 3D

Empreintes	Ø 45 mm	Vol. 115 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	300 x 200 mm	339210	FX3010	8



CYLINDRE

Empreintes	Ø 70 x H 40 mm	Vol. 148 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339114	FX1203	24



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

26,20

Format 585 x 385 mm

71,95

Kit bûche décor

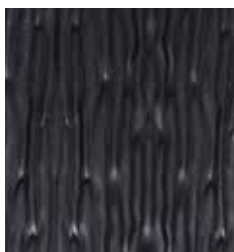
Kits de montage pour moules à bûches avec décor relief incorporé

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	73,85



KIT BÛCHE MATELASSÉE

L mm	l mm	H mm	Nb Emp.	Code	Prix HT
280	85	70	1	339202	73,85



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	35,00



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	39,15





Toile perforée développée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte à choux et des tartelettes

Inutile de dorer et de rayer la pâte.

Cuisson préconisée en four à sole et voûte.

Démoulage impeccable grâce à l'anti-adhérence du Silform®.

Dessous net, permet aux choux d'être bien stables.



CALIBRAGE ET CUISSONS RÉGULIÈRES



Découvrez la démo



Toile perforée anti-adhérente spéciale panification

Idéales pour la cuisson de pains de formes variées : petits pains ronds, hot-dogs, pains au lait, pains à hamburger ou pains bagnats.

Circulation de l'air optimisée : croustillant et coloration inégales.



CROUSTILLANT IRRÉPROCHABLE



MINI-BAGUETTES

Empreintes	L 259 x l 64 x H 30 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337100	SF167	8



PETITS PAINS RONDS

Empreintes	Ø 125 x H 16 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337026	SF0107	11



PETITS PAINS BUNS

Empreintes	Ø 102 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337029	SF112	15



PETITS PAINS CARRÉS

Empreintes	L 93 x l 93 x H 28 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337030	SF1176	15

Prix unique pour toutes plaques
Format 600 x 400 mm

Prix HT
45,10



SANDWICH

Empreintes	L 240 x l 70 x H 35 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337102	SF1165	8



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



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



SALAMBO

Empreintes	L 90 x l 60 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337005	SF1088	25



PARIS-BREST

Empreintes	Ø 80 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337004	SF1087	24



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 28lx H 12 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337214	SF1127	36



Découpoir
réf.150155



TARTELETTE CANNELÉE

Empreintes	Ø 35 x P 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337015	SF1071	60



Découpoir
(1) réf. 150115, (2) réf. 150117, (3)
réf. 150122, (4) réf. 150124, (5) réf.
150128



TARTELETTE

Empreintes	Ø 42 x P 10 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337010	SF1413	60
Empreintes	Ø 48 x P 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337011	SF1600	48
Empreintes	Ø 58 x P 20 mm (3)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337012	SF1066	40
Empreintes	Ø 77 x P 20 mm (4)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337013	SF1675	24
Empreintes	Ø 96 x P 25 mm (5)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337014	SF1674	15



Découpoir
réf.150158



TARTELETTE CANNELÉE

Empreintes	Ø 46 x P 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp..	
Format	600 x 400 mm	337016	SF1082	40



Découpoir
8 découpoirs carrés réf. 150320



TARTELETTE CARRÉE

Empreintes	L 45 x L 45 x H 12 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337021	SF1106	60
Empreintes	L 60 x L 60 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337022	SF1119	40

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Empreintes	L 78 x L 78 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337054	SF1171	27



Découpoir
(1) réf. 150208 (2) réf. 150210

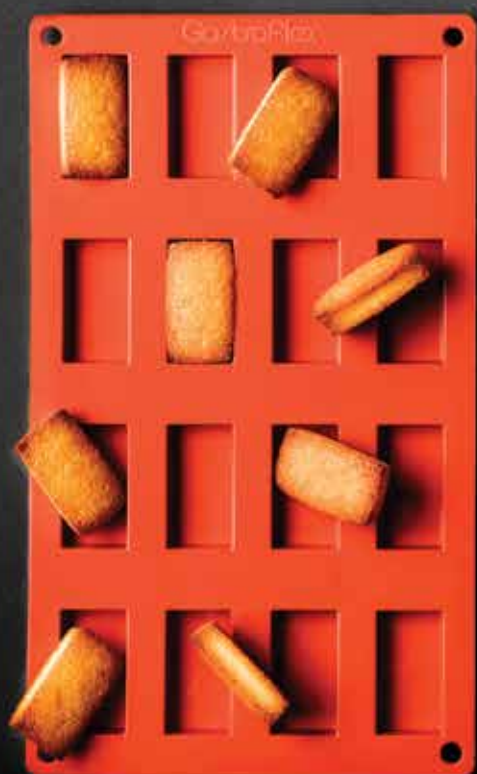
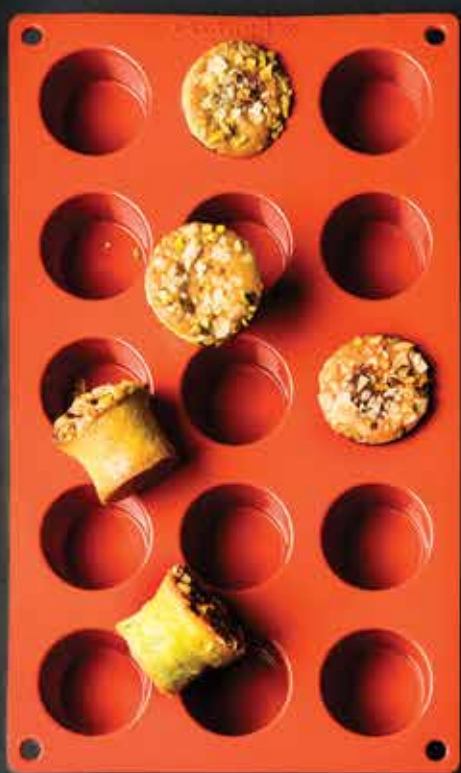


TARTELETTE OVALE

Empreintes	L 66 x L 27 x H 11 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337019	SF1982	48
Empreintes	L 106 x L 45 x H 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp	
Format	600 x 400 mm	337020	SF1033	30

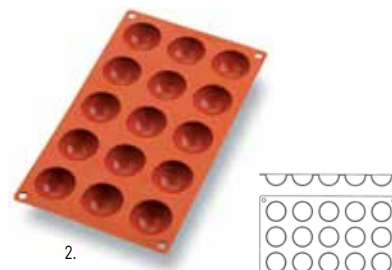
Prix unique pour toutes plaques
Format 600 x 400 mm

Prix HT
45,10



Démoulage parfait sans graissage

- Grande variété de formes.
- Silicone haute température.
- 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.



DEMI-SPHÈRE

	Empreintes			Code	Prix HT	
	Nbre	Ø mm	H mm			
1.	24	30	32	257902	12,90	NEW!
2.	15	43	20	257901	12,90	
3.	6	70	35	257904	12,90	
4.	5	80	42	257903	12,90	NEW!



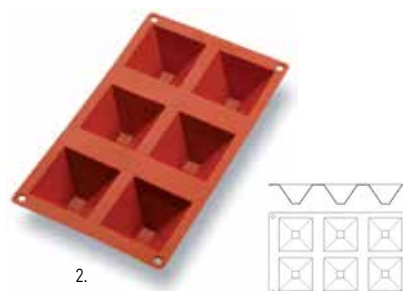
MADELEINE

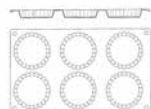
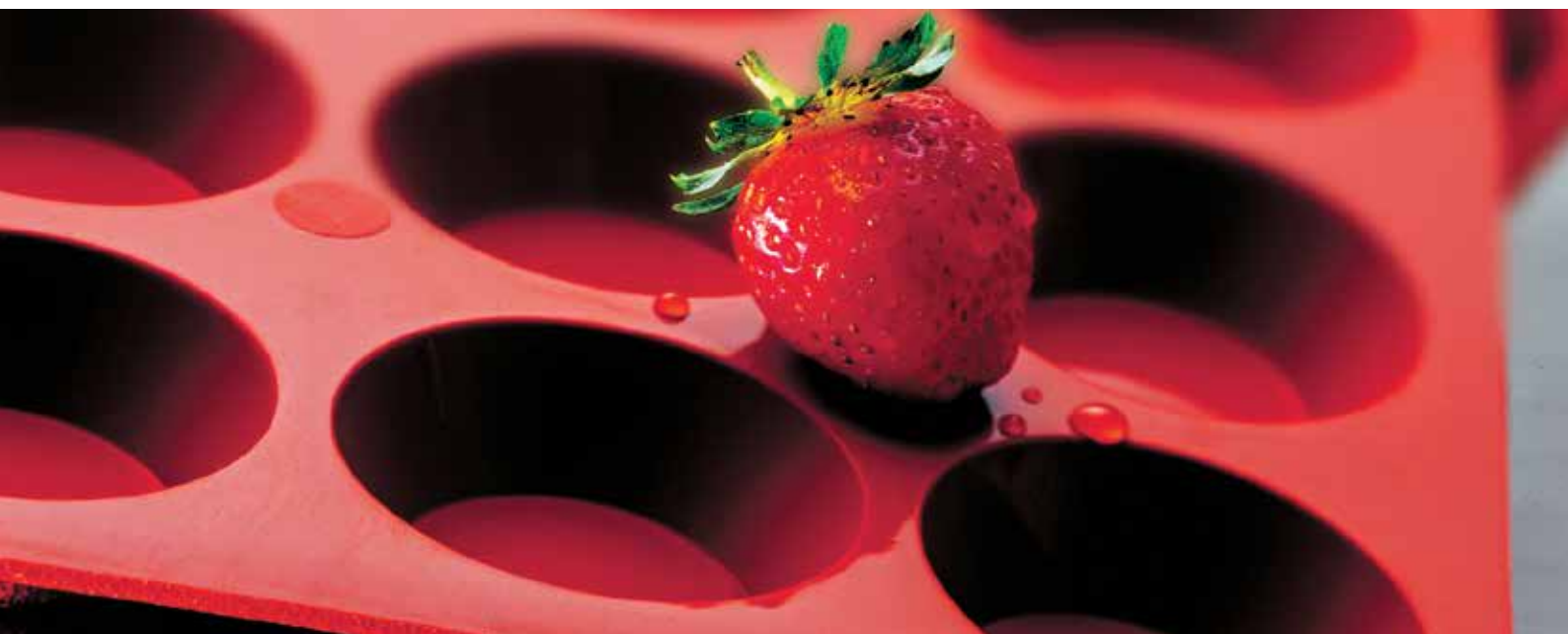
	Empreintes			Code	Prix HT
	Nbre	L mm	l mm		
1.	15	44	34	257912	12,90
2.	9	68	38	257917	12,90



PYRAMIDE

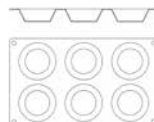
	Empreintes			Code	Prix HT
	Nbre	L mm	l mm		
1.	24	35	35	257920	12,90
2.	6	70	70	257921	12,90





TARTES CANNELÉES

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	75	18	257926	12,90



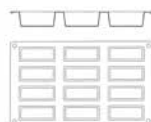
TOURTIÈRE/TATIN

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	75	25	257930	12,90



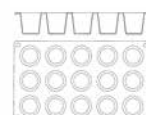
MINI-KOUGLOF

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	72	36	257931	12,90



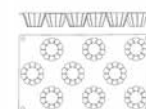
MINI-CAKE

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	Ø mm	H mm	H mm		
12	75	30	30	257985	12,90



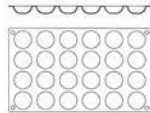
DARIOLE RONDE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	45	257940	12,90



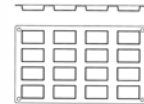
BRIOCHETTE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
9	52	30	257905	12,90



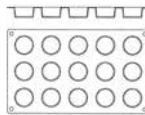
PETITS FOURS RONDS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
24	37	15	257913	12,90



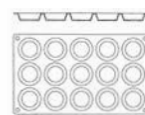
FINANCIER

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
16	49	26	11	257907	12,90



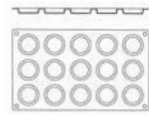
PETITS FOURS RONDS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	40	20	257916	12,90



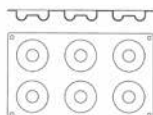
TARTELETTE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	50	15	257925	12,90



TARTELETTE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	10 mini	257922	12,90



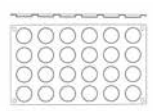
SAVARIN

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	65	20	257928	12,90



SAVARIN

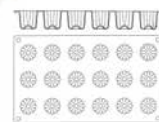
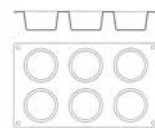
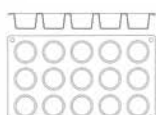
Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
18	40	15 mini	257929	10,00



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

CANNELÉ BORDELAIS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
18	35	35	257990	12,90



DISPONIBILITÉ JUIN 2020

NEW!



CANNELÉ BORDELAIS

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	Ø mm	L mm	H mm		
15	45	45		257991	12,90



DISPONIBILITÉ JUIN 2020

NEW!



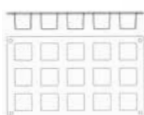
CUBES

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	L mm	H mm		
8	50	50	50	257906	12,90



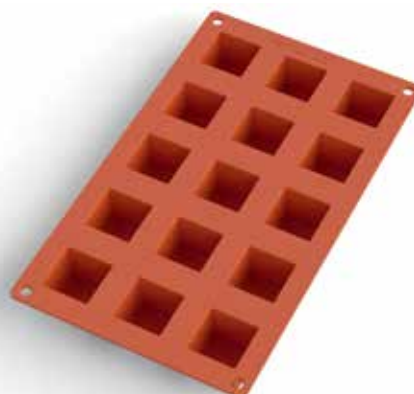
DISPONIBILITÉ JUIN 2020

NEW!



CUBES

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	L mm	H mm		
15	35	35	35	257908	12,90





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.



350017

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	69,75
Ovales	85 x 50	35	350012	69,75
Hexagones	63 x 63	35	350013	68,70
Triangle	111 x 60	28	350014	68,50
Cœurs	75 x 70	35	350017	69,75
Larmes	90 x 58	35	350018	69,75
Virgules	90 x 58	35	350019	68,70
Pyramides	70x70xH60	35	350020	73,85



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	16,10
Ovales	83 x 47	350022	16,10
Hexagones	61 x 61	350023	16,10
Cœurs	73 x 68	350027	16,10
Larmes	88 x 57	350028	16,10
Virgules	90 x 58	350029	16,10
Triangle	111 x 60	350030	20,95



MULTIMOULES MINI GÂTEAUX

Hauteur des multimoules : 25 mm.
Contenance de 15 à 20 g selon modèle et densité des produits.



350061



350052

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	16,10
Mini-ovales	350062	16,10
Mini-carrés	350065	16,10
Mini-larmes	350068	16,10

PLAQUE 96 MINI-GATEAUX

Dimensions : 600 x 400 mm, comprenant 6 bandes de 16 empreintes identiques.

	L x l mm	Code	Prix HT
Plaqué 600 x 400 mm			
Mini-ronds	Ø 40	350051	81,25
Mini-ovales	50 x 30	350052	81,25
Mini-carrés	35 x 35	350055	81,25
Mini-larmes	50 x 35	350058	81,25



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	4,40
Oval	85 x 50	350102	4,95
Hexagone	63 x 63	350103	4,95
Coeur	75 x 70	350107	4,95
Larme	90 x 58	350108	4,95
Virgule	90 x 58	350109	4,95
Petit oval	50 x 30	350112	4,95
Petite larme	50 x 35	350118	4,95



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	10,00
300	400	20	350201	11,10
600	400	20	350202	16,25



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	98,75
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370141	44,35
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370142	45,85
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370143	48,00
Plaque spéciale supplémentaire		370145	55,65

CADRES SUPERPOSABLES

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm, dimensions utiles 570 x 370 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370100	199,00
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370107	52,65
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370108	54,85
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370109	57,05
Plaque spéciale supplémentaire		370110	75,80

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 400 x 300 mm, dimensions utiles 370 x 270 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370102	167,00
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370112	48,60
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370113	49,65
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370114	51,30
Plaque spéciale supplémentaire		370115	55,60



Créez une tarte originale, 8 parts aux saveurs différentes

Combinaison de présentation multiples : bandes, étoiles, hexagones, triangles...

Triangles et découpoirs en acier inoxydable.



TRIANGLES INOX MOZAÏK

	L mm			Code	Prix HT
1.	120	98	20	371142	53,80
2.	DÉCOUPOIR FOND DE TARTE, acier inoxydable			371242	25,90

Pas à pas



1 | Découpe rapide et d'épaisseur régulière avec le découpoir.



2 | Montez la part dans son triangle et découpez facilement le surplus. Il ne reste plus qu'à garnir.



DÉCOUPOIR TRIANGLE DÉCOR MOZAÏK

Pour découpe des fonds de tartes triangulaires Mozaïk. Acier inoxydable. Avec ceinture de renfort.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	24,45



D'autres combinaisons de tartes individuelles aux formes géométriques



RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	40	20	4	371153	28,65



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	23,60



OBLONG À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	20	6	371152	39,40



CARRÉ À TARTELETTE MOZAÏK

	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Carré	75	20	4	371121	21,30
Découpoir	107	75	1	371221	22,25
Carré	90	20	4	371123	22,95
Découpoir	130	40	1	371223	23,60





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	13,35
65	17	6	346702	15,05
70	17	6	346703	14,60
75	17	6	346704	14,85
80	19	6	346705	15,00
85	19	6	346706	15,45
90	19	6	346707	15,75
100	20	6	346708	17,05



FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	22	1	346709	3,85
160	25	1	346711	4,85
180	25	1	346712	5,10
200	25	1	346713	5,30
220	25	1	346714	5,80
240	25	1	346715	6,00
260	25	1	346716	6,50
280	25	1	346717	6,70

CERCLES À TARTE



CERCLE À TARTE INOX
2 bords roulés.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	16	6	371701	15,10
65	16	6	371702	15,30
70	16	6	371703	15,45
75	16	6	371704	15,90
80	16	6	371705	16,30
85	16	6	371706	16,65
90	16	6	371707	17,10
100	20	6	371708	18,45
120	20	1	371609	3,90
140	20	1	371610	4,40
160	20	1	371611	4,50
180	20	1	371612	4,40
200	20	1	371613	4,75
220	20	1	371614	4,95
240	20	1	371615	5,30
260	20	1	371616	6,00
280	20	1	371617	6,20
300	20	1	371618	7,10
320	20	1	371619	7,50
340	20	1	371620	11,50
70	27	6	371630	20,25
80	27	6	371632	20,50
100	27	1	371634	3,55
140	27	1	371636	4,05
180	27	1	371638	4,60
220	27	1	371640	5,40
260	27	1	371642	6,30
300	27	1	371644	7,30



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	36,10



OBLONG À TARTE MOZAÏK
Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
200	25	90	371330	16,00
240	25	90	371334	16,20
280	25	90	371338	16,65



OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK
Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
240	45	90	371324	17,70
280	45	90	371328	18,10



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.

NEW!	Dim. mini		Dim. maxi			Code	Prix HT
	L mm	l mm	L mm	l mm	H mm		
NEW!	210	115	400	215	75	371424	49,30
	300	200	560	360	45	371421	73,05
	200	150	360	270	45	371422	61,10
NEW!	160	160	300	300	50	371423	43,20

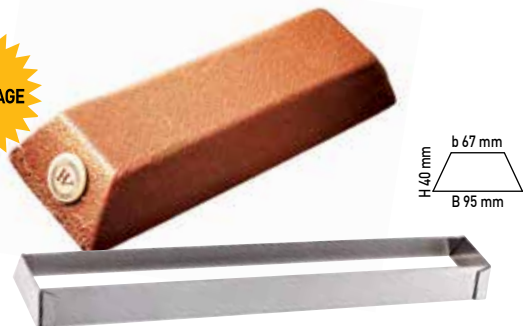




CADRE À BÛCHE CARRÉE

Acier inoxydable, épaisseur 2 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	48,50



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.

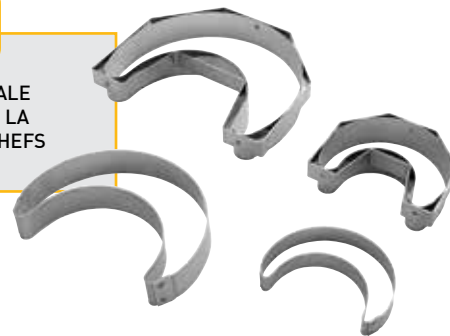
L mm	l mm	H mm	h mm	Code	Prix HT
565	93	70	41	371162	43,75

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	82,70
108	84	20	80	4	375303	58,05
212	165	45	720	1	375306	18,40

Découpoir (dimensions du biscuit)

125	97			1	153301	34,85
135	106			1	153303	35,45
228	178			1	153306	45,40



CARRÉ À TARTE

Ces carrés et leurs découpoirs adaptés permettent de réaliser facilement des fonds de tartellettes et tartes carrées, sans surplus de pâte dans les angles. Découpoirs robustes avec ceinture de renfort. Acier inoxydable.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
90	20	Individuel	371123	22,95
75	20	Individuel	371121	21,30

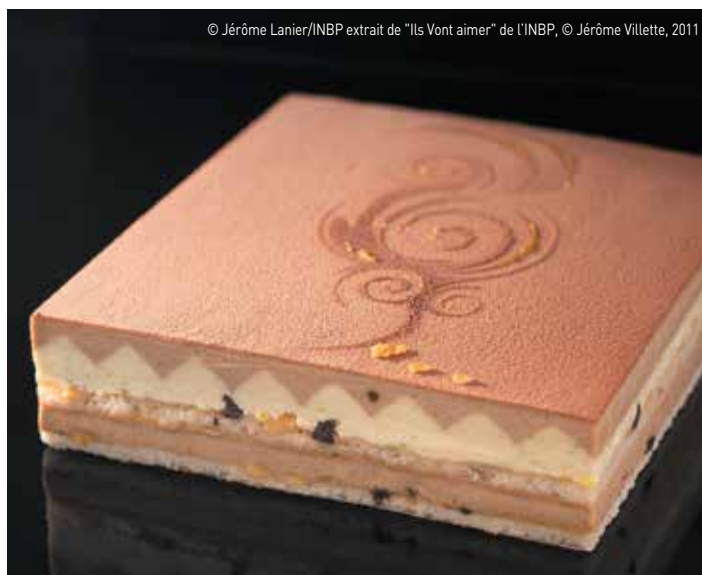
Découpoir pour Carré

130	75	1	371223	23,60
107	75	1	371221	22,25

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Carré				
150	20	1	371124	10,75
180	20	1	371126	11,40
210	20	1	371128	11,80

Découpoir pour Carré

192	40	1	371224	25,80
222	40	1	371226	26,90



© 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	14,40
170	170	35	371105	16,00
225	225	35	371106	20,00
275	275	35	371108	29,80
330	330	35	371110	32,60
380	380	35	371112	34,85



CARRÉ À MOUSSE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	12,80
160	160	45	371134	13,60
190	190	45	371136	16,00
210	210	45	371137	17,25
230	230	45	371138	17,90



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
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	6,15
140	35	371202	6,55
150	35	371203	6,90
160	35	371204	7,25
180	35	371205	7,50
200	35	371206	7,90
220	35	371207	8,90
240	35	371208	9,10
260	35	371209	11,05
280	35	371210	12,95
300	35	371211	13,85

CERCLE À MOUSSE

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	45	4	375345	19,10
75	40	4	375336	21,30
80	45	4	375347	20,95
100	45	1	371403	5,40
120	45	1	371404	7,00
140	45	1	371405	7,55
160	45	1	371406	8,55
180	45	1	371407	9,05
200	45	1	371408	9,30
220	45	1	371409	10,30
240	45	1	371410	11,35
260	45	1	371411	12,60
280	45	1	371412	15,45



CERCLE À VACHERIN

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	60	402246	5,75
120	60	371801	8,40
140	60	371802	8,65
160	60	371803	9,70
180	60	371804	10,45
200	60	371805	11,10
220	60	371806	12,75
240	60	371807	13,50
260	60	371808	15,00
280	60	371809	17,80
300	60	371810	19,95



CADRES RECTANGULAIRES

Acier inoxydable. Épaisseur 2 mm.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Flan	370	110	25	371843	17,15
Flan	570	110	25	371844	19,40
Mousse	370	90	40	371017	30,15
Mousse	560	90	40	371015	41,70
Mousse	570	95	45	371016	45,10



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	37,50
Entremets	565x365x35	371003	39,95
Mousse	565x365x45	371005	46,60
Pour plaque gastronomique GN 1/1			
Entremets	496x290x35	371008	32,10
Mousse	496x290x45	371009	37,05
Pour plaque 400 x 300 mm			
Entremets	375x275x35	371023	24,20
Mousse	375x275x45	371025	26,60

NEW!



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	11,85
200	200	40	372421	12,20
220	220	40	372422	12,35
240	240	40	372423	13,35
260	260	40	372424	14,35

2. HEXAGONE

Acier inoxydable. La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	10,10
180	45	372203	10,40
200	45	372204	10,35
220	45	372205	12,00
240	45	372206	12,95
260	45	372207	12,95

3. TRIANGLE BOMBÉ

Acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	10,35

4. LARME

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	9,15
230	145	40	372404	10,30
260	160	40	372406	11,55
290	185	40	372408	12,50

5. OVALE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
190	120	35	Entremets	372802	10,65
210	140	35	Entremets	372803	11,15
230	160	35	Entremets	372804	11,25
250	180	35	Entremets	372805	13,05
190	120	45	Mousse	372812	12,60
210	140	45	Mousse	372813	13,50
250	180	45	Mousse	372815	15,70
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	9,45
120	120	35	371819	9,75
Entremets cœur				
160	160	35	371821	21,80
180	180	35	371822	22,60
200	200	35	371823	23,65
220	220	35	371824	27,30



Une gamme complète de cercles pour tous les besoins

Le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.
Acier inoxydable.



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
160	90	24	371503	13,05
180	90	32	371504	14,65
200	90	32	371505	18,15
220	90	48	371507	19,25



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
180	120	40	371514	17,65
200	120	40	371506	21,45
220	120	60	371517	22,90
240	120	60	371518	27,20



CARRÉ À PAIN SURPRISE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Nombre de sandwiches : 32				
140	140	110	371522	15,60
Nombre de sandwiches : 48				
160	160	120	371524	17,60
Nombre de sandwiches : 60				
200	200	140	371528	22,50



Formes individuelles dites "Nonnettes", en acier inoxydable pour petits gâteaux, mousses et entremets individuels.



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	13,30
60	65	376106	14,05
80	85	376108	14,95
100	110	376110	16,45
120	130	376112	17,60
140	150	376114	18,75



OVAL

Forme	L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
Arrondie	75 x 45 x 30	4	376040	27,15
Pointue	88 x 50 x 30	4	376041	32,45



LARME

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
80 x 50 x 40	4	376021	27,60



1. NONNETTE OVALE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 40 x 30	4	376039	17,35

2. NONNETTE RONDE

NEW!	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
	32,5	20	4	375309	16,00
	45	30	4	375310	12,90
	50	30	4	375311	13,05
	55	30	4	375312	13,55
	60	30	4	375313	14,60
	62	30	4	375314	15,55
	45	35	4	375320	20,80
	50	35	4	375321	20,85
	60	35	4	375323	21,15
	70	35	4	375325	21,45
	80	35	4	375327	21,85
	55	40	4	375332	17,35
	65	40	4	375334	22,95
	75	40	4	375336	21,30
	80	40	4	375337	21,45
	45	45	4	375340	22,80
	50	45	4	375341	22,90
	60	45	4	375343	22,90
	70	45	4	375345	19,10
	80	45	4	375347	20,95
NEW!	100	45	1	371403	5,40
	50	50	4	375351	21,40
	60	50	4	375353	21,65
	75	50	4	375356	30,65
	50	60	4	375361	22,85
	60	60	4	375363	23,55
	70	60	4	375365	22,75
NEW!	70	90	4	371502	26,70

FORMES À ENTREMETS INDIVIDUELLES



NEW!



COEUR DÉCENTRÉ

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
230 x 190 x 45	4	372209	15,35
70 X 60 X 45	4	372208	31,65



COEUR

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 55 x 30	4	376005	28,50
80 X 70 X 45	4	376006	29,65



CARRÉ

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
56 x 56 x 30	4	376001	23,55



RECTANGLE

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
61 x 51 x 30	4	376060	24,20
80 x 25 x 25	4	376062	26,35
124 x 43 x 40	1	376064	6,75



RECTANGLE

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
81 x 41 x 30	4	376061	24,80
110 x 25 x 30	1	376063	6,60
164 x 32 x 25	1	376065	28,70



CARRÉ BOMBÉ

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
60 x 60 x 45	4	376003	25,40



LOSANGE

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
90 x 60 x 30	4	376023	23,65



HEXAGONE

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
67 x 67 x 30	4	376015	25,70
70 x 70 x 40	4	376014	25,35



VICHY

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
75 x 45 x 45	4	376065	28,70



PENTAGONE

L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 70 x 40	4	376045	26,40



TRIANGLE BOMBÉ

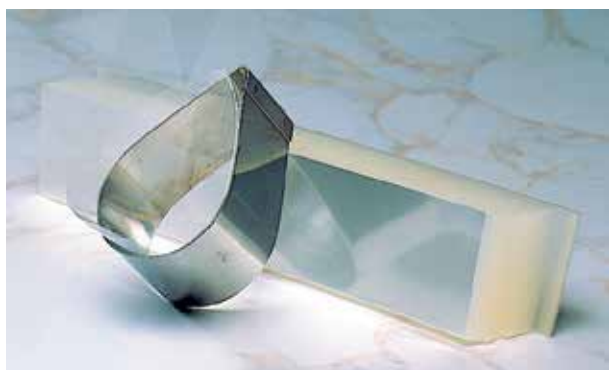
L x L x H mm	U.V.	Code	Prix HT
L 65 x H 40	4	376078	25,45



RUBAN PVC CHOCOLAT

Épaisseur 100 microns, très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Impression "Gourmandise".

H mm	Code	Prix HT
Le rouleau de 100 m		
45	960107	26,50



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	31,80
40	150	960102	34,65
45	150	960103	37,50
60	150	960104	45,95
Le rouleau de 100 m			
30	100	960010	5,90
35	100	960011	6,95
40	100	960012	7,95
45	100	960013	8,75
50	100	960014	9,75
60	100	960015	11,55
80	100	960105	22,10

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	3,50
35	150152	3,35
40	150153	3,50
45	150154	3,55
50	150155	3,75
55	150156	3,70
60	150157	4,05
65	150158	4,40
70	150159	4,55
75	150160	4,65
80	150161	4,80
85	150162	4,85
90	150163	4,90
95	150164	5,60
100	150165	6,25



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 CANNÉLÉ EXOGLASS®

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	5,05
30	150111	5,40
35	150112	5,90
40	150113	5,90
45	150114	6,05
50	150115	5,95
55	150116	6,20
60	150117	6,60
65	150118	7,25
70	150119	7,80
75	150120	7,95
80	150121	8,10
85	150122	8,35
90	150123	8,75
95	150124	9,20
100	150125	9,45
110	150126	10,45
120	150127	11,15
130	150128	12,25



Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	8,80



DÉCOUPOIR ÉTOILE

Uni, utilisable pour la découpe des formes destinées à garnir les Flexipan® Étoiles réf. 336217



DÉCOUPOIR CUEILLÈRE

Formet 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	8,40



DÉCOUPOIR CŒUR

Découpe de petits sablés ou fonds utilisables dans plaques Flexipan réf. 336392.



L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	8,80

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	32,70



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	32,70



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS "DÉCOR" PM

Dimensions maxi : 15 mm.
Cœur, carreau, pique, trèfle, écusson, étoile, ovale, losange, goutte d'eau, muguet, virgule, croissant.

Code	Prix HT
150512	57,70



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
40	23	150205	13,35
55	31	150206	14,05
70	40	150207	14,45
85	50	150208	15,90
100	60	150209	16,80
115	70	150210	18,40
130	80	150211	20,25



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉS 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	8,30



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	3,50
	FP 1128 336058 Mini carré 37		
	FP 1562 336012 Pyramide 35		
55 x 55	FP 1133 336059 Carré 56	150244	3,70
	FP 1882 336120 Pyramide 7		
	FP 1105 336134 Savarin 55		
	FP 1166 336184 Ecrin		
70 x 70	FP 1585 336013 Pyramide 70	150247	4,10
	FP 1102 336135 Savarin 70		
	FP 1497 336152 Tablette carrée		
	SF 1119 337022 Tartelette 60		





DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À POIGNÉE

Acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	28,60
140	150231	28,75
150	150232	29,00



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	36,45



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	178,00



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	29,70



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	24,10



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	16,70
130	154055	17,15
180	154060	22,65
220	154062	26,30
240	154063	27,25
280	154065	29,00
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	52,00



DÉCOUPOIR OVALE À "NAVETTE"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	20,20





DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

À poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	57,80



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Pour bouchées, à poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	114,00



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À PÂTE "PARISIEN"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	68,90



DÉCOUPOIR BOUCHÉE "POISSON"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.



L mm	l mm	Code	Prix HT
Sans poignée			
140	75	153016	30,00
Avec poignée			
165	95	153017	47,95



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	24,10



DÉCOUPOIR À "CHAUSSON" À POIGNÉE

Cannelé, tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	49,15



DÉCOUPOIRS "FRUITS"

Pour la découpe de tartellettes, acier inoxydable.

Modèle	L mm	l mm	Code	Prix HT
Poire	140	95	150426	34,25
Pomme	120	110	150427	34,25



DÉCOUPOIR BRICHOE COURONNE

Pour la fabrication rapide et calibrée de brioche couronne. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060). Le découpoir avec poignée permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	77	154025	45,45



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	20,70
Avec poignée			
110	110	153009	49,70



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	48,10



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	25,55



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS

Avec biseau, acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	150320	50,10



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	31,40





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



BOÎTE DÉCOUPOIRS CHIFFRES + DIVERS

Acier inoxydable. 16 découpoirs.

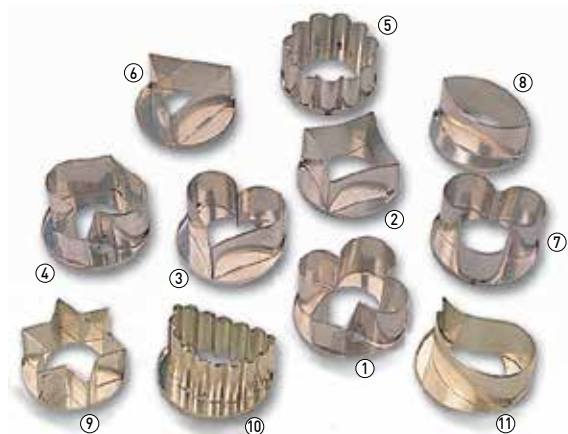
H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
27	0,3	150475	24,70



BOÎTE DÉCOUPOIRS 26 LETTRES ALPHABET

Acier inoxydable.

H mm	Code	Prix HT
25	150476	25,65



DÉCOUPOIR "THÉ"

Ou découpoir pour biscuits secs, acier inoxydable.

Modèle	Ø mm	Code	Prix HT
1- Trèfle	50	150481	7,90
2- Carreau	50	150482	7,90
3- Cœur	50	150483	7,90
4- Pique	50	150484	7,90
5- Marguerite	50	150485	7,90
6- Triangle	50	150486	7,90
7- Tri-cote	50	150487	7,90
8- Ovale pointu	50	150488	7,90
9- Étoile	50	150489	7,90
10- Demi-lune cannelée	50	150494	7,90
11- Virgule	50	150495	7,90



6 DÉCOUPOIRS "MIGNARDISES"

Ou petits fours.
Acier inoxydable.

	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte	35	50	150465	193,00



DÉCOUPOIRS "FORMES GÉOMÉTRIQUES"

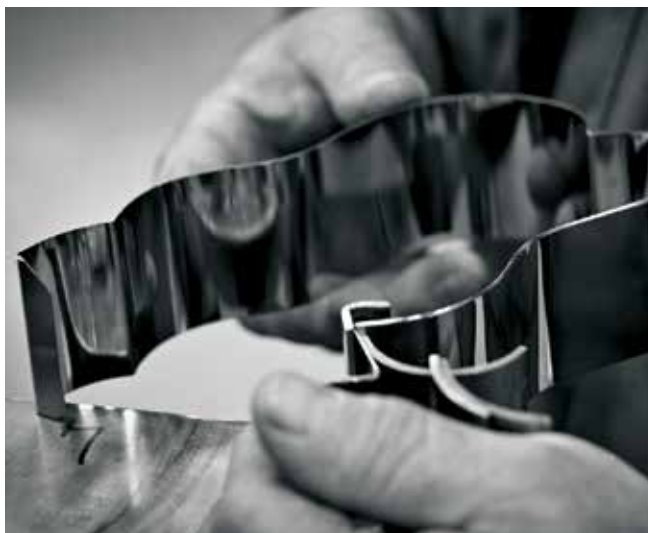
Fer blanc.
42 découpoirs : de 6 à 22 mm.

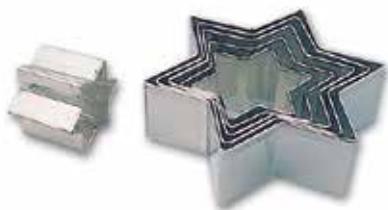
	L boîte mm	l boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	83	53	150460	65,05

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.**





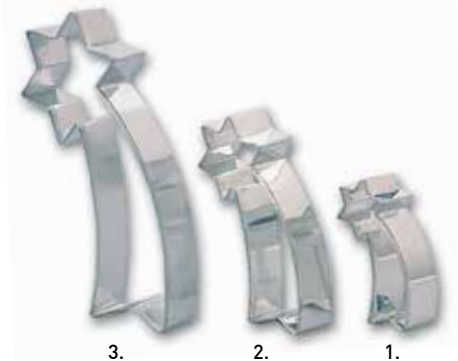
DÉCOUPOIRS "ÉTOILES"
Fer blanc.
6 découpoirs : de 45 à 115 mm.

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	125	150458	46,30



DÉCOUPOIRS "CŒURS"
Fer blanc.
8 découpoirs : de 40 à 138 mm.

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	160	150456	52,80



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	16,80
3.	167	75	20		



DÉCOUPOIR "SAPIN DE NOËL"
Inox.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	115	115	30	150450	15,00
	150	125	30	150451	12,05
	200	153	30	150452	16,35



Permet de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte, directement sur les plaques à four

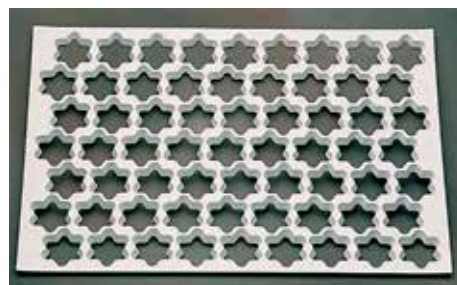
Format plaque 580 x 390 mm.
ABS blanc.



GAIN DE TEMPS

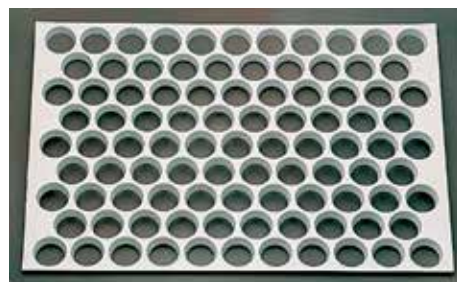
RONDS CANNelés

	Ø mm	Code	Prix HT
72 ronds cannelés	45	152001	34,85
20 ronds cannelés	90	152017	34,85



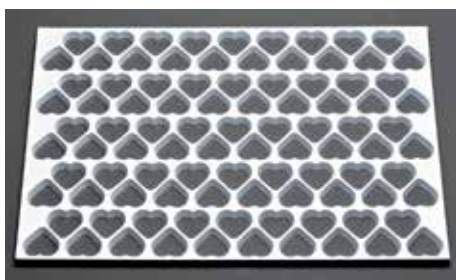
ÉTOILES À 6 BRANCHES

	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	152002	34,85



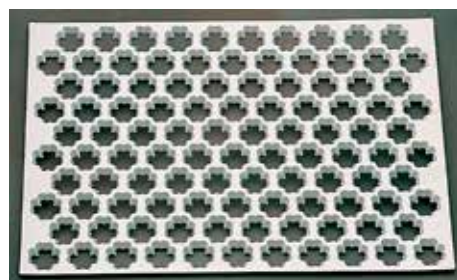
TARTELETTES UNIES

	Ø mm	Code	Prix HT
53 tartelettes unies	53	152008	34,85
95 tartelettes unies	38	152009	34,85



CŒURS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	152004	34,85



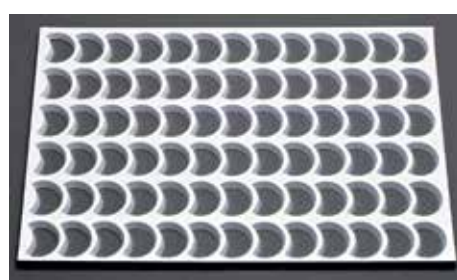
TRÈFLES À 4 FEUILLES

	Ø mm	Code	Prix HT
60 trèfles	45	152003	34,85



SAPINS + ÉTOILES FILANTES

	L mm	Code	Prix HT
26 sapins + 24 étoiles filantes	66 / 80	152006	34,85



CROISSANTS DE LUNE

	L mm	Code	Prix HT
78 croissants de lune	48	152011	34,85

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. Etaler 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.



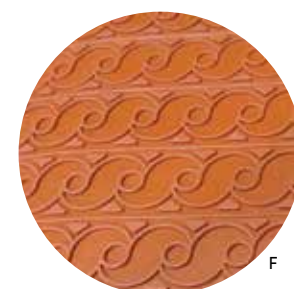
5 Chemiser les cercles avec les bandes.

TAPIS RELIEF

Formes	Bandes l mm	Code	Prix HT
Format 560 x 370 mm, intérieur 545 x 350 mm			
E- Labyrinthe	-	422009	65,30
Format 555 x 390 mm, intérieur 530 x 370 mm			
A- Grande frise grecque	37	422001	65,60
B- Petite frise grecque	30	422002	65,60
C- Cannage vénitien	30	422005	65,60
D- Rayures	47	422006	65,60
F- Arabesques	30	422011	65,60



BANDES DE BISCUIT AU DESSIN TOUJOURS RÉGULIER = GAIN DE TEMPS





**MONTAGE RAPIDE À L'ENVERS
AVEC UN DÉCOR ORIGINAL.**



CADRES À ENTREMETS POUR TAPIS RELIEF

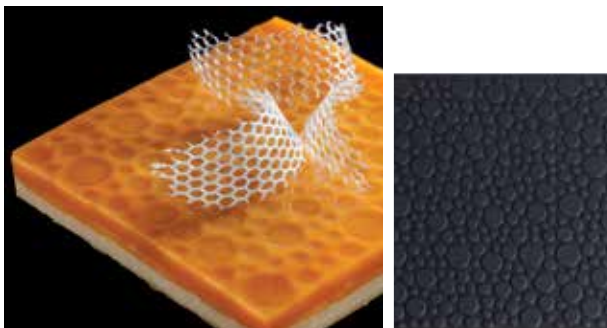
Dimensions adaptées aux tapis relief pour montage à l'envers.
Après retournement un relief original apparaît sur le dessus du gâteau.
Découpe facilitée par la segmentation inscrite dans le relief.
Hauteur : 45 mm. Acier inoxydable.
Compatible avec les tapis Labyrinthe, Bulles et Mikado.

Formes	Dimensions L x l (mm)	Code	Prix HT
Cadre	550 x 355	371013	43,95

(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	528 x 330	422007	65,30



Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Mikado	555 x 390	528 x 330	422013	65,30



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor rosace	240	422026	18,90



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor flocon	240	422022	18,90



ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE

Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité.
En matériau composite.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 12
130	421832	60,10



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

Polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	6,95



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.

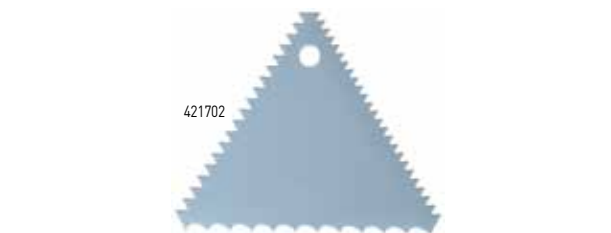
	Code	Prix HT
Le coffret de 9 pièces	421830	22,45

PINCES À PÂTE - PEIGNE

PINCE À PÂTE

Acier inoxydable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	9,10



PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE

Polypropylène.

L mm	l mm		Code	Prix HT
110	75	2 côtés	421701	1,30
93	83	3 côtés	421702	0,95



PEIGNE À DÉCOR ALU

3 dentelures différentes

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	110	421703	5,30

NEW!



BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

Exoglass®. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures.

L mm	l mm	H mm	Ecartement peignes mm	Code	Prix HT
100	50	10	3, 5 et 10	421708	55,90



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



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.



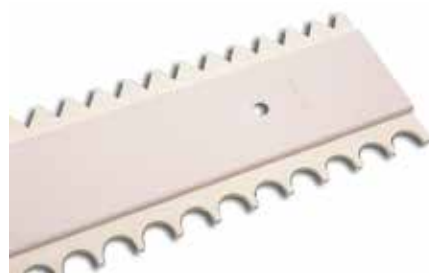
L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures fines, largeur 2 et 3 mm			
690	2	421705	53,50
340	2	421735	28,60



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	53,50
340	2	421736	28,60



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	62,20



PEIGNE À CHARLOTTE

PP. 1 côté grosse denture droite, 1 côté denture arrondis.

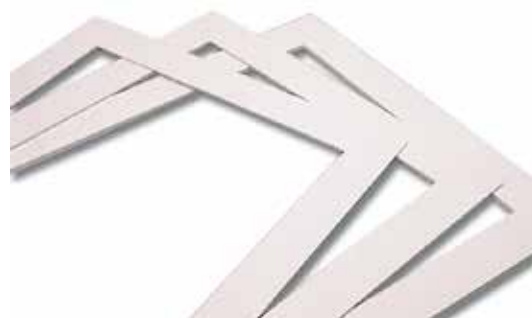
L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
690	10	421709	53,50



CADRE À CHARLOTTE

Pour peigner les biscuits. Acier inoxydable.

L int. mm	L int. mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	56,10



CHABLONS À BISCUIT

Facilite l'étalement au peigne ou à la spatule et assure la régularité d'épaisseur du biscuit. PS blanc.

L utile mm	L utile mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	21,10
570	370	4	421714	24,30
570	370	5	421715	26,90



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	11,20

DÉCOUPE DES BISCUITS



NEW!

COUPEAU À MILLEFEUILLES

Lame inox avec fines dents alternées.
Manche surmoulé en PP noir.

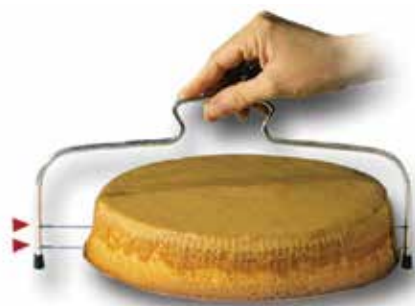
L totale mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
420	300	28	1,5	120084	34,50



COUPEAU-SCIE À ENTREMEMS SABATIER

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

L mm		Code	Prix HT
300	Lame dentée	120083	45,95
300	Lame microdentée	120087	45,60



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	12,65
Le jeu de 2 fils dentés			120057	4,75



SCIE À GÉNOISE

Découpe en 3 couches des biscuits.
Tûbe 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	118,00
Le lot de 2 lames de rechange		120096	58,40



COUPEAU À GÉNOISE

Forme dentée. 1/2 lame 28 cm. Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
280	090913	24,70



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

Marquage des gâteaux pour découpe en parts égales. PP.

Nbre parts	Ø mm	Code	Prix HT
10	265	154050	7,05
14	265	154051	7,70
12/18	265	154052	8,05
16	265	112657	9,85





BOUEILLE À PUNCHER MATFER
A bouchon perforé. Boueille en PEHD souple.



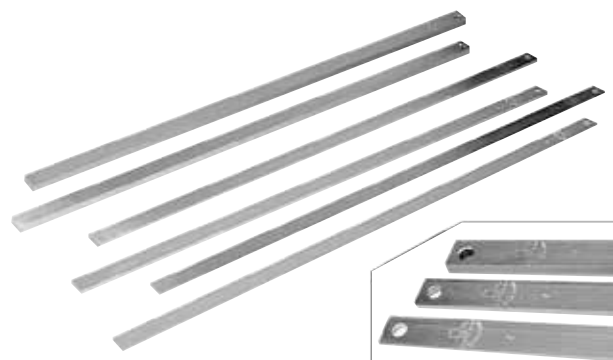
C.L.	Code	Prix HT
1	116430	12,85



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	113,00
Grille seule	590	390	19	313503	49,20



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	121,00



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.

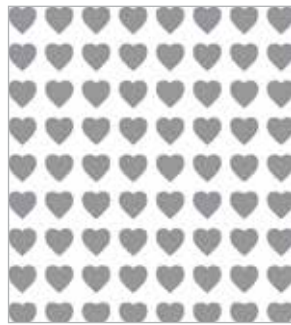
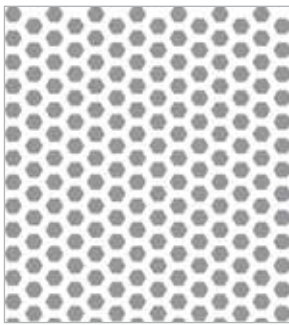
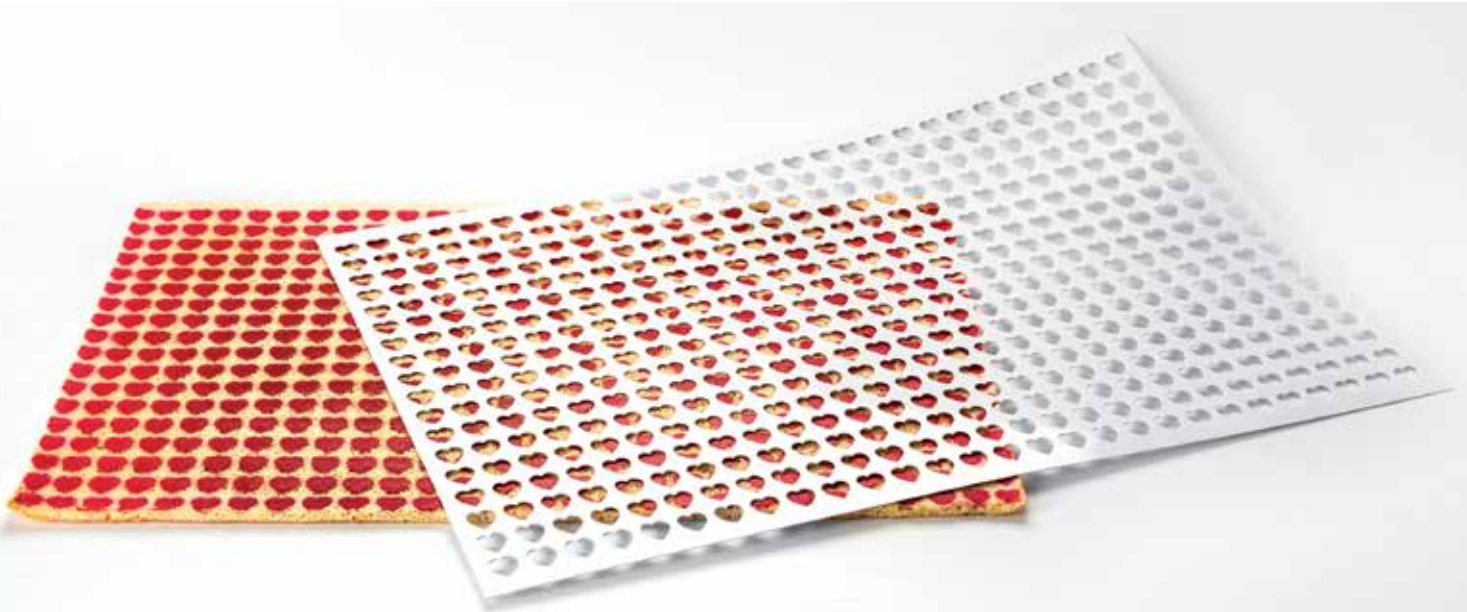
L HT mm	l mm	Code	Prix HT
245	80	112721	9,00
245	100	112722	10,75



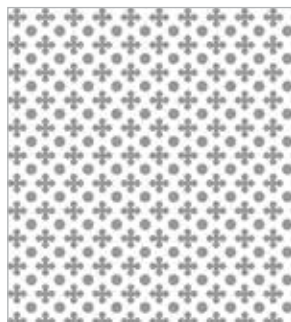
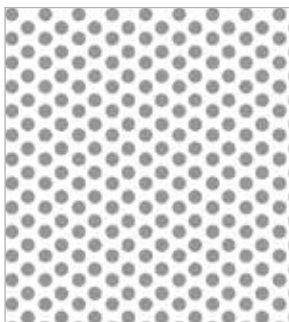
PALETTE-TRIANGLE

Pour gratter les plaques à four. Manche ABS, 2 rivets. Lame rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.

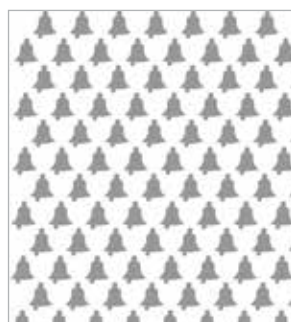
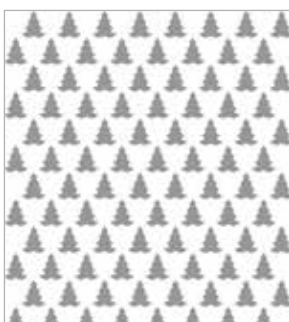
L mm	l mm	Code	Prix HT
230	80	112712	31,60
230	100	112714	36,00



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Hexagones	8	8	441001	27,20
Cœurs	10	15	441002	27,20



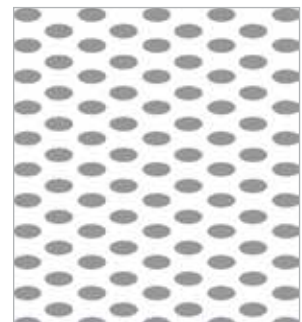
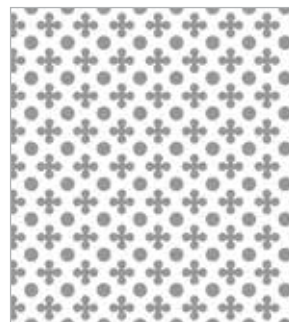
Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles	6	441003	27,20
Trèfles - pastilles PM	5	441004	27,20



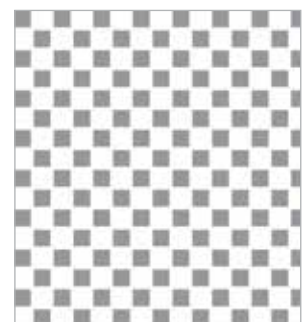
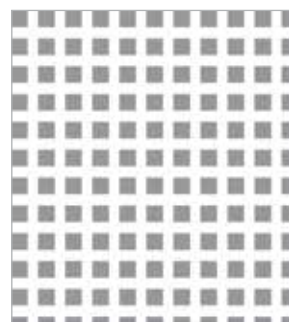
Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Sapins	15	15	441009	27,20
Cloches	15	15	441010	27,20

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	27,20
Oblongs	15	7	441006	27,20



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Carrés	10	10	441007	27,20
Damiers	12	12	441008	27,20





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	17,45
XL	590	280	75	Boîte de 100	165007	22,25
XL	590	280	75	Rouleau de 10	165010	3,40



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	17,25



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	20,70



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	40,20



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	39,40



POCHES "EXPORT"

Tissu plastifié, collé, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
			La pièce
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



POCHES "MATFER SOUPLE"

Nylon, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
			La pièce
300	10	160112	4,35
350	10	160113	4,95
400	10	160114	5,50
450	10	160115	6,30
500	10	160116	7,50
600	10	160117	9,45



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	8,60
400	161205	8,45
450	161206	8,75
500	161207	9,20
600	161208	10,65



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	5,00
300	10	161003	5,30
350	10	161004	6,10
400	10	161005	7,50
450	10	161006	8,40
500	10	161007	10,35
600	10	161008	13,50



POSSIBILITÉ DE POUCHES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER





CORNETS À ÉCRITURE ET DOUILLES

Pour écriture fine sur les gâteaux, prêts à l'utilisation, sans pliage. Écriture d'épaisseur régulière garantie grâce à la douille Ø 0,5 mm. Rouleau de cornets en PP et douilles avec bouchon en PE

L mm	l mm		Code	Prix HT
215	115	Pack de 50	421805	13,05
215	115	Pack de 10	421806	4,45



CORNET À ÉCRITURE PAPIER

Écriture sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. Prédécoupés, papier ingraissable. 45 g.

L mm	l mm		Code	Prix HT
Le carton de 10 liasses de 25				
320	200		421802	22,80



CORNET À ÉCRITURE TISSU

Tissu enduit, imperméable, lavable à l'eau bouillante.

L mm		Code	Prix HT
Le lot de 5			
200		421813	19,05



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	14,40



CLIP BAG

Fermeture hermétique des sachets, poches pâtisseries. Polypropylène, 3 coloris assortis.

L mm		Code	Prix HT
Le sachet de 3			
140		169003	5,95



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	90,55

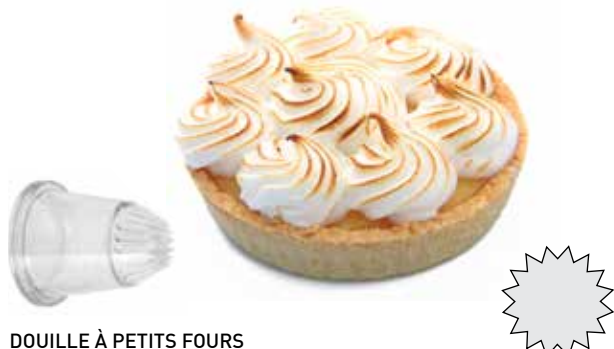


© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



- Plus de 60 modèles disponibles.
- Indéformables et incassables.
- Transparence pour détecter les bulles d'air.
- Utilisables avec tous types de poches.

- Monobloc, faciles à nettoyer.
- Diamètre de base identique 35 mm (sauf douilles interchangeables Ø 38 mm et "sultane" Ø 47 mm).



DOUILLE À PETITS FOURS
Douille cannulée, à nombreuses dents.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
PF 10	2	167080	5,65
PF 12	2	167082	5,65
PF 14	2	167084	5,65
PF 16	2	167086	5,65
PF 18	2	167088	5,65



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	19,55
Cône à ras	1	166161	19,55



DOUILLE UNIE
16 diamètres différents.

Modèle	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
U 1	1,5	2	167101	5,65
U 2	2,5	2	167102	5,65
U 3	4	2	167103	5,65
U 4	5,5	2	167104	5,65
U 5	7	2	167105	5,65
U 6	8,5	2	167106	5,65
U 7	10	2	167107	5,65
U 8	11	2	167108	5,65
U 9	12	2	167109	5,65
U 10	13	2	167110	5,65
U 11	14	2	167111	5,65
U 12	15	2	167112	5,65
U 13	16	2	167113	5,65
U 14	18	2	167114	5,65
U 15	20	2	167115	5,65
U 16	22	2	167116	5,65



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	12,80



DOUILLE "À ROSE"

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
RB5 - Biais n°5	12	0,7	2	167135	10,70
RD6 - Droite n°6	13	0,5	2	167140	10,70



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Pour garnir les saint-honorés, remplace la cuillère, échançrée.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
10	2	167141	8,00
14	2	167142	8,00



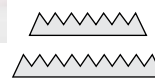
© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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	7,75
BU8	8	21	2	167152	7,75



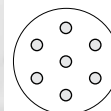
DOUILLE À NID

ou à vermicelle, embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.

U.V.	Code	Prix HT
2	167170	12,80



© 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	14,25



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

**DOUILLE CANNÉE**

de 3 à 8 dents.

Modèle	Dents	U.V.	Code	Prix HT
A 5	5	2	167012	5,65
A 6	6	2	167013	5,65
A 7	7	2	167014	5,65
A 8	8	2	167015	5,65
B 5	5	2	167022	5,65
B 6	6	2	167023	5,65
B 7	7	2	167024	5,65
B 8	8	2	167025	5,65
C 3	3	2	167030	5,65
C 4	4	2	167031	5,65
C 5	5	2	167032	5,65
C 6	6	2	167033	5,65
C 7	7	2	167034	5,65
C 8	8	2	167035	5,65
D 4	4	2	167041	5,65
D 5	5	2	167042	5,65
D 6	6	2	167043	5,65
D 7	7	2	167044	5,65
D 8	8	2	167045	5,65
E 4	4	2	167051	5,65
E 5	5	2	167052	5,65
E 6	6	2	167053	5,65
E 7	7	2	167054	5,65
E 8	8	2	167055	5,65
F 4	4	2	167061	5,65
F 5	5	2	167062	5,65
F 6	6	2	167063	5,65
F 7	7	2	167064	5,65
F 8	8	2	167065	5,65

Retrouvez toutes les formes de douilles cannées p. 362.

**DOUILLES RUBAN**

Décoration et glaçage des éclairs. Jeu de 2 douilles largeur 30 mm. Ep. 1,5 mm : glaçage des éclairs, décors sur petits gâteaux. Ep. 5,5 mm : décor des entremets individuels.

Modèle	Code	Prix HT
RU 1 + RU 5	167175	12,25

**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	8,00

**DOUILLE À FEUILLE**

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
FE2	7	0,4	2	167130	7,75



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"

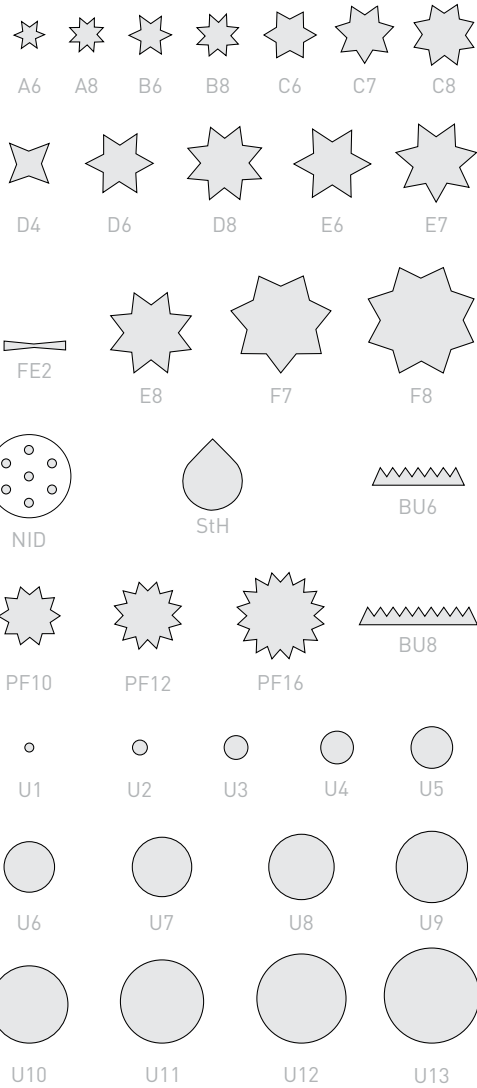
Sans bourrelet, pour poches "Export". 6 douilles unies N° 3, 5, 7, 9, 11 et 13 et 6 douilles cannelées C6, C7, D8, E7, F7 et F8

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.



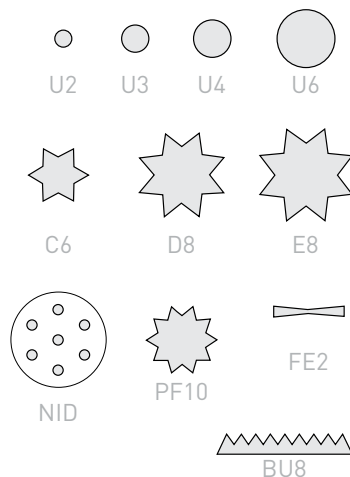
Code	Prix HT
La boîte de 6 166007	16,90

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	5,70
U2 Lot de 2 douilles unies Ø 2,5 mm	167302	5,70
U3 Lot de 2 douilles unies Ø 4 mm	167303	5,70
U4 Lot de 2 douilles unies Ø 5,5 mm	167304	5,70
U6 Lot de 2 douilles unies Ø 8,5 mm	167306	5,70
C6 Lot de 2 douilles cannelées	167333	5,70
D8 Lot de 2 douilles cannelées	167345	5,70
E8 Lot de 2 douilles cannelées	167355	5,70
NID Lot de 2 douilles à nids Ø 14 mm	167370	12,80
PF10 Lot de 2 douilles petits fours	167380	5,80
FE2 Lot de 2 douilles feuilles 0,4 x 7 mm	167430	7,75
BU8 Lot de 2 douilles à bûche 0,8 x 19,8 mm	167452	7,75



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.



Coffret DUO avec enrobeur

Code

Prix HT

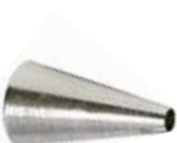
168001

110,00



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Ø mm	L forme V mm	U.V.	Code	Prix HT
14	20	2	167542	7,80



DOUILLE UNIE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
0,6	37	2	167500	6,40
0,9	36	2	167501	6,40
2		2	167502	6,50
3		2	167503	6,50
4		2	167504	6,50
5		2	167505	6,50
6		2	167506	6,50
7		2	167507	6,50
8		2	167508	6,50
9		2	167509	6,50
10		2	167510	6,50
11		2	167511	6,50
12		2	167512	6,50
13		2	167513	6,50
14		2	167514	6,50
15		2	167515	6,50
16		2	167516	6,50
17		2	167517	6,50
18		2	167518	6,50
20		2	167520	6,50

NEW!



MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE
L'HYGIÈNE.



DOUILLE CANNELÉE

Modèle	Nbre dents	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
A 5	5	3	2	167702	7,40
A 6	6	3	2	167703	7,40
A 7	7	3,5	2	167704	7,40
A 8	8	5	2	167705	7,40
B 5	5	5	2	167712	7,40
B 6	6	5	2	167713	7,40
B 7	7	6	2	167714	7,40
B 8	8	7	2	167715	7,40
C 5	5	7	2	167722	7,40
C 6	6	7	2	167723	7,40
C 7	7	7	2	167724	7,40
C 8	8	9	2	167725	7,40
D 5	5	11	2	167732	7,40
D 6	6	11	2	167733	7,40
D 7	7	11	2	167734	7,40
D 8	8	11	2	167735	7,40
E 5	5	13	2	167742	7,40
E 6	6	13	2	167743	7,40
E 7	7	13	2	167744	7,40
E 8	8	13	2	167745	7,40
F 5	5	18	2	167752	7,40
F 6	6	18	2	167753	7,40
F 7	7	18	2	167754	7,40
F 8	8	18	2	167755	7,40



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	16,00

**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	7,40
6	20	2	167768	7,40
6	28	2	167769	7,40

**DOUILLES À PETITS FOURS**

Modèle	Nbre dents	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
PF 10	10	7	2	167762	7,40
PF 12	12	9	2	167763	7,40
PF 14	14	10	2	167764	7,40
PF 16	16	15	2	167765	7,40
PF 18	18	18	2	167766	7,40

**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	39,40
A 8, B 8, C 8, D 8, E 8, F 8	6	166701	22,00

**BOÎTE DE DOUILLES UNIES**

	U.V.	Code	Prix HT
Ø mm : de 4 à 15 mm	12	166500	35,20
U 12, U 8, U 6, U 4, U 2 et U 14.	6	166501	19,20

**ADAPTATEUR DE DOUILLES**

Pour douilles inox, toutes poches : permet le changement de douilles avec poche garnie. En PE.

Code	Prix HT
431501	2,65

**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	23,65

**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	143,00



FACILITE LA DÉCORATION
DES GÂTEAUX



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	62,40



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	90,10



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	83,20



TRAVAIL RÉGULIER

NEW!

IP 31

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

Plateau "grip" à vitesse de rotation réglable entre 1 à 80 tours par minute.
 Ø maxi de travail : 220mm.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	120	1,47	15	230	50-60	421520	468,00



TAMIS



TAMIS BOIS

Corps en bois double.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
1 - Maille inox				
18	190	1,3	115012	18,55
16	350	1,14	115002	57,15
20	350	0,93	115003	62,35
25	350	0,76	115004	62,30
30	350	0,59	115005	62,30
35	350	0,47	115006	71,50
40	350	0,42	115007	71,50
2 - Maille nylon				
24	250	0,27	115009	39,15
24	300	0,27	115008	46,65



SAUPODREUSE INOX MATFER

Acier inoxydable. Couvercle vissant avec perforations Ø 1,5 mm. Bord perforé sur le côté pour un saupoudrage plus précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	10,70

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



SAUPODREUSE 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	8,50



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	27,20
26	68	115017	36,10



TAMIS À FARINE

Corps en plastique, toile acier inox.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
8	300	2,8	115051	52,60
12	300	1,8	115052	52,60
18	300	1,2	115053	52,60
24	300	0,85	115054	52,60



TAMIS INOX

Tamis à maille inox. Taille maille 0,8 mm.

Numéro	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	42	175, 205, 255	115020	33,45

Le lot de 3



SAUPODREUSE 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	10,40



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	10,85

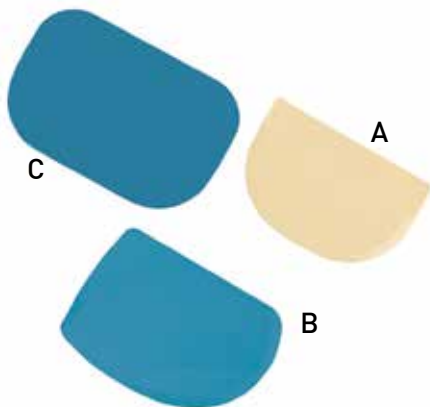


FABRICATION EN
POLYAMIDE =
SOLIDITÉ ET DURABILITÉ
EXCEPTIONNELLES



RACLE-TOUT MATFER
Polyamide, très résistant.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	4,25



RACLETTE
Polypropylène.

L mm	l mm		Code	Prix HT
113	75	(A)	112835	1,25
128	90	(B)	Bleu 112836	1,90
148	99	(C)	Bleu 112837	1,20



POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES
RACLETTES À VOTRE MARQUE
NOUS CONSULTER.



RACLETTE POUR BASSINE

Demi-ronde. Polypropylène. Bleue.

L mm	l mm	Code	Prix HT
198	149	112851	1,55



JEU DE 4 RACLOIRS + 1 PEIGNE
Polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	6,70





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 BOIS

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau hêtre (1)	420	45	140004	7,75
Rouleau hêtre	500	45	140005	7,65
Rouleau acacia	500	50	140006	16,70
Rouleau buis véritable	500	50	140007	43,05

(1) Conçu pour les écoles et notamment pour être inséré dans la mallette Réf. 126901.



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	70,10
350	630	140124	75,30
400	680	140126	84,30

ROULEAUX À PÂTE



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	167,00
Jeu de galets 2 mm	140032	3,40
Jeu de galets 3 mm	140033	3,40
Jeu de galets 4 mm	140034	3,40
Jeu de galets 5 mm	140035	3,40



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	93,45



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	84,55



ROULEAU À PÂTE POLYÉTHYLÈNE

Modèle uni, monobloc sans poignée. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	31,15
500	48	140018	35,15



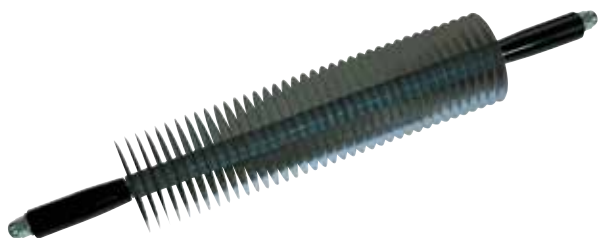


ROULEAU EXTENSIBLE DIT "MULTICOUPE"

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	62,90
Roulettes lisses	7	6	141012	78,30
Roulettes cannelées	5	4	141013	81,40

(1) Nbre roulettes
(2) Nbre bandes



ROULEAU À 38 DISQUES

Coupe-bandes pour tartes grillées, variation de la largeur des bandes en répartissant les rondelles intercalaires en plastique. Tige démontable. Poignées Bakélite. Ecartement mini entre 2 disques : 10 mm. 38 lames inox, Ø 96.

L HT mm	L mm	Code	Prix HT
510	400	141006	318,00



POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER



RÈGLE GRADUÉE
Polystyrène alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	8,85



141004



141002

ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques, parties coupantes biseautées en acier inoxydable.

	L mm	Triangle L mm	Triangle L mm	Poignée	Code	Prix HT
Croissants	350	210	97	Plastique	141002	83,85
Mini-croissants	360	60	70	Plastique	141004	84,80



ROULETTE À PÂTE

Manche plastique noir.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Roulette cannelée	183	60	141029	6,85
Roulette unie	183	60	141031	6,20



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	10,50
205	110	65	"Pic vite"	141120	10,50



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	54,20



ROULEAU "PIC-VITE" MATFER

Grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
125	141115	45,20



+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	25,05



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	61,20





PINCEAU PLAT MANCHE BOIS

Soies garanties pur porc, virole fer blanc, manche bois blanc.

L mm	Tirure L mm	Cdt	Code	Prix HT
				La pièce
20	50	12	116031	3,05
25	50	12	116032	3,10
30	50	12	116033	3,25
35	50	12	116034	3,50
40	50	12	116035	3,90
45	50	12	116036	5,00
50	50	12	116037	5,70
Soies longues				
30	60	12	116041	3,60
40	60	12	116043	4,55
50	60	12	116045	6,60



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	13,65



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	5,20



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MATFER

Poils en fibre synthétique, qualité agréée pour contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite.

L mm	Tirure L mm	L totale mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce					
30	50	240	12	116002	4,95
40	50	250	12	116004	5,60
50	50	265	12	116006	6,90
60	50	265	6	116008	8,45
70	50	265	6	116009	9,90



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 indémontable. Manche et virole en matériau composite.

L mm	Tirure L mm	L totale mm	Cdt	Code	Prix HT
1. Pinceau plat La pièce					
25	60	240	12	116011	4,05
30	60	250	12	116012	4,20
35	60	255	12	116013	4,40
40	60	260	12	116014	4,90
45	60	265	12	116015	5,45
50	60	275	12	116016	6,00
60	60	275	6	116017	8,00
70	60	275	6	116018	9,20
2. Pinceau rond La pièce					
60	Ø 15	210	12	116020	9,00



**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	330,00
Kit tuyau+2 raccords 1/8+1 raccord rapide 1/8 /	410128	37,90



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	252,00



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	114,00



SUPPORT UNIVERSEL AÉROGRAPHE

- Modèle lesté à poser sur le plan de travail.
- Pour tous aérographes sauf Colani.
- En acier chromé.

	Code	Prix HT
Support	410126	36,90



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	132,00





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	62,70



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	13,20



FIXOGEL

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C ml	Code	Prix HT
500	410200	12,70



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	67,35

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 17,00

Sans colorant E171



COLORANT SPRAY

Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie.
Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides.
Ne transmettent pas de goût. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur		C ml	Code	Prix HT
Or nacré	AF	100	410236	13,65
Bronze nacré	AF	100	410237	13,65
Cuivre	AF	400	410258	26,50
Bronze	AF	400	410259	26,50
Rouge rubis	AF	400	410260	26,50
Or brillant	AF	400	410261	26,50



COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée...
Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur		C ml	Code	Prix HT
Rose		100	410239	11,85
Orange		100	410240	11,80
Rouge		100	410241	11,80
Jaune		100	410242	11,80
Blanc		100	410243	11,80
Vert		100	410244	11,80
Marron		100	410245	11,80
Bleu ciel		100	410246	11,80

NEW!

NEW!

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes.
Utilisables avec les aérographes 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		100	410130	8,00
Vert menthe		100	410131	8,00
Rouge		100	410132	8,00
Bleu		100	410133	8,00
Jaune		100	410134	8,00
Vert amande		100	410135	8,00
Orange		100	410137	8,00
Violet		100	410138	8,00
Bleu ciel		100	410139	8,00

NEW!



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	
AF = Azoic Free > Non azoïque	Chocolat noir		400	410250	22,60	
	Chocolat ivoire	AF	400	410251	22,60	
	Chocolat lait		400	410252	22,60	
	Chocolat blanc	AF	400	410253	21,95	
	Chocolat rose	AF	400	410254	26,35	
	Chocolat bleu azur	AF	400	410255	21,95	
	Chocolat rouge		400	410265	26,50	
	NEW!					

COLORANT POUDRE MÉTALLIQUE EN ATOMISEUR

Poudre avec effet métallique parfait pour décorer les surfaces comme le chocolat, la pâte à sucre, etc...



EMPLOI TRÈS FACILE



En atomiseur, pot de 10 g		Code	Prix HT
Or	AF	410270	10,30
Rouge	AF	410271	10,15
Rose	AF	410273	7,75
Or clair	AF	410274	7,75
Bronze	AF	410275	10,15

NEW!



COLORANT POUDRE

Poudres 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 : utilisable tel que ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide.

Le pot de 25 g		Code	Prix HT
Vert brillant		410170	14,05
Rose brillant		410172	14,05
Violet brillant	AF	410173	14,05
Bleu brillant	AF	410174	14,05
Fushia		410175	14,05
Bronze	AF	410221	13,65
Rouge	AF	410223	13,65
Cuivre	AF	410225	13,40
Or clair	AF	410249	13,60
Turquoise		410248	13,60
Bleu cobalt		410249	13,60

AF = Azoic-free > Non azoïque



TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN



COLORANT AQUA-SOLUBLE

Poudres et granulés 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		AF	Code	Prix HT
Rouge framboise	poudre	AF	410210	20,70
Noir	poudre	AF	410212	14,65
Blanc	poudre	AF	410213	8,25
Violet	poudre	-	410224	22,65
Bleu	granulé	AF	410211	11,35
Rouge mûre	granulé	-	410214	10,05
Jaune	granulé	-	410215	10,05
Orange	granulé	-	410216	10,05
Rouge fraise	granulé	-	410217	10,40
Rouge cerise	granulé	-	410219	10,40
Vert	granulé	-	410222	10,40

AF = Azoic-free > Non azoïque



COLORANT POUDRE LAQUE

Poudres liposolubles pour colorer dans la masse les produits gras 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	42,25
Rouge	AF	410302	35,05
Orange		410303	27,50
Bleu	AF	410306	38,15
Brun		410307	38,30
Vert		410309	38,30
Bordeaux		410179	14,05



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	3022,00

AVANTAGES :

- Ecran tactile facile d'utilisation.
- Dosage précis sans perte.
- Travail rapide jusqu'à 50 doses/min.
- Dose tous produits, même avec petits morceaux ou graines.
- Mémorisation des paramètres de dosage.

- Pas d'effort de pression, fatigue moindre du bras et poignet.
- Utilisable sans expérience spécifique.
- Compatible avec douilles Matfer transparentes Ø 35mm (p326-329).
- Parties au contact des aliments amovibles et lavables au Lave-vaisselle.



Livré sans aiguille

TRÉMIE STANDARD, 1 SORTIE

Avec impulseur à 3 lobes, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263121	938,00
15	259	485	263122	993,00



Livré sans aiguille

TRÉMIE PRODUITS LIQUIDES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 14 dents, pour produits liquides, avec particules telles que graines, petits éclats. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus..

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263125	923,00



Livré sans aiguille

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 6 dents pour produits doux à semi-lourds, avec particules souples max 5mm et graines. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263123	567,00
15	259	485	263124	604,00



Livré sans aiguille

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 2 SORTIES

Avec impulseur à engrenage à 6 dents, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie embout Ø 11,1mm. Couvercle inclus.

C.L.	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
15	259	485	263126	572,00



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	756,00



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	715,00



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	54,20
152	7,9	22,2	263144	58,35

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	67,25
2 sorties	114	7,9	11,1	263158	57,65

AIGUILLE 4,8 X 50,8 MM

Pour petits choux, profiteroles, bertinois, 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	52,20
2 sorties	50,8	4,8	11,1	263151	43,50

DISQUE DE PRESSION DE TRÉMIE

Disque de pression en inox avec poignée à utiliser avec trémie de 15 litres pour faciliter la descente de produits à forte viscosité. Couvercle de rechange pour trémies 15 litres, en matériau composite transparent.



	Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Disque	228	5	263113	330,00
Couvercle	253	-	263114	50,85

ADAPTATEUR À DOUILLES

Adaptateur inox diamètre 22,2mm + écrou polyéthylène pour raccordement des douilles Matfer transparentes.



	Code	Prix HT
	263164	233,00

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	365,00



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 263164 + douille.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
200	22,2	263160	320,00



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	1047,00





MACHINE À INJECTER LA CRÈME

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	1012,00



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	1042,00

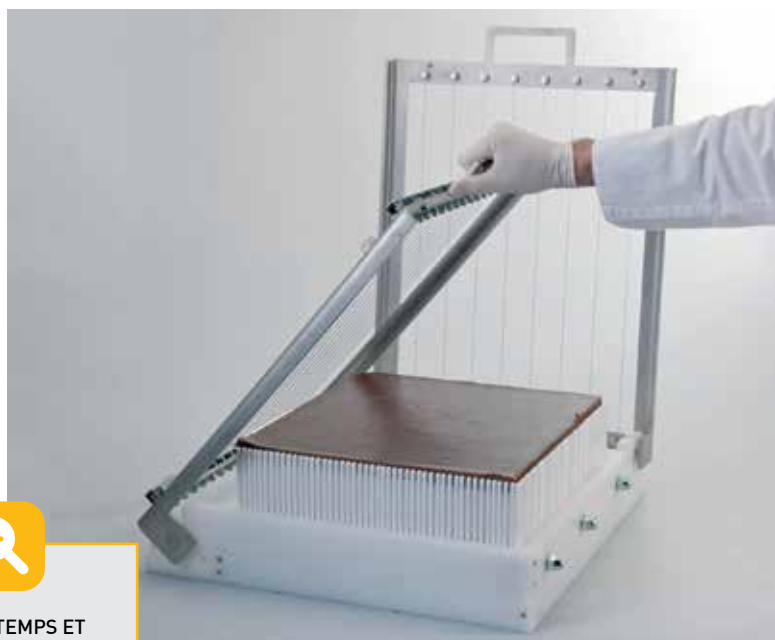
* Tablettes rabattues



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
Base pour guitare avec plaque de retournement	263520	1014,00
Bras de coupe, écartement fils 15 mm	263521	588,00
Bras de coupe, écartement fils 22,5 mm	263522	483,00
Bras de coupe, écartement fils 30 mm	263523	446,00
Bras de coupe, écartement fils 37,5 mm	263524	411,00
Sachet de 4 cordes inox, 490 mm, Ø 0,7 mm	263528	31,55



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).

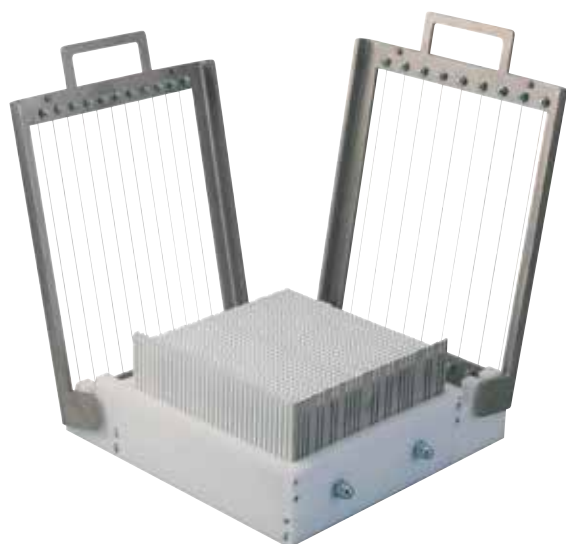
Bras de coupe 15mm seulement pour coupe frontale.
Bras de coupe facilement interchangeables.
Socle lavable en machine, livré avec clés de tension des fils et 3 fils de rechange, plaque 425 x 425 mm inox.
Base polyéthylène et ABS.
Bras de coupe en acier inoxydable.

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	924,00
Bras de coupe 15 mm	263542	405,00
Bras de coupe 22,5 mm	263543	375,00
Bras de coupe 30 mm	263544	368,00
Bras de coupe 45 mm	263545	368,00
Corde inox de rechange, L : 700 mm, Ø 0.6 mm	263512	3,85



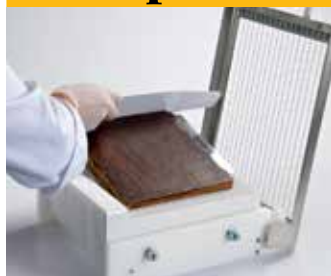
FAIBLE ENCOMBREMENT
GAIN DE TEMPS

MINI-GUITARE DOUBLE

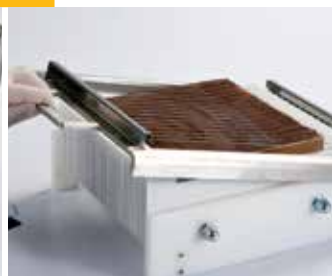
Caractéristiques identiques au modèle "mini" simple bras.
Economie de temps, découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini adaptable. Livrée avec 2 bras de coupe de 22 mm, 1 spatule et clés de tension des fils, 1 plaque inox.

Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm	263550	937,00

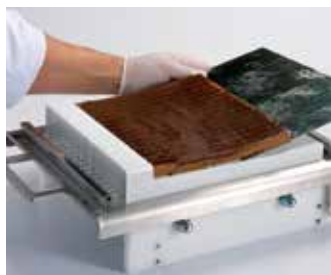
Pas à pas



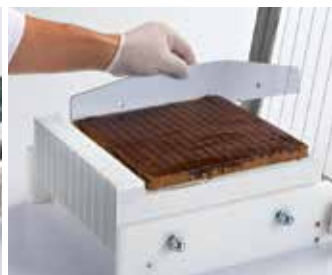
1 | Placer.



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.

FLEXIPAN® ENTREMETS SPÉCIAL GUITARE

L mm	l mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	54,70
555	360	20	371013	321201	54,70
335	335	16	(1)	321205	35,20
475	275	13	371014 (2)	321202	40,75

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes.



PETITE PRODUCTION
FAIBLE ENCOMBREMENT



MINI-GUITARE

Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare simple avec bras de coupe 22 mm	263530	767,00
Socle seul à équiper	263531	281,00
Bras de coupe 15 mm	263535	368,00
Bras de coupe 22 mm	263536	368,00
Bras de coupe 30 mm	263537	368,00
Plaque inox 260 x 260 mm	263538	43,75
Corde de rechange 700 mm, Ø 8 mm	263512	3,85





© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



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	435,00



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	719,00



ÉCRAN DE LAMPE À SUCRE

Adapté à la lampe à sucre Réf. 262201 et 262215, évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneaux en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un raiidisseur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

	Code	Prix HT
Écran de lampe à sucre	262205	99,30



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier-Perret



LAMPE A SUCRE 2 X 500 WATTS

- Grande surface pour travail plus aisé du ruban.
- Plan de travail 530 x 325mm [GN1/1] avec tapis anti-adhésif (code 321031).
- 2 ampoules vitrocéramique montées sur flexible.
- Zone de chauffe sous plan de travail, en partie arrière, largeur 100 mm.
- Doseur d'énergie 3 positions (max à 70°C).
- Plan de travail surélevé, sur pieds très stables.
- Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac PC GN1/2 P : 100).
- Plan de travail 530 x 325 mm avec toile Exopat.
- Hauteur hors lampe 180 mm.
- 230 volts monophasé. 50 Hz.
- Structure en acier inoxydable

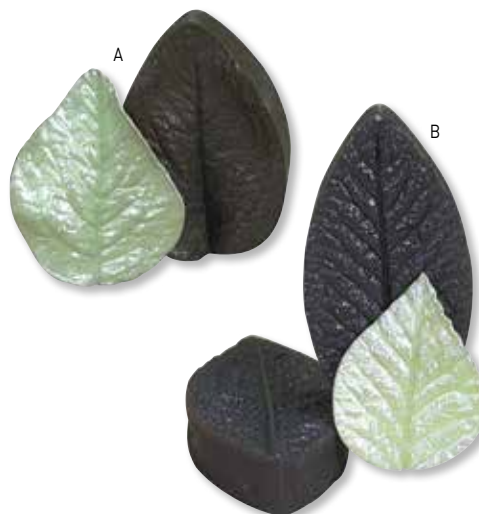
	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Lampe à sucre	565	400		262210	1021,00
NEW! Ecran Polycarbonate	580	10	340	262204	120,00



© Rina Nura-Ferranini Pâtisserie

TAPIS EXOPAT®

	Code	Prix HT
Tapis Exopat® de rechange GN1/1	321031	14,75
Tapis de rechange 400 x 300 mm	321030	11,25



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	53,65
85	55	2x20	A	262548	53,65



GANTS À TIRER LE SUCRE
En latex. Température maximum 60°C.

Taille	L mm	Code	Prix HT
La paire			
6 / 6,5	335	262289	5,00
7 / 7,5	335	262290	5,00
8 / 8,5	335	262291	5,00



CISEAUX POUR LE SUCRE
En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	21,60



TAMIS À SUCRE
Corps plastique, toile acier inoxydable.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
185	0,2	115045	36,95



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	16,40



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	84,85



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	43,20

MANDRIN RÉVERSIBLE POUR PANIERS À SUCRE

Pour réaliser paniers :
- Ronds Ø 100 mm et 150 mm (base) (paniers Ø 210 et 270 mm).
- Ovales 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 nickélé.



	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Mandrin + 25 tiges	240	186	30	262545	151,00
Tige pour mandrin	Ø 4			262542	2,10

**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	119,00

**ROULEAU À NOUGAT**

Rouleau lourd (2,650 kg). Acier nickelé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	35	140203	53,30

**ROULEAU CANNELÉ, À CAMEL**

Pour rayer les caramels, Ø 35 mm. Aluminium massif.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	94,70

**DÉCOUPOIRS À NOUGAT**

Spécial pour le nougat, convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté, rond uni extra-fort, acier décollété.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	30,30
40	154012	32,60
50	154013	33,40
60	154014	38,35
70	154015	41,10
80	154016	43,30
90	154017	47,30
100	154018	53,95



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BASSINE À CONFITURE

En cuivre, bord roulé. Intérieur non étamé. Poignées en laiton, rivetées.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
350	130	9,5	1	303036	63,95

**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	187,00



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

BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS

En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé, munie d'un anneau mobile.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	3,5	1	032107	114,00
260	130	4,5	1	032108	125,00
300	150	7	1	032110	145,00
400	200	16,7	1,2	032114	372,00

**POÊLON À SUCRE**

Corps cuivre. Queue "froide" en fonte d'inox rivetée. Bord verse-franc.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
160	90	1,8	2	305016	93,20
200	110	3,4	2	305020	111,00



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	25,40
Cartouche gaz 390 ml/ 227 g	La pièce	662303	4,95



PISTOLET À AIR CHAUD

- Chauffage céramique, moteur puissant et refroidissement pour une longévité élevée.
- Réglage facile de la température par molette.
- Utilisation confortable, design ergonomique, poignée softgrip antidérapante.
- Livré avec buse à jet large (50 mm) + buse de réduction (20 mm) + coffret en plastique.
- Quantité d'air : 150 / 300 / 500 L/min.
- Température de l'air : 50 à 600°C.
- Longueur de câble 2,2 m.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
280	100	300	1,9	2000	230	50/60	262260	155,00



CARAMÉLISEUR

Manche ergonomique. Résistance en acier inoxydable. Câble électrique fixe.

	L mm	l mm	kW	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
Plat	615	70	1,9	1,25	230	50/60	262272	304,00
Rond	450	100	1,185	1	230	50/60	262273	339,00

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
250	100	200	2,1			262276	244,00



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 piezzo. 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	28,15
				262264	2,85

Cartouche gaz, 150 ml / 90 g



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	33,00

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	2,65





GRANDE LISIBILITÉ

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure, ce réfractomètre compact allie :

- simplicité d'utilisation
- résistance
- **très grande lisibilité**
- une garantie de 5 ans
- une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.

Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.

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



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	390,00



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



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



BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES
Polypropylène, 4 couleurs assorties.

L mm	Code	Prix HT
Le carton de 100		
103	971172	6,65



MOULES SUCETTES GLACÉES

- Remplissage pratique.
- Incorporation rapide des bâtonnets plastiques, maintien parfait.
Carton de 10 x 8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.
Moules en polypropylène avec couvercle.

L mm	W mm	H mm	Code	Prix HT
Le carton de 80				
570	70	70	971170	38,95



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	20,60
pour 28 pouss-pouss code 971178	400	310	90	971183	33,00



MOULES À GLACE POUSS-POUSS

Pour confection et vente de glaces prêtes à consommer. Moule livré en kit avec piston, poussoir et couvercle. En polypropylène.

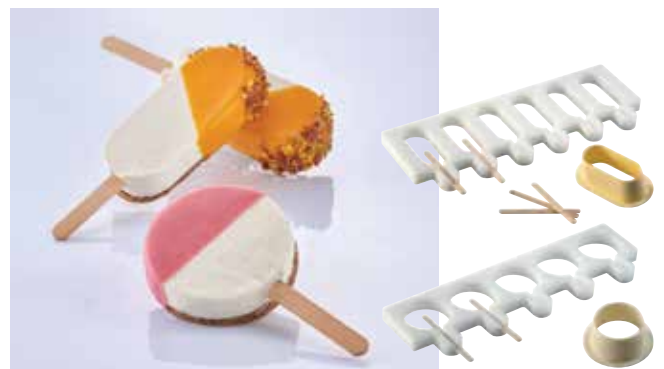
C cl	Ø mm	H utile mm	H totale mm	Code	Prix HT
Le carton de 100					
5	35	68	170	972177	34,80
9	44	68	170	971178	45,55



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	46,45



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	34,95
Ovale	6		20	93	39	386016	34,95



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.



RETROUVEZ LES POTS ET CUILLÈRES À GLACE DANS LE CATALOGUE



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 - 6 Bacs inox Gn 1/9 P100mm
 758119 - 6 couvercles Cristal+ GN1/9.
 112721 : 2 palettes 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	2058,00

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 « frixer »).
- 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

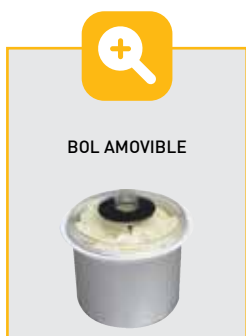
Désignation	Code	Prix HT
Kit bols avec couvercle, 5 couleurs assorties: 10 blancs, 10 rouges, 10 jaunes, 10 verts et 10 bleus	265110	111,00
Set accessoires, composé de 2 supports bol inox, 2 couteaux 4 pâles inox, 2 protections de couteaux	265114	249,00



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.

Fabrication artisanale de glaces et sorbets "minute"



SORBETIERE PRO 2000

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.
 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.
 - Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé - 50/60 Hz.
 - Minuterie 60 minutes.
 - 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.

L mm	P mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	420	250	250	16	265220	1025,00

SORBETIERE GELATO CHEF 3L

Grande simplicité d'utilisation.
 Production 1,5L de glace en 25 à 35 min.
 Contrôle de la densité de la préparation.
 - Carrosserie tout inox.
 - Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique
 - 1 bouton commande du compresseur.
 - 1 bouton de commande de rotation de la pale
 - 1 bouton de commande de gestion automatique du froid
 - Cuve amovible inox 2 litres.
 - Livrée avec pale et racleurs pour utilisations avec ou sans cuve amovible.

NEW!

L mm	l mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
405	325	300	200	14,7	265221	1270,00



**SORBETIÈRE AUTOMATIQUE
ÉQUIPÉE D'UNE FONCTION
CONSERVATION**

SORBETIÈRE 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace.

5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée.

Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racloirs 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 racloirs cuve amovible.
- 6 racloirs cuve fixe.
- 1 spatule à glace.
- 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	I mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	430	250	250	21	265230	2390,00



**AUTRES CAPACITÉS DE MACHINES
JUSQU'À 10 KG DE PRODUCTION
HORAIRE, NOUS CONSULTER.**

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 (pâte 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 racloirs 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.

Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50Hz.

Vitesse de rotation 70 tr/min.

Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racloirs 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



**PRODUCTION 7 LITRES
PAR HEURE**





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	88,35
100	044178	96,45



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	199,00
Prolongateur pour tube		672006	17,25

Jusqu'à
+20%
par
portions



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

CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Capsule N₂O, nouvelle contenance 8,4 g.

- Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20%*
- Economise la crème.
- Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
- Réduit le coût de chaque portion.
- Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
- Compatible avec tous siphons ISI et autres.
- Réduit le nombre de capsules à recycler.

* les résultats peuvent varier selon le type de crème et la teneur en matière grasse.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules	044181	6,95
Boîte de 24 capsules	044184	15,75
Boîte de 50 capsules	044186	32,15



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	33,50



CHOCOLATERIE



Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétisme 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



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	393,00
Couvercle transparent de rechange				260435	19,40



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	720,00
Cuve supplémentaire inox, 12 L				260455	86,95
Couvercle supplémentaire, Ø 360 mm				692036	32,80



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



Système de verrouillage du bac simple et rapide.



TREMPEUSE À EAU "CHOCO 15"

RAPIDITÉ DE FONTE GRÂCE AU BAIN D'EAU

- Température de l'eau régulée par système électronique.
- Thermostat précis 20 à 90°C.
- Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur la trempeuse affichant la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Capacité 13 litres, 12 kg de chocolat.
- Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,3 kg.
- Cuve GN2/3 P 150 mm, avec poignées.
- Carrosserie, cuve et couvercle en acier inoxydable.

W	V	Hz	Code	Prix HT
1400	230	50	260501	1037,00



CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°



TREMPEUSE À AIR "CHOCO 15 R"

ALLIE SIMPLICITÉ, PRÉCISION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

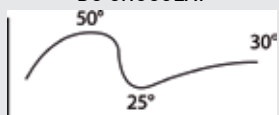
- Isolation performante garantissant une bonne régulation de température.
- Thermostat précis 20 à 60°C avec voyant.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Bac GN 2/3 avec poignée et couvercle. Compatible avec 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg).
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur trempeuse et affichant 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	1163,00
Trempeuse	300	110	60	260516	1234,00





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	90,55
Bac supplémentaire GN 1/1, P 150 mm, avec poignées fixes	741115	52,45
Couvercle supplémentaire GN 1/1, avec encoches poignées	748101	21,05



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	90,55
Bac inox GN 2/3, P 150 mm, avec poignées fixes	942115	79,10
Couvercle GN 2/3, avec encoches poignées	948102	27,35

Accessoires pour trempeuses choco 15R seulement	Code	Prix HT
Bac inox GN 1/3, P 150 mm	744015	25,50
Couvercle GN 1/3	748013	9,70



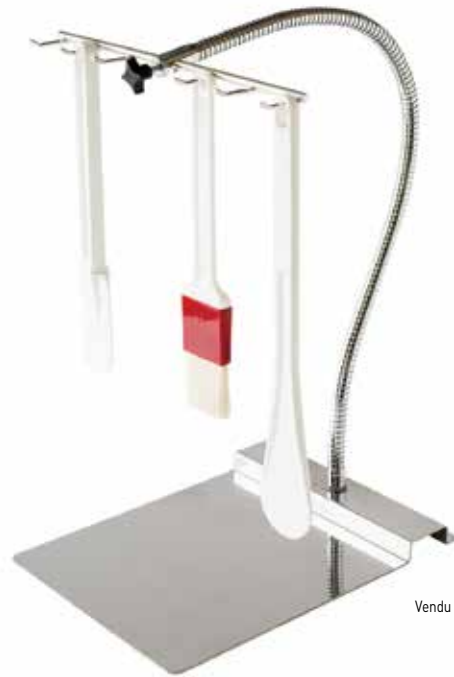
BAC 6 EMPREINTES POUR TREMPEUSE À AIR
 Pour le maintien au chaud des couvertures couleur. S'adapte sur trempeuse à air R15. 6 bols amovibles Ø 100 mm, contenance 55 cl. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
370	335	260415	153,00



260405

Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.



Vendu sans ustensiles.



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	749,00

Kit disque + racleur	Code	Prix HT
Kit grand disque Ø 370 mm choco 22T et machines équipées de bacs GN 1/1	260402	183,00
Kit petit disque Ø 300 mm pour O15, R15, choco 15 et choco 15R et machines équipées de bacs GN 2/3 mini	260403	159,00



Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses à chocolat grâce à son socle inox plat qui se glisse sous l'appareil.

La barre de 260 mm est équipée de 6 crochets, elle est montée sur un flexible de 600 mm orientable en tout sens.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
310	205	1,5	260412	94,40

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	217,00



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	6,25



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 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	1880,00

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.

Ø mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
330	680	7	2x150	230	50/60	260421	669,00



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.

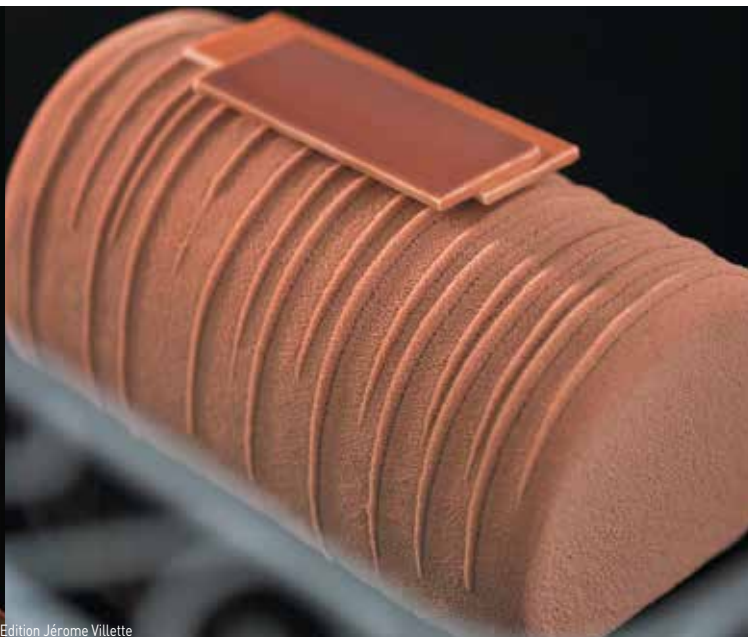
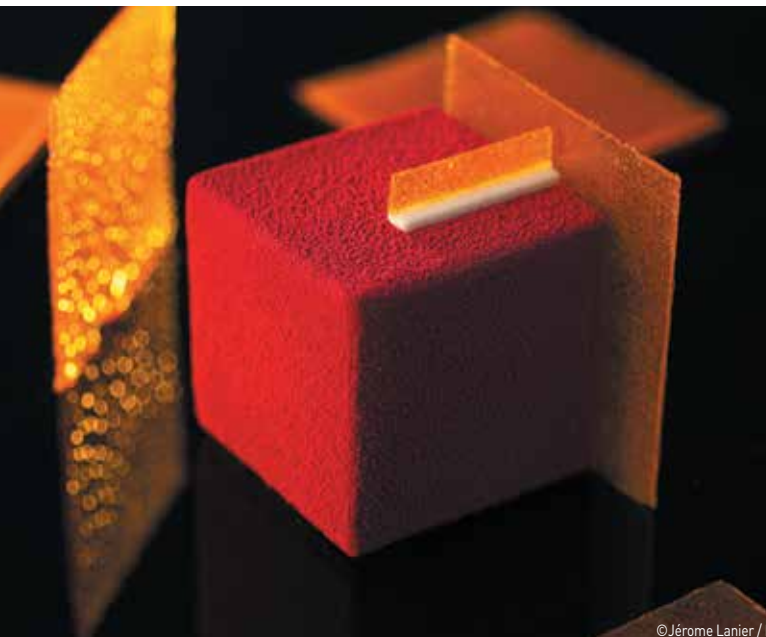


LE CONSEIL DU CHEF :
 PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION
 AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT
 NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX

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	81,15
Tuiles	50	3	12 (2 x 6)	385050	92,10





© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

Un pistolet et un compresseur de haute qualité pour un résultat parfait !



RACCORD RAPIDE



PISTOLET CHOCOLAT

Pistolet à godet, fabrication de haute qualité avec prise en main confortable. Compatible avec les produits alimentaires solubles. Qualité de pulvérisation inégalable avec jet équilibré.

Réglages possibles :

- Finesse de pulvérisation
- Largeur du jet
- Forme du jet, rond à éventail
- Débit de produit

Corps en aluminium forgé et 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	353,00



SANS HUILE, SILENCIEUX PORTABLE

COMPRESSEUR SANS HUILE 9 BAR

Pour utilisation en milieu alimentaire, fonctionnement sans huile, sur structure chariot avec roues, facilitant sa manipulation.

- Compresseur silencieux (72 dB).
- Manomètre de pression réglable.
- Raccord rapide du tuyau (code 264071, à commander séparément).
- Réservoir d'air 5 litres.
- Débit 60 L/min.
- Compression max : 9 bar.
- Fonctionnement 230 V monophasé / 0,9 kW. 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
414	191	392	12,5	264069	856,00



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	52,25





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	768,00



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. 50-60Hz.

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	761,00
Cuve inox 2,8 L supplémentaire					468070	101,00



BAIN-MARIE SEC
FACILE D'EMPLOI



CHAUFFE CHOCOLAT

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

- Thermostat réglable de 0 à 90 °C.

- Interrupteur lumineux.

- Bouteille 1 L, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.

- Châssis en inox.

- Cordon d'alimentation 220-240 V - 50/60 Hz.

- Livré avec une bouteille 1 litre à 3 becs verseurs.

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

L mm	l mm	H mm	Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	352,00

Options

Bouteille 3 becs verseurs, 1 L, Ø 85 x H 255 mm	116341	8,05
---	--------	------

Personnalisation possible



BROCHES À TREMPER

Broches fil d'acier inoxydable rigide, manche polypropylène L 90 mm. L 200 mm environ selon modèle.

	Code	Prix HT
Broche ronde, Ø 10 mm	262012	6,95
Broche ronde, Ø 12 mm	262013	6,95
Broche ronde, Ø 14 mm	262014	6,95
Broche ronde, Ø 16 mm	262015	6,95
Broche ronde, Ø 18 mm	262016	6,95
Broche ronde, Ø 20 mm	262017	6,95
Broche poire	262019	6,95
Broche spirale	262020	7,50
Fourchette 2 dents	262021	10,00
Fourchette 3 dents	262022	10,20
Fourchette 4 dents	262023	12,65
Fourchettes 5 dent	262024	14,35

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	120,00

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	84,35

TAMPON DE TRANSFERT SUR CHOCOLAT

Tampon inox avec poignée pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons de chocolat.



L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	14,70



ANGLE ADAPTABLE



© Rina Numa - Ferrandi/Pilissene



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	146,00



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	100	261911 62,90
	400	300	150	PVC	100	261912 36,10
	600	400	100	PEBD	10	261905 3,05
2.	Rouleau, boîte distributrice					
	600	400	100	PEBD	100	261908 23,35



RACLETTE À COPEAUX

Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
	421005	19,35



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	28,25



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	24,00

NEW!



BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

Exoglass®. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures.

L mm	l mm	H mm	Ecartement peignes mm	Code	Prix HT
100	50	10	3, 5 et 10	421708	55,90



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	13,80
220	100	112643	18,00



RACLOIR

Racloir silicone plein épais.

Usages :

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	19,50



**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	1048,00

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	2889,00



DÉCORS BÂTONNETS

22 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
110	7	B	380186	21,10



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



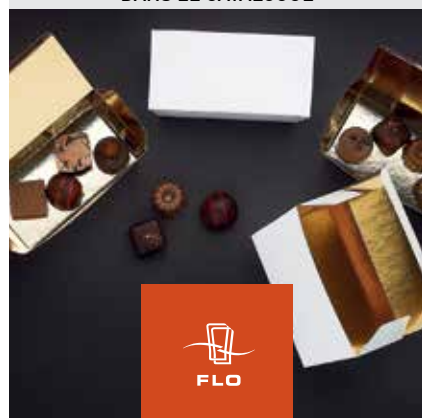
DÉCORS PAPILLONS

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.

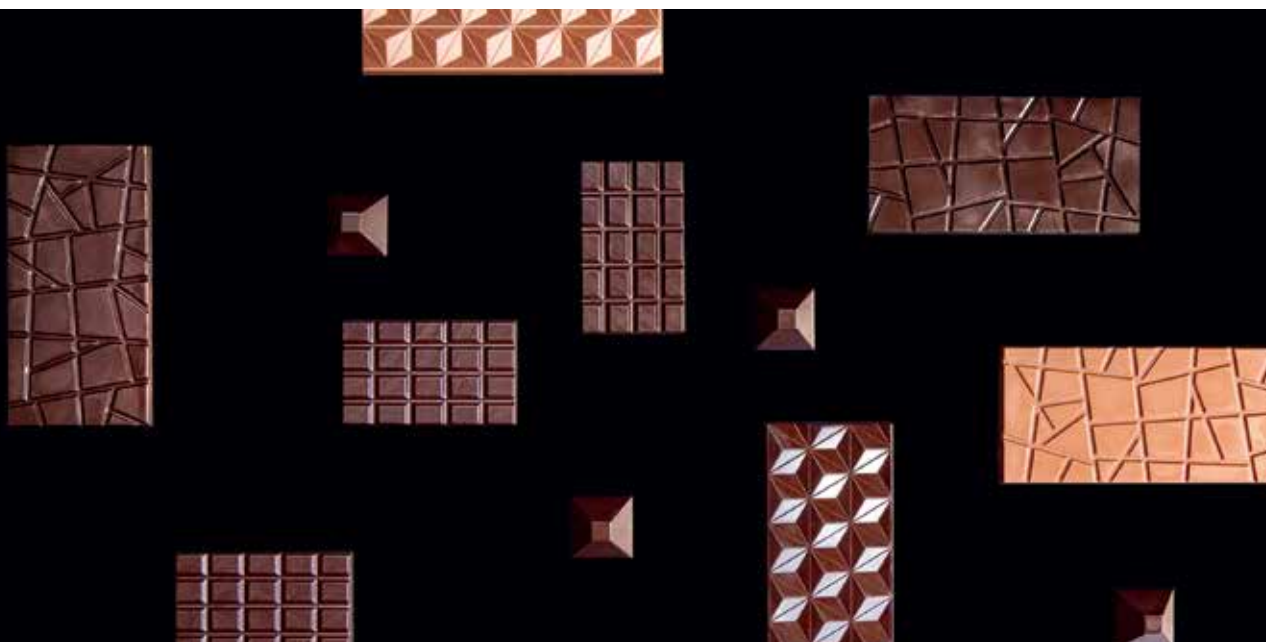
L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
60	30	B	380228	20,70



FLEURS ASSORTIES

5 motifs pour la décoration des entremets et gâteaux. 10 empreintes. 6 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
45	A	380243	20,70



- 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

NEW!



BARRES FINGER
10 empreintes. 34 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
96	22	15	B	380010	23,40



15 MINI-BARRES
15 empreintes. 25 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
78	21	17	B	380147	20,70



MINI-TABLETTES
12 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	32	5	B	380246	20,70



BARRES CHOCOLAT
7 empreintes. 6 carrés. 50 gr.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
125	30	13	B	383005	20,70



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	20,70



NEW!

MINI-TABLETTE
4 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
87	53	7	B	380276	20,70



NEW!

TABLETTE GEOMETRIC
3 empreintes. 80 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	66	10	B	380277	20,70



NEW!

TABLETTE CRAQUANTE
3 empreintes. 70 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	70	6	B	380279	20,70



TABLETTE 200G
Plaque de 28 carrés (4x7).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
207	88	10,4	B	380258	20,70



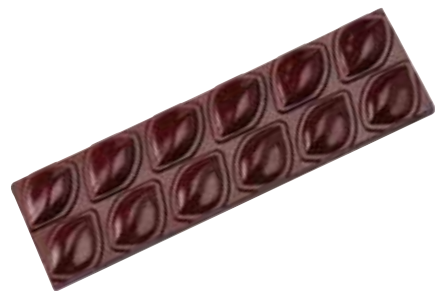
3 TABLETTES 100 G
3 x 6 carrés par tablette.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	70	11	B	380266	21,10



MINI BARRES K. KUGEL
8 empreintes. 32g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	25	14	A	380134	20,70



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	20,70



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	20,70



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	20,70



12 MINI-TABLETTES CACAO
20 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
76	35	5,5	B	383905	20,70



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	20,70





POMPONETTES FENDUES
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	17	A	383604	20,70



ROSACES
32 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	B	380152	20,70



TRUFFES
24 empreintes. 9,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	22	A	380190	20,70



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES
21 empreintes. 5,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383600	20,70



BONBONS RONDS
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
28	13	9	A	383302	20,70



1/2 SPHÈRES STRIÉES
28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	17	B	380163	20,70



DÔME ARABESQUE
28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	14	B	381200	20,70



BONBONS RELIEF
18 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	14	A	383304	20,70



RONDS RAYÉS
28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	13	B	380164	20,70



DÔME FENDU
28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	13	B	381202	20,70



DEMI-SPHÈRE
3 empreintes.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
122	D	382051	29,40



DEMI-SPHÈRES
Format B.

Ø mm	H mm	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
70	35	6	50*	380154	20,70
50	25	12	40**	380153	20,70
39	20	15	16*	380148	20,70
32	16	24	20,5**	380242	20,70
26	13	32	12**	380249	20,70

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein



DISQUES MENDIANT
8 empreintes. 15 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
68	5	A	380151	20,70



HIRAI
14 empreintes 7 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	19	A	380712	19,00



POMPONNETTES DÉCALÉES
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383602	20,70



POMPONNETTES "JOIE"
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383603	20,70



BONBONS OVALES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	17	B	380158	21,10



PRALINES
24 empreintes. 11 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	A	380141	20,70



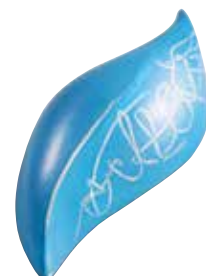
QUENELLE
Plaque double. 2 x 8 empreintes 2 x 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
45	25	12	A	380167	20,70



VAGUES
21 empreintes. Poids 7,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	25	15	A	380188	20,70



NEW!

PRALINE
16 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
61	24	15	B	380050	23,40



PRALINES CARRÉES "CACAO"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	14	A	383204	20,70



BONBONS OVALES RAYÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	19	17	B	380161	19,40



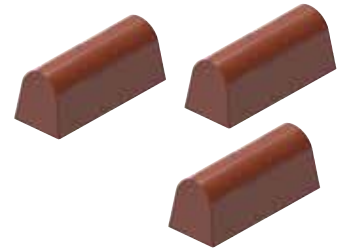
NAPOLITAIN CACAO
18 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	36	9	B	383209	23,20



DÔMES CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	380187	20,70



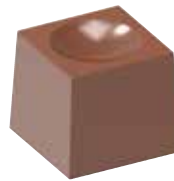
BONBON OBLONG
16 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	15	16	B	383004	20,70



BONBONS CARRÉS
28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
20	20	20	B	380264	19,40



CARRÉ
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	24	A	380129	20,70



CARRÉ BOIS
32 empreintes. 11,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	20	A	380122	20,70



CACAO
35 empreintes. 12 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	25	B	383208	20,70



CYLINDRES CONCAVES
32 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	20	B	383301	20,70



BONBONS CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	383203	20,70



BONBONS CARRÉS "CANNAGE"
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	16	A	380112	20,70



CARRÉS FLEURS
36 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
25	25	10	C	380106	20,70



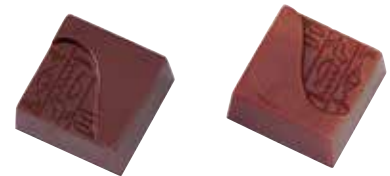
BONBONS BRACELET
24 empreintes. 9,5 g.

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	20,70



CARRÉ HIÉROGLYPHE
24 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	12	A	383307	20,70



BONBON NOISETTE
24 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	23	A	380128	20,70



COQUES RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27,5	20,5	14	A	383405	20,70



BÛCHES
32 empreintes. Poids 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	18	15	B	380155	20,70



RECTANGLE
25 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	25	11	B	381201	20,10



BÛCHES
16 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383006	20,70



ARABESQUES
24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	20	13	A	383007	20,70



LINGOTS
18 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	14	14	B	383003	20,70



LINGOTS VIRGULE
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	15	13	B	383408	20,70



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



BONBONS RECTANGLE
24 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	22	20	A	380111	20,70



RECTANGLES TULIPE
36 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
30	22	8	C	380107	20,70



GIANDERJA
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	20	18	A	383406	20,70



PRALINES RECTANGULAIRES "STRUCTURE"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	17,5	14	A	383404	20,70



BONBONS RECTANGLES ZIGZAG
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	20	17	B	380160	19,40



ASSORTIMENTS
Rond, ovales, losanges. 36 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380104	20,70



PYRAMIDE
21 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	380123	19,00



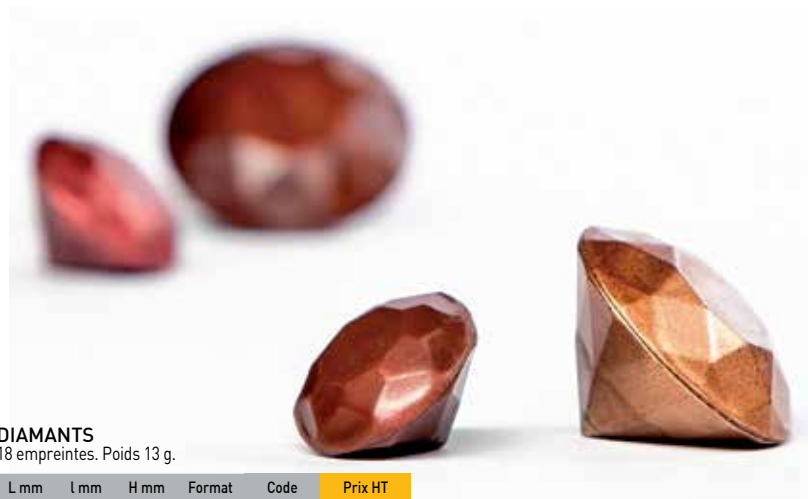
TRIANGLES RAYÉS
28 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	35	12	B	380165	20,70



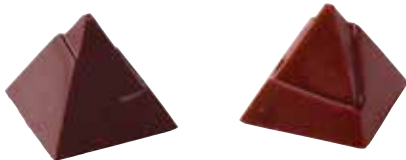
BONBONS TRIANGLES
28 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
33	33	B	380171	20,10



DIAMANTS
18 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383008	20,70



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE
21 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	13	A	383305	20,70



PYRAMIDE
28 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	31	19	B	383300	20,70

NEW!



PYRAMIDE TRIANGULAIRE
28 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	26	55	B	380005	23,40



BONBONS PYRAMIDE
30 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	25	B	380265	21,10



COQUES OVALES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	25	12	A	383502	20,70



COQUES CARRÉES
24 empreintes. Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	383202	20,70



COQUES RONDES
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	13	A	383303	20,70



COQUES CARRÉES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383205	20,70





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	20,70



CABOSSES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
47,5	26	14	A	383101	20,70



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	20,70



CERISE
24 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	24	20	B	383105	20,70



DEMI-NOIX
50 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	20	10	C	380110	20,70



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	20,70



FLEURS DE LYS
28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
37	31	19	B	380210	20,70

LÉGUMES
Plaque double. 6 empreintes.

	Format	Code	Prix HT
7légumes	B	380263	39,40



7 TASSES EXPRESSO

Combinables avec les soucoupes 380254.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	35	B	380255	21,10



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	20,70



SPATULES

10 empreintes. 8,55 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	24	A	380146	20,70



TOQUES

12 empreintes. 6g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	22	10	A	383402	20,70



TOUR EIFFEL

14 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	14	B	380278	20,70



SAC À MAIN

2 empreintes pour 1 sac complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	122	56	B	380126	20,70



DIAMANTS À FACETTES

40 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	18	A	380102	20,70



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	20,70



NEW!



PONEY
2 empreintes pour 1 poney entier.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	18	110	B	382250	20,70



POISSON EXOTIQUE
4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 g.

L x l mm	Format	Code	Prix HT
99x70, 92x78	B	380223	20,70



VACHE
2 empreintes pour 1 vache.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	120	50	B	382011	20,70



ECUREUIL
2 empreintes pour 1 écureuil.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
150	90	B	382010	20,70



GRENOUILLE
2 empreintes pour une grenouille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	90	B	382044	20,70



TORTUES
4 empreintes. pour 2 tortues.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	80	B	382043	20,70



HOMARD
4 empreintes pour 2 homards.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
154	47	B	380225	20,10



2 POISSONS
4 empreintes pour 2 poissons. Assortis.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
176	105	B	382008	20,70



CHIOTS & CHATONS
4 empreintes pour 2 formes.

L mm	H mm	Modèle	Format	Code	Prix HT
55	88	chaton	B	382056	20,70
55	88	chiot	B	382055	20,70



POISSON
2 empreintes pour 1 poisson.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
240	75	40	B	382018	20,70



ESQUIMAUX

2 x 6 empreintes 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	29	9	A	381034	20,70

IGLOO

3 empreintes 128 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80	73	40	A	381033	20,10

PINGUINS

2 x 4 empreintes 35 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	41	12	A	381035	20,70



1/2 COQUILLE SAINT-JACQUES

2 empreintes pour 1 coquille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
125	145	B	382009	20,70



ESCARGOTS

24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	25	18	A	380130	20,70



NEW!

PINGUIN À BONNET

4 empreintes pour 2 pingouins.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	23	80	B	383415	20,70



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	20,70



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





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	20,70



BALLE DE TENNIS

4 empreintes, 70 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	A	380180	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	54,10



MINI RUGBY

45 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	23	30	B	380230	20,70



CHAUSSURES DE FOOTBALL

2 empreintes pour 1 chaussure.

L mm	Format	Code	Prix HT
200	B	380229	20,70



FORMULE 1

Pièces moulées à coller.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
200	72	B	380248	29,40



BALLON DE FOOT

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
120	190 x 120	381028	28,95



BALLONS DE FOOTBALL

40 empreintes. 10 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
25	B	380220	20,70



BALLES DE GOLF

18 empreintes. 2 x 20 g.

Ø mm	Format	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
40	A	18	20	380140	20,70

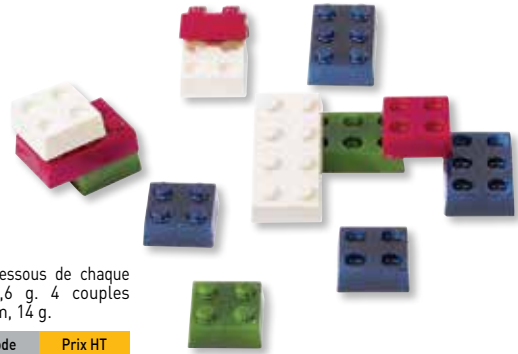


381036



PIONS "LÉGO"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383407	20,70



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	40,90



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	20,70



DOMINOS

Jeu de 24 empreintes. 14 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	21	15	A	383409	20,10



DEMI-CRAYON

10 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	15	6	A	383401	20,70



ALPHABET

26 empreintes. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	35	6	A	380156	20,70



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



GINGER MAN

10 empreintes 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	46	9	A	381029	20,70





NEW!

CŒURS LISSES
15 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	9	40	B	383413	20,70



NEW!

CŒURS GROOVE
15 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	9	40	B	383414	20,70



NEW!

PALETS CŒURS
15 empreintes. 4,4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	4	33	A	383610	20,70



DEMI-CŒUR
2 empreintes. Granité.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	100	20	A	382231	20,70
140	120	25	A	382233	20,70



BOÎTE CARRÉE RUBAN
Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	100	36	B	381008	20,70



LOVE
24 empreintes. 10,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	22	16	A	383608	20,70



CŒURS
30 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	30	18	B	380269	21,10



CŒURS SAINT-VALENTIN
24 empreintes. 9,7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	18	A	383606	20,70



CŒURS RELIEFS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	28	20	A	383607	20,70



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	20,70



CŒURS
Poids 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 36 empreintes					
25	25	9	A	380205	20,70
21 empreintes					
35	35	12	A	380206	20,70



ESCARPIN
Moule double pour un escarpin. 100 g.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	120	70	380127	42,05



COEUR EN FLEUR
8 empreintes. 17,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	55	11	B	380227	20,70



CŒURS DÉCORÉ FLEURS
4 empreintes.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
100	105	17	C	380226	20,70



BOÎTE CŒUR
Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
110	95	35	B	380231	20,10



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	20,70





LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
124	90	B	382012	20,70



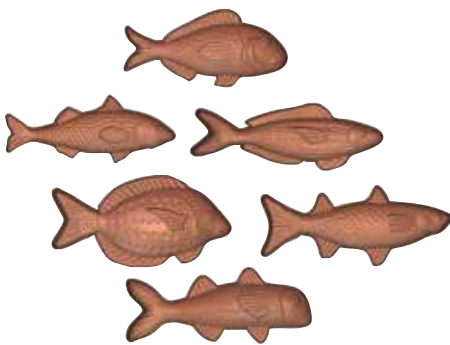
FRITURE LAPINS RIEURS
16 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
67	25	10	A	380217	20,70



LAPIN RIEUR
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	43	40	B	380216	20,70



FRITURE POISSON
21 empreintes assorties. Poids 2 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	20	B	380203	20,70



FRITURE POISSONS 30 EMPREINTES
4 g.

Format	Code	Prix HT
B	380202	20,70



FRITURES PÂQUES
12 plaques souples en PVC. 42 empreintes.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
40	20	260x200	384001	10,20

Lot de 12 plaques



FRITURE 18 SUJETS
18 empreintes. 6 figurines assorties. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	380142	20,70



FRITURE POULES COUVEUSES
10 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	35	B	382004	20,70

16 empreintes pour 8 poules



FRITURE FRUITS DE MER 20 EMPREINTES
6-9 g. Coquilles, poissons, crevettes, escargots, moules.

Format	Code	Prix HT
A	380200	20,70



FRITURE 35 EMPREINTES
4,5 g. Poissons, crevettes et tortues.

Format	Code	Prix HT
B	380201	20,70



FRITURE PÂQUES 32 EMPREINTES
5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	5	B	382001	20,70



ASSORTIMENTS

Coquilles, Œufs, escargots, ronds striés... 24 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380105	20,70



1. BUNNY

2 empreintes pour 1 lapin. 120 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
255	175	25	B	382065	20,70

2. LAPIN

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	125	C	382013	20,70



2 POUSSINS COUILLE

4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	75	68	B	382006	20,70



COQ

2 empreintes pour 1 coq.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
175	140	D	382045	29,40



COQ

Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
540	430	382063	159,00



POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	170	210	382066	72,85



POULES COUVEUSES

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
6 empreintes pour 3 poules					
80	60	70	B	382048	20,70
2 empreintes pour 1 poule					
184	80	152	D	382047	29,40



POULETTE
2 empreintes.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
98	110	B	382075	20,70



LAPIN ASSIS
2 empreintes. 120 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
134	120	B	382017	21,75



ŒUF COUPLE LAPIN/CANARD
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
228	110	B	382060	40,30



PETITES COCOTTES
18 empreintes pour 9 cocottes.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	30	35	A	382000	20,70



SMILEY
3 x 8 modèles. 4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	11	A	380261	20,70



POUSSINS
4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
87	68	B	382007	20,70



CLOCHE DRAPÉE
2 empreintes pour une cloche.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
113	110	A	382224	20,70



CLOCHES
Moule double en Makrolon.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
170	190	382062	66,00



PETIT LAPIN

2 empreintes pour un moulage complet.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	75	A	382074	20,70



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	20,70



ŒUF LAPIN

6 empreintes. 133 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
72	56	-	A	382218	20,10



NEW!

ŒUF PLOU PLOU

2 empreintes pour 1 œuf complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	150	-	B	382232	20,70



LAPIN ŒUF

4 empreintes pour 2 lapins Œufs.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
155	82	D	382016	29,40



LAPIN ET ŒUF

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	20,70



LAPIN CORBEILLE

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	155	D	382015	29,40



LAPIN AVEC PANIER À GARNIR

2 empreintes. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
141	109	B	382073	20,70



LAPIN HUMORISTIQUE

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
230	80	D	382014	29,40



LAPINS

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
131	41	B	382064	40,30



DEMI-ŒUF STRIÉ
45 empreintes. 7,8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	382053	20,70



1/2 ŒUF CRISTAL
24 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	10	A	380120	20,70



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	20,70



DEMI-COQUILLES LISSES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
98	65	D	382028	29,40
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
127	87	D	382031	29,40
3 1/2 coquille pour 1 œuf + 1 demi Œuf				
148	97	D	382033	29,40
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
165	115	D	382034	36,05
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
172	110	D	382036	29,40
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
200	142	D	382038	29,40
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
234	156	D	382039	36,05
1/2 coquille				
444	317	460 x 345	383700	52,75



DEMI-COQUILLES CRAQUELÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 14 1/2 coquille pour 7 œufs				
55	40	D	382019	29,40
10 1/2 coquille pour 5 œufs				
75	55	D	382021	29,40
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
88	65	D	382022	29,40
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
112	80	D	382023	29,40
3 1/2 coquille				
137	92	D	382024	29,40



DEMI-ŒUF CHESTERFIELD
1 empreinte.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
112	55	175	215x152	382040	37,50



AGRÉMENTER
LES ŒUFS
LISSES DE
DÉCOR POUR
LES RENDRE
UNIQUES



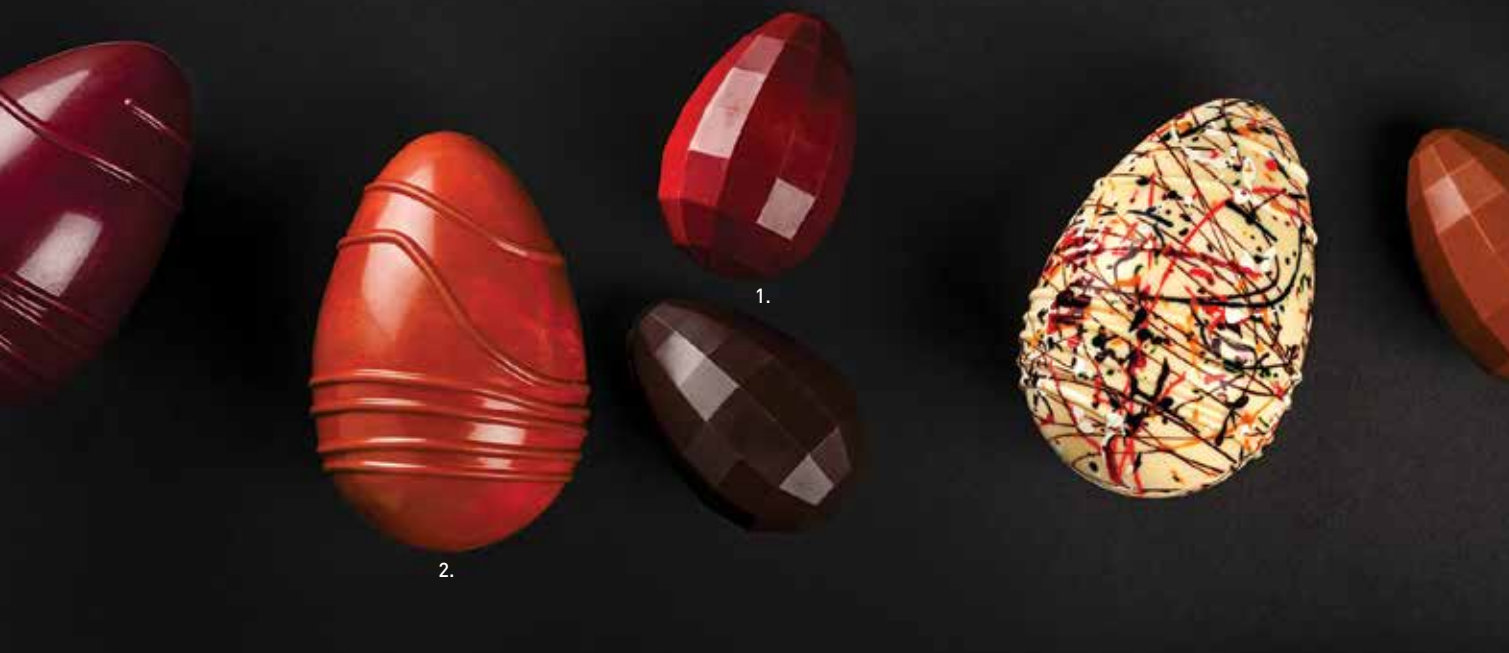
DEMI-COQUILLES STRIÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
3 1/2 coquille				
130	90	B	382027	20,70
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
156	106	B	382025	20,70



RETROUVEZ LES FIBRES PAPIER
DANS LE CATALOGUE





1. ŒUF DIAMANT

4 empreintes pour 2 oeufs complets.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	116	B	382080	20,70

2. DEMI-ŒUF

2 empreintes pour un œuf complet.

Ø mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
103	100	150	B	382116	20,70

NEW!



DEMI-ŒUF FABERGÉ

2 empreintes pour un œuf complet.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
105	50	150	B	382234	20,70

NEW!



DEMI-ŒUF DRAPÉ

2 empreintes pour un œuf complet.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	50	150	B	382235	20,70

NEW!



4 ŒUFS ASSORTIS

8 empreintes pour 4 œufs complets.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	25	65	B	382236	20,70



BONBONS DEMI-ŒUFS STRIÉS

40 empreintes 5 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	23	11	B	380118	20,70



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	20,70



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



NEW!



MINI-SAPIN
12 empreintes. 4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	7	50	A	380174	20,70



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	20,70



PÈRE-NOËL
6 empreintes pour 3 Pères-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
119	B	381005	20,70



SAPIN
1 empreinte pour 1/2 sapin. 260 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
166	103	29	A	381013	20,70



MINI-SAPIN
28 empreintes. 5 motifs différents. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	22	22	B	380169	25,35



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	20,70



SABOTS
4 empreintes pour 2 sabots.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
150	58	B	381012	20,70



PÈRE NOËL LUTIN
2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	78	B	381032	20,70



PLAQUE MINI-DÉCORS NOËL
18 empreintes. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	381030	20,70



CHAMPIGNON
4 empreintes pour 2 champignons.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
116	80	B	381009	20,70



BONHOMME DE NEIGE
40 empreintes. 4 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	380213	20,70



PÈRE-NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

2 empreintes. 135 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	102	B	381015	20,70



OURSON

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	85	180	381027	19,40



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	20,70



PÈRE-NOËL DEBOUT

2 empreintes pour un Père-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
140	B	381024	20,70



PÈRE NOËL BALUCHON

2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80,5	100	A	381023	20,70



PÈRE NOËL À MOTO

2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
118	40	120	B	381031	20,70



NEW!

PETIT SAINT-NICOLAS

8 empreintes pour 4 Saint-Nicolas.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	15	90	B	381021	20,70



SAINT-NICOLAS

H mm	Format	Code	Prix HT
4 empreintes pour 2 personnages			
150	B	381020	20,70
2 empreintes pour 1 personnage			
210	B	381019	20,70



PÈRE-NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

H mm	Format	Code	Prix HT
205	B	381025	40,30
305	D	381026	56,55





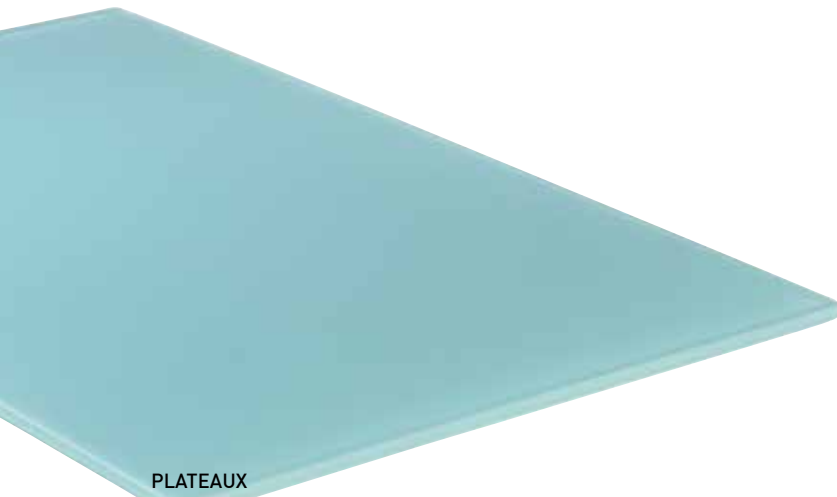
SERVICE EN BOUTIQUE

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



- 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	33,85
Anthracite	300	195	10	054302	33,85
Lagon	300	195	10	054303	33,85
Blanc	395	300	10	054311	50,50
Anthracite	395	300	10	054312	50,50
Lagon	395	300	10	054313	50,50
Blanc	600	395	10	054321	83,55
Anthracite	600	395	10	054322	83,55
Lagon	600	395	10	054323	83,55
Format GN					
Blanc	354	325	10	054170	50,60
Anthracite	354	325	10	054171	50,60
Lagon	354	325	10	054175	50,60
Blanc	530	325	10	054172	75,70
Anthracite	530	325	10	054173	75,70
Lagon	530	325	10	054176	75,70



PRÉSENTOIRS À GATEAUX
Ø 280 mm.

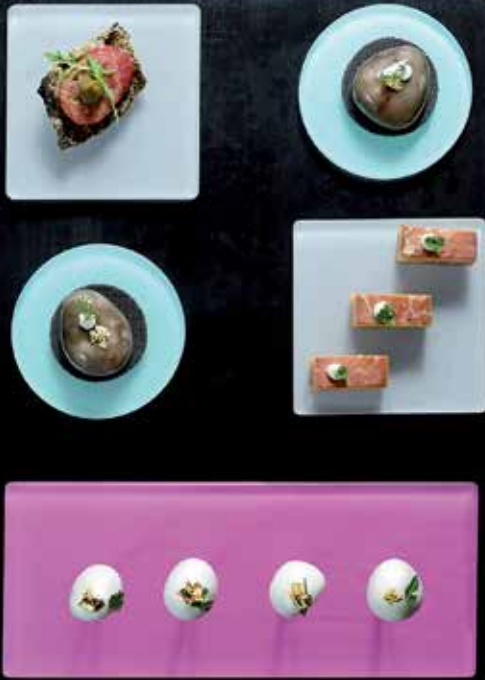
Couleurs	H mm	Code	Prix HT
Blanc	110	054371	71,60
Anthracite	110	054372	71,60
Blanc	210	054381	80,10
Anthracite	210	054382	80,10



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	33,70
Anthracite	150	150	100	054183	33,70
Blanc	200	200	195	054180	58,65
Anthracite	200	200	195	054181	58,65
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	16,65
Anthracite	245	100	10	054191	16,65
Framboise	245	100	10	054193	15,85
Lagon	245	100	10	054194	16,75



PLATEAUX CARRÉS

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	245	10	054150	27,05
Anthracite	245	245	10	054151	27,05
Framboise	245	245	10	054153	25,75
Lagon	245	245	10	054158	27,05
Blanc	300	300	10	054331	41,70
Anthracite	300	300	10	054332	41,70
Lagon	300	300	10	054334	41,70



PLATEAUX RONDS

Couleurs	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	195	10	054164	16,90
Anthracite	195	10	054165	16,90
Framboise	195	10	054167	15,75
Lagon	195	10	054168	16,90
Blanc	245	10	054160	25,30
Anthracite	245	10	054161	25,30
Framboise	245	10	054163	23,60
Lagon	245	10	054169	25,30
Blanc	300	10	054361	41,40
Anthracite	300	10	054362	41,40
Lagon	300	10	054363	41,40



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



PLAT CRYSTAL

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610511	25,25
Avec bords	300	400	610513	33,15
Avec bords	600	400	610515	45,10



PLAT CRYSTAL NOIR

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	400	200	610524	29,80
Avec bords	400	300	610521	38,05
Avec bords	600	400	610522	51,10



PLAT GLACE

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610503	33,20
Avec bords	300	400	610505	38,35
Avec bords	600	400	610507	56,20



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Désignation	Ø mm	Code	Prix HT
Avec bords	340	610525	47,70



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.

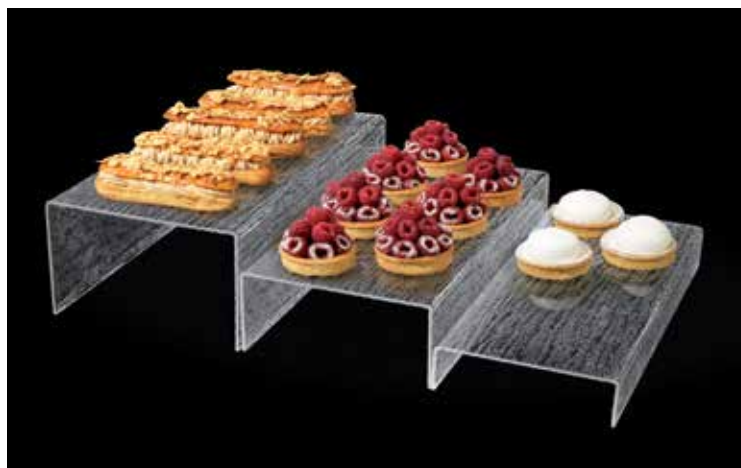


LES ESCALIERS PAP

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	86,40
Module escalier				
400	180	40	610531	26,90
400	200	80	610532	30,70
400	220	120	610533	34,90



ESCALIER NOIR 3 MARCHES

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 3 modules ci-dessous			610550	100,00
Module escalier				
400	180	40	610551	31,45
400	200	80	610552	35,85
400	220	120	610553	41,05





PLATS MELAMINE

Plats mats, à petits rebords. L'aspect mat met en valeur les produits. Pour la présentation des pâtisseries en vitrine, utilisables également pour les buffets.

Coloris	L mm	l mm	Code	Prix HT
Noir	400	200	610571	17,20
Noir	400	300	610572	27,00
Noir	600	400	610574	53,75
Blanc	400	200	610581	17,20
Blanc	400	300	610582	27,00
Blanc	600	400	610584	53,75



PLATEAU ABS

L mm	l mm	H mm	Couleur	Code	Prix HT
415	302	27	blanc	275504	7,85
415	205	27	blanc	275505	6,60
415	302	27	noir	275508	7,85
415	205	27	noir	275509	6,60



PLAT ASPECT FONTE NOIRE

En ABS, à bords hauts 20 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	610620	32,75
400	300	20	610621	19,05
580	195	20	610622	19,60



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	19,60
600	400	12	310634	27,70



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	16,30
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	21,95



DÉSTOCKAGE

PLATEAU PÂTISSIER

À bord rond, acier inoxydable.

L mm	l mm	Ep. ème	Code	Prix HT
240	190	8/10	610101	10,35
310	240	8/10	610102	15,15



PLAT MARBRÉ
Mélamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610614	33,55
600	400	14	610615	73,00



PLAT MARBRÉ
Mélamine.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
325	14	610619	32,95



PLAT ORME
Mélamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610604	33,55
600	400	14	610605	73,00



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	20,90
200	160	10	610312	27,20
230	170	10	610313	29,50



RETROUVEZ
LES PLATS DE
PRÉSENTATION
DANS LE
CATALOGUE



RETROUVEZ
LES
BARQUETTES
DANS LE
CATALOGUE





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	27,05
Cloche	290	95	610652	16,50



GUÉRIDON PLASTIQUE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
320	100	611025	36,15



RETROUVEZ
LES
PRÉSENTOIRS
À GÂTEAUX
DANS LE
CATALOGUE



GUÉRIDON INOX

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
300	55	611004	36,70

PRÉSENTOIR À GÂTEAUX



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	72,10



PRÉSENTOIR BUFFET

3 étages démontables, plastique blanc.

Ø plateau mm	Nbre étages	H mm	Code	Prix HT
280	3	250	681501	38,35

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	25,55
200, 250, 320, 400 et 440	5	710	681525	38,60



PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES "PUZZLE"

Modulable et démontable, en plastique.

Ø plateau mm	Ø base mm	H mm	Code	Prix HT
280	350	750	681508	143,00



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	256,00
155, 200, 265, 320, 400, 450 et 495	7	1050	681607	397,00



PRÉSENTOIRS



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE
En PMMA.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
120	158	1,5	611204	38,10
150	158	2,3	611205	45,00
180	160	3,5	611206	52,15



BOCAL CONFISEUR EN VERRE
Avec couvercle.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
105	220	0,5	611201	53,00
115	245	1	611202	60,35
135	270	2	532729	86,30



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	39,90

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	58,90



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	81,85
Modèle incliné					
7	460	330	145	610560	111,00



PELLE À TARTE

Bords biseautés, aspect satiné. Lavable au lave-vaisselle. Allie robustesse et esthétique.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
285	PA	Noir	650184 8,20
285	CPET	Transparent	650183 7,90



N'ABÎME PAS L'INTÉRIEUR
DES MOULES À GÂTEAUX



COUTEAU 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	8,05



PELLE À TARTE INOX

L mm	Code	Prix HT
240	652112	7,15



PINCE À GÂTEAUX LARGE

L mm	Code	Prix HT
220	652002	17,40



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	3,90



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
220	652003	18,05



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
260	652006	14,95



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
210	652008	15,05



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
190	652004	30,50



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

L mm	Code	Prix HT
180	652009	7,90



PINCE À BONBONS

L mm	Code	Prix HT
145	652007	30,55



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	39,30
droit	4	285	90		110	670906	30,60



PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte-cornets acier inoxydable. Pour 4 pièces :
2 trous Ø 31 mm pour cornets gaufrés, 2 trous Ø 26 mm pour cornets classiques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
270	95	85	670920	41,90



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	144,00
2	1	105	125	493	670905	67,60



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	312,00



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	218,00



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	73,10



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	85,10

Set de 3





BAC DE NETTOYAGE MURAL POUR CUILLÈRES À GLACE

A 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	139,00



UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE



BAC DE NETTOYAGE POUR CUILLÈRE À GLACE, À POSER

Acier inoxydable. A 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	140,00



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	30,25
1/24	51	044112	30,25
1/30	49	044114	30,25
1/40	45	044116	30,25



CUILLÈRE CÉRAMIQUE A 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	37,85
1/24	51	044122	37,85
1/30	49	044124	37,85



PELLE PORTIONNEUSE À GLACE "ZEROLL"

Code	Prix HT
670630	31,65



CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP

Acier inoxydable, poignée POM.



Portions / L	Ø mm	Couleurs	Code	Prix HT
1/4	95	Terracotta	187699	25,50
1/5	85	Vert	187700	25,50
1/6	77	Blanc	187701	25,50
1/8	71	Gris	187702	25,50
1/10	68	Ivoire	187703	25,50
1/12	64	Vert	187704	25,50
1/16	57	Bleu	187705	25,50
1/20	55	Jaune	187706	25,50
1/24	52	Rouge	187707	25,50
1/30	46	Noir	187708	25,50
1/36	43	Beige	187714	25,50
1/40	40	Orchidée	187709	25,50
1/50	38	Terracotta	187710	25,50
1/60	36	Rose	187711	25,50
1/70	34	Prune	187712	25,50
1/100	29	Orange	187713	25,50



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	14,05
1/24	50			40	670324	14,05
1/30	47			35	670330	14,05
Cuillère à glace ovale						
1/25		62	48	40	670389	14,05
1/30		59	46	33	670390	14,05

QUALITÉ

Ostöcker

1.



2.



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	40,80
1/10	70			044025	40,80
1/12	67			044030	39,75
1/16	59			044032	39,75
1/20	56			044034	39,75
1/24	51			044036	39,75
1/30	49			044038	39,75
1/36	47			044040	39,75
1/40	45			044042	39,75
1/50	40			044044	39,75
1/60	35			044046	39,75
1/70	30			044048	39,75
1/100	25			044050	39,75
2. Cuillère à glace ovale					
1/30		62	43	044055	41,00
1/40		57	38	044060	41,00



CUILLÈRE AU POUCE TYPE D

Manche plastique, boule acier inoxydable.

Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	54	044211	36,35
1/24	51	044213	36,35
1/30	49	044215	36,35
1/36	47	044217	36,35
1/40	45	044219	36,35



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	41,10
1/20	56	044065	41,10
1/24	51	044067	41,10
1/30	49	044069	41,10
1/36	47	044071	41,10
1/40	45	044073	41,10



NEW!

PANNEAU AFFICHAGE RUSTIK

Panneau PS imitation ardoise vieillie et cadre bois.
Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	300	1	691583	11,80
600	400	1	691597	17,50



ARDOISINE PVC

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
120	80	10	690811	9,10



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	21,05



PANCARTE HORLOGE

Livrée avec jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	8,50



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	7,30



PANCARTE PRIX DU PAIN

Avec chiffres adhésifs.

L mm	H mm	Code	Prix HT
320	410	691512	24,40



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	12,95



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES "PRODUITS CONGELÉS"

Ø 23 mm. Livrées en plaques.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
Igloo	120	690612	11,55
Flocon	120	690615	9,75
Pingouin	120	690616	9,75



ÉTIQUETTES RECTANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Rectangle	70	50	10	691111	7,10
Rectangle	80	60	10	691112	9,50
Rectangle	67	100	10	691113	10,80

NEW!



ÉTIQUETTES RUSTIK PVC.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
80	60	10	690800	16,75

NEW!



CHEVALET D'AFFICHAGE RUSTIK

Chevalets PS avec cadre imitation bois.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
230	140	3	691133	23,50



ÉTIQUETTES TRIANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	45	60	100	691102	18,75
Noir	65	45	100	691103	18,80



CHEVALET PVC

L mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
60	80	30	691132	9,15



CHEVALET ALLERGÈNES PVC.

L mm	P mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	30	50	10	691131	8,90



ÉTIQUETTES À PIQUE NEUTRE

Pique plastinox. P.V.C..

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690751	9,60



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	8,65



CHEVALETS OVALES DENTELLE

Format ovale, avec socle, monobloc. En P.V.C.
Dimensions : lg 68 x H 70 mm.

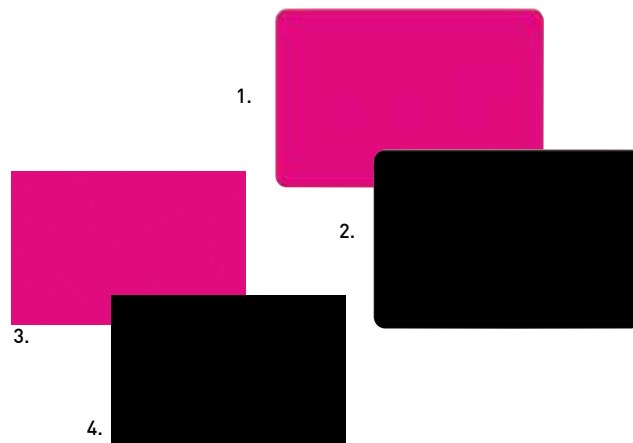
Support / Dentelle	U.V.	Code	Prix HT
Blanc / Or	10	691116	16,30
Blanc / Bordeaux	10	691117	16,30
Noir / Or	10	691118	15,80



ÉTIQUETTES RECTANGULAIRES

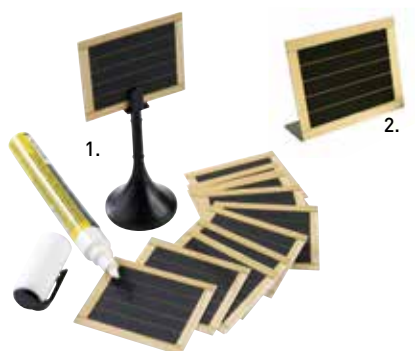
Blanches. Lavables. P.V.C.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690681	4,80
100	70	10	690682	8,00



ÉTIQUETTES PS

	Couleurs	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1.	Framboise	80	60	10	10	691106	9,40
2.	Noir	80	60	10	10	691138	5,65
3.	Framboise	60	40	10	10	691105	4,95
4.	Noir	60	40	10	10	691137	5,50



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	76,50
2. Plat	50	60	24	690805	44,50



ÉTIQUETTES NÉON

P.V.C. noir mat pour écriture au feutre blanc. Lavable.

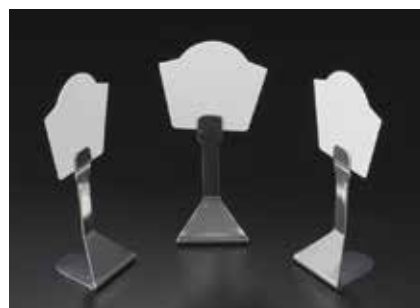
Couleurs	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Rose	70	70	10	691535	19,95
Orange	70	70	10	691536	19,95



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	13,30



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	5,65



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	8,55



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	U.V.	Code	Prix HT
150	50	24	690806	76,50

PORTE-ÉTIQUETTE INOX

Avec pince, pour tous types d'étiquettes sans pique. Acier inoxydable.

H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	6	690652	36,00

PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT

Très stable. Pour étiquettes P.V.C. tous formats. P.V.C. cristal.

U.V.	Code	Prix HT
10	690671	5,20



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	27,20

ÉTIQUETTES ET PORTE-ÉTIQUETTES



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	29,25
Ivoire	90	6	690512	31,75
Chromé	90	6	690513	40,80
Noir	65	1	690521	4,95
Noir	90	1	690522	5,05

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	42,75



MARQUEURS



RETROUVEZ LA GAMME COMPLÉMENTAIRE DANS LE CATALOGUE



IN SITU



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	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	2	1	012000	2,70
Blanc	6	4	012015	12,95
Blanc	15	1	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	U.V.	Code	Prix HT
Noir	2	1	691411	3,30



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	3,65
Or	6	691416	3,65
Rose / Vert / Jaune	1,5	010384	13,30



FEUTRE NOIR

Effaçable à l'alcool.

U.V.	Code	Prix HT
1	010277	3,20



NEW!

AFFICHE "LAVAGE DES MAINS"

Affiche PS sur pourquoi et comment se laver les mains.
Fixation par 2 bandes adhésives.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	300	1	257011	9,90



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	22,15
50	32	250	257135	18,10

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	10,20



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	10,20

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.



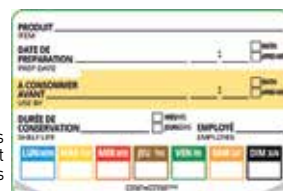
DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

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	38,65
1	130	65	113	257013	18,45

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	27,45



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	10,30
Mardi	Jaune	80	257002	10,30
Mercredi	Rouge	80	257003	10,30
Jeudi	Marron	80	257004	10,30
Vendredi	Vert	80	257005	10,30
Samedi	Orange	80	257006	10,30
Dimanche	Noir	80	257007	10,30



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.

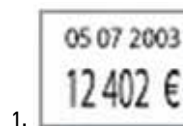
Désignation	Code	Prix HT
Étiquetteuse	140950	94,00
Tampon encreur de rechange	400893	6,30



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	175,00
Tampon encreur de rechange	400893	6,30



1.



2.



4.

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	34,10
2-Étiquettes 2 lignes pré-imprimées	468956	39,55
3-Étiquettes neutres 1 ligne (lg 19,8 x H 11,2 mm). Paquet de 8 rouleaux de 2500 étiquettes.	468950	32,95
4-Étiquette 2 lignes pré-imprimé emballé le / A consommer jusqu'au	468952	39,55



POUR DES INSCRIPTIONS PROPRES ET NETTES

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	96,85



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	31,50
Ruban noir fond transparent	9	5	469060	31,50
Ruban noir fond blanc	9	5	469061	31,50
Ruban blanc fond noir	12	5	469062	34,10





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	31,35
12	530	325	100	761110	36,20
18	530	325	150	761115	43,60
24	530	325	200	761120	55,00
Couvercle				768101	25,20
Égouttoir				769101	22,00



BAC GN 1/2

GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3,4	325	265	65	763106	17,35
5,3	325	265	100	763110	19,60
7,9	325	265	150	763115	23,85
10	325	265	200	763120	31,35
Couvercle				768112	14,75
Égouttoir				769112	10,55



BAC GN 2/1

GN 2/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	760115	92,65
50	650	530	200	760120	112,00
Couvercle				768100	60,45
Égouttoir				769101	22,00

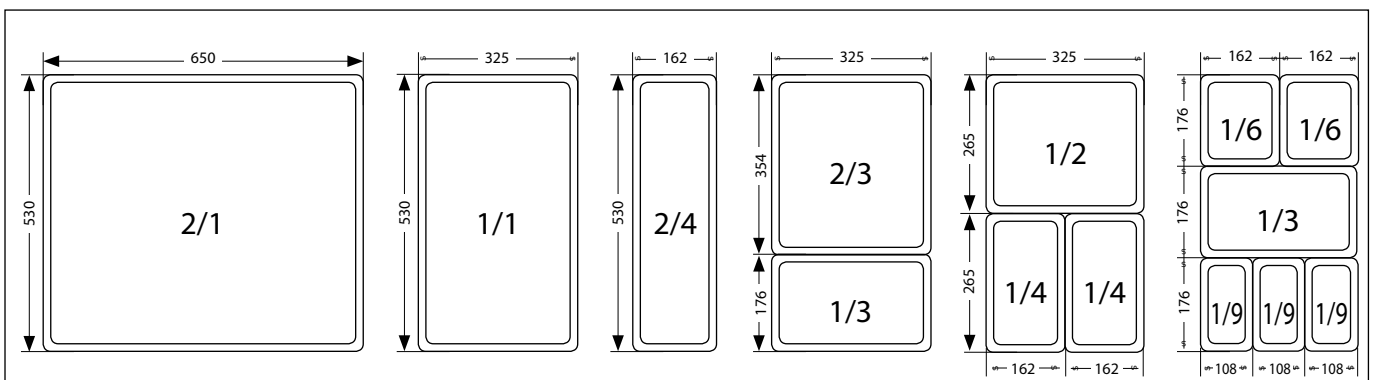
Mettre 2 égouttoirs par bac



BAC GN 1/3

GN 1/3

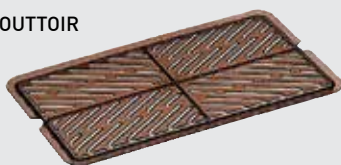
C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	325	176	65	764106	13,60
3,1	325	176	100	764110	15,25
4,7	325	176	150	764115	17,90
6	325	176	200	764120	22,00
Couvercle				768113	10,55
Égouttoir				769113	8,20



COUVERCLE



ÉGOUTTOIR



BAC



- BACS ÉPAIS TRÈS ROBUSTES
- COINS ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS



- Matériau recyclable 100% : copolyester.
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Couverture en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.
- Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
- Conforme à la norme EN 631-1.

* NF sauf couvercle avec encoche /



BAC GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	265	162	100	765110	11,50
3,2	265	162	150	765115	12,65
Couvercle				768114	7,70
Égouttoir				769114	7,25



BAC GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	766106	7,70
1,2	176	162	100	766110	8,20
1,8	176	162	150	766115	8,95
Couvercle				768116	6,10
Égouttoir				769116	5,90



BAC GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	767106	6,10
0,8	176	108	100	767110	6,45
Couvercle				768119	5,25



COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE

Module	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	768600	67,45
GN 1/1	530 x 325	768601	32,20
GN 1/2	325 x 265	768612	21,80
GN 1/3	325 x 176	768613	17,65
GN 1/4	265 x 162	768614	14,65
GN 1/6	176 x 162	768616	13,15



BARRES DE SÉPARATION

En acier inoxydable. Permettent de combler les vides d'us aux angles arrondis des bacs.

	L mm	Code	Prix HT
GM	530	768701	10,95
PM	325	768712	8,60



- Matériau recyclable 100% : copolyester "Cristal".
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Couvercle en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.
- Conforme à la norme EN 631-1.



BAC GN 2/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	750115	61,50
50	650	530	200	750120	71,60
Couvercle				758100	38,20
Égouttoir				759101	14,75

Use 2 drainers per container



BAC GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
6,5	530	325	65	751106	15,30
11,5	530	325	100	751110	19,30
17,5	530	325	150	751115	23,00
23,5	530	325	200	751120	27,80
Couvercle				758101	13,65
Égouttoir				759101	14,75



BAC GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3	325	265	65	753106	8,60
5	325	265	100	753110	10,00
7,5	325	265	150	753115	13,65
10	325	265	200	753120	15,80
Couvercle				758112	7,40
Égouttoir				759112	7,30



BAC GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2	325	176	65	754106	6,60
3	325	176	100	754110	8,15
4,5	325	176	150	754115	10,85
Couvercle				758113	5,15
Égouttoir				759113	5,30



BAC GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2	265	162	100	755110	7,30
3	265	162	150	755115	8,05
Couvercle				758114	3,90
Égouttoir				759114	4,35



BAC GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	756106	4,50
1	176	162	100	756110	5,10
1,5	176	162	150	756115	6,60
Couvercle				758116	4,35
Égouttoir				759116	2,95



BAC GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	757106	4,15
0,7	176	108	100	757110	4,80
Couvercle				758119	3,05



COUVERCLE

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Cristal+ associée au bac gastronorme correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Cristal+ associée au bac gastronorme correspondant.

BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvreclie hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



BOITES MODULUS EN PACK



BAC GN 1/1

GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 1					
7	530	325	65	551026	24,10
13	530	325	100	551025	26,75
17	530	325	150	551024	28,25



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	55,85
12	350	325	150	257312	63,95



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	43,00
6	325	265	100	257360	48,65
7,5	325	265	150	257375	51,45



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	42,30
5	325	176	150	257350	51,05



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	40,65
3,5	265	162	150	257336	41,40



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	40,25
2	176	162	150	257320	40,75



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	46,70



TOTALEMENT HERMETIQUE



BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvreclle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



BOÎTES MODULUS INDIVIDUELLES



BAC GN 1/1

GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
7	530	325	65	256070	13,65
12	530	325	100	256013	16,20
17	530	325	150	256018	17,90
Couvreclle				256501	10,80
Égouttoir				256601	8,85



BAC GN 2/3

GN 2/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
8	354	325	100	256080	8,85
12	354	325	150	256012	10,80
Couvreclle				256502	4,40



BAC GN 1/2

GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
4	325	265	65	256040	6,05
6	325	265	100	256060	7,40
7,5	325	265	150	256075	8,20
Couvreclle				256512	3,95



BAC GN 1/3

GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3,5	325	176	100	256035	5,00
5	325	176	150	256050	6,65
Couvreclle				256513	2,95



BAC GN 1/4

GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,5	265	162	100	256025	4,85
3,5	265	162	150	256036	5,00
Couvreclle				256514	2,75



BAC GN 1/6

GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
1,5	176	162	100	256015	3,85
2	176	162	150	256020	3,95
Couvreclle				256516	2,35



BAC GN 1/9

GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,8	176	108	100	256010	3,70
Couvreclle				256519	1,85



COUVRECLLE

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Modulus associée au bac gastronorme correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Modulus 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.



255310



255205

BAC GN

Couvercle vendu séparément.

C.L.	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
GN 1/8						
La pièce						
0,5	162	132	45	254004	0,95	
Couvercle					254518	0,60
GN 1/6						
Lot de 20						
0,5	176	162	45	255050	18,50	
1	176	162	60	255100	22,05	
1,5	176	162	85	255150	24,35	
2	176	162	110	255200	26,05	
Couvercle					255000	11,15

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	18,25
GN 1/6					
Le sachet de 6					
1	176	162	60	255310	13,50
1,5	176	162	85	255315	14,25
2	176	162	110	255320	14,60

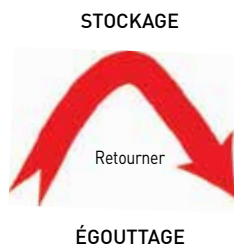
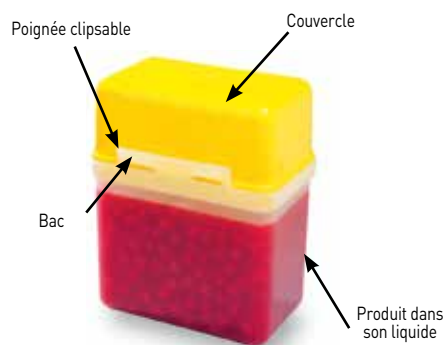
BOITES DE STOCKAGE

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...).



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	40,50



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	20,50

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 8,80



NEW!

LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS

Lot de 7 bacs pour plats témoins de couleurs en PEHD + 7 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.

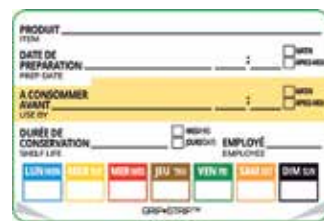
L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	70	3	140399	71,60



ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleau 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	10,30
Mardi	Jaune	80	257002	10,30
Mercredi	Rouge	80	257003	10,30
Jeudi	Marron	80	257004	10,30
Vendredi	Vert	80	257005	10,30
Samedi	Orange	80	257006	10,30
Dimanche	Noir	80	257007	10,30



ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleau de 500 étiquettes hydro-soluble autocollantes détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	27,45



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	22,15
50	32	250	257135	18,10

ÉTIQUETTE NEUTRE DÉCOLLABLE

Rouleau de 500 étiquettes décollables non hydro-soluble détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	71	257147	10,20



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Boîte distributrice de 250 étiquettes hydro-solubles.

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	6,15
Conteneur	190	4	551104	7,70
Couvercle			551134	4,60

CONTENEURS 225 X 225 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	190	6	551106	9,85
Conteneur	230	8	551108	12,85
Couvercle			551136	4,60

CONTENEURS 285 X 285 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	210	12	551112	15,60
Conteneur	320	18	551117	19,65
Conteneur	400	22	551122	24,35
Couvercle			551137	4,85



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	16,55
Couvercle polypropylène						140553	11,00



BAC RECTANGULAIRE CREUX

Polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	340	110	13	140415	12,35
400	300	100	10	140417	10,00
Grille d'égouttage pour bac 13 L Réf. 140415				140405	6,15
Grille d'égouttage pour bac 10 L Réf. 140417				140407	5,50



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	19,80



BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	73	3	140377	6,00
435	285	80	5	510500	10,70
490	335	80	8	140381	12,00
540	385	80	10	140383	15,20
Couvercle pour bac 3 L				140385	5,10
Couvercle pour bac 5 L				140386	6,00
Couvercle pour bac 8 L				140387	6,80
Grille d'égouttage pour bac 3 L				140392	2,00
Grille d'égouttage pour bac 5 L				140394	2,95
Grille d'égouttage pour bac 8 L				140396	4,00
Grille d'égouttage pour bac 10 L				140398	5,20

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	12,40
600	400	100	20	1000	PE	510112	14,60
600	400	120	23,9	1140	PP	510301	16,20
600	400	170	35,6	1390	PP	140526	17,25
600	400	220	44,2	1650	PP	510302	21,35
600	400	320	64,5	2200	PP	510303	24,10
Couvercle plein				630	PP	510311	10,40



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	13,60
600	400	120	21,4	1160	PP	140515	15,15
600	400	170	33,1	1400	PP	140516	16,60
400	300	100	10	600	PP	140502	9,25



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	9,90
400	300	100	10	625	PE	140504	10,15
400	300	120	11,2	690	PP	510315	10,95
400	300	170	15,9	850	PP	140505	12,05
400	300	220	20,8	1030	PP	140506	12,45
Couvercle 400 x 300 x 17 mm				330	PP	140501	6,80



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	15,25
600	400	220	44,2	1650	PP	149104	18,45
600	400	270	51,4	1960	PP	149105	20,20
600	400	320	64,5	2200	PP	149094	22,45
Couvercle plein				625	PP	149106	8,20



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	12,85
600	400	170	33,1	1400	PP	149098	14,05
600	400	220	41,7	1560	PP	149100	17,00



SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES



BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

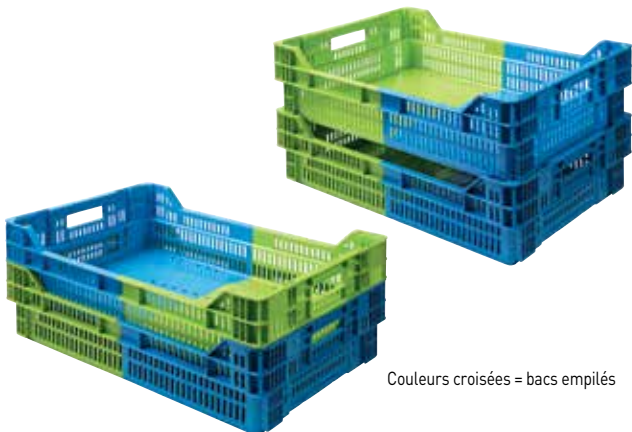
Polypropylène. Gerbable. Ø maxi des assiettes : 250 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Bac	400	300	320	30	140587	13,80
Couvercle	400	300			140589	6,45



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	21,95
600	400	244	45	140508	27,10



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE ALLIBERT

Bicolore, pour repérage des sens emboîtable/gerbable.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	300	50	2,2	510365	34,20
600	400	200	32	1,84	149103	28,85
Couvercle					510368	20,55



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE ALLIBERT

Normes Europe.

1- Fond et parois ajourés, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtage : 91 mm.

2- Fond plein avec trous d'évacuation et parois ajourées, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtage : 113 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids Kg	Code	Prix HT
①	600	400	187	35	1,75	510203	23,95
②	600	400	232	45	2,13	510205	30,45



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE 50L

Polyéthylène blanc.

Fond plein, parois ajourées.

Format adapté au stockage et la manutention des pains spéciaux, ronds, courts, de campagne, etc...

	L ext. mm	l ext. mm	H ext. mm	L int. mm	l int. mm	H int. mm	Code	Prix HT
	520	400	300	460	350	290	511022	21,65
Couvercle adapté							511023	11,40



BAC HACCP AVEC COUVERCLE

Bac avec couvercle et cartouche d'identification du contenu. Facilitent l'intégration d'une démarche HACCP. Gerbables avec ou sans couvercle. PEHD. Dimensions intérieures 540 x 345 mm.

Coloris	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Bac 35 L					
Rouge	600	400	230	467470	57,00
Bleu	600	400	230	467471	57,00
Vert	600	400	230	467472	57,00
Blanc	600	400	230	467473	57,00
Jaune	600	400	230	467474	57,00
Bac 55 L					
Rouge	600	400	330	467475	75,10
Bleu	600	400	330	467476	75,10
Vert	600	400	330	467477	75,10
Blanc	600	400	330	467478	75,10
Jaune	600	400	330	467479	75,10



MANNE PÂTISSÈRE

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	15,55



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène. Fond et paroi ajourés. Spécial viennoiseries. Gerbable. Emboîtable à vide jusqu'à 75%. Dimensions intriérieures 516 x 370 x 103 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	120	20	511005	7,50



NEW!



BAC PLIABLE

PP. Openwork base and sides Brown. Stackable and foldable

L mm	l mm	Ouvert H mm	Plié H mm	Code	Prix HT
600	400	154	60	511111	19,95



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	7,40
Jaune	600	400	150	29	1170	511115	10,55
Jaune	600	400	240	45	2030	511124	18,30
Jaune	600	400	320	61	2330	511132	20,55
Jaune	600	400	410	80	2680	511141	24,65



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE 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	34,00



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 ivoire.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
670	451	123	1,805	510950	25,20



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	52,85



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris. 4 roues polyamide dont 2 avec frein.

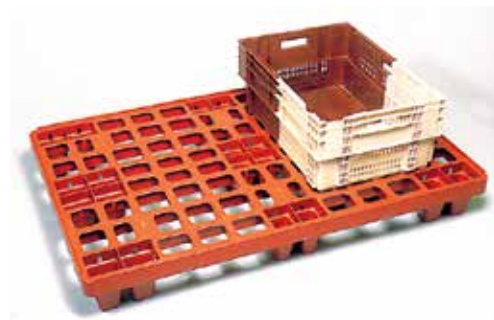
L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Ø roue mm	Code	Prix HT
620	420	128	250	100	140523	82,15



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	66,25



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	50,90



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Couleur brique.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	300	265	30	149102	25,65



BAC À COUVERCLE

Manutention et stockage des assiettes de traiteurs. Capacité : 40 assiettes Ø 265 mm max. S'empilent pour gagner de la place à vide et plein grâce au couvercle. Couvercle avec clip de sécurité. Dim intérieures : 425 x 280 x 280 mm. Bac et couvercle en polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
500	310	285	2	140531	35,15



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	64,15
Couvercle pour conteneur	505	32		510517	13,85
Socle roulant pour conteneur	464	168	90,7 kg	510518	84,60
Conteneur complet avec couvercle et socle				510520	154,50



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	47,65
420	330	630	60	140487	58,70
510	405	700	90	140491	81,65



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
550	350	50	140477	45,25



CUVETTE RONDE

En PEHD. Coloris : blanc.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
390	125	9	140462	16,45
430	175	14	510503	12,80



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	24,20	
290	280	13	Bec verseur, gradué	510507	16,30



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	25,70
620	420	300	60	140435	37,60
800	520	400	100	140439	62,05



CORBILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène. Avec poignée. Fond plein.

L mm	l mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
630	450	320	60	140567	33,00
800	520	400	100	140571	54,35



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE

En polyéthylène. Coloris : blanc.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
425	270	645	140605	37,20



CHARIOT À INGREDIENTS

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



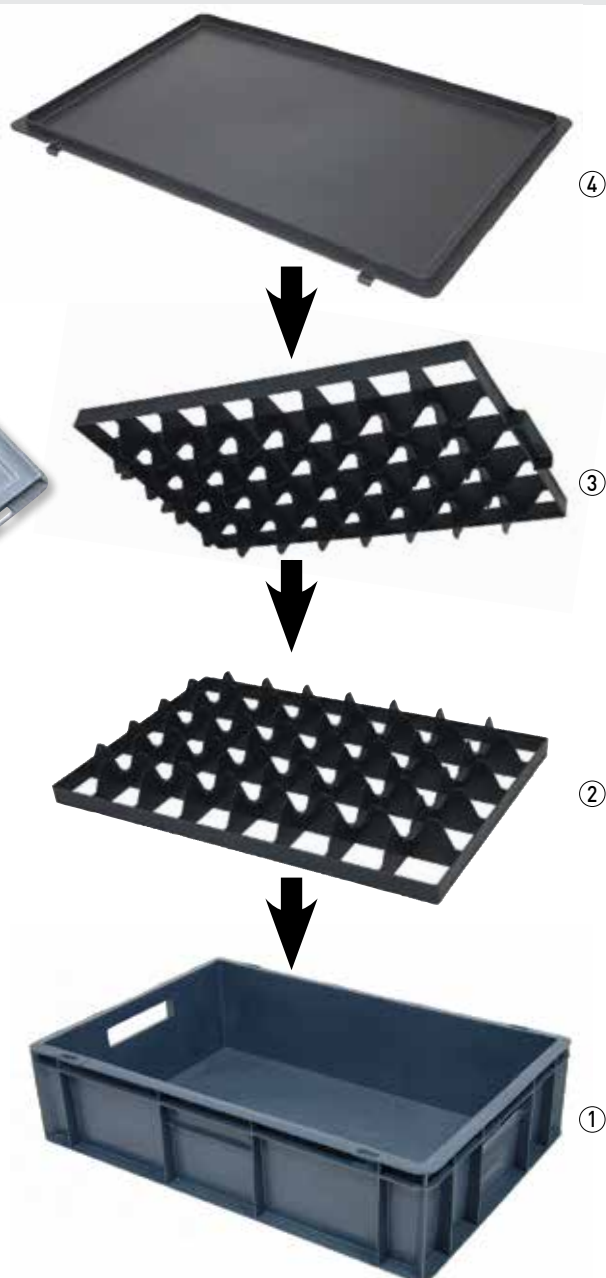
RETROUVEZ LES PELLE À INGRÉDIENTS
DANS LE CHAPITRE
DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE





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.



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.

BACS À VERRES



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	16,60

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	19,65

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	20,05

- Séparateurs en polypropylène gris, à utiliser dans les bacs 140702, 140704 et 140705.
- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac.
- Le séparateur à poignées (3) se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

Dimensions séparateur de fond : 558 x 357 x 60 mm.
Dimensions séparateur avec poignées : 598 x 357 x 60 mm.



SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 65 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	40	67x67	65	140721	11,30
Poignées	40	67x67	65	140731	11,30

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 80 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	24	85x88	80	140722	11,05
Poignées	24	85x88	80	140732	11,05

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 100 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	15	105x114	100	140723	10,65
Poignées	15	105x114	100	140733	10,65



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	10,85
600	400	Oui	140709	10,85



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	16,55
Couvercle	400x300x19	-	140588	9,60

Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles.

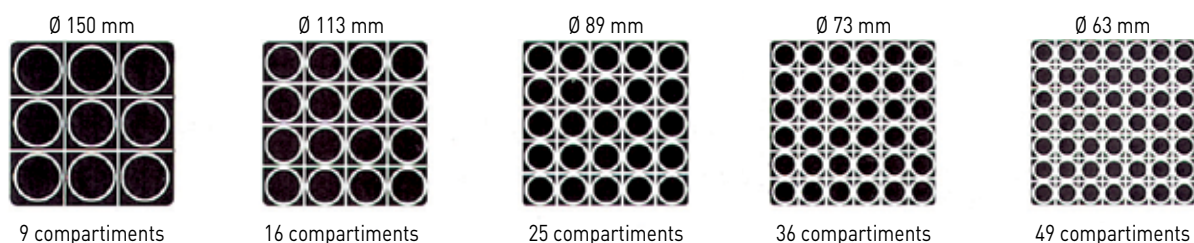
Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des rehausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profils ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 80 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

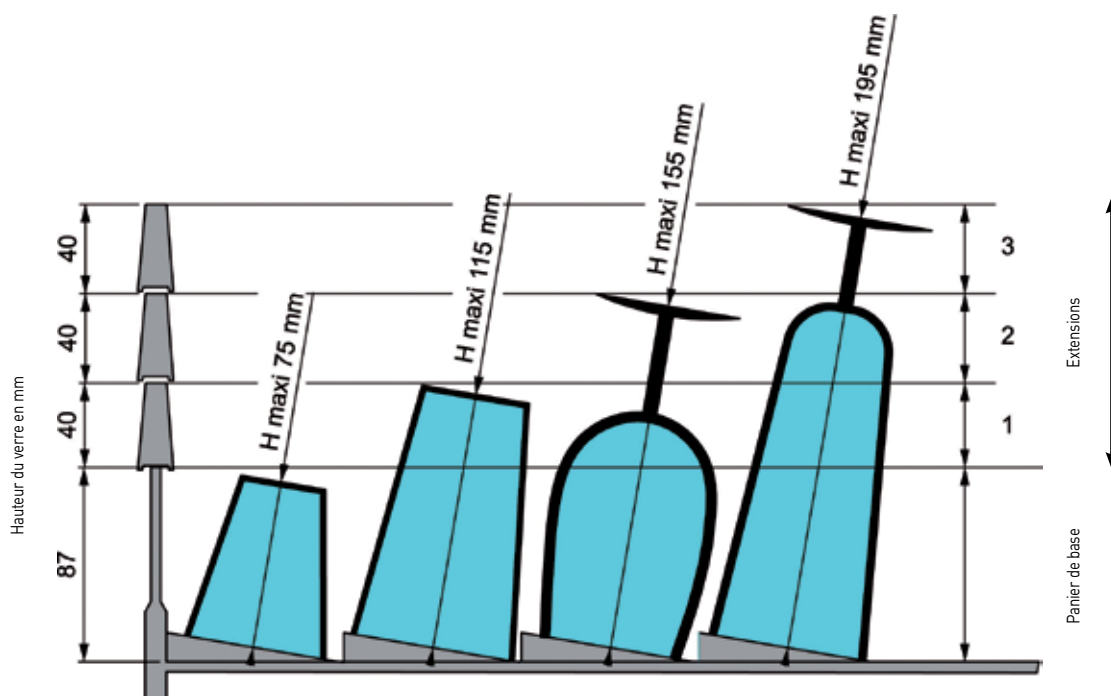
1

MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



2

MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DÉTERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NÉCESSAIRES À UNE PROTECTION TOTALE



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	28,70



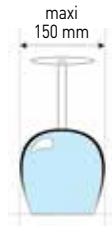
GODETS À COUVERTS

En polyéthylène. Coloris : blanc.

Utilisable dans les casiers 16 compartiments code 815016.

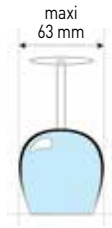
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
110	110	140	Carré	817010	2,85

CASIERS DE LAVAGE



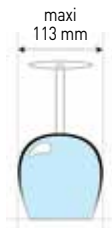
CASIER 9 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	100	140862	39,60



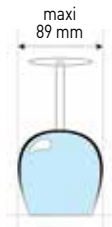
CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	65	100	815049	39,60



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

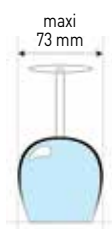
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	100	815016	39,60



CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

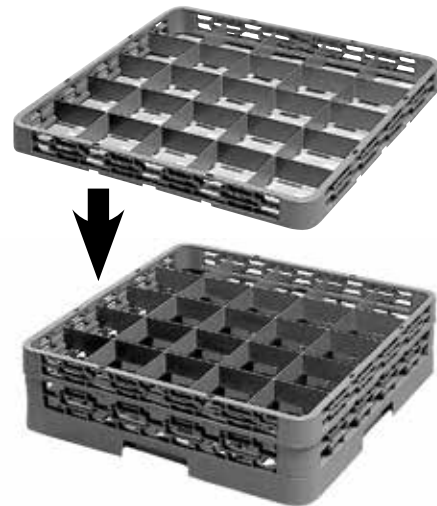
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
91	91	100	815025	39,60



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	39,60



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	19,30
115	115	45	16 compartiments	815516	19,30
91	91	45	25 compartiments	815525	19,30
75	75	45	36 compartiments	815536	19,30
65	65	45	49 compartiments	815549	19,30



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	19,20





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	36,60



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	36,60



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	36,60



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	36,60



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Permet de protéger la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	Code	Prix HT
510	510	816550	27,70



CLIPS DE COULEUR

A clipper sur un ou plusieurs côtés des bacs à verre pour identification rapide du modèle de verre stocké.

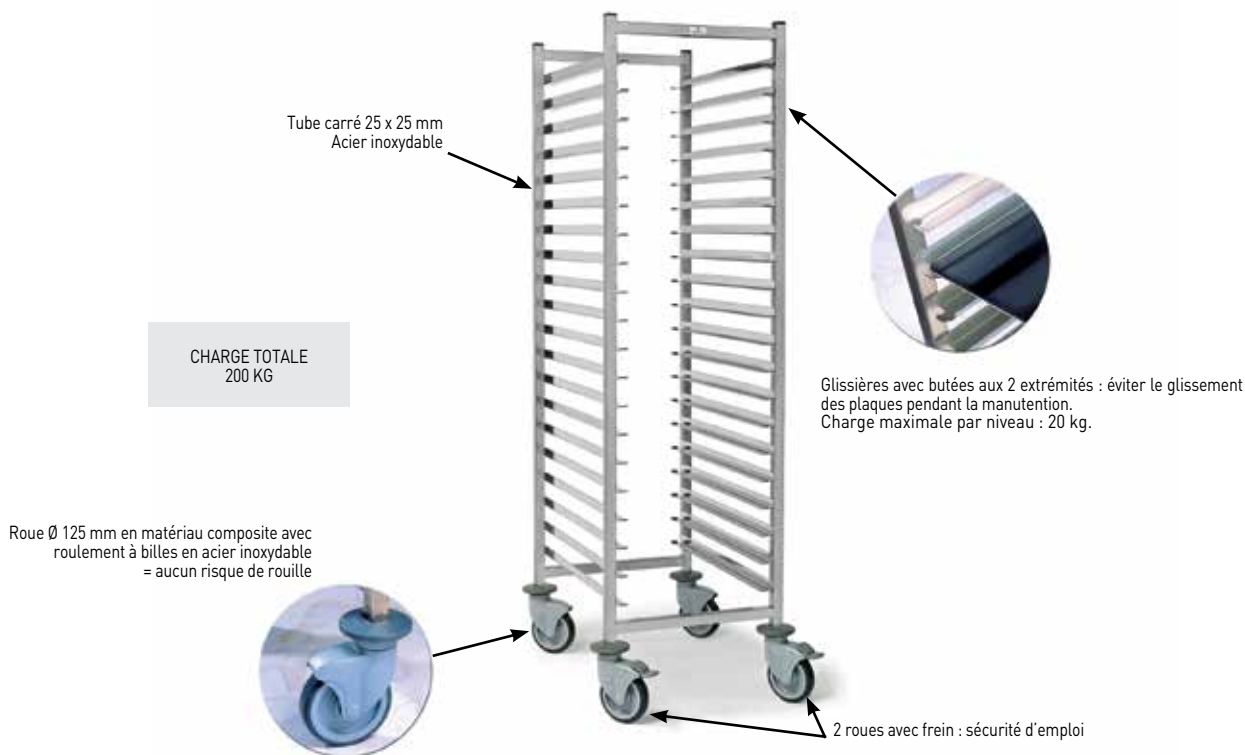
Coloris	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Le paquet de 10					
Blanc	80	40	20	817015	12,20
Bleu	80	40	20	817016	12,20
Vert	80	40	20	817017	12,20
Rouge	80	40	20	817018	12,20
Jaune	80	40	20	817019	12,20



CHARIOT POUR CASIER

Monté sur 4 roues pivotantes. Coloris : gris.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Chariot seul	540	540	110	140761	113,00
Chariot + poignée en acier inoxydable	540	540	760	140762	185,00

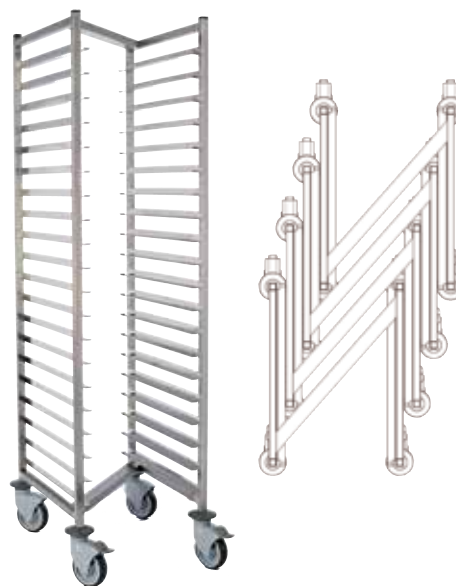
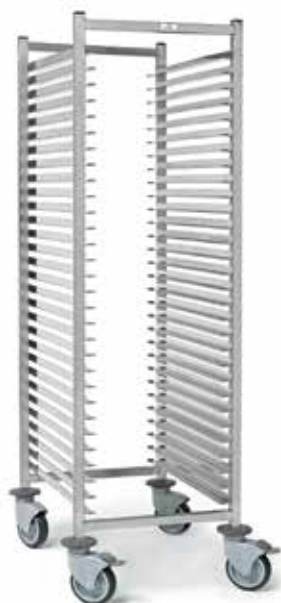


CHARIOT PÂTISSIER 400 X 600 MM

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	369,00
20	400	75	700	530	1790	772120	418,00
20	400	67	700	530	1650	772420	410,00

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	351,00
20	600	75	500	730	1790	772220	394,00



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	527,00

CHARIOT A GLISSIERES EMBOÎTABLE 600 X 400 MM

Emboîtable à vide à 80%.
Espace entre niveaux : 75 mm.

H mm	l mm	Code	Prix HT
700	530	777320	508,00



CHARIOT GASTRONORME OPTIMO

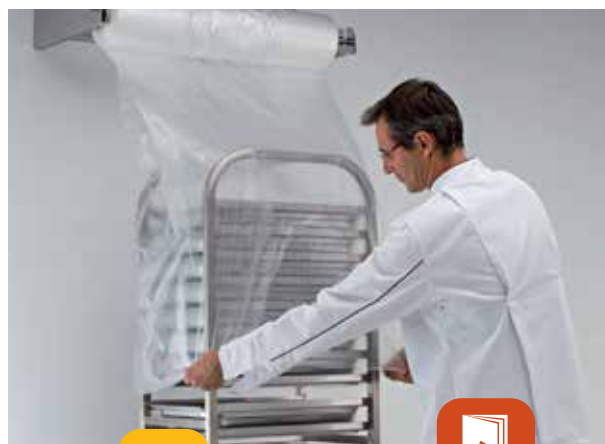
Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1							
15	325	89	460	630	1650	775415	332,00
20	325	75	460	630	1790	775520	377,00
GN 2/1							
15	530	89	660	750	1650	774415	363,00
20	530	75	660	750	1790	774520	415,00



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.

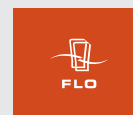
Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
400 x 600 mm							
8	400	72	530	700	900	770508	418,00
GN 1/1							
7	325	89	460	630	900	771506	459,00



FACILITE LA POSE DES HOUSES



RETROUVEZ LES HOUSES DE PROTECTION DANS LE CATALOGUE



DÉVIDOIR DE HOUSES

Dévidoir mural pour housses en rouleau. Très pratique, facilite la mise en place des housses sur les chariots et fait gagner du temps. Convient à tous types de rouleaux jusqu'à 800 mm de largeur. Bâti et mandrin en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
425	870	300	716700	168,00



CHARIOTS RENFORCÉS POUR CHARGES LOURDES



CHARIOTS GASTRONORME EXCEPTIO

A arceaux cintrés avec renfort central. Butoirs maintenant les grilles, plaques et bacs. Charge maxi par glissière : 20 kg. Charge maxi par chariot : 250 kg. Tubes carrés 25 x 25 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite dont 2 avec freins. Acier inoxydable.

Modèle	Nbre Niv.	L mm	l mm	H mm	Espace entre niv.	Code	Prix HT
GN 1/1	20	630	460	1700	67	775720	471,00
GN 2/1	20	750	660	1700	67	774720	507,00
GN 2/1	15	750	660	1700	89	774715	466,00



CHARIOT BACS À PATONS

Convient pour tous modèles de bacs ronds et rectangulaires.

- Chariot en tube d'acier inoxydable.
- Supports en fil d'inox Ø 8 mm.
- Roues composite dont 2 avec frein.
- Espace entre 2 niveaux : 185 mm.
- Modèle double avec bacs dos à dos.

L mm	l mm	H mm	Nbre niv.	Code	Prix HT
370	590	1790	8	779108	541,00
790	590	1790	16	779110	727,00



CHARIOT 18 PLAQUES À PAIN "OPTIMO"

Manipulation des plaques Alu Gauffer largeur 430 mm en chambre et armoire de fermentation contrôlée sans manipulation pour gain de temps.

4 roues pivotantes Ø 100 mm dont 2 avec freins. Espacement entre 2 niveaux 75 mm. Chariot en acier inoxydable.

L ext. mm	l ext. mm	L int. mm	l int. mm	H mm	Nbre niv.	Code	Prix HT
775	488	775	440	1625	18	773898	512,00



CHARIOT 600 X 800 MM BOULANGER "OPTIMO"

Pour plaques et grilles 600 x 800 mm et 600 x 400 mm. Entrée 600 mm.

Glissières sans butées.

Structure en tube carré 25 x 25 mm en acier inoxydable.

4 roues composite pivotantes dont 2 avec freins.

Charge par niveau : 20 kg. Charge admise : 200 kg.

L mm	l mm	H mm	Nbre niv.	Espace entre niv.	Code	Prix HT
729	870	1790	20	75	773897	640,00
870	729	900	8	72	770808	552,00



ÉCHELLE MURALE PLIABLE

À fixer au mur pour le gain de place.

La profondeur repliée n'est que de 50 mm.

10 niveaux espacés de 90 mm.

Charge admissible par niveau 10 kg.

Utilisable pour plaque ou grilles 600 x 400 et GN1/1. Fabrication très robuste avec verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert et fermé. Acier inoxydable.

L mm	l mm	P fermé mm	P ouvert mm	Code	Prix HT
456	970	50	380	845010	266,00



- 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	835,00
96 assiettes	700	700	1820	150	798896	1271,00



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	1042,00



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	158,00
Pour chariot 96 assiettes Réf. 798896	798805	187,00



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	364,00



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	61,30



CHARIOTS DE SERVICE

- En acier inoxydable 18/10.
- Plateaux insonorisés
- Charge maximale : 50 kg/niveau.
- Très robuste, châssis tube de \varnothing 25 mm.
- Livré monté.
- Muni de 4 roues pivotantes en matériau composite de \varnothing 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	309,00
840	550	960	3 plateaux	778406	353,00

Autres dimensions : consulter le catalogue MBDR.



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	302,00



RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS
DANS LE CATALOGUE





CHARIOT À POIGNÉE

4 roulettes à bandage caoutchouc noir, 2 fixes / 2 pivotantes, Ø 100 mm, moyeu lisse.
 Plateau en acier embouti renforcé.
 Dossieret rabattable.
 Tapis anti-dérapant et pare-choc de sécurité.
 Dimensions utiles : 615 x 470 mm.

L mm	l mm	Charge max. Kg	H mm	Code	Prix HT
740	480	150	810	149086	74,90



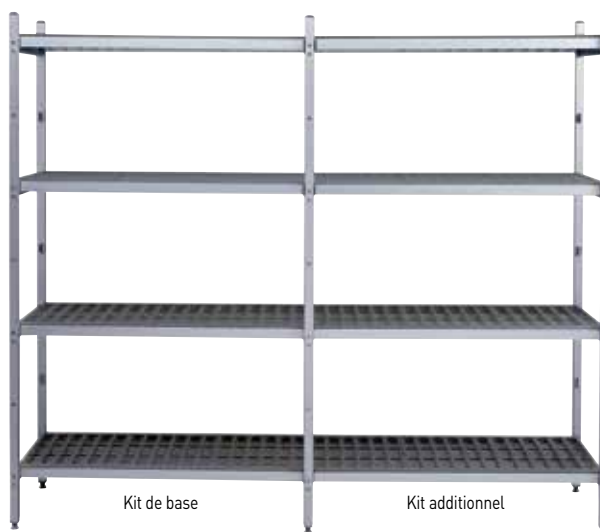
CHARIOT À POIGNÉE

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	276,00



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	303,00
Kit additionnel	905	425	1730	893302	242,00



MONTAGE ET DÉMONTAGE FACILE SANS OUTILS

CLAYETTES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

**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

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

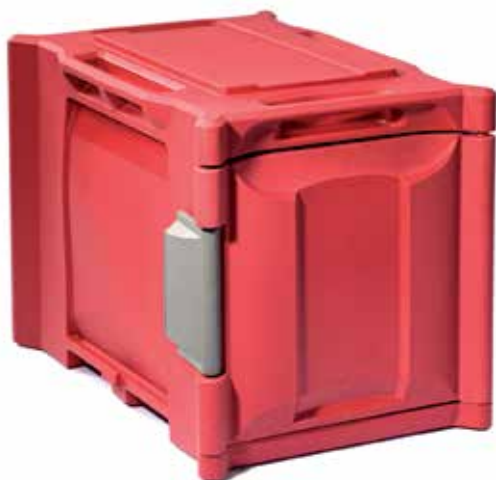
Ergonomie

- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main
- Poignées de portage confortables sur 4 côtés

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	509,00



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	309,00



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	544,00



- 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	538,00

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	1188,00
Sherpa FC4					
478	709	632	21	822500	1217,00

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



PLAQUE EUTECTIQUE

L mm	l mm	H mm	T° jusqu'à	Code	Prix HT
325	176	30	-12°C	826001	26,00
530	325	30	-3°C	826003	50,60
530	325	30	-12°C	826004	52,85
530	325	30	-21°C	826005	55,15
600	400	30	-12°C	405015	93,35



JEU DE 4 ROUES

Chape acier inoxydable, Ø 125 mm dont 2 avec freins, pour Sherpa F4, F4C et E8.

Code	Prix HT
822751	162,00



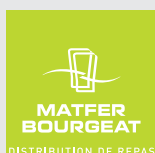
JEU DE 2 ATTACHES

Pour relier 2 conteneurs entre eux.

	Code	Prix HT
F3, F4, FC3	822850	75,45
E8	822851	112,00



RETROUVEZ LES CONTENEURS
ISOTHERMES PORTE-REPAS
INDIVIDUELS DANS LE CATALOGUE



POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DES PLAQUES
EUTECTIQUES, IL EST IMPORTANT DE LES CONGELER
PENDANT 24H AUX TEMPÉRATURES MINIMUM SUIVANTES :

* 826001 / 826004 : -18°C / -20°C

* 826003 : -10°C / -12°C

* 826005 : -28°C / -30°C



SOCLE ROULEUR AVEC POIGNÉE INOX

Poignée ergonomique. Calage parfait des conteneurs GN isothermes à ouverture frontale ou dessus (sauf conteneurs à liquide).

Lavable au jet d'eau.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
958	496	1046	798006	350,00



Pour tous les besoins de services de boissons chaudes ou froides, avec ou sans robinet.



CUIVE 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.



Cuive 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	363,00
284	490	430	10	8	825210	425,00
316	604	437	17	10	825217	576,00

SPÉCIAL TRAITEUR / PÂTISSERIE

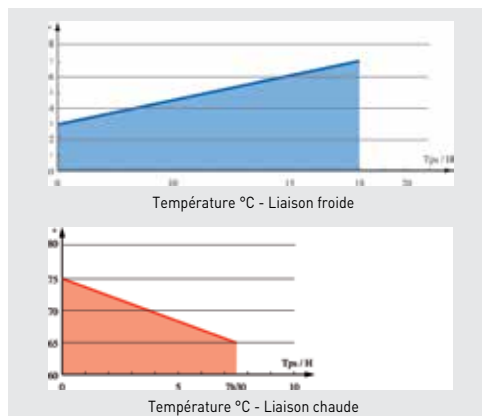
- Capacité : 9 plaques 600 x 400 mm ou 6 bacs 600 x 400 x H 120 mm.
- Parois intérieures lisses.
- Equipé d'un jeu d'échelles amovible en acier inoxydable 9 plaques.
- 4 roues Ø 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec freins.
- Un deuxième module peut être fixé sur le premier pour 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	1330,00
Conteneur Classic 2 modules sur roulettes	823108	2562,00

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	3,40



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	6,35



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	14,55
L 385 mm	150510	18,90



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	14,55
L 380 mm	150508	21,15



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	33,55



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	6,00
450	710031	6,30
550	710116	13,40
750	710117	17,45



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	20,75
750	150504	26,70

- 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.

Produits adaptés à l'usage en industrie agroalimentaire



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	8,00
450	Long	710082	18,85



GOUPILLON

Nylon, manche en polyamide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	4,05



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	16,35



+140
°C

BROSSE DE COMPTOIR

Manche PP. Fibres bleues PE L 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	13,85



BROSSE VAISSELLE MEDIUM

Tirure : 20 mm.

L mm	Ø fils mm	Code	Prix HT
260	0,35	710081	4,30



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide. Stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	8,70



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette monobloc. Support ABS. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	13,85



NETTOYAGE, ESSUYAGE



ANTI-PELUCHES

ESSUIE-VERRES ANTI-PELUCHE
100% coton blanchi. 180g/m². Spécial verrerie fine.
Coloris bleu.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
720	520	18	130299	45,70



TORCHON ESSUIE-VERRE
100% coton, 180g/m².

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
770	500	12	130290	25,50



TORCHON 100% COTON
220g/m². Lavable à 90°C.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
800	600	12	130300	41,80

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	19,15



MODÈLE PRO

RACLETTES À VITRES
Raclette caoutchouc.

L mm	Monture	Code	Prix HT
300	Inox	710218	10,65



MOUILLEUR À VITRES
Monture et manche plastique.
Utilisable avec le manche bois code 710204.

L mm	Code	Prix HT
350	Mouilleur	710212 10,10
350	Recharge pour mouilleur	710213 6,90



RACLETTES À VITRES
Raclette caoutchouc.

L mm	Monture	Code	Prix HT
250	PVC	150467	2,45
350	PVC	150469	2,90



CARRÉ VAISSELLE ÉPONGE
3 couleurs assorties. Lot 5 carrés vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	180	150182	4,25

Le paquet de 5



L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
500	350	Bleu	150213	10,30
500	350	Jaune	150251	10,30
500	350	Rose	150252	10,30
500	350	Vert	150253	10,30
500	350	Blanc	150254	10,30

Le paquet de 25

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	U.V.	Code	Prix HT
Vert	345 x 345	5	710331	24,00



ÉPONGE À RÉCURER

Spécial collectivités. Une face verte récurage normal, une face éponge végétale.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
130	90	28	10	710348	10,75



TAMPONS À RÉCURER

Gamme spéciale collectivités. Récurage normal.

Coloris	L mm	l mm	Ep mm	U.V.	Code	Prix HT
Vert	150	230	9	10	710342	8,85



SPIRALE INOX

Pour les récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc...

Poids g	U.V.	Code	Prix HT
60	10	710328	20,80



ÉPONGE VÉGÉTALE

Bordée, blonde. Résistance accrue à l'eau de javel.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
144	95	27	10	150196	16,35



ROULEAU À RÉCURER

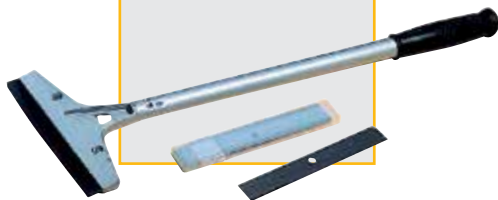
Fibre verte. Récurage normal.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
3000	150	1	710336	19,45





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	17,20
L manche 400 mm, 5 lames 150 mm	970032	27,75
Lame de rechange en acier trempé		
10 lames 100 mm pour grattoir 970031	150096	6,90
5 lames 150 mm pour grattoir 970032	150098	11,60



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	21,00



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). Fibrilles 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	74,50
Sans manche				
	200	109	118326	60,50
Manche bois				
	1016		118328	14,50



BROSSE-BALAI A FOUR

Balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	20,40
450	118321	24,20
600	118322	31,25
Manche bois, Ø 25 mm		
3000	710205	26,75



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	83,85



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	5,80



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitonné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
210	5	100132	5,80



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitonné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
300	4	100125	4,40



BALAI COCO

Monture composite, douille à vis. Manche 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	4,65



BALAI 1/2 TETE

Monture et douille à vis en plastique. En soie noire.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	14,50



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	8,95
Manche télescopique L 6 m (2 x 3 m)	159010	54,70



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	38,60



1 2

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	14,90
2. Aluminium anodisé	1400	150506	11,05



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	14,55
L 380 mm	150508	21,15



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	14,55
L 385 mm	150510	18,90



PELLE MENAGÈRE

Acier laqué, couleur variable selon arrivage.

L mm	H mm	Code	Prix HT
225	360	710109	5,00



CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot, équipée de :
 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique.
 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire, L= 15 mètres.
 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4)-L = 1,5 mètre.
 1 support pour bidon de 5 L.
 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à 11%).
 1 kit d'installation.

OPTION : MITIGEUR EC/EF

Entrée M 1/2 - sortie M 3/4 avec adaptateur FT 3/4.
 Raccord et joint inclus.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Centrale de nettoyage	260	90	380	150001	454,00
Mitigeur	110	100	40	150005	162,00



PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE

Pelle monobloc, lavable. Polypropylène, blanc.
 Balayette 710066 clipsable sur le manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
260	335	710067	3,40



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	6,35



BALAYETTES

Soie blanche de 45 mm. Support en bois vernis.

Balayette	L mm	Code	Prix HT
De comptoir	330	118302	13,60
1/2 tête	335	118310	15,70



BALAYETTE COCO

Monture composite, ton naturel teinté dans la masse.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	3,65



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	15,15
325	Blanche	710077	15,60



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	4,10



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	6,00
450	710031	6,30
550	710116	13,40
750	710117	17,45



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	20,75
750	150504	26,70



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	4,35
Manche bois		
1200	710204	4,15



MOP COTON 220 GR

Qualité professionnelle. 220 gr. Coton 90 %. Support polypropylène résistant. Douille à vis.

Code	Prix HT
150575	2,75



MOP MICROFIBRE EXTRA

Microfibre lavable à 60°C. Eviter l'emploi d'adoucissant ou de produits chlorés.

Code	Prix HT
150579	5,15



MANCHE À VIS POUR MOP

Acier chromé. Embout polypropylène. L 1m40.

Code	Prix HT
150577	3,50



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	5,00



WASSINGUES

Wassingue double. En coton et fibre recyclé. Couleur écru.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	500	10	710232	38,15



ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE

Pelle avec couvercle. Ouverture : 270 mm. Profondeur : 250 mm. Longueur de la balayette : 860 mm. Balayette avec bac clipsable permettant de la maintenir accrochée au manche de la pelle. Longueur totale : 940 mm. Coloris selon arrivage.

Code	Prix HT
L'ensemble	150552 22,25



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	116,00

L totale mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
460	145	16	150602	13,00



MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ

Poignée en polyéthylène pour articles réf. 150561, 150562, 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	5,05



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	6,50
Pince	l 175	150563	4,55



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	23,35



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	12,80



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	6,65



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 et frange à plat 150532 et 150562. Roues directionnelles. Poignées réversibles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
645	430	505	150566	132,00

Presse de rechange	150565	77,95
--------------------	--------	-------



SEAU 14 L AVEC ESSOREUR

En polypropylène copolymère. Avec anses et essoreur pour Mop coton.

H mm	Code	Prix HT
240	150527	9,05



SEAU COULEUR 5 L

Polypropylène.

L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
250	170	Vert	150571	9,35
250	170	Rouge	150568	9,35
250	170	Jaune	150573	9,35
250	170	Bleu	150569	9,35



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.

Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	220	470	150555	63,85



SEAU ROND 10 L

En polyéthylène bleu. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	205	150578	3,90



SEAU 12 L

Seau rond, anse chromée. Polyéthylène blanc, qualité non alimentaire, robuste.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	280	710211	11,75



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	327,00



PLOT SÉCURISÉ MOBILE

Plot recto/verso avec indications bilingues français-anglais.

L mm	H mm	Code	Prix HT
270	610	150553	19,15



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	109,00





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
Policuivre P.M.	0,15	720311	9,30
Policuivre G.M.	1	720312	47,00



Modèle	C.L.	Code	Prix HT
Polargent P.M.	0,15	720301	10,45
Polargent G.M.	1	720302	56,55



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 7,65



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	5,30



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	5,20

Nettoyants de surface susceptible d'entrer au contact d'aliments. Rincer obligatoirement à l'eau potable.



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	18,60



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	16,80



NETTOYANT VAISSELLE MAIN
Détergent concentré, dosage recommandé : 0,3% (soit 3 g/litre).

	Code	Prix HT
Le bidon de 1 litre	720035	7,00
Le bidon de 5 litres	720036	18,75



FLASH NET DÉGRAISSANT
Dégraissant surpuissant toutes surfaces. Elimine sans effort tous types de tâches.

	Code	Prix HT
Le flacon de 750 ml avec pulvérisateur	720004	6,20



NETTOYANT DÉTARTRANT
Nettoyant détartrant 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	7,00



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	3,60



NETTOYANT INOX
Protège et fait briller - Évite l'oxydation - Supprime la redéposition de la poussière. Empêche l'adhérence des graisses. Produits spécialement étudié pour l'entretien des surfaces inox, chrome et aluminium, brillantes et satinées. Supprime les traces de doigts, les auréoles, les salissures diverses sans rayer. Laisse un film protecteur.

	Code	Prix HT
Le flacon de 500 ml	720401	8,50



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	6,10

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). Sans rinçage sauf pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire. Dans ce cas, rincer à l'eau potable.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	720200	7,45
Le bidon de 5 litres	720205	35,70



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	12,45



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



NETTOYANT VITRE

Nettoie et fait briller les vitres et surfaces vitrées sans laisser de traces.

	Code	Prix HT
Flacon 750 ml avec pulvérisateur	720039	4,80



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	20,55



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	44,30



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	47,00



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	25,50



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	13,20



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	11,85

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	20,45



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	17,25



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	6,00



BROSSE À ONGLES

Fibres dures. Chaînette inox en option.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Brosse	128	45	150518	3,55
Chaînette	1050		150520	12,70



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	499,00



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	55,05



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	20,55



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	86,30



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	70,45



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	18,35



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	70,45
550	485	930	Vert	150384	70,45
550	485	930	Jaune	150385	70,45
550	485	930	Rouge	150387	70,45



PÉDALE + ANNEAU PORTE-SAC

Pour poubelle 120 L réf. 150380 à 150387. Galvanisé.
 Montage sur poubelle très facile. Sans outil.

Code	Prix HT
150383	66,20



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 75 mm à bandage non tâchant.
- Pour sacs de 100 et 110 litres.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
520	418	933	857930	233,00

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	238,00

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	351,00



RETROUVEZ LES SACS POUBELLE DANS LE CATALOGUE



POUBELLE CARRÉE

Poubelle à pédale en polypropylène.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
195	245	225	4	159082	12,40



45 L



70 L



90 L

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

En polyéthylène. Coloris : blanc.

Modèle 45 litres adapté pour la boutique.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
410	390	600	45	150370	83,45
500	410	670	70	150371	102,00
500	410	820	90	150372	118,00

- 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	550,00
Avec kit four Réf. 710502	710500	949,00
Sac anticolmatant de rechange	710505	53,50

Caractéristiques	SM 25	CM 56
Capacité cuve	25 L	56 L
Moteur	1	2
Puissance	1400 W	2x1200 W
Débit air m³/H	198	396
Dépression mm H ² O	2200	2410
Niveau sonore	62 db	66 db
Largeur	450	540
Profondeur	440	540
Hauteur	600	900
Poids	11 Kg	25 Kg



SAC À POUSSIÈRE ANTI-COLMATANT



ASPIRATEUR CM56

Destiné aux fournils de production moyenne.
Cuve acier inox. Filtre coton de série.

	Code	Prix HT
Avec kit standard	710506	855,00
Avec kit four Réf. 710502	710509	1255,00
Sac anticolmatant de rechange	710507	74,60



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.
Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220.

	Code	Prix HT
	710502	413,00



Caractéristiques :

- Cartouche filtrante antistatique de grande surface (3m³) spéciale poussières fines /filtration 1 micron.
- Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile.
- Système automatique de décolmatage "DUST STOP".



ASPIRATEUR À FILTRATION ÉLEVÉE = AIR PLUS PUR DANS LE FOURNIL



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	2275,00
Caractéristiques		
Caractéristiques	220 DS	
Capacité cuve	20 L	
Moteur	2	
Puissance	2300W	
Débit air m ³ /H	360	
Dépression mm H ² O	2300	
Niveau sonore	75 db	
Largeur	500	
Profondeur	560	
Hauteur	1000	
Poids	31 Kg	



ASPIRATEUR COMPACT ET LÉGER



NEW!

ASPIRATEUR POUSSIÈRES 9L

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux.
Équipement complet.

- Carrosserie ABS.
- Flexible L 1500 mm x Ø 32 mm, 3 tubes L 500 mm x Ø 32mm.
- Suceur lg 100 mm.
- Suceur à pédale lg 270 mm.
- Suceur brosse rectangulaire 35 x 27 mm.
- Débit d'air : 102 m³/h
- Dimensions : L x l x h : 335 x 390 x 305 mm
- 200/240 V, 50/60 Hz

L mm	l mm	H mm	Kg	Watts	U.V.	Code	Prix HT
335	390	305	4,2	900	1	710515	175,00
						Sacs 9L	10 710525 27,25



ASPIRATEUR POLYVALENT ET PUISSANT



NEW!

ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE

Pour nettoyage des petites surfaces alimentaires.
Aspiration sur moquettes, sols durs et aspiration des liquides.
Grande capacité limitant la fréquence des vidanges.

- Carrosserie polypropylène résistante aux chocs.
- Cuve acier inoxydable.
- 4 Roues pivotantes > maniabilité.
- Flexible L 2000 mm, Ø 36 mm + 2 tubes L 500 mm Ø 36 mm.
- Suceur fente lg 200 mm.
- Suceur commutable moquette/sol dur lg 270 mm.
- Suceur rectangulaire lg 80 x 30 mm.
- Suceur à lamelles pour aspiration liquides.
- Débit d'air : 215m³/h
- 200/240 V, 50/60 Hz

L mm	l mm	H mm	Kg	Watts	U.V.	Code	Prix HT
390	400	540	9,2	1200	1	710518	335,00
						Sacs 20L	10 710528 17,75

Caractéristiques		710515	710518
Capacité cuve		9	20
Moteur		1	1
Puissance		900 W	1200 W
Débit air m ³ /H		102	215
Largeur		390	400
Profondeur		335	390
Hauteur		305	540
Poids		4,2	9,2



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	163,00
EK 30	80 m ²	30	510	140	260	6,5	2 x 15 w	50	731110	191,00
EK 80	240 m ²	72	660	140	260	8,5	2 x 36 w	50	731111	271,00

Modèle	W	L mm	Code	Prix HT
Tubes pour destructeurs d'insectes, tubes actiniques.				
EK 16	8	300	730130	15,35
EK 30	15	300	730131	17,20
EK 80	36	600	730132	17,15
Glu/ EK30	15	400	730133	18,70



INSECTICIDE

Action de choc sur les insectes volants : mites, guêpes, mouches... Odeur discrète et agréable.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730216	10,30



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	213,00
HL 30	80 m ²	2 x 15	588	118	404	5,7	50	730108	294,00



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	30,15



IL EST RECOMMANDÉ DE CHANGER LES TUBES ACTINIQUES DÈS QUE LEUR INTENSITÉ FLÉCHIT AFIN DE CONSERVER L'EFFICACITÉ DES APPAREILS.

PIÈGES À NUISIBLES



PIÈGES À RONGEUR

Pâte rodenticide prête à l'emploi contre les rongeurs. Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

	Code	Prix HT
15 paquets de 10 g	730213	6,65



INSECTICIDE RAMPANTS

Action longue durée. Efficace et rapide, odeur discrète. Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730217	10,00



PIÈGES CONTRE LES MITES ALIMENTAIRES

6 doubles pièges contre les mites alimentaires est doté d'une pastille-appât à base de phéromone. Ecologique et sans odeur. Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

Dim. cm		Code	Prix HT
6,5 x 30	Le paquet de 12	730212	44,70



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. Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

Dim. mm		Code	Prix HT
65 x 300	Le paquet de 10	730220	25,90



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... Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre	720107	28,20



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. Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

Dim. mm		Code	Prix HT
190 x 280	Le paquet de 10	730215	42,35



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



SOUPLESSE + 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	12,35
8	467024	12,35
9	467025	12,35



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	18,45
8	466620	18,45
9	466621	18,45



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	10,40
9	773029	10,40
10	773030	10,40



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	45,80
10	468983	48,15



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	12,15
8	460	730254	12,15
9	460	730255	12,15



GANTS LATEX JAUNE

L mm	Taille	Code	Prix HT
300	6/7	730256	1,60
300	7/8	730257	1,60
300	8/9	730258	1,60



+250/
15'
°C

MOUFLES DE PROTECTION THERMIQUE MATFER

Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques).
En cuir, doublés intérieur laine, utilisables jusqu'à 250°C.

Modèle	Crispin mm		Code	Prix HT
				La paire
P.M.	100	Moufles	773001	15,95
G.M.	200	Moufles	773002	16,40
P.M.	100	Gants	773011	19,30
G.M.	200	Gants	773012	20,30



GANTS LAVABLES ⁽¹⁾



-30/
+250
°C

GANTS TEMPCOOK

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	98,70
M	730031	98,70
L	730032	98,70

⁽¹⁾ Lavage à la main uniquement



EXTRA SOUPLES



MANIQUES

En silicone. Jusqu'à 300°C.

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	30,25

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
La paire		
P.M.	130340	27,20
M.M.	130342	29,70
G.M.	130344	37,00



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	14,70
1020	950	Non	Bleu	130155	13,55
1020	950	Oui	Blanc	130150	11,05
1020	950	Non	Blanc	130145	10,45
1020	950	Oui	Noir	130151	14,70
1020	950	Oui	Gris	130152	14,70



TABLIER DE CUISINIER

100% coton, 270 g/m².

Tabliers larges entourant toute la taille.

L mm	H mm		Cdt	Code	Prix HT
1020	600	Demi-chef	1	130140	6,95
1020	900	Chef	1	130135	8,55



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	U.V.	Code	Prix HT
770	550	2	281049	10,05



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	120,00



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	31,05



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	13,40
1150	900	200	315	774001	13,45
1300	900	200	350	774003	16,30



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	36,45



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	16,60



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	25,25
M	716752	25,25
L	716753	25,25
XL	716797	25,25
XXL	716759	25,25

BOTTES, SABOTS



BOTTES AGROTEC

Botte agro-alimentaire de sécurité.

Lisse pour faciliter l'entretien.

Semelle à crampons autonettoyants, multidirectionnels et à talon marqué, antidérapante sur sols lisses, gras et mouillés.

Coloris blanc / bleu.

Embout acier 200 joules.

Tige H 330 mm et semelle PVC.

Conforme à la norme ISO 20345:2011.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
36	130536	34,00
37	130537	34,00
38	130538	34,00
39	130539	34,00
40	130540	34,00
41	130541	34,00
42	130542	34,00
43	130543	34,00
44	130544	34,00
45	130545	34,00
46	130546	34,00



RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE





ULTRA-LÉGER



SABOTS DE SÉCURITÉ E-TECH NOIR

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Bride arrière pivotante. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Absorbent de sol au talon. Lavable à 30°C. Poids 230 grammes (T38). Conforme à la norme CE EN ISO 20345 E A SRC.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
36	774136	60,90
37	774137	60,90
38	774138	60,90
39	774139	60,90
40	774140	60,90
41	774141	60,90
42	774142	60,90
43	774143	60,90
44	774144	60,90
45	774145	60,90
46	774146	60,90
47	774147	60,90

NEW!

NEW!



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	51,45
36	280435	51,45
37	280436	51,45
38	280437	51,45
39	280438	51,45
40	280439	51,45
41	280440	51,45
42	280441	51,45
43	280442	51,45
44	280443	51,45
45	280445	51,45
46	280446	51,45

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ TED

Spéciales agro-alimentaire. Possibilité de lavage à l'eau et au savon ou en machine à 30°C. 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

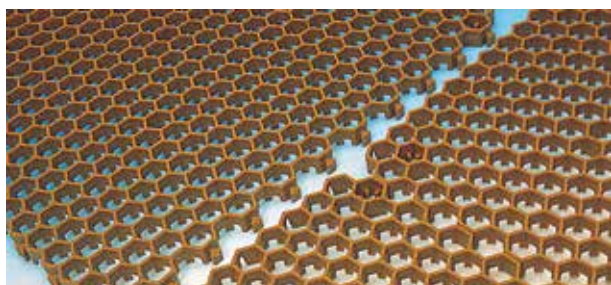


Taille	Code	Prix HT
		Blanc, la paire
36	774036	57,65
37	774037	57,65
38	774038	57,65
39	774039	57,65
40	774040	57,65
41	774041	57,65
42	774042	57,65
43	774043	57,65
44	774044	57,65
45	774045	57,65
46	774046	57,65



Taille	Code	Prix HT
		Noir, la paire
35	280184	55,95
36	280185	55,95
37	280186	55,95
38	280187	55,95
39	280188	55,95
40	280189	55,95
41	280190	55,95
42	280191	55,95
43	280192	55,95
44	280193	55,95
45	280194	55,95
46	280195	55,95
47	280196	55,95

TAPIS



CAILLEBOTIS NID D'ABEILLE (1M²)

Pour travailler les pieds au sec dans les locaux humides. Structure alvéolée en polyéthylène, anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Lot de 4 dalles de 500 x 500 x 20 mm.

Coloris	Cdt	Code	Prix HT
Caramel	Le lot	779011	77,25



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	42,15

SANITAIRES

KIT WC BROSSE + SOCLE

Ensemble en polypropylène blanc. Brosse fibre nylon blanc.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	350	159083	6,80

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	19,50

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

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	56,25

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	49,95

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	76,05

CHRISTOPHE
FELDER

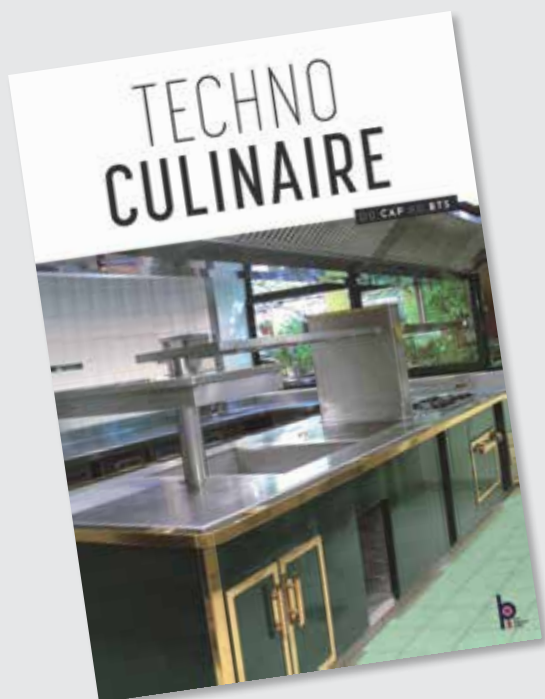
PÂTISSERIE !

LIBRAIRIE



Les Editions Jérôme Villetta, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés. Toujours soucieux d'apporter une aide aux apprentis et aux professionnels à la recherche d'idées nouvelles, nous diffusons également les meilleurs ouvrages de gastronomie française.

Formation professionnelle	514 - 516
Lenôte	517
Croquebouches 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



NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 222

Code	Prix HT
819135	18,50



COMMERCIALISATION ET SERVICES

Cet ouvrage conserve tous les points forts qui ont fait son succès et propose une démarche pédagogique totalement conforme aux exigences du nouveau référentiel. Il s'adresse aussi bien aux élèves de CAP en formation initiale qu'aux apprentis des centres de formation en alternance.



NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 525

Code	Prix HT
819166	27,20

TECHNO CULINAIRE

de M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 207

Code	Prix HT
819137	24,55



ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION-ENVIRONNEMENT

de B. Cardinale et C. Lavelle.

Un ouvrage conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. Pour chacune des 39 fiches, un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question. Des objectifs clairs qui permettent la construction des capacités du programme.



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.

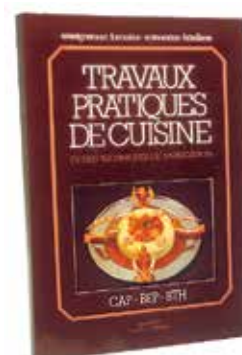
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 320

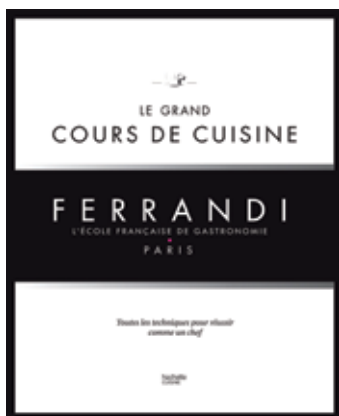
Code	Prix HT
812120	23,08

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

de M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.





Format (mm) : 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) : 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) : 210 x 297
Pages : 384

Code	Prix HT
812065	37,82

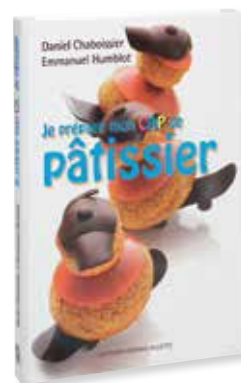
LE LIVRE DU PÂTISSIER

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 : 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** résumant 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.



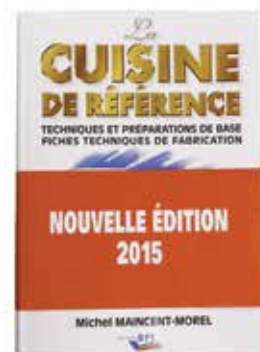
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

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) : 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. Maucé ; 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.



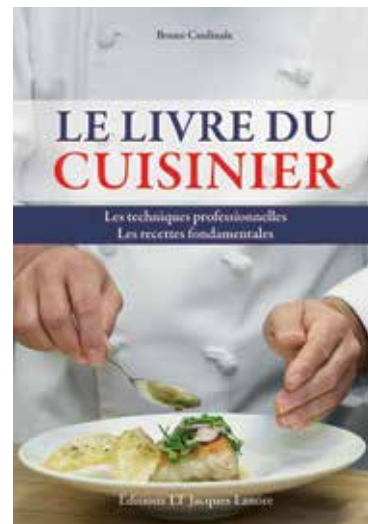
NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 287

Code	Prix HT
819138	37,85

PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR
de Jean-Charles Balthazard

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs ! Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités où l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

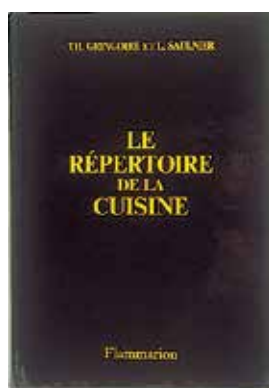


Format (mm) : 300 x 212
Pages : 840

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.

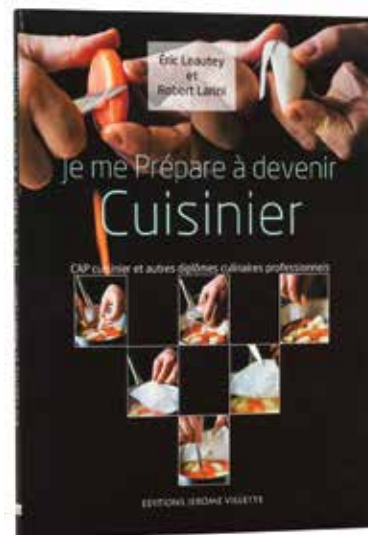


Format (mm) : 130 x 190
Pages : 240

Code	Prix HT
819190	14,69

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE
de Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.



Format (mm) : 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) : 131 x 190
Pages : 103

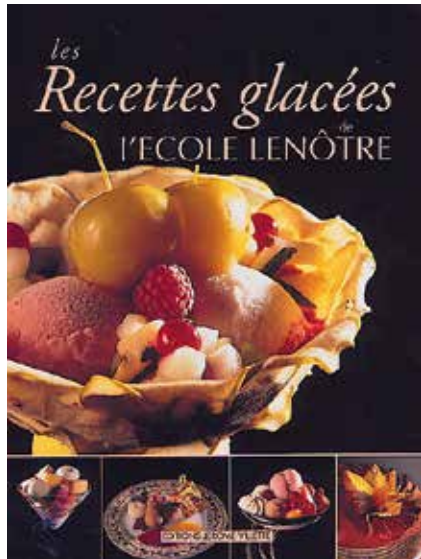
Code	Prix HT
819170	10,18

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.



TOUS LES LIVRES DE "L'ÉCOLE LENÔTRE"
SONT BILINGUES FRANÇAIS ANGLAIS



Format (mm) : 217 x 288
Pages : 174

Code	Prix HT
813025	37,85

LES RECETTES GLACÉES DE L'ÉCOLE LENÔTRE

La fameuse École Lenôtre nous dévoile ici ses connaissances relatives à la technologie des glaces, aux recettes de base, aux mix à crèmes glacées, aux coupes et aux assiettes glacées. Les recettes sont largement illustrées et comportent quand c'est nécessaire, des photos progression. Elles permettront aux professionnels et aux amateurs éclairés de terminer les repas et les réceptions par un véritable feu d'artifice, alliant les saveurs les plus subtiles à l'harmonie des formes et des couleurs.



Format (mm) : 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.



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.



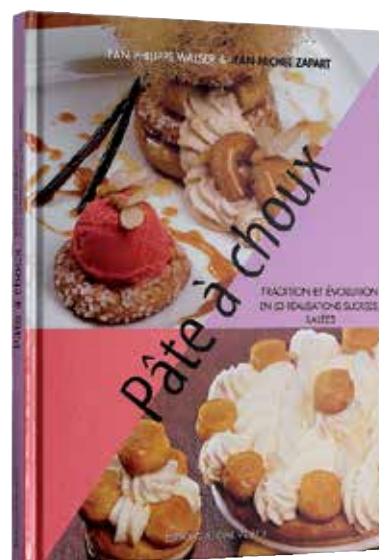
Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Code	Prix HT
812025	30,33

CROQUEBOUCHES FÉÉRIQUES

Dans ce 4^e opus, l'incontournable spécialiste du croquebouches, 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 chou qui ravivent les souvenirs d'enfance : la religieuse, le paris-brest, le pont-neuf, le saint-honoré, l'éclair, mais aussi les choux à la normande, un duo amoureux, la corniotte, les churros, quelques brochettes originales ou coquetiers particuliers, ... Des goûters d'enfants illustrent le souhait des auteurs de transmettre à la nouvelle génération le plaisir du goût et des saveurs naturelles.

Des recettes, expliquées pas à pas, avec des produits de base mélangés de saveurs subtiles qui en font des recettes originales et délicieuses.

LE PETIT JÉRÔME



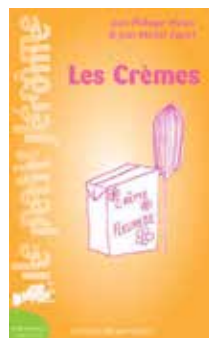
Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820101	15,20

DÉVELOPPER LES VENTES EN MAGASIN

de R. M. Lefetey.

Tous les trucs, astuces et bons conseils d'une boulangère, désormais formatrice, afin de développer la vente en magasin. A lire d'urgence pour se perfectionner. Pages couleur.



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820201	15,20

LES CRÈMES

de J. Ph. Walsler et J.M. Zapart.

Toutes les crèmes, à froids, à chaud, leur recette, leur confection, l'aromatisation, les variantes, trucs et astuces. Un répertoire indispensable en pâtisserie. Pages couleur.



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820102	15,20

LE GOÛT RETROUVÉ DU PAIN

Par l'INBP.

Le pain retrouve sa place sur la table des consommateurs. Ce livre sera un guide utile pour mieux savoir faire, faire connaître et savoir vendre le pain au goût retrouvé d'autrefois. Pages couleur.

Format (mm) : 290 x 216

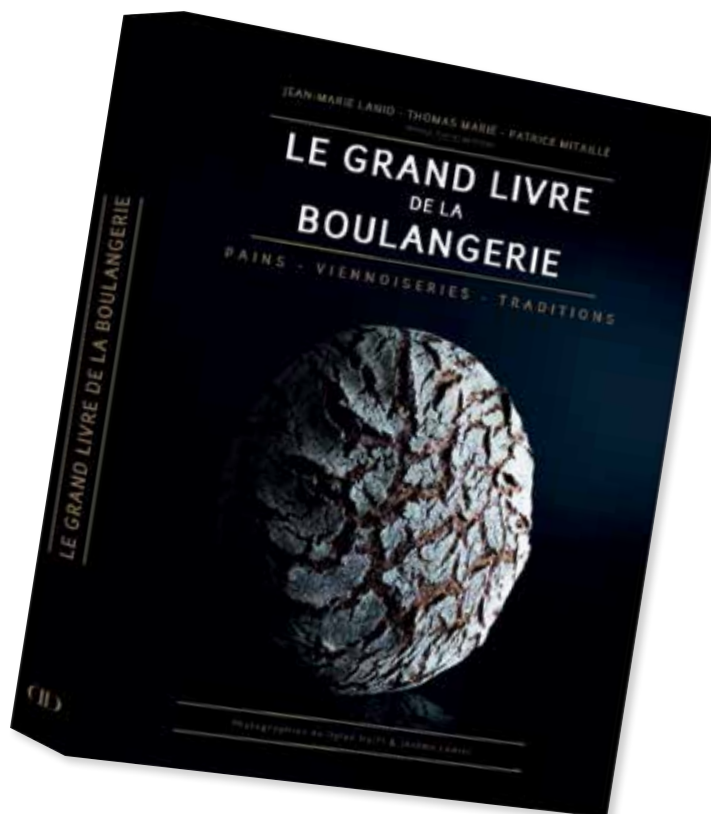
Pages : 244

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'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.



Format (mm) : 212 x 270

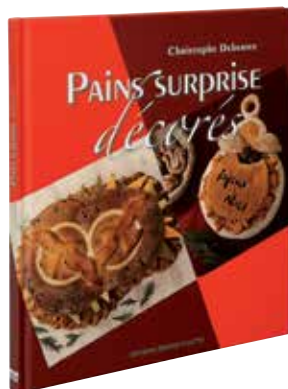
Pages : 258

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) : 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.

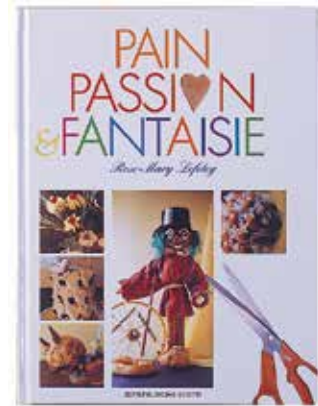
Boulangers, pâtisseries et traiteurs y trouveront, à coups sûrs, de quoi surprendre les consommateurs, leurs clients.





Format (mm) : 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) : 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 sarrasin ... Des pains du quotidien et des pains gourmandise, mais aussi quelques pains sans gluten sans oublier les viennoiseries.

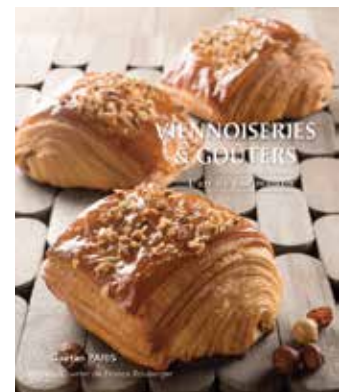


Format (mm) : 225 x 270
Pages : 270

Code	Prix HT
812189	69,75

VIENNOISERIES ET GOÛTERS, "L'ART DU FAIT MAISON"
de Gaëtan Paris, MOF Boulangerie

Les gouters individuels, les gouters à partager, les viennoiseries feuilletées, les viennoiseries briochées.
Une gamme de gouters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du gouter ou encore de dessert pour la partie snacking.





**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

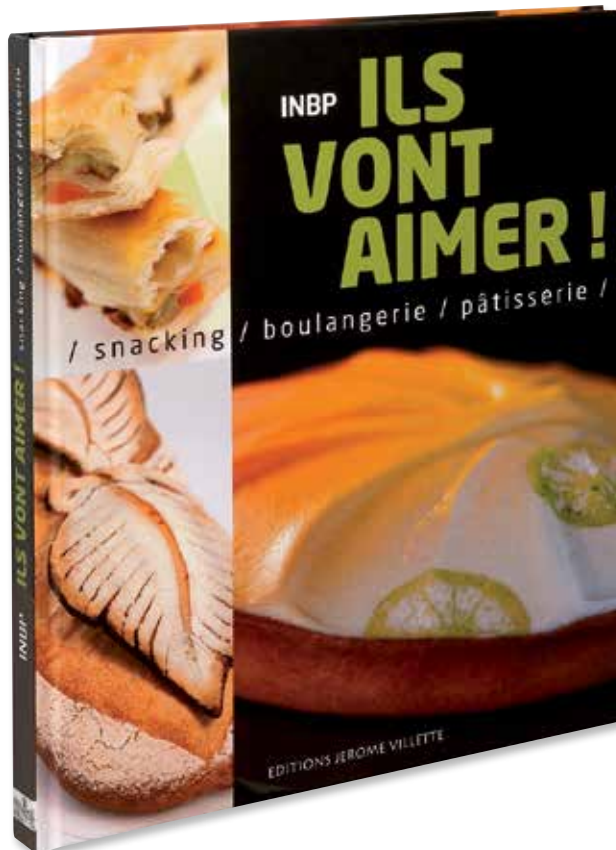
Format (mm) : 220 x 250
Pages : 164

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.

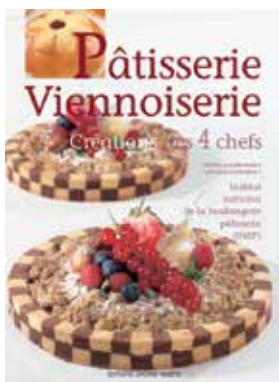


Format (mm) : 220 x 250
Pages : 146

Code	Prix HT
820112	30,33

ILS VONT AIMER !
de l'INBP, Guénaël Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet, Grégory Soulavie.

Du pain, du pain, du beau et du bon pain qui fait saliver les clients ! Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand", des formules pour tous les goûts, toutes les occasions. Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un 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.

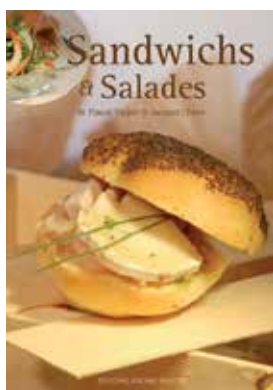


Format (mm) : 220 x 290
Pages : 140

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 SANDWICHS ET SALADES
de Pascal Tepper et Jacques Chêne.

Des sandwichs, salés et sucrés, des tartines, des clubs, des navettes, des salades... Des sandwichs originaux, moelleux à souhait, qui font saliver... Des sandwichs qui se dégustent à toute heure de la journée. Voici ce que nous proposons les auteurs de cet ouvrage. Des recettes innovantes, clairement expliquées, illustrées et facilement réalisables... de quoi inspirer les professionnels qui souhaitent élargir leur offre.





NEW!

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 207

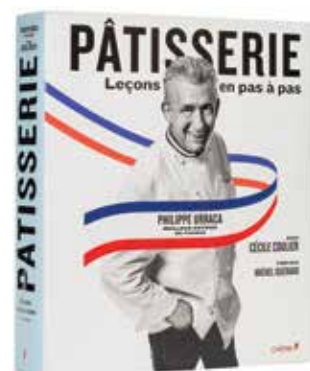
Code	Prix HT
813070	61,65



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Auteur Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier.
Cet ouvrage aborde une grande tendance du moment, en proposant une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux.

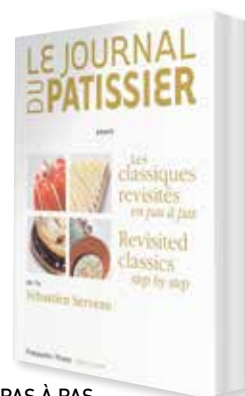


Format (mm) : 270 x 230
Pages : 503

Code	Prix HT
812145	37,82

PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Découvrez les bijoux de la pâtisserie Française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunies à l'occasion de cet ouvrage.
Tous les classiques de la pâtisserie sont présentés, avec une extrême précision ; chaque recette est détaillée en pas à pas. Toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir vos desserts. Des financiers aux macarons des choux aux cakes, des moelleux 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.



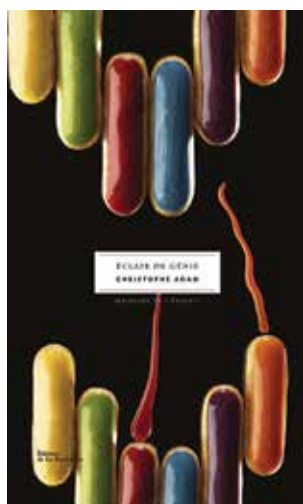
**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 190 x 245
Pages : 256

Code	Prix HT
812045	28,45

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) : 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.



NEW!

Format (mm) : 200 x 230
Pages : 64

Code	Prix HT
813071	16,60

TENDANCE MILLEFEUILLES de S. Glacier.

Ce livre sur les millefeuilles permet de redécouvrir un dessert phare de la pâtisserie française. Entre classicisme et alliances subtiles plus osées, les recettes proposées sont une véritable mine d'inspiration.



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 égère 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) : 248 x 290

Pages : 195

Code	Prix HT
813006	28,34

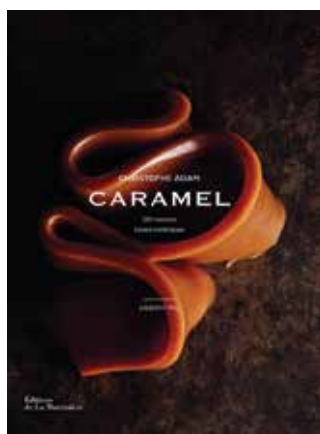
ISPAHAN

de Pierre Hermé.

Isphan. 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'isphan 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) : 230 x 290

Pages : 390

Code	Prix HT
813010	33,18

CAMEL

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 cœur 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) : 240 x 300

Pages : 181

Code	Prix HT
813019	42,65

NEW!

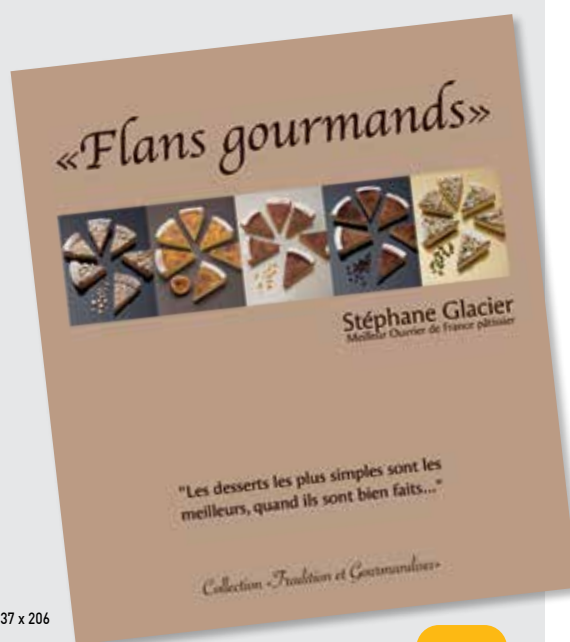
OPÉRA

de Cédric GROLET.

Cédric Grolet, jeune prodige de la pâtisserie qu'on ne présente plus, est incontestablement le pâtissier le plus doué de sa génération et ses desserts haute couture sont adoués dans le monde entier.

Après le succès international de son livre Fruits, retrouvez-le dans un deuxième opus encore plus ambitieux !

Dans ce deuxième ouvrage, Cédric Grolet revient aux bases de la boulangerie et de la pâtisserie avec la touche de modernité qui est la sienne. Pour le petit déjeuner ou le tea time, le brunch ou le dîner de fête, apprenez à réaliser 100 recettes inédites de haut vol signées par le meilleur pâtissier du monde.



Format (mm) : 237 x 206

Pages : 64

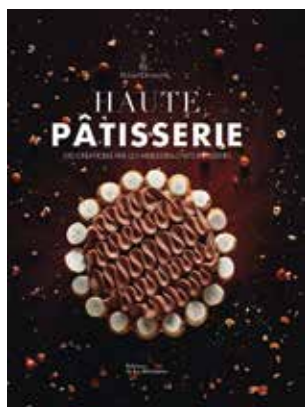
Code	Prix HT
820103	16,59

NEW!

FLANS GOURMANDS

de Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier.

À l'heure où le flan fait son grand retour en force, cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la Française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.



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 Bissotto ou encore Sadaharu Aoki font partie de ces signatures de prestige. Laissant carte blanche à 90 chefs pâtisseries 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, Empinados, découvrez ces pâtisseries étonnantes qui illustrent la créativité et la singularité de chacun des chefs Relais Desserts.



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 : Briocheux perdus, Tuiles de pâtes à choux au chocolat blanc, Chouppacino 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 !"



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 250

Code	Prix HT
813068	71,09

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

de Stéphane Glacier.

Le nouvel ouvrage de Stéphane Glacier se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu et surtout à la portée du plus grand nombre. Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans.

Dans ce nouvel ouvrage, vous trouverez ses nouvelles et dernières recettes. Pâtes à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux, autant de gammes à nouveau explorées pour vous apporter de nouvelles idées et inspirations.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

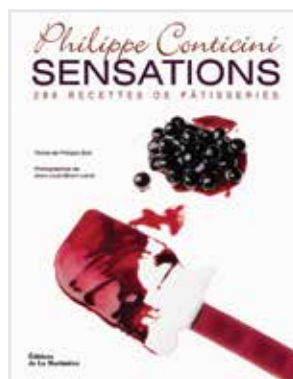
Format (mm) : 205 x 267
Pages : 272

Code	Prix HT
813064	71,09

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FILS DES SAISONS

de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.



Format (mm) : 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...).



**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) : 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.



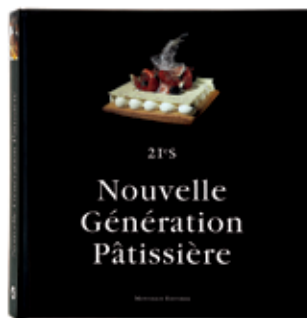
Format (mm) : 244 x 257
Pages : 245

Code	Prix HT
812142	43,13

21^{FS}, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE

8 grands professionnels de la pâtisserie : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató nous offrent une ample vision sur une nouvelle fournée de pâtissiers devenus maestros.

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) : 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) : 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) : 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 Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie Confiserie Glacerie 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 frousse au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.



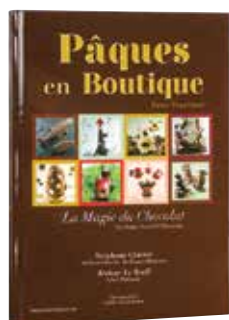
**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

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

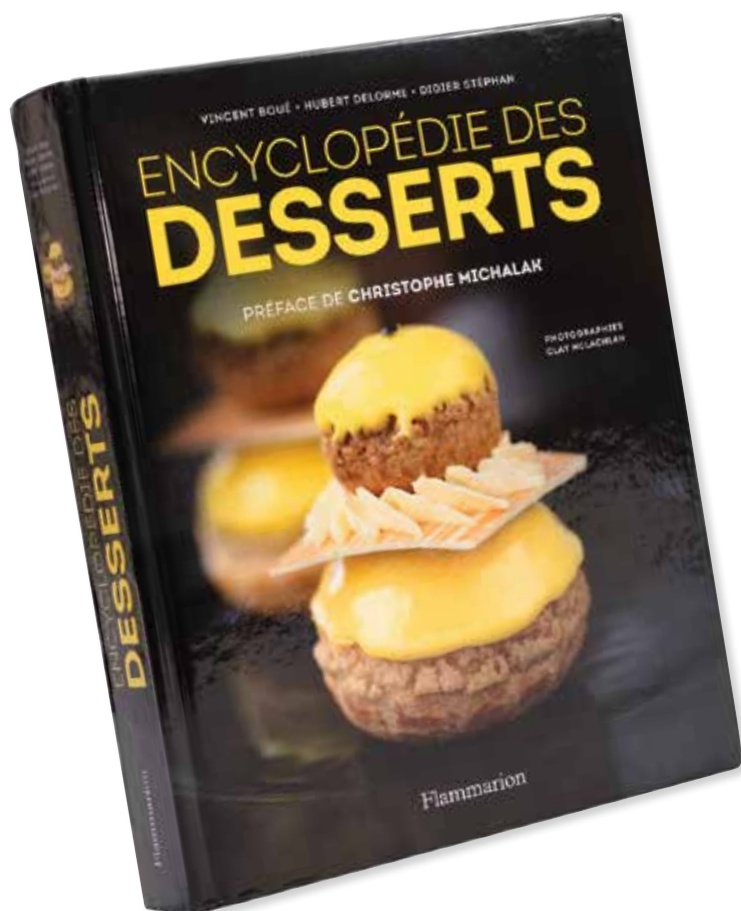
Code	Prix HT
820212	42,65

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.Oberveys, 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) : 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, glacage, 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, fraiser, paris-brest, éclair, financier, kugelhöp... 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
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.



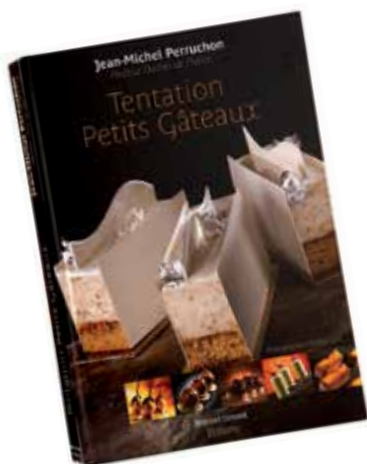
Format (mm) : 215 x 300
Pages : 384

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.



**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...



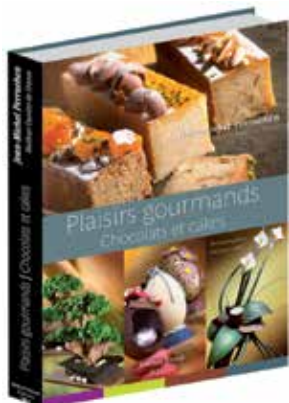
Format (mm) : 205 x 302
Pages : 280

Code	Prix HT
813055	85,31

COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

de Jean-Michel Perruchon.

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "wedding cakes". Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

Code	Prix HT
813060	85,31

PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLATS ET CAKES

de Jean-Michel Perruchon.

Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.



Format (mm) : 212 x 302
Pages : 355

Code	Prix HT
813057	85,31

ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION

Jean-Michel Perruchon (M.O.F.) et son équipe nous proposent un ouvrage destiné aux professionnels avertis, avec des recettes précises accompagnées de schémas et explications. Le livre est décliné en 2 chapitres : collection printemps - été et collection automne - hiver avec pour chacun une gamme d'entremets (avec des mariages originaux d'ingrédients et des finitions nouvelles). Une gamme de petits gâteaux, une gamme de verrines, tendance du moment qui permet de jouer avec les textures, les couleurs et les parfums. Ouvrage abondamment illustré.



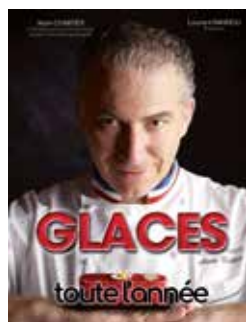
NEW!

Format (mm) : 210 x 280
Pages : 304

Code	Prix HT
819159	28,30

CHOCOLAT

Que vous soyez amateur ou passionné de chocolat, découvrez dans ce nouvel ouvrage de l'École Ferrandi, plus de 70 recettes et 45 techniques en pas à pas, de recettes chocolatées telles que la tarte au chocolat, les opéras ou encore les œufs en chocolat... Les fondamentaux n'auront plus aucun secret pour vous.



Format (mm) : 245 x 325
Pages : 384

Code	Prix HT
813008	85,35

GLACES TOUT L'ANNÉE

d'Alain CHARTIER MOF et Champion du monde des desserts glacées.

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 égayer et mettre en valeur vos travaux de pâtissier.

Vos clients doivent se souvenir à jamais de leur gâteau ou de leur pièce montée qui pour eux marque souvent un événement de leur vie.

Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique.

En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie.



Format (mm) : 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 fête 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) : 229 x 227
Pages : 257

Code	Prix HT
812135	30,33

PRALINÉ

de Pascal Caffet.

Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croustillant surprenant et au goût puissant. La recette paraît simple, mais il faut bien le savoir-faire d'un grand chef pour apprendre et maîtriser toutes les étapes. Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, et son talent est largement reconnu. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes (Sucettes au praliné, Tartelettes noix caramel, Bar croustille, Croissant praliné, Paris-Troyes...) et autant d'instant de gourmandise.



Format (mm) : 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 !



GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE



Format (mm) : 245 x 330
Pages : 343

Code	Prix HT
812137	119,73

GANACHE
de Jean-Pierre Richard.

Jean-Pierre Richard, MOF 1990, présente dans ce livre dédié à la Ganache, toute son expérience professionnelle et ses savoir-faire acquis dans la recherche minutieuse des causes et fonctionnements naturels. Il s'agit d'un ouvrage technologique qui s'adresse prioritairement à tous les professionnels attentifs à la qualité en leur permettant de développer leur curiosité et d'approfondir leurs connaissances sur la ganache.



Format (mm) : 293 x 225
Pages : 447

Code	Prix HT
812131	32,71

CHOCOLAT
de Christophe Felder.

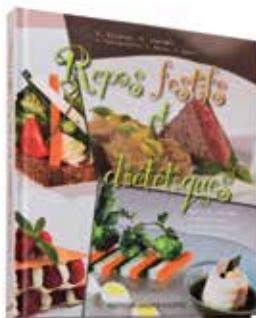
200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, des tours de mains et techniques délicates, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

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. Jaureguierry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.



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) : 215 x 225
Pages : 138

Code	Prix HT
820601	23,70



CAMBUSE GOURMANDE
de Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

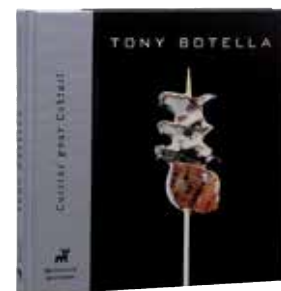
Cuisiner en mer n'est pas toujours chose facile. Espace exigu, approvisionnement limité ou encore conservation des produits frais difficile... Qu'importe : les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. 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.

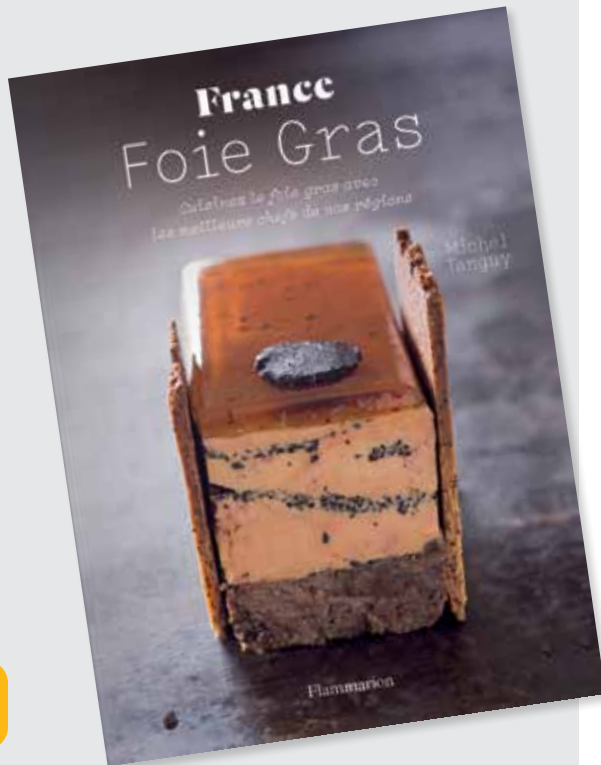
Format (mm) : 230 x 335
Pages : 216

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.





NEW!

Format (mm) : 230 x 280
Pages : 185

Code	Prix HT
816066	30,25

FOIE GRAS
de Michel Tanguy

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.



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.

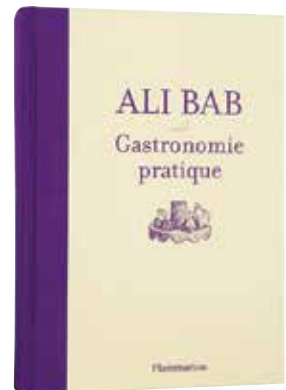


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

Code	Prix HT
816056	28,65

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

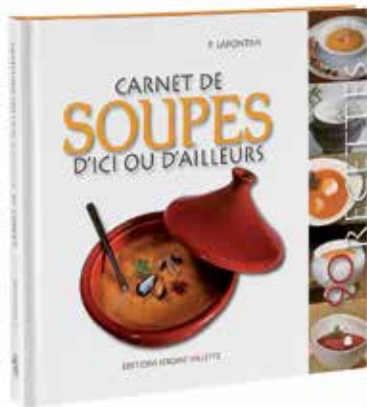
La bible de la cuisine italienne : un ouvrage entièrement illustré pour maîtriser les techniques et réussir les recettes incontournables de l'Italie.

- **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, tiramisù.
- **Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques** Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
- **Une auteure pédagogue et passionnée**
Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, **Mia Mangolini** s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.



Format (mm) : 220 x 197
Pages : 112

Code	Prix HT
820302	15,00



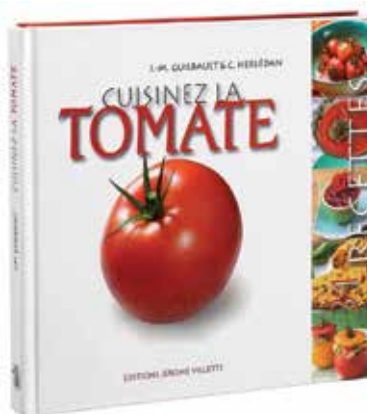
CARNET DE SOUPES
de Paulette Lafontan.

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.



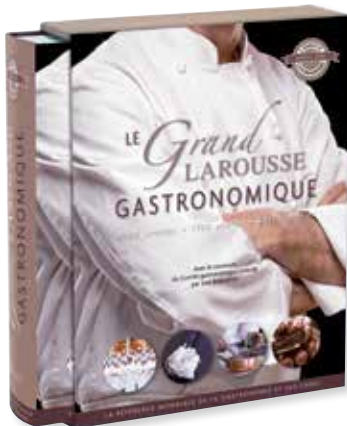
Format (mm) : 220 x 197
Pages : 80

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 !

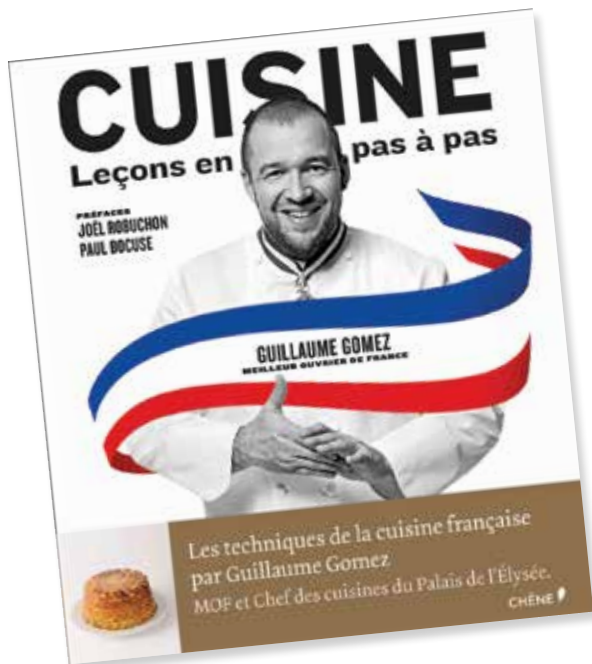


Format (mm) : 236 x 306
Pages : 1024

Code	Prix HT
816054	57,40

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) : 230 x 270
Pages : 504

Code	Prix HT
819167	37,85

CUISINE LECONS EN PAS À PAS
De Guillaume Gómez

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, coulibiac 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.



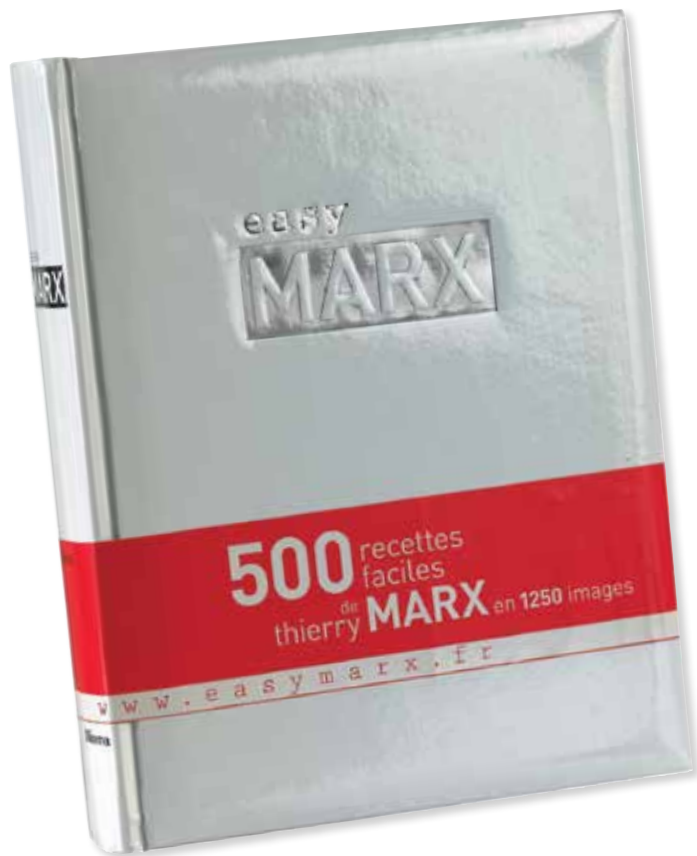
NEW!

Format (mm) : 290 x 240
Pages : 240

Code	Prix HT
819168	37,75

ELLES CUISINENT
de Véronique Frédiani.

Dans son documentaire "A la recherche des femmes chefs", l'auteure a montré une bonne fois pour toutes que les cuisinières sont nombreuses. Ces femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.



Format (mm) : 225 x 285
Pages : 576

Code	Prix HT
816047	42,65

EASY MARX

de Thierry Marx.

500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.



Format (mm) : 215 x 277
Pages : 182

Code	Prix HT
816065	23,95

LA CONFRÉRIÉ DU PÂTÉ CROÛTE

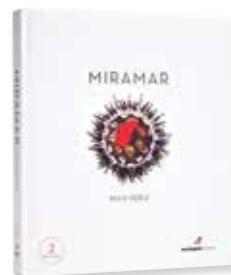
Depuis 10 ans *La confrérie du pâté croûte* organise le championnat du Monde de pâté croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.



BILINGUE FRANÇAIS ESPAGNOL

Format (mm) : 240 x 270
Pages : 320

Code	Prix HT
816021	46,44



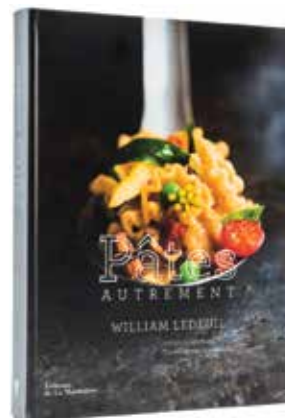
MIRAMAR

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) : 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 de desserts, aussi attrayante que variée, qui annonce une authentique révolution en cuisine ; près de 80 recettes et plus de 260 formules. Dix chefs sont réunis dans cet ouvrage pour y déployer leur style propre, mis en oeuvre par des techniques innovatrices et des formules épurées ; d'autres constituent un matériel inédit, publié pour la première fois dans ce livre. Une illustration inestimable de l'excellent moment que traverse la cuisine sucrée dans le segment de la restauration, un outil de travail efficace également. Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin et Abraham Balaguer composent une équipe exclusive d'auteurs et nous proposent des plats où s'exprime leur inépuisable créativité dans le secteur le plus doux de la cuisine. Un magnifique exercice de style, une source d'inspiration dans l'art du dessert.

CUISINE SUCRÉE est un manuel qui prétend dépasser le recueil de recettes d'auteur pour offrir une vision complète et détaillée de ce que la cuisine de desserts produit de meilleur. Chaque formule fait l'objet d'un cours magistral de pâtisserie, que nous dispensent, pas à pas, des professionnels d'exception.



Format (mm) : 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 giroles, 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 !



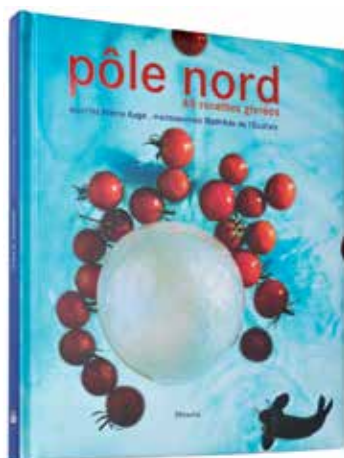
Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511

Code	Prix HT
816069	37,82

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
de Vincent Boué et Hubert Delorme.

Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel.

- 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables pour réussir toutes les préparations de base, découpage des viandes, filetage des poissons, présentation des légumes, pâtes et sauces salées ou sucrées, gâteaux et entremets, ...;
- Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas ;
- Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques (Régis Marcon, Jean-François Piège, Alain Passard, Gérard Passédat, Anne-Sophie Pic, ...) et des Meilleurs Ouvriers de France dans leur spécialité (glacier, fromager, ...);



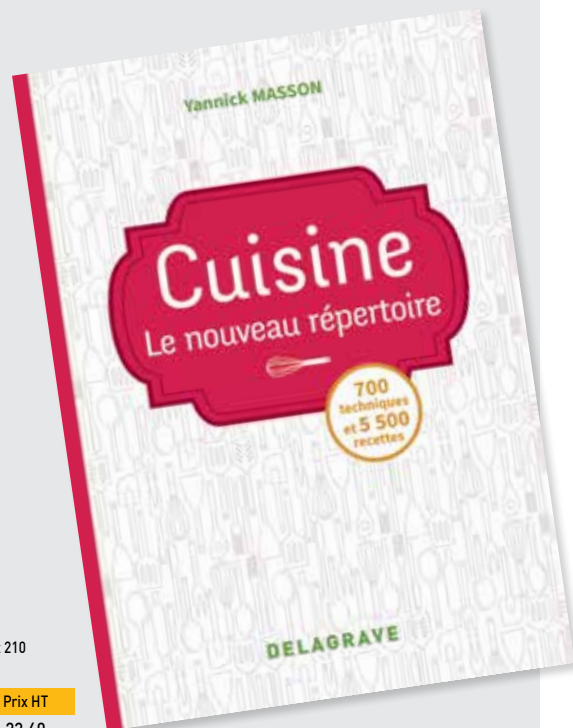
Format (mm) : 226 x 272
Pages : 80

Code	Prix HT
816038	28,45

PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant :

- Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pouce avocat, kiwi et crabe...
- Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le coeur de saumon confit aux cinq parfums...
- Viandes et volailles glacés comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan...
- Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...



NEW!

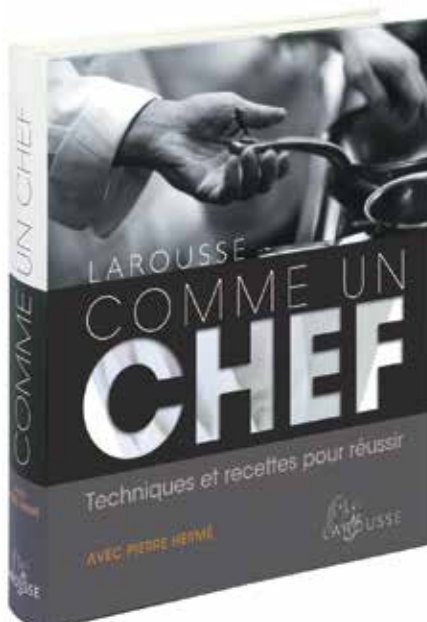
Format (mm) : 150 x 210
Pages : 605

Code	Prix HT
819192	23,60

CUISINE : LE NOUVEAU RÉPERTOIRE
de Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration ! Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

- Toutes les techniques de base classées par ordre alphabétique avec : les principaux champs d'application, les points à risques, les grammages, les températures et les temps de cuisson.
- Un appel à la créativité des utilisateurs grâce à de multiples transferts d'application (sur une grande variété de produits) et de recettes dérivées (adaptations - variations des techniques de base).
- 2 entrées possibles : par la Technique ou par le Produit.

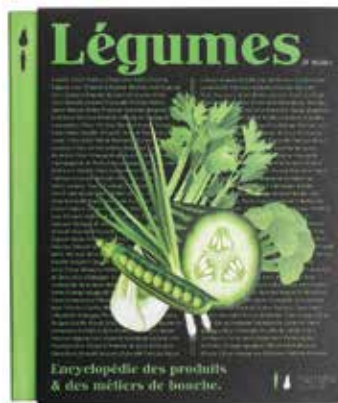


Format (mm) : 229 x 276
Pages : 648

Code	Prix HT
816053	34,45

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.

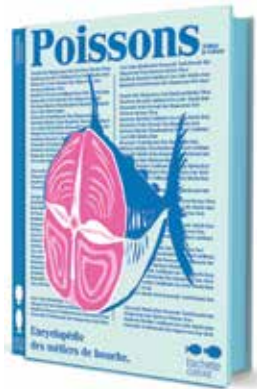


Format (mm) : 243 x 290
Pages : 286

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) : 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 !

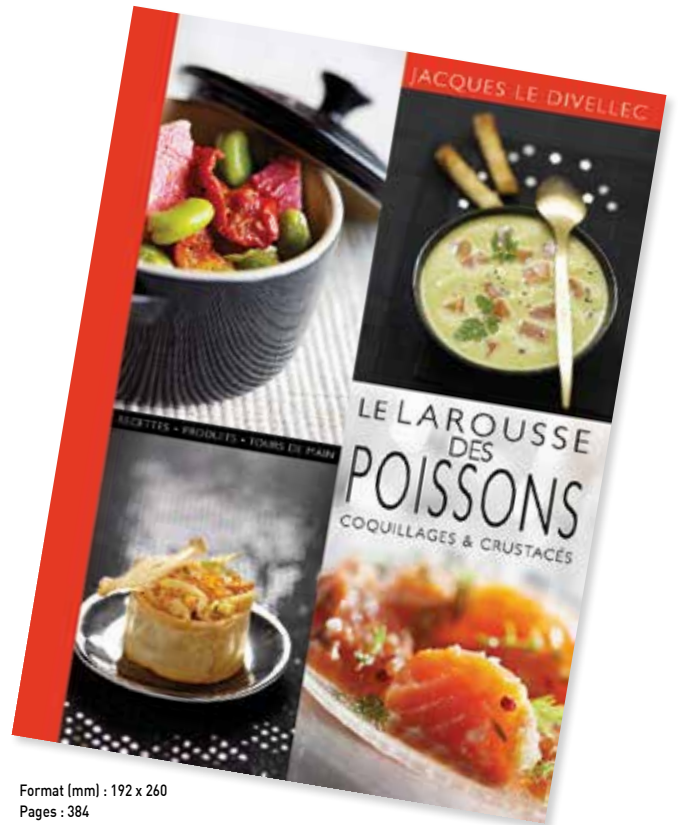


Format (mm) : 228 x 293
Pages : 413

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.

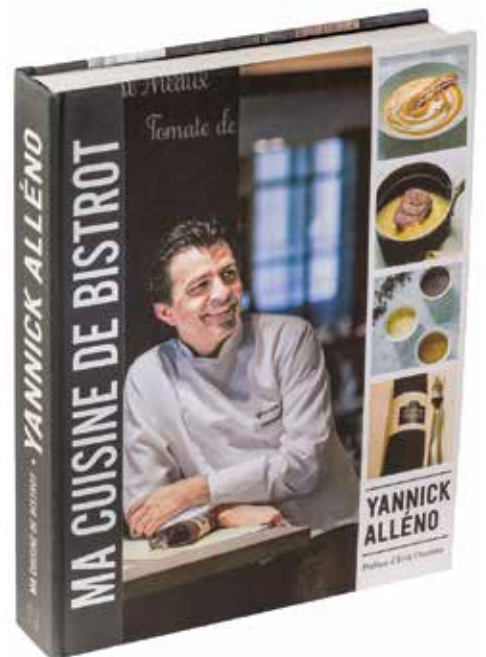


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

Code	Prix HT
819156	28,65

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) : 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.

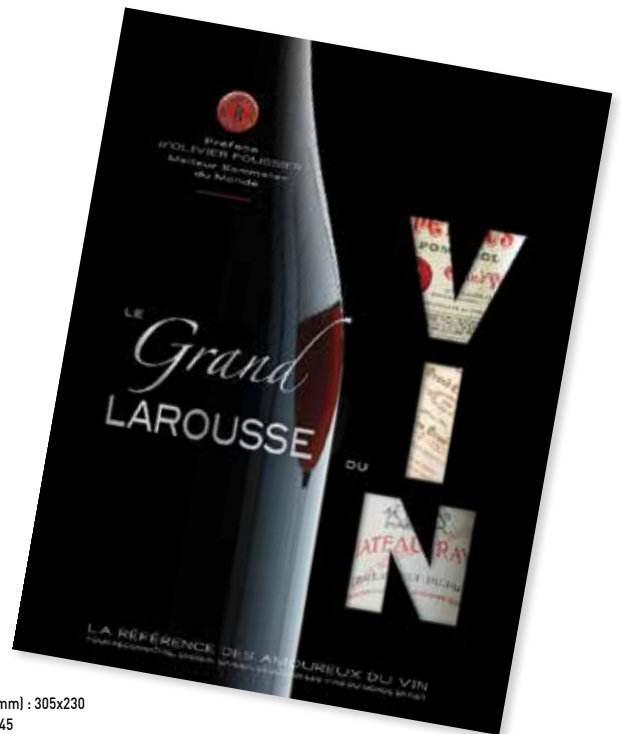


Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

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) : 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.

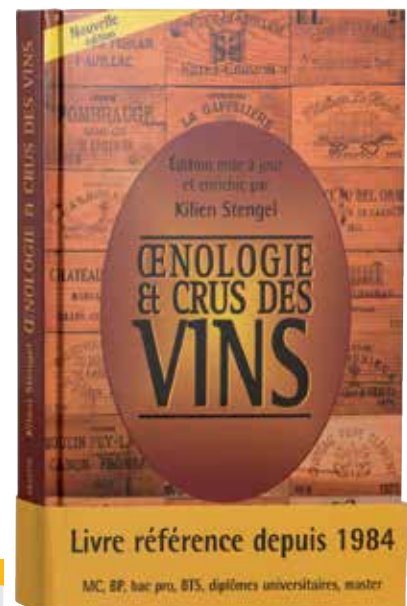


Format (mm) : 260x195
Pages : 220

Code	Prix HT
816059	33,18

BOUILLONS
de William Ledeur

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 260
Pages : 624

Code	Prix HT
818026	31,30

OENOLOGIE 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-oenologie, diplômés universitaires et master ainsi qu'aux restaurateurs. 640 illustrations couleurs.



PIÈCES DÉTACHÉES



Airbox Réf. 011720
2 pastilles ceramique
Tuyau + support silicone
Bac écume seul
Pompe seule 230 V

Code	Prix HT
011721	24,45
011722	31,35
011723	39,25
011724	134,00



Alphamix Réf. 210601
Fouet
Palette
Crochet à pâte
Écran équipé
Moteur 230 V
Carte puissance
Carte commande afficheur
Cordon carte commande afficheur
Carter aluminium équipé S2
Lecteur de vitesse équipé S16
Capot nu avec lexan
Couteau

Code	Prix HT
210611	123,00
210612	107,00
210613	123,00
210616	113,00
210617	376,00
210630	119,00
210631	47,40
210632	34,45
210634	318,00
210635	83,10
210636	59,90
281899	82,55



Alphamix Réf. 210660
Bol inox 8 L
Fouet inox
Palette inox
Crochet inox
Couteau
Ecran de sécurité

Code	Prix HT
210671	191,00
210672	89,35
210673	68,55
210674	89,35
281899	82,55
210684	134,00



Alphamix 5 litres Réf. 210655
Bol inox avec poignée
Fouet inox
Palette aluminium
Crochet à pâte
Couteau

Code	Prix HT
210680	181,00
210681	68,70
210682	44,45
210683	68,70
281899	82,55



Aspirateur spécial boulangerie Réf.710503 et Réf.710506
Suceur four

Code	Prix HT
710508	104,00

Autocuiseur Réf. 013320 SITRAM
Anse pour corps / clips
Régulateur nouveau modèle
Poignée supérieure droite
Panier 8 L

Code	Prix HT
013229	13,45
013231	30,90
013321	22,40
013230	29,90



Autocuiseur Réf. 013204 et 013206
Joint pour autocuiseur
Bouton
Poignée + vis
Valve
Panier vapeur

Code	Prix HT
013221	8,15
013222	4,15
013223	4,80
013224	13,30
013227	20,70



Balance 4 Kg Réf. 252004 et 10 Kg Réf. 252010
Protection cadre plastique
Plateau en inox
Aiguille de balance
Balance 30 Kg Réf. 252030 et 50 KG RÉF. 252050
Protection cadre plastique
Plateau en inox
Aiguille

Code	Prix HT
252052	15,05
252055	24,75
252058	6,25
Code	Prix HT
252053	26,80
252056	34,90
252059	6,05



Balances électroniques DW, APS, AFS, EM et MMI
Adaptateur secteur
Batterie rechargeable

Code	Prix HT
252250	27,00
252251	56,00

Balances SW, TX
Batterie rechargeable SW, TX
Adaptateur SW, TX
Carte processeur principal SW, TX
Carte processeur clavier SW, TX
Face avant SW
Capteur IP-95 10 kg pour SW6
Capteur IP-95 20 kg pour SW15

Code	Prix HT
252256	41,80
252253	31,65
252261	78,70
252262	32,80
252268	9,20
252280	41,50
252281	41,50



Balances SCW, TF60, TF150
Batterie rechargeable SCW, TF
Adaptateur SCW, TF
Carte processeur principal pour SCW
Face avant pour SCW
Capteur L6D-C3 100 kg pour SCW60, TF
Capteur L6D-C3 200 kg pour SCW150, TF
Prise DIN pour SCW, TF

Code	Prix HT
252256	41,80
252254	41,80
252265	102,00
252271	9,20
252283	79,05
252284	116,00
252292	10,20

Balances SF, TF30
Batterie rechargeable SF, TF30
Adaptateur SF, TF30
Carte processeur principal pour SF avec indicateur ABS
Face avant pour SF avec indicateur ABS
Afficheur complet SF
Prise DIN pour SF, TF30

Code	Prix HT
252256	41,80
252254	41,80
252264	95,10
252270	10,55
252291	275,00
252292	10,20



Balances SX	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SX	252256	41,80
Adaptateur SX	252254	41,80
Carte processeur SX	252263	75,45
Face avant SX	252269	10,55
Capteur L6D-C3 20 kg pour SX15	252282	50,95



Balances SM	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SM	252256	41,80
Adaptateur SM	252266	39,05
Face avant SM	252272	12,25
Face arrière SM	252273	9,20
Batterie rechargeable SM	252256	41,80



Balances SK	Code	Prix HT
Carte processeur principal SK	252267	28,90
Face avant SK	252274	8,55



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
Entraineur	212128	35,50



Cadres superposables	Code	Prix HT
Jeu de 4 coins de rechange, jaune, H 10 mm	370151	9,45
Jeu de 4 coins de rechange, rouge, H 15 mm	370152	10,35
Jeu de 4 coins de rechange, noir, H 20 mm	370153	10,90



Conteneurs isothermes Réf. 526040 et 526051	Code	Prix HT
Joint d'étanchéité	526046	23,85
Poignée plastique	526047	32,50
Charnière	526048	9,85



Coupe-frites Réf. 072605	Code	Prix HT
Couteau et poussoir 6 x 6 mm	072615	53,10
Couteau et poussoir 8 x 8 mm	072617	53,10
Couteau et poussoir 10 x10 mm	072619	53,10
Couteau coupe-frites 6 x 6 mm	072630	42,90
Couteau coupe-frites 8 x 8 mm	072632	42,90
Couteau coupe-frites 10 x 10 mm	072634	42,90
Poussoir 6 x 6 mm	072645	14,60
Poussoir 8x 8 mm	072647	14,60



Coupe-légumes "Le Rouet" Réf. 215131	Code	Prix HT
Jeu de couteaux 2 mm	215132	27,55
Jeu de couteaux 3 mm	215133	26,90
Jeu de couteaux 6 mm	215134	26,60



Coupe-légumes R301 et R301 ULTRA	Code	Prix HT
Bloc moteur R301 Ultra	210713	1120,00
Cutter inox avec couvercle + couteau	210714	590,00
Coupe-légumes R301 - R301 Ultra sans disque	210716	324,00



Coupe-tomates Réf. 215710	Code	Prix HT
Bloc-lames, écartement 6 mm	215720	119,00
Flasques latérales vertes	215721	101,00
Jeu de 4 pieds ventouses	215722	56,00
Peigne de poussoir	280747	13,30



Crêpières Réf. 242305 et 242306	Code	Prix HT
Résistance crêpière standard 3 KW	242316	339,00
Voyant M/A - 220 V	242318	51,55
Résistance crêpière SPro. 3KW	242319	74,35
Résistance crêpière 3 KW / 230 Volts	242302	174,00
Manette crêpière Confort électrique	242303	28,70
Coupe circuit crêpière Confort	242308	144,00
Manette crêpière SPro 3 KW	242322	28,90
Manette crêpière standard	242314	25,30



Cuiseur à oeufs Réf. 120744	Code	Prix HT
Résistance	120746	90,35



Cutter R2	Code	Prix HT
Couteau de rechange cranté	210712	131,00
Couteau lisse supplémentaire	120412	117,00



Entonnoir automatique Réf. 116514, 116516, 116540, 116601 et 116605	Code	Prix HT
Écrou douille	116530	3,50
Écrou molette blanc pour entonnoir	116531	1,05
Écrou à oreilles pour entonnoir	116532	1,10
Joint d'étanchéité douille	116533	5,70
Joint d'étanchéité piston	116534	3,85



Entonnoir automatique inox Réf. 258825	Code	Prix HT
Jeu d'embouts Ø 3, 6 mm	116523	30,65
Ressort	116524	5,20
Poignée complète	116525	23,10
Tige + bille + écrou	116526	15,50



Essoreuse à salade swing Réf. 215580 - 215582	Code	Prix HT
Kit pignons XL / XS	215589	15,20
Kit pignons + carter + poignée XL	215588	54,45
Kit pignons + carter + poignée XS	215587	50,95



Fontaine à chocolat Réf. 260440	Code	Prix HT
Joint silicone bloc moteur pour fontaine à chocolat	260443	11,10
Coupe pour fontaine à chocolat	260444	120,00
Vis sans fin en inox	260442	62,20
Ensemble inox 5 pour fontaine à chocolat	260447	131,00
Fusible pour fontaine à chocolat	260448	18,95
Bloc moteur pour fontaine à chocolat	260449	655,00



Fontaine à chocolat Réf. 260421	Code	Prix HT
Vis sans fin	260424	99,95
Moteur 230 V	260425	180,00
Carte principale	260426	93,75
Fusible moteur	260427	5,05
Carte thermostat	260428	63,15
Cordon électrique	260429	9,55

NEW!



Four micro-ondes Matfer Réf. 240202	Code	Prix HT
Plateau, Ø 325 mm	240120	75,35
Ampoule	240121	14,50



Four micro-ondes Matfer Réf. 120008	Code	Prix HT
Plateau, Ø 270 mm	240122	57,80



Friteuses	Code	Prix HT
Panier pour friteuse 4 L, 205 x 140 x H 125 mm	121157	46,50
Panier pour friteuse 6 L, 240 x 185 x H 100 mm	121165	64,30
Panier pour friteuse 8 L, 240 x 185 x H 145 mm	240512	53,05
Panier 8L pour friteuse 121180	240513	56,30
Résistance pour friteuse 4 L	240561	40,70
Résistance pour friteuse 6 L	240562	40,20
Résistance pour friteuse 8 L	240563	60,70
Résistance pour friteuse 2 x 8 L	240564	61,80
Interrupteur pour friteuse MATFER	240569	20,55



Friteuses	Code	Prix HT
Panier pour friteuse 4 L, Réf. 121164	121204	41,85
Panier pour friteuse 6 L, Réf. 121166	121206	47,30
Panier pour friteuse 8 L, Réf. 121168, 121178, 121182	121208	52,55
Résistance pour friteuse Réf. 121164	121214	32,70
Résistance pour friteuse Réf. 121166	121216	35,25
Résistance pour friteuse Réf. 121168	121218	44,00
Résistance pour friteuse Réf. 121178 et 121182	121220	46,10
Voyant de chauffe Réf 121164 à 121182	121230	3,00
Kit pour friteuses 121164 à 121182 (thermostat + bouton + anneau)	121232	49,35
Voyant on/off pour 121164 à 121182	121233	3,00



FRIX'air Réf. 265108	Code	Prix HT
Set accessoires, composé de : - 2 supports bol inox - 2 couteaux 4 pâtes inox - 2 protections de couteaux	265114	249,00



Hachoir électrique T8 Réf. 120277	Code	Prix HT
Carter hache-viande avec douille et cheville	881008	67,05
Hélice complète	881009	50,20
Anneau de serrage	881010	29,55
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 1 couteau 2 pales	880958	84,20
Grille de 2 mm, Ø 62 mm, n°8, simple coupe	880961	26,95
Grille de 3 mm, Ø 62 mm, n°8	880962	27,80
Grille de 4,5 mm, Ø 62 mm, n°8	880963	26,95
Grille de 6 mm, Ø 62 mm, n°8	880964	31,80
Grille de 8 mm, Ø 62 mm, n°8	880965	27,80
Grille 14 mm, Ø 62 mm, n°8	880967	24,05
Couteau 4 pales, n°8	880969	25,80
Entonnoir 20 mm	880972	31,60
Entonnoir 30 mm	880973	36,40
Disque de guidage	880974	16,55



Hachoir jupiter Réf. 186206	Code	Prix HT
Couteau hachoir 4 pales, n°12	880251	29,95
Grille Supinox trous 3 mm, n°12	880254	52,00
Grille Supinox trous 4,5 mm, n°12	880256	43,50
Grille Supinox trous 6 mm, n°12	880257	43,50
Grille Supinox trous 8 mm, n°12	880258	43,50
Grille Supinox trous 13 mm, n°12	880260	43,50

NEW!



Hachoir jupiter Réf. 210070	Code	Prix HT
Pilon	210170	17,95
Plateau	210171	42,75
Couteau 4 pales, n°5, simple coupe	210174	26,55
Grille 3 mm, Ø 53 mm, n°5	210175	26,65
Grille 4,5 mm, Ø 53 mm, n°5	210176	26,65
Grille 8 mm, Ø 53 mm, n°5	210177	26,65



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	16,30
Pilon	210170	17,95
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	17,20
Couvercle cuve	212510	62,75
Bol inox	212511	176,00
Lame inox (ancien modèle)	212512	230,00
Fixe lame (ancien modèle)	212513	26,45
Fixe lame + joint	212515	26,75



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	11,05



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	11,05



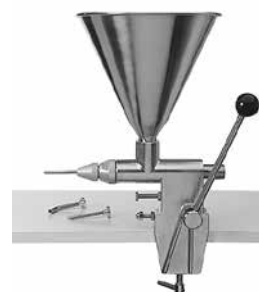
Lampe à sucre	Code	Prix HT
Résistance céramique, 500 W / 240 V	262216	162,00
Résistance céramique, 1000 W / 240 V	262217	181,00



Machine à injecter la crème GM Réf. 262601	Code	Prix HT
Corps de machine	262602	671,00
Aiguille Ø 4 mm	262603	36,25
Aiguille Ø 6 mm	262604	35,10
Aiguille Ø 8 mm, longueur 100 mm	262605	34,65
Aiguille Ø 8 mm, longueur 180 mm	262606	47,85
Porte-aiguille	262607	34,40
Réducteur	262608	50,70
Douille porte-réducteur	262609	79,25
Clapet diffuseur	262610	34,25
Joint de douille	262611	19,40
Piston	262612	80,15
Axe de manoeuvre	262613	79,10
Poussoir	262614	26,65
Rondelle d'arrêt axe	262615	20,65
Levier de manoeuvre	262616	21,15
Rondelle M10	262617	0,75
Ecrou	262618	1,25
Vis de blocage rondelle	262619	0,85
Poignée bakélite	262620	7,65
Manette vis blocage	262621	24,40
Vis de blocage	262622	18,80
Patin de blocage	262623	24,80
Butée arrière	262627	13,10
Entonnoir	262629	114,00



Machine à injecter la crème PM Réf. 263001	Code	Prix HT
Poussoir inox	263003	88,85
Joint pour machine à injecter	263004	22,10
Réducteur	263005	121,00
Porte-aiguille	263006	56,50
Aiguille inox Ø 8 x 75	263007	93,35
Aiguille inox Ø 6 x 75	263008	93,35
Aiguille inox Ø 5 x 75	263009	93,35
Clapet inox	263010	110,00



Mandoline inox Réf. 215001	Code	Prix HT
Bloc effileur 3 mm	215010	27,60
Bloc effileur 5 mm	215112	19,55
Bloc effileur 10 mm	215115	18,15
Lame réversible	215085	34,95
Pied	215017	23,45
Plaque d'appui	215018	17,40
Corps du poussoir	215021	14,55
Plaque à griffes	215022	16,30
Bouton	215023	8,95



Mandoline 1000 Réf. 215040	Code	Prix HT
Couteau lisse M 1000	215043	11,10
Couteau gaufré M 1000	215044	12,00
Effileur 3 mm M 1000	215045	24,40
Poussoir pour M 1000	215046	12,50
Jeu de 4 écrous pour couteau	215047	8,80



Mandoline 2000 / 2000 "S" Réf. 2150+0-215062	Code	Prix HT
Poussoir rond	215065	18,00
Chariot sans poussoir Mandoline 2000 S	215066	18,15
Boîte de 3 blocs effileurs M 2000 / 2000 S	215068	68,90
Bloc effileur 3 mm M 2000 / 2000 S	215070	28,05
Bloc effileur 5 mm M 2000 / 2000 S	215072	20,15
Bloc effileur 10 mm M 2000 / 2000 S	215074	18,80
Lame réversible M 2000 / 2000 S	215085	34,95
Jeu de 4 patins	215086	2,90



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	82,55



Tous les mixeurs bamix	Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml	210360	17,70
Couvercle pour récipient	210361	2,45
Support blanc mural	210362	5,85
Couteau-fouet	210363	9,10
Couteau-mélangeur	210364	9,10
Couteau-étoile	210365	9,85
Couteau à viande	210366	13,15



Mixeur n°37 Réf. 212011	Code	Prix HT
Joint de couvercle 4 litres	212016	18,60
Ensemble couteaux + porte-couteau	212017	245,00
Accouplement rigide	212018	16,15
Kit accouplement N° 37	212019	46,00
Accouplement inférieur	212023	32,00



Moulin à légumes manuel 55 étamé Réf. 215515	Code	Prix HT
Grille de moulin n°5 - 1 mm	215521	86,75
Grille de moulin n°5 - 1,5 mm	215522	86,75
Grille de moulin n°5 - 2 mm	215523	86,75
Grille de moulin n°5 - 3 mm	215524	86,75
Grille de moulin n°5 - 4 mm	215525	86,75



Moulin à légumes n°3 et 5 Réf. 215503, 215513, 215505	Code	Prix HT
Grille 1,5 mm pour X5	072855	99,55
Grille 2 mm pour X5	072857	121,00
Grille 3 mm pour X5	072859	121,00
Grille 1,5 mm pour X3	072812	8,45
Grille 2,5 mm pour X3	072814	8,45
Grille 4 mm pour X3	072816	8,45



Pulvérisateurs M25 Réf. 264902 - M45 Réf. 264906	Code	Prix HT
Rallonge d'aspiration*	264052	112,00
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.
Tubo flexible 150 cm, partie en acier inoxydable 40 cm.



Prep Chef Réf. 215610	Code	Prix HT
2 vis butées colonne	215790	12,55
2 ressorts	215791	9,00
3 ventouses	215792	26,15
Poignée grise	215793	18,60



Prep Chef option coupe-frites	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 x 8 mm	215734	67,85
Bloc-lames 10 x 10 mm	215735	67,85
Bloc-lames 16 x 8 mm	215733	67,85
Poussoir 8 x 8 mm	215744	25,50
Poussoir 10 x 10 mm	215745	25,50



Prep Chef option coupe-oeufs / coupe-fromage	Code	Prix HT
Bloc-fils coupe-oeufs 6 quartiers	215866	82,40
Bloc-fils coupe-oeufs rondelles 5 mm	215841	93,30
Bloc-fils coupe-rondelles 8 mm	215861	93,30
Bloc-fils coupe-fromage 8 parts	215868	82,40



Prep Chef option coupe-quartiers	Code	Prix HT
Bloc-lames 6 quartiers	215736	50,75
Bloc-lames 8 quartiers	215738	50,75
Poussoir 6 quartiers	215746	23,75
Poussoir 8 quartiers	215748	23,75



Prep Chef option coupe-quartiers étrogneur	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 quartiers	215758	64,65
Poussoir 8 quartiers	215768	26,10



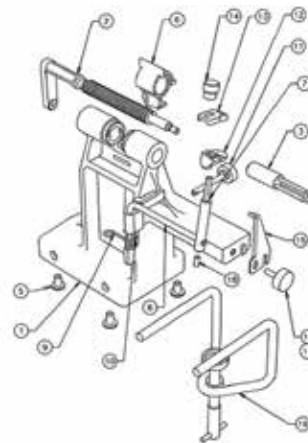
Prep Chef option coupe-rondelles	Code	Prix HT
Bloc-lames rondelles 5 mm	215731	86,40
Poussoir rondelles et demi-rondelles	215742	31,10
Bloc-lames demi-rondelles	215732	94,05



Prep Chef Presse-purée Réf. 215640	Code	Prix HT
Corps du presse-purée	215794	77,55
Levier presse-purée	215795	18,30
Poussoir presse-purée	215796	6,55
Axe 80 mm levier corps	215797	11,80
Axe 58 mm poussoir, levier	215798	10,40
2 écrous inox presse-purée	215799	10,40
2 bouchons corps presse-purée	215800	3,75
3 ventouses presse-purée	215792	26,15



Pèle-pommes Réf. 215250	Code	Prix HT
Corps du pèle-pomme (1)	215257	102,00
Vis d'entraînement avec poignée (2)	215258	49,75
Broche 3 pointes (3)	215259	18,45
Jeu de 4 patins (5)	215086	2,90
Noix de blocage (6)	215261	9,10
Porte-peleur avec vis de blocage (7)	215262	11,90
Bras du porte-peleur (8)	215263	16,00
Ressort de pression (9)	215264	5,60
Goupille de ressort (10)	215265	1,45
Vis de réglage de pression (11)	215266	12,05
Peleur surmoulé (12)	215255	19,20
Butée d'épaisseur de pelage (13)	215267	4,65
Bouton de serrage de peleur (14)	215268	3,35
Couteau trancheur (15)	215256	19,10
Bouton de serrage du trancheur (16)	215269	4,55
Vis de blocage du porte peleur (18)	215270	0,85
Serre-joint (19)	215271	86,40
Ensemble vis + broche + poignée (2 + 3)	215272	73,35



Pèle-pommes électrique eva 2002	Code	Prix HT
Couteau peleur complet	212026	117,00
Broche 4 pointes	212028	153,00
Groupe pivotant	212029	265,00



Ouvre-boîtes monopol Réf. 230006	Code	Prix HT
Couteau de rechange Monopol GM	230008	5,40
Molette de rechange Monopol GM	230010	6,95



Ouvre-boîtes "Bonzer"	Code	Prix HT
Lame acier avec vis pour ouvre-boîtes STANDARD, SUPER, CLASSIC	230214	9,55
Serre-joint tous modèles	230238	26,40
Collier plat tous modèles	230250	1,05
Ressort tous modèles	230252	3,95
Molette Ø 40 mm pour ouvre-boîtes INOX CANMASTER et EZ60	230253	30,90
Lame inox avec vis moletée pour tous modèles	230255	11,65
Collier cylindrique pour SUPER et STANDARD	230256	5,90
Molette Ø 25 mm pour ouvre-boîtes SUPER et STANDARD, EZ20 et EZ40, CLASSIC	230257	15,20



Piège à guêpes nectar™ Réf. 730135

Sachet de 12 plaques à glu

Tube 15 W

Code	Prix HT
730136	50,05
730138	34,30



Pistolet chocolat Réf. 264058

Godet supplémentaire 25 cl

Support de table acier chromé pour pistolet, tous modèles

Buse Ø 1,5 mm

Pointeau pour buse Ø 1,5 mm

Buse Ø 1,3 mm

Pointeau pour buse Ø 1,3 mm

Code	Prix HT
264064	89,75
264067	103,00
264062	135,00
264063	66,45
264066	135,00
264065	66,10



Pistolet chocolat Réf. 264101

Godet supplémentaire 500 cc

Kit buse Ø 1,3 mm

Kit buse Ø 1,5 mm

Kit buse Ø 1,7 mm

Code	Prix HT
264107	35,35
264103	146,00
264105	146,00
264106	146,00



Présentoirs Réf. 681604, 681605 et 681607

Plateau rond aluminium, Ø 155 mm

Plateau rond aluminium, Ø 200 mm

Plateau rond aluminium, Ø 265 mm

Plateau rond aluminium, Ø 320 mm

Plateau rond aluminium, Ø 400 mm

Plateau rond aluminium, Ø 450 mm

Plateau rond aluminium, Ø 495 mm

Entretoise pour présentoir

Pieds pour présentoir

Embout avec vis

Code	Prix HT
681611	11,30
681612	14,70
681613	21,50
681614	28,75
681615	41,50
681616	48,15
681617	69,80
681618	30,75
681619	45,95
681620	9,90



Présentoir "Puzzle" Réf. 681508

Plateau avec oreille

Plateau sans oreille

Entretoise puzzle

Bouchon puzzle

Embase puzzle

Code	Prix HT
681509	14,35
681510	12,00
681511	5,15
681512	12,30
681513	32,50



Réchaud 2 feux gaz Réf. 245424 et 245425	Code	Prix HT
Brûleur 3,1 Kw	240380	208,00
Brûleur 4,6 Kw	240381	204,00
Robinet gaz sécurité	240382	156,00
Injecteur butane/ <i>propane</i> 3,1 Kw	240383	21,25
Injecteur butane/ <i>propane</i> 4,6 Kw	240390	20,60
Injecteur gaz naturel 3,1 Kw	240391	21,25
Injecteur gaz naturel 4,6 Kw	240392	20,60
Thermo couple fileté	240393	17,00
Électrode d'allumage	240400	46,00
Embout caoutchouc pour allumage	240401	4,90
Grille fonte 300 x 300	240402	86,00
Réducteur inox pour grille	240403	27,70



Roquefortaise Réf. 122010 et 072525	Code	Prix HT
Ressort	122012	6,20
Tendeur	122013	10,70
Socle rond Ø 220 mm, marbre	122014	85,30



Rouleau universel Réf. 140030	Code	Prix HT
Jeu de galets 2 mm	140032	3,40
Jeu de galets 3 mm	140033	3,40
Jeu de galets 4 mm	140034	3,40
Jeu de galets 5 mm	140035	3,40



Siphon "gourmet whip+" et "thermo whip+"	Code	Prix HT
Tête inox complète	880099	82,35
Joint d'étanchéité rouge avec languette	880092	3,75
Douille tulipe rouge	880094	6,30
Douille cannelée rouge	880096	6,30
Douille unie rouge	880098	6,30
Porte capsule rouge	880100	17,65
Set pièces de rechange ⁽¹⁾	880086	17,70
Joint de soupape	880091	3,10

Siphon "Thermo xpress"	Code	Prix HT
Porte capsule noir	880066	17,25
Joint bouteille X-Press	880067	6,05

Siphon [pièces communes à tous les siphons]	Code	Prix HT
Goupillon à siphon	672000	13,00



⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.

Siphon "cream whip" 0,5 et 1 litre Réf. 044175 et 044177 et Cream profi+ réf. 044176 et 044178
Tête inox complète pour Cream Profi+ et Cream Whip
Joint de bouteille
Soupape inox
Porte capsule, noir
Douille cannelée base inox, blanche
Set de rechange ⁽¹⁾ pour Cream Whip, tête alu
Douille tulipe perlée

Code	Prix HT
880102	78,45
880057	4,10
672027	16,95
880066	17,25
880101	6,25
880068	16,30
880074	3,85



⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.

Sorbetière Réf. 265102, 265225
Couvercle cuve
Pâle inox
Cuve inox

Code	Prix HT
265107	32,50
265111	167,00
265115	99,85



Sorbetière Réf. 265109
Cuve 3,2 L

Code	Prix HT
265113	90,00



Sorbetières Réf. 265220 - 265225 - 265250
2x2 Racleurs pour bol amovible pour machine glace PRO 2500 SP
2x2 Racleurs pour cuve fixe pour machine glace PRO 2500 SP
Cuve inox + 6 racleurs pour Pro SP et Chef 2500
Bol pour Pro 2000

Code	Prix HT
265281	68,90
265280	68,90
265115	99,85
265276	99,85



Spatule thermomètre Réf. 113090
Spatule seule de rechange

Code	Prix HT
113091	6,90



Toaster dualit Réf. 241503 et 241513
Résistance côté
Résistance centre

Code	Prix HT
241501	25,50
241502	25,50

Toasteurs
Tube quartz AT370 pour toasteur Réf. 240520
Tube quartz AT360 pour toasteur Réf. 120766

Code	Prix HT
240524	11,40
120764	16,30



Trempeuses
Résistance pour O15, 220/240 V, 1400 W
Résistance pour R15, 220/240 V, 300 W
Résistance pour OX22, 220/240 V, 1800 W
Résistance pour Choco 10, 220/240 V, 1000 W
Régulation tous modèles

Code	Prix HT
260201	63,80
260202	82,50
260203	123,00
260204	71,90
260205	167,00



Trancheurs électriques	Code	Prix HT
Flacon d'huile de graissage 50 ml	211148	10,50
Pour trancheurs 220 Réf. 211010	Code	Prix HT
Lame	211103	92,35
Moteur	211104	157,00
Protection des lames	211105	43,30
Tige poignée protection de lame	211106	4,55
Courroie plate	211107	10,85
Relais électronique tous modèles	211108	46,45
Pour trancheur 250 Réf. 211015	Code	Prix HT
Affûteur complet pour modèle 250 et 300	211121	129,00
Lame	211123	136,00
Moteur	211124	218,00
Protection de lame	211125	49,60
Protège-mains plastique	211126	61,10
Tige poignée protection lame	211127	10,40
Courroie plate	211128	14,00
Pour trancheur 300 Réf. 211018	Code	Prix HT
Lame	211132	330,00
Moteur	211133	277,00
Protection de lame	211134	68,95
Protège-mains plastique	211135	62,95
Tige poignée protection lame	211136	14,30
Courroie plate	211137	17,10
Interrupteur Weber	211138	17,10
Pour trancheur 300 Réf. 211022	Code	Prix HT
Affûteur complet	211140	130,00
Jeu de courroies	211142	33,65
Lame	211143	351,00
Bombe de graissage	720095	10,60



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

AEROGAPHE.....	364, 365
AFFICHAGE.....	444
AIGUILLE A BRIDER/LARDER.....	50
AIGUISEURS ELECTRIQUES.....	123 à 125
AIGUISEURS MANUELS.....	122 à 125
AIRBOX.....	161
ALPHAMIX.....	185
ALUMINIUM EN ROULEAUX.....	Catalogue FLO
AMPOULES.....	77
ANTI-INSECTES.....	505
APLATISSEUR.....	118
APPAREIL A CHURROS.....	67
ARDOISES.....	444
ARGENT EN FEUILLE.....	366
ARMOIRE A DOUILLES.....	353
ARMOIRE A PHARMACIE.....	511
ARMOIRES.....	104
ASPIRATEUR.....	502, 503
ATTENDRISEUR A VIANDE.....	118
AUTOUISEUR.....	30

B

BAC A PATONS.....	218
BAC AJOURE.....	462
BAC GASTRONORME, inox.....	34 à 37
BAC PLIABLE.....	233, 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 ALTO CRISTAL + ...	195, 452 à 456
BACS GERBABLES.....	460 à 463
BACS NORME EUROPE.....	460, 462
BAHUT RESTAURANT.....	31
BAIN-MARIE A POMPE.....	400
BAIN-MARIE, electric.....	31, 77
BALAI.....	486, 491
BALAI A FOUR.....	230, 490
BALANCES.....	210 à 213
BALAYAGE.....	491
BALAYETTE DE COMPTOIR.....	486, 492
BALAYETTES.....	492
BALLOTINS.....	Catalogue FLO
BAMIX.....	172
BANNETONS.....	220
BARRE MAGNETIQUE.....	91, 103
BARRE PORTE-BONS.....	79
BARRES CHOCOLAT.....	404
BARRES DE SEPARATION.....	453
BASSINE A CONFITURE, cuivre.....	379

BASSINE A FRITURE.....	25
BASSINE DEMI-RONDE A BLANCS, cuivre.....	379
BASSINE, inox.....	33
BASSINE, polypropylène.....	33
BATONNETS BOIS.....	Catalogue FLO
BATTERIES.....	6, 8, 14
BATTERIES, cuivre.....	10 à 13
BATTEUR-MELANGEUR.....	187
BILLOT.....	128
BISCOTTE.....	229
BISTRO.....	496
BK.....	387
BLIXER.....	179
BLOC PORTE-COUTEAUX.....	91
BOCAL CONFISEUR EN VERRE.....	438
BOITE A CONDIMENTS.....	159
BOITE DE DECOUPOIRS.....	326, 328
BOITES A GATEAUX.....	Catalogue FLO
BOITES DE STOCKAGE.....	457
BOITES GASTRONORMES DE STOCKAGE.....	455 à 457
BOL.....	213
BOLDUCS.....	Catalogue FLO
BONBONS CHOCOLAT.....	408, 410, 415, 417, 425
BOTTES DE SECURITE.....	509
BOTTES, SABOTS.....	509
BOULE A CONDIMENTS.....	31
BOUTEILLE A PUNCHER.....	342
BOUTEILLES VERSEUSES.....	156
BRAISIERE, inox.....	7, 8
BRIXOMETRE.....	208, 382
BROC SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
BROCHES A TREMPER.....	401
BROCHETTE.....	50
BROCHETTES BOIS.....	Catalogue FLO
BROSSE A DORER.....	217, 361
BROSSE A DOUILLE.....	349
BROSSE A FARINE.....	217
BROSSE A ONGLES.....	499
BROSSE POUR CONTENEURS.....	486
BROSSE POUR WOK.....	25
BROSSE WC.....	511
BROSSES.....	217, 221, 486 à 490
BROSSES A FOUR.....	230, 490
BROSSES POUR GRILL.....	62, 490

C

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE.....	364
CADENAS A COMBINAISON.....	104
CADRES A BUCHE.....	318
CADRES A CHARLOTTE.....	340
CADRES ET CERCLES.....	317 à 322
CADRES EXTENSIBLES.....	317
CADRES POUR TAPIS RELIEF.....	337

CADRES SPECIAUX FLEXIPAT	276	CLIPS DE COULEUR	470
CADRES SUPERPOSABLES.....	313	CLOCHE	239
CAGETTE PATON PIZZA	459	CLOCHE A PLAQUE PATISSIERE	239
CAILLEBOTIS	511	COCOTTES, fonte.....	26, 27
CAISSE A PATONS	235	COFFRE A LINGE.....	465
CAISSES CARTON.....	Catalogue FLO	COLORANT ALIMENTAIRE	367
CAKE	264	COMPRESSEUR POUR PISTOLET A CHOCOLAT	399
CAKE A FOURRER	263	COMPRESSEURS	365
CAKE INDIVIDUEL	263	CONDIBOX	158
CALORIBAC.....	392	CONE DE SECURITE	495
CALOTS PAPIER.....	Catalogue FLO	CONTENEUR CYLINDRIQUE.....	464
CALOTTE DEMI-SPHERIQUE	266	CONTENEURS A INGREDIENTS.....	459
CANARD, moule	271	CONTENEURS EMPILABLES.....	441
CANNELE.....	255	CONTENEURS ISOTHERMES	479, 480, 482, 483
CANNELEUR-ZESTEUR.....	107	COQUILLEUR A BEURRE	108
CARAMÉLISEUR.....	380	CORBEILLE AJOUREE	465
CARRES A MOUSSE	319	CORNETS A ECRITURE.....	346
CARRES A TARTE	315, 319	COUCHES LIN	219
CASIERS DE LAVAGE.....	469, 470	COUPE-ANANAS	109
CASSEROLES.....	6, 8	COUPE-AVOCAT.....	109
CASSEROLES, cuivre.....	10, 12, 13	COUPE-BEURRE	116
CENTRIFUGEUSE.....	180	COUPE-CHAMPIGNONS	107, 144
CERCLE A OEUF.....	110	COUPE-LEGUMES ELECTRIQUES.....	176
CERCLES ET CADRES.....	315, 317 à 322	COUPE-LEGUMES LE ROUET	140
CHABLONS A BISCUIT.....	340	COUPE-MELON	109
CHALUMEAU A GAZ	380, 381	COUPE-OEUF	110
CHALUMEAUX PLASTIQUE.....	Catalogue FLO	COUPE-OIGNONS PREP CHEF	137
CHARIOT A INGREDIENTS.....	465	COUPE-PAIN	113
CHARIOT A PLAQUES À PAIN	227	COUPE-PATE	217
CHARIOT BACS A PATONS.....	219	COUPE-POMME	109
CHARIOT DE FERMENTATION	222	COUPE-QUARTIERS ETROGNEUR.....	136
CHARIOT DE STOCKAGE D'ASSIETTES	474	COUPERET DE CUISINE	118
CHARIOT POUR CASIERS A VAISSELLE.....	470	COUPE-RONDELLES PREP CHEF	138
CHARIOTS A GLISSIERES	471 à 473	COUPES A GLACE	Catalogue INSITU
CHARIOTS DE LAVAGE	495	COUPE-TOMATES MANUEL	140
CHARIOTS DE SERVICE	474, 476	COUPE-TRUFFE.....	144
CHARIOTS PORTE-BACS	232, 463, 477	COUPE-VOLAILLE	112
CHAUFFE-CHOCOLAT.....	400	COUSCOUSSIER	15
CHAUFFE-SAUCISSES.....	64	COUTEAU A COQUILLE SAINT-JACQUES.....	114
CHAUSSURES DE SECURITE	510	COUTEAU A ENTREMET/GENOISE.....	95, 341
CHAUSSURES, SABOTS	510	COUTEAU A PAMPLEMOUSSE	107
CHINOIS.....	38	COUTEAU A PATE D'AMANDE.....	338
CHOCO 10, 15R.....	392, 393	COUTEAU FENDEUR TARTINEUR.....	113
CHOCORAPE.....	402	COUTEAU SPIRALE RADIMAX	108
CISAILLES A OURSINS.....	114	COUTEAUX.....	93 à 99, 101, 103, 115
CISEAUX.....	112	COUTEAUX "GLOBAL".....	84 à 90, 96
CISEAUX A PIZZA.....	234	COUTEAUX A FROMAGE	90, 116
CISEAUX A POISSON.....	114	COUTEAUX A HUITRES	115
CISEAUX A SCULPTER LA GLACE.....	119	COUTEAUX A JAMBON.....	100, 101, 103
CISEAUX A SUCRE	378	COUTEAUX A JULIENNE.....	108
CLAIE A PAIN.....	233	COUTEAUX A PAIN	113
CLIP BAG	346	COUTEAUX A PARMESAN	116
CLIP PLAC	238	COUTEAUX A PIZZA.....	235

COUTEAUX A POISSON	98, 115
COUTEAUX A SCULPTER	111
COUTEAUX A STEAK	Catalogue INSITU
COUTEAUX CLASSIC	99 à 101
COUTEAUX D'OFFICE.....	93, 95, 99, 102
COUTEAUX DE BOUCHER.....	100, 101, 118
COUTEAUX DE CUISINE.....	98 à 101
COUTEAUX DECORATION LEGUMES	111
COUTEAUX FILET DE SOLE	95, 96, 101
COUTEAUX MATFER.....	99 à 101
COUTEAUX TRANCELARD	95, 96, 100
COUTEAUX YOSHIKIN	92
COUVERCLES	7, 8
COUVERCLES, bacs GN	37
COUVERCLES, bassines.....	33
COUVERCLES, cuivre	10
COUVERCLES, thermo-plongeur.....	195
COUVERTS DE TABLE	Catalogue INSITU
CREME A RECURER.....	497
CREPIERE, fonte noire	29
CREPIERES.....	70, 71
CROCHET DE CUISINE.....	118
CROISSANTS DE LUNE.....	318
CROQUEMBOUCHES.....	271
CUILLERE A DECOR.....	164
CUILLERE A EVIDER	109
CUILLERE A GLACE	442, 443
CUILLERES.....	43, 47
CUILLERES A MESURE.....	213
CUISEUR A OEUFS.....	78
CUISEUR A RIZ	78
CUIT-PATES, inox	30
CUTTER VERTICAL.....	174, 178
CUTTERS	178
CUVETTE RONDE	464
CYLINDRE.....	298
CYLINDRES A PATES FRAICHES	186

D

DECAPANT.....	497
DÉCAPANT DÉGRAISSANT	497, 498
DECO TOURNAGE.....	108
DECORE-CITRON	107
DECORE-RADIS.....	108
DECOUPOIR "EPIS DE BLE"	223
DECOUPOIR A CAMEL.....	379
DECOUPOIRS.....	314, 315, 326 à 334
DECOUPOIRS A NOUGAT	379
DECOUPOIRS EN PLAQUE	335
DECOUPOIRS SPECIAUX FLEXIPAN	297
DENOYAUTEURS	107, 109, 144
DENTELEUR	107
DENTELLES PAPIER	Catalogue FLO

DESHYDRATANT	378
DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	194
DESINFECTANT	498
DESTRUCTEURS D'INSECTES.....	504
DESYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	194
DEVIDOIR DE HOUSSES.....	472
DIFFUSEUR DE CHALEUR.....	30
DISQUES RELIEF.....	337
DISTRIBUTEUR A CHOCOLAT.....	395
DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON	245
DISTRIBUTEUR DE POCHE JETABLES	344
DISTRIBUTEUR DE SAVON	499
DISTRIBUTEUR D'ETIQUETTES.....	448
DIVISEUR A GATEAU	341
DOSEUSE UNIVERSELLE.....	369
DOUILLES DECORS FINS	353
DOUILLES INTERCHANGEABLES	350
DOUILLES, acier inoxydable	352, 353
DOUILLES, copolyester	347 à 352
DRESSAGE.....	164, 165

E

EBAUCHOIRS.....	338
ECAILLEUR A POISSON	115
ECHELLE DE MISE EN PLACE	475
ECHELLE MURALE PLIABLE.....	222, 473
ECHELLES A GLISSIERES.....	473
ECHELLES À POSER	475
ECONOME.....	106
ECOPAP	244
ECRAN URINOIR	511
ECUMOIRE.....	46, 47
EGOUTTOIR.....	37
EGOUTTOIR A BABAS.....	257, 342
EMINCEUR A LEGUMES	108
ENCRIER DECOSPOON.....	164
ENREGISTREUR DE TEMPERATURE	205
ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE	493
ENTONNOIR	31, 163
ENTONNOIR AUTOMATIQUE.....	163
EPLUCHEURS	106
EPONGES.....	489
EPROUVETTE PESE-SIROP	206
EQUEUTEUR A TOMATES.....	111
ERGOPLAN	127 à 129
ESCALIERS DE PRESENTATION.....	433
ESSE	118
ESSOREUSE A SALADE.....	141
ESSUIE-VERRE.....	488
ETAGE VAPEUR, inox.....	30
ETAGERE MURALE.....	80, 81
ETAMINE PASSE-BOUILLON	39
ETIQUETAGES.....	448

ETIQUETEUSES	449
ETIQUETTE NEUTRE	458
ETIQUETTES	448, 458
ETIQUETTES ADHESIVES	444, 449
ETIQUETTES ALLERGENES	448
ETIQUETTES DLC	448, 458
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES	445 à 448
EVIDEUR	107
EXOPAP	244
EXOPAT / SILPAT	242, 243
EXTRACTEUR DE JUS	180

F

FAITOUTS	7, 8
FEUILLE DE CUISSON	243, 244
FEUILLE GUITARE	402
FEUILLE PARISIENNE	118
FEUILLE, or et argent	366
FEUILLES FOND RELIEF	402
FEUTRE NOIR	447
FEUTRES ALIMENTAIRES	366
FICELLE	Catalogue FLO
FIL A COUPER LE BEURRE	116
FIL A FROMAGE	116
FILET DE CUISSON	226
FILTRE A HUILE	62
FLACON-DECOR	164
FLACONS VERSEURS SOUPLES	156
FLEXIBLE MOLDS	298
FLEXIPAN	276, 278 à 285, 288 à 296
FLEXIPAN ENTREMETS	375
FONTAINE A CHOCOLAT	366, 367, 397, 399
FONTAINE À CHOCOLAT	397
FOUET	55
FOUET FMC	55
FOUET GEANT	52
FOURCHETTE A VIANDE	85, 87
FOURCHETTE DE CUISINE	49, 165
FOURCHETTES À DÉCOR CHOCOLAT	401
FOURS A PIZZA	72
FOURS ELECTRIQUES	72
FOURS MICRO-ONDES	73, 74
FOURS TOASTEUR CONVOYEUR	65
FRANGES POUR LAVAGE	494
FRITEUSES ELECTRIQUES	63
FROTTOIR / LAVE-PONT	492
FUMOIR	78, 160
FUSIL A AIGUISER	120

G

GANTS A TIRER LE SUCRE	378
GANTS ANTI-COUPURE	506
GANTS DE PLONGE	506

GANTS DE PROTECTION THERMIQUE	230, 506, 507
GANTS JETABLES	Catalogue FLO
GAUFRIERS ELECTRIQUES	67, 68, 69
GILET ANTI-FROID	509
GOSETS A COUVERTS	468
GOUPILLON	487
GOUTTIERES A BUCHE	267
GRAPPES	412
GRAPPIN A VIANDE	49
GRATTOIR A MANCHE	490
GRILL A VIANDE/PANINI	60, 61
GRILL GYROS	64
GRILL, fonte noire	29
GRILLES	222, 240, 241
GRILLES DE CUISSON À PIZZA	234
GUERIDONS	436
GUIDES D'AFFUTAGE	121
GUILLOTINE A FOIE GRAS	117
GUITARES	373 à 375

H

HACHOIR A MAIN ROTATIF	152
HACHOIR A VIANDE	186, 188
HACHOIR BERCEUSE	112
HACHOIR ELECTRIQUE	188
HACHOIR, accessoire	186
HOTMIX PRO	182, 183
HOTMIX PRO MASTER	182
HOUSSE POUR CHARIOTS	474
HOUSSE POUR PLAQUE	238
HOUSSES DE PROTECTION	192
HOUSSES DE PROTECTION ISI	169
HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE	197
HYGROMETRE	206

I

ICE ROLL	384
INSECTICIDES	505

J

JOINT ADHESIF BLANC	197, 200
---------------------------	----------

K

KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR	502
KIT DE CONNEXION BUTANE	76
KIT MURAL TARIFOLD	79
KIT PALETS ET TUILES	398
KIT PHARMACIE	511
KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ	202, 204

L

LAMES A SCARIFIER	224, 225
LAMPES A SUCRE	376, 377
LARDOIRE CHEF	118

LAVAGE DES MAINS.....	499
LAVAGE DES MAINS, étiquette.....	448
LAVE-PONT.....	492
LAVETTES.....	489
LAVETTES MICROFIBRE.....	489
LINGETTES DESINFECTANTES.....	207, 498
LIQUIDE RINCAGE-SECHAGE.....	498
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.....	235
LOUCHES.....	46, 47, 52
LUNETTES DE PROTECTION.....	509
LYRE A FROMAGES.....	116
LYRE A GENOISE.....	341

M

MACHINE A INJECTER.....	372
MACHINE SOUS-VIDE.....	196, 197
MACHINES A PATES.....	146, 147
MAINTIEN EN TEMPERATURE.....	400
MALLETTE POUR THERMOMETRE.....	200
MALLETES.....	104
MALLETES A COUTEAUX.....	105
MANCHE A VIS.....	493
MANCHE ALUMINIUM ANODISE.....	494
MANCHE POUR PELLONS, hêtre.....	231
MANCHE POUR RACLETTE SOL.....	491
MANDOLINE A TRUFFES.....	144
MANDOLINES.....	142, 143
MANDRIN POUR PANIERS A SUCRE.....	378
MANIQUES.....	507
MANNE A PAIN.....	232, 462
MANNE A VIENNOISERIE.....	233
MANNE EMBOITABLE.....	461
MANNE PATISSIERE.....	462
MARMITES.....	7, 9
MARMITES, cuivre.....	11
MARQUEUR A PAIN.....	223
MARQUEUR-INCISEUR.....	223
MARQUEURS.....	447
MESURE GRADUEE.....	213
MIJOTEUSE, fonte.....	27
MILLASSONS.....	249
MINI GUITARE.....	374
MINI RUGBY.....	416
MINI-ETUVE.....	77, 169, 400
MINI-GUITARE.....	117
MINI-PINCE INOX.....	165
MINI-TABLETTES.....	404
MINUTEURS.....	209
MIXERS.....	172, 173, 179
MODULUS.....	455, 457
MODULUS BOXES.....	455 à 457
MOPS.....	493
MOUFLES DE PROTECTION.....	507
MOUILLEUR A VITRES.....	488
MOULE A CAKE OBLONG.....	264
MOULE A POMMES.....	111
MOULE A STEAK HACHE.....	188
MOULES A BUCHE.....	268, 269
MOULES A BUCHES.....	318
MOULES A PAIN.....	228
MOULES A RAVIOLIS.....	149
MOULES CARTON, BOIS, ALU, PAPIER.....	Catalogue FLO
MOULES CHOCOLATS.....	404 à 427
MOULES CHOCOLATS DECORS.....	403
MOULES CHOCOLATS NOEL.....	426, 427
MOULES CHOCOLATS PAQUES.....	414, 420 à 425
MOULES CHOCOLATS SAINT-VALENTIN.....	418, 419
MOULES CHOCOLATS SUJETS DIVERS.....	403 à 418
MOULES CHOCOLATS TABLETTES.....	404, 405, 409
MOULES FEUILLE EN SUCRE.....	377
MOULES FLEXIBLES.....	298
MOULES FLEXIBLES A PATES DE FRUIT.....	275
MOULES INDIVIDUELS.....	249 à 259, 265, 266, 271
MOULES METALLIQUES.....	253, 254, 262 à 266, 268, 269
MOULES PATE CROUTE.....	270, 271
MOULES THERMOFORMES A BUCHES.....	268
MOULES, Exoglass®.....	248
MOULES, grands.....	252 à 256, 258, 260 à 266
MOULES, petits fours.....	259
MOULES, plaques à biscuits.....	260
MOULIN.....	150
MOULIN A LEGUMES.....	140
MOULIN A SEL ET A POIVRE.....	153
MOULINS PEUGEOT.....	153
MOUVETTES.....	42, 51
MOZAIK, tartelettes.....	314
MULTI-COUCPE.....	136
MULTIMOULES.....	311

N

NAPOLITAIN CACAO.....	408
NETTOYAGE, ESSUYAGE.....	488
NETTOYANT.....	498
NETTOYANT DESINFECTANT.....	497
NETTOYANT FRITEUSE.....	498
NETTOYANT SOLS.....	494, 511
NETTOYANT VAISSELLE.....	497, 498

NETTOYANTS SPECIAUX.....	496, 498
NETTOYANTS SURFACES.....	496
NID A FRITURE.....	46
NONNETTES.....	323
NOYAUX DE CUISSON.....	266

O

OR EN FEUILLE, PAILLETES.....	366
OUTILS PATE D'AMANDE.....	338
OUVRE-BOITES.....	154, 155
OUVRE-SANDWICH.....	154

P

PAIN COMPLET.....	229
PAIN DE MIE.....	229
PALETTE A ENDUIRE.....	402
PALETTE PACKPAL.....	463
PALETTE-TRIANGLE.....	342
PANCARTES.....	444
PAPIER A STEAK HACHE.....	188
PAPIERS CUISSON.....	244, 245
PAPIERS SILICONE.....	244
PASSE-SAUCE.....	38, 40
PASSETTE, inox.....	38
PASSOIRE A GRAS, aluminium.....	32
PASSOIRES.....	32, 38, 39, 41
PASTILLES LAVE-VAISSELLE.....	498
PASTILLES URINOIR.....	511
PATE EN CROUTE.....	270
PEIGNES A DECOR.....	339, 340, 402
PELE-POMMES.....	145
PELLE A FARINE.....	216
PELLE A FOUR.....	230, 231
PELLE A FRITES.....	43
PELLE A FRITURE.....	53
PELLE A HAMBURGER.....	49
PELLE A INGREDIENTS.....	216
PELLE A JAMBON.....	192
PELLE A OMELETTES.....	53
PELLE A PIZZA.....	235
PELLE A POUSSIERE.....	486, 492
PELLE A TARTE.....	439
PELLE ECUMOIRE.....	52
PELLE MENAGERE.....	491
PELLE, inox.....	165
PELLES.....	49
PELTON.....	42
PESE-SAUMURE.....	206
PESE-SIROP.....	206
PETRIN-MELANGEUR.....	187
PH METRE.....	206
PHARMACIE.....	511
PICHET GRADUE.....	213

PIECES DETACHEES.....	536 à 552
PIECES MONTEES.....	271
PIED ELASTOMERE.....	33
PIEGES A NUISIBLES.....	505
PIERRE ABRASIVE.....	71
PIERRES A AFFUTER/AIGUISER.....	120, 121
PINCE A ARETES DE POISSON.....	90, 115
PINCE A PATE.....	339
PINCE A SACHETS.....	346
PINCE DU CHEF.....	164, 165
PINCE POUR FRANGE "FAUBERT".....	494
PINCE POUR LAVAGE A PLAT.....	494
PINCE SAC.....	216
PINCEAU, pâtisserie.....	362, 363
PINCEAU, silicone.....	45, 362, 402
PINCES.....	37, 43, 53, 90, 439
PINCES A PATISSERIE.....	439
PIQUES COCKTAIL.....	Catalogue FLO
PISTOLET.....	160
PISTOLET CHOCOLAT.....	399
PLANCHA / GRILL FONTE.....	29
PLANCHAS.....	58, 59
PLANCHES A DECOUPER.....	128, 130
PLANCHES A PAIN.....	113
PLANCHES DE DECOUPE FLEXIBLES.....	126
PLANCHES SUR MESURE.....	131
PLANCHETTE A PAIN.....	231
PLAQUE "COOL DÉCOR".....	396
PLAQUE "DENTS DE LOUP".....	241
PLAQUE "TUILES".....	241
PLAQUE A BORDS DROITS.....	239
PLAQUE A DEBARRASSER.....	157
PLAQUE A PAIN.....	226, 227
PLAQUE A PÂTISSERIE.....	236, 237, 238
PLAQUE ANODISÉE OR.....	434
PLAQUE CONFISERIE.....	241
PLAQUE DE CAKES.....	263
PLAQUE DECOUPOIRS.....	335
PLAQUE EUTECTIQUE.....	481
PLAQUE LISSE SANS BORDS.....	238
PLAQUE MADELEINES.....	260
PLAQUE STOCKAGE ET PREPARATION.....	238
PLAQUE TOURTIERE.....	236, 237
PLAQUE TULIPCUPS.....	241
PLAQUES A DEBARRASSER.....	31
PLAQUES A INDUCTION.....	56
PLAQUES A ROTIR.....	36
PLAQUES A SNACKER.....	59
PLAQUES DE GLU.....	504, 505
PLAT A TARTE.....	436
PLAT CRYSTAL.....	432
PLAT TEMOINS.....	458
PLATEAU À PIZZA.....	234

PLATEAU TOURNANT	354
PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE	355
PLATEAUX FRUITS DE MER.....	Catalogue INSITU
PLATS 28, 432 à 435	
PLATS A OEUF	12, 28
PLATS A PAELLA	22, 24, 25
PLATS A ROTIR	21, 23
PLATS A SAUTER.....	8, 10, 12
PLATS DE PRÉSENTATION	430 à 435
PLATS TEMOINS.....	458
PLATS, cuivre.....	12
POCHES	345
POCHES JETABLES.....	344
POCHES PATISSIERES.....	345
POCHETTES TARIFOLD.....	79
POCHEUSE À OEUF	110
POCHOIRS A BISCUIT	343
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.....	379
POELON A ZABAGLIONE, cuivre.....	13
POMPE A SOUFFLER LE SUCRE.....	378
POMPE DOSEUSE	156, 498
PORTE USTENSILES MURAL	81
PORTE-BALAIS MURAL	491
PORTE-CORNETS A GLACE.....	440, 441
PORTE-COUTEAUX.....	103
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	213
POUBELLES	500, 501
POUSSOIR MANUEL A SAUCISSES.....	188
PREP CHEF, support compact	135
PRESENTOIR A MACARONS	438
PRESENTOIR A TABLETTES	438
PRESENTOIR BUFFET	437
PRESENTOIR POUR SUCETTES	383
PRESENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE.....	274
PRESENTOIRS A GATEAUX	436, 437, 438
PRESENTOIRS A SUCETTES GLACEES.....	383
PRESSE-AIL.....	152
PRESSE-FRUIT.....	186, 189
PRESSE-PUREE	138, 139, 140
PRODUITS D'ENTRETIEN	497
PROTECTION INDIVIDUELLE.....	506

PROTEGE-LAME MAGNETIQUE.....	103
PULVERISATEUR A EAU.....	230
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE.....	366
PULVERISATEUR MANUEL	498
PYRAMIDES A MACARONS	Catalogue FLO
PYRAMIDES INOX.....	266

R

RACK A COUVERCLES, inox.....	81
RACK À PIZZA.....	475
RACK EGOUTTOI, pour planches à découper.....	128, 130
RACLE-TOUT	357
RACLETTE A BUCHE.....	267
RACLETTE A COPEAUX.....	402
RACLETTES	357, 486, 487, 493
RACLETTES A VITRES	488
RACLETTE-SOL	486, 493
RACLOIR A CHOCOLAT	396
RACLOIR A PLANCHES POLYETHYLENE	130
RACLOIR, inox.....	130
RACLOIRS	357
RADIMAX.....	108
RANGE ACCESSOIRES	138
RAPES	150 à 152
RAPES MICROPLANE	150, 151
RAPID'INFUSION.....	170
RASOIR A LEGUMES, inox.....	106
RÂTEAU A CREPES, Bois	51
RAYONNAGE	477
RECHAUD BUFFET	57
RECHAUD INDUCTION.....	56, 57
RECHAUDS	76
REFRACTOMETRE.....	208, 382
REFRIGERANT ALIMENTAIRE	366
REGLE EGALISATRICE	340
REGLE GRADUEE.....	360
REGLES A CONFISERIE	342
RESISTANCE CHAUFFANTE	77
RIBBON FOR LABEL WRITER.....	449
ROQUEFORTAISE.....	116
ROUET A LEGUMES	140
ROULEAU "PIC-VITE"	361
ROULEAU A DISQUES	360
ROULEAU A FROMAGE	271
ROULEAU A LOSANGES.....	360, 361
ROULEAU A NOUGAT	379
ROULEAU A PÂTES.....	148
ROULEAU CANNELE, à caramel.....	379
ROULEAU COUPE-CROISSANTS.....	360
ROULEAU EXTENSIBLE	360
ROULEAUX A PATISSERIE.....	358, 359
ROULEAUX A RECURER	489
ROULETTE A PATE	360

ROULETTES A PIZZA.....	234
RUBAN PATISSIER.....	325
RUBAN PVC.....	274

S

SABOTS.....	510
SABRE.....	171, 245
SACS ET SACHETS.....	Catalogue FLO
SACS SOUS-VIDE.....	196
SALAMANDRE.....	66
SANITAIRES.....	511
SAUPOUDREUSES.....	356
SAUTEUSES.....	6, 8 à 10, 20, 22
SAUTOIR, cuivre.....	11
SAVON MAINS.....	499
SCIE A GENOISE.....	341
SCIE A SCULPTER LA GLACE.....	119
SCIE DE BOUCHER.....	118
SCIURE.....	78
SEAUX.....	213, 218, 459, 464, 488, 495
SECHE-MAINS.....	499
SECHOIR A PATES.....	148
SECHOIR A Poches.....	346
SECHOIR POUR TOILES A COUCHE.....	221
SEPARATEUR A OEUF.....	110
SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
SEPARATEURS A VERRES.....	467
SERINGUE A SAUCE.....	156
SERPETTE A MARRONS.....	107
SERPILLERE.....	493
SERRE-JAMBON.....	118
SET D'OUTILS A SCULPTER.....	111
SILFORM.....	301 à 303
SILPAIN.....	226
SIPHONS.....	166 à 168
SOCLE ROULEUR SHERPA.....	481
SOL.....	492 à 495
SONDE THERMOMETRE.....	200
SORBETIERES.....	386, 387
SORBETOMETRE.....	208, 382
SPATULE "GLOBAL".....	90
SPATULE AJOUREE.....	90
SPATULE COUDEE.....	165
SPATULE RACLOIR SILVEO.....	44
SPATULE THERMOMETRE.....	45, 207
SPATULES.....	44 à 51, 58, 61
SPATULES "PELTON".....	42
SPATULES A REDUIRE.....	52
SPATULES COUDEES.....	49
SPATULES GEANTES.....	52
SPATULES RACLETTES, hêtre.....	51
SPATULES, Exoglass.....	42
SPHERE 3D.....	298

SPIRALE À JULIENNE.....	108
SPIRALE A LEGUMES.....	108
SPIRALE INOX.....	489
SPRAY DE DEMOULAGE.....	266
SPRAY VELOURS.....	367, 368
SPRAY VERNIS.....	366
SUPPORT MANNE A PAIN.....	232
SUPPORT Poches.....	346
SUPPORT POUR CHINOIS.....	40
SUPPORT THERMOMETRE.....	201, 203

T

TABLE MOBILE.....	474
TABLE POUR GUITARE.....	373
TABLETTES CHOCOLAT, moules..	404, 405, 409, 413, 419
TABLIER CHOCOLAT.....	402
TABLIERS.....	508
TAILLE SPIRALE A LEGUMES.....	108
TAMIS.....	39, 356
TAMIS A FARINE AUTOMATIQUE.....	216
TAMIS A SUCRE.....	378
TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE.....	71
TAMPON DE TRANSFERT.....	401
TAMPONS A RECUPER.....	489
TAPIS ANTI-HUMIDITE.....	511
TAPIS EXOPAT, SILPAT.....	377
TAPIS RELIEF.....	336
TARTELETTE OBLONGUE.....	250
TARTELETTES.....	251
TASSEUR A ENTREMETS.....	323
TEMPEREUSE.....	394, 395
TEMPÉREUSE.....	394
TERRINE, fonte.....	28
TESTEUR D'HUILE.....	62
TETE DE LOUP.....	491
THERMOCOUPLE.....	201
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL.....	198, 206
THERMOMETRES.....	198 à 207
THERMOPLONGEUR.....	195
THERMO-PLONGEUR.....	77
TITREUSE DYMO.....	449
TOAST MIGNON.....	230
TOASTEURS.....	65, 66
TOILE SILPAT A MACARONS.....	242
TOILES A COUCHE.....	219
TOILES DE CUISSON.....	226, 242, 243
TOQUES.....	413
TOQUEUR A OEUF.....	110
TORCHONS.....	488
TOURTIÈRE À PIZZA.....	234
TRANCHE-FROMAGE.....	116
TRANCHEUR RÂPEUR.....	186
TRANCHEURS ÉLECTRIQUES.....	192, 193

TRANCHEUSE MANUELLE.....	190, 191
TRANCHEUSES	192
TREMPÉUSES.....	392 à 394
TRI DES DECHETS.....	500, 501
TRINGLE DE CUISINE	81
TRIPLE TOAST	230
TROUSSES A COUTEAUX.....	91, 104
TURBINES A GLACE.....	Voir SORBETIERES
TUYAU EPLUCHE AIL	152
TUYAU SPIRALE	399

U

USTENSILES DE SERVICE	439
-----------------------------	-----

V

VAISSELLE	Catalogue INSITU
VAPORISATEUR A HUILE	164
VERRE MESURE	213
VERRES.....	Catalogue INSITU
VERRINES PLASTIQUE.....	Catalogue FLO
VERRINES VERRE	Catalogue INSITU
VÊTEMENTS.....	509
VÊTEMENTS DE PROTECTION ET DE TRAVAIL	507
VIDE-ANANAS	108
VIDE-POMMES	107
VITRINES CHAUFFANTES.....	75
VOL AU VENT	329

W

WASSINGUES	493
WEDDING CAKE	272 à 274
WOK	6, 19, 25
WOK INDUCTION.....	57
WOK, anti-adhérent.....	20, 22

Z

ZESTEUR.....	107, 151
--------------	----------

INDEX NUMÉRIQUE



CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
01		03		044186.....	169, 389	062008.....	24	071104.....	26
010277.....	447	032035.....	12	044211.....	443	062009.....	24	071106.....	26
010384.....	447	032036.....	12	044213.....	443	062031.....	24	071108.....	26
011720.....	161	032037.....	12	044215.....	443	062032.....	24	071109.....	26
011721.....	538	032039.....	12	044217.....	443	062033.....	24	071110.....	26
011722.....	538	032107.....	379	044219.....	443	062034.....	24	071111.....	26
011723.....	538	032108.....	379	05		062035.....	25	071112.....	241
011724.....	538	032110.....	379	051070.....	15	062040.....	24	071113.....	26
012000.....	447	032114.....	379	054131.....	430	062051.....	24	071114.....	26
012010.....	447	032130.....	13	054150.....	430, 431	062052.....	24	071116.....	29
012015.....	447	032140.....	13	054151.....	430, 431	062053.....	24	071118.....	29
013204.....	30	034004.....	13	054153.....	431	062060.....	25	071120.....	29
013206.....	30	034005.....	13	054154.....	430	062062.....	25	071122.....	29
013221.....	539	034006.....	13	054158.....	430, 431	062063.....	25	071125.....	31
013222.....	539	034007.....	13	054160.....	431	062070.....	25	071129.....	31
013223.....	539	034010.....	12	054161.....	431	062072.....	25	071142.....	26
013224.....	539	034011.....	12	054163.....	431	062073.....	25	071144.....	27
013227.....	539	034014.....	12	054164.....	431	062080.....	25	071146.....	27
013229.....	538	034016.....	12	054165.....	431	062082.....	25	071148.....	27
013230.....	538	034017.....	12	054167.....	431	062083.....	25	071154.....	27
013231.....	538	034018.....	12	054168.....	431	062084.....	25	071155.....	27
013321.....	538	034019.....	12	054169.....	431	07		071157.....	27
015122.....	8	034025.....	12	054170.....	430	070522.....	25	071158.....	26
015210.....	81	034050.....	12	054171.....	430	070523.....	25	071190.....	29
017001.....	31	034051.....	12	054172.....	430	070528.....	25	071191.....	29
017002.....	31	034101.....	13	054173.....	430	070988.....	25	071230.....	52
017003.....	31	034103.....	13	054175.....	430	070990.....	25	071351.....	31
017004.....	31	034111.....	13	054176.....	430	070992.....	25	071370.....	38
017005.....	31	034113.....	13	054190.....	431	070993.....	25	071372.....	38
017082.....	159	04		054191.....	431	070994.....	28	071374.....	38
017084.....	159	044020.....	443	054193.....	431	070995.....	28	071389.....	38
017241.....	32	044025.....	443	054194.....	431	070996.....	28	071391.....	38
017242.....	32	044030.....	443	054200.....	431	070997.....	28	071399.....	38
017315.....	38	044032.....	443	054201.....	431	071036.....	24	071401.....	38
017316.....	38	044034.....	443	054301.....	430	071037.....	25	071452.....	32
017317.....	38	044036.....	443	054302.....	430	071038.....	25	071456.....	32
017318.....	38	044038.....	443	054303.....	430	071041.....	25	071518.....	27
017330.....	38	044040.....	443	054311.....	430	071050.....	25	071520.....	27
017332.....	38	044042.....	443	054312.....	430	071052.....	25	071527.....	27
017334.....	38	044044.....	443	054313.....	430	071055.....	76	071528.....	27
017335.....	38	044046.....	443	054321.....	430	071057.....	76	071627.....	27
017337.....	38	044048.....	443	054322.....	430	071058.....	29	071631.....	27
017345.....	38	044050.....	443	054323.....	430	071059.....	76	071635.....	27
017350.....	31	044055.....	443	054331.....	431	071070.....	28	071688.....	53
017360.....	40	044060.....	443	054332.....	431	071072.....	28	071689.....	53
017362.....	40	044064.....	443	054334.....	431	071074.....	28	071690.....	53
017364.....	41	044065.....	443	054361.....	431	071076.....	28	071694.....	53
017365.....	41	044067.....	443	054362.....	431	071078.....	28	071696.....	53
017410.....	39	044069.....	443	054363.....	431	071081.....	28	071698.....	53
019028.....	79	044071.....	443	054371.....	430	071083.....	28	071699.....	53
019029.....	79	044073.....	443	054372.....	430	071085.....	28	071940.....	51
019031.....	79	044110.....	442	054373.....	430	071087.....	28	071945.....	51
019033.....	79	044112.....	442	054382.....	430	071089.....	28	071950.....	51
019034.....	79	044114.....	442	06		071091.....	28	071985.....	51
019044.....	79	044116.....	442	061680.....	381	071093.....	28	071991.....	51
019047.....	79	044120.....	442	061684.....	381	071094.....	28	072029.....	213
02		044122.....	442	062001.....	24	071096.....	27	072040.....	49, 165
020212.....	39	044124.....	442	062002.....	24	071097.....	26	072045.....	49, 165
020420.....	38	044170.....	166, 388	062003.....	24	071098.....	26	072170.....	235
020422.....	38	044176.....	166, 388	062004.....	24	071099.....	26	072172.....	235
020424.....	38	044178.....	166, 388	062005.....	24	071100.....	26	072200.....	378
020426.....	38	044181.....	169, 389	062006.....	24	071101.....	26	072250.....	205
		044184.....	169, 389	062007.....	24	071102.....	26	072264.....	201
						071103.....	26	072266.....	201

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
072271	199	073182	146	090923	101	112023	47	112654	48
072325	50	073184	146	090925	101	112024	47	112656	48
072435	128	073186	146	090927	101	112025	47	112657	341
072437	128	073194	149	090931	101	112026	47	112662	49
072439	128	073195	149	090932	101	112028	47	112663	49, 61
072460	128	073200	149	090939	101	112030	52	112664	49
072465	128	073220	148	090941	101	112035	53	112666	49
072470	128	073221	148	090942	101	112040	47	112667	49
072490	130	073222	148	090943	101	112041	47	112668	49, 58
072495	130	073229	148	090944	101	112046	46, 235	112670	48
072523	114	079276	205	090945	101	112061	47	112672	48
072525	116	09		090947	101	112062	47	112674	48
072540	116	090040	116	090948	101	112063	47	112676	48
072547	116	090147	102	090949	101	112064	47	112686	48
072571	116	090161	95	090951	101	112065	47	112687	48
072580	116	090170	95, 102	090952	101	112066	47	112688	48
072595	144	090171	95, 102	090957	101	112070	49	112712	342
072615	541	090173	95	090962	101	112108	49	112714	342
072617	541	090175	95	099047	97	112110	52	112721	342
072619	541	090177	95	10		112112	52	112722	342
072630	541	090185	95	100036	506	112282	41	112730	47
072632	541	090300	102	100037	506	112293	46	112731	47
072634	541	090303	102	100038	506	112294	46	112732	47
072645	541	090310	102	100039	506	112295	46	112733	47
072647	541	090330	115	100046	508	112296	46	112734	47
072701	108	090347	116	100047	508	112297	46	112820	217
072703	108	090360	103	100050	50	112298	46	112822	217
072738	110	090362	103	100055	50	112300	46	112825	217
072748	110	090370	107	100070	50	112320	46	112826	217
072770	109	090380	106	100089	188	112334	110	112830	217
072773	109	090381	106	100104	188	112404	46	112831	217
072774	110	090382	106	100105	188	112405	46	112835	357
072812	546	090384	106	100110	118	112409	53	112836	357
072814	546	090397	106	100115	118	112411	53	112837	357
072816	546	090405	111	100125	62, 490	112419	42	112840	357
072855	546	090417	111, 140	100126	62, 490	112420	42	112845	357
072857	546	090420	115	100132	62, 490	112421	42	112850	357
072859	546	090440	107	100135	130	112422	42	112851	357
072874	152	090450	107	11		112424	42	112900	217
072890	152	090455	107	111002	55	112425	43	112901	217
072892	152	090460	107	111022	55	112429	42	112902	217
072897	152	090508	103	111023	55	112430	42	112903	217
072899	152	090570	112	111024	55	112434	43	113025	42
072900	189	090580	118	111025	55	112435	43	113030	42
072996	154	090615	118	111026	55	112437	43	113035	42
073085	116	090630	120	111027	55	112438	43	113040	42
073095	107	090665	120	111027	55	112439	43	113041	45
073115	144	090801	100	111035	55	112443	109	113042	45, 362
073120	144	090803	100	111036	55	112501	339	113045	42
073135	115	090806	100	111046	55	112503	115	113050	42
073140	147	090807	100	111055	55	112609	49, 165	113090	45, 207
073141	147	090808	100	111060	52	112611	48	113092	45, 207
073145	147	090809	100	111061	52	112612	48	113330	42
073146	147	090820	100	111320	245	112613	48	113331	42
073147	147	090826	100	111892	238	112614	48	113332	42
073148	147	090827	100	112011	52	112615	48	113334	42
073149	147	090831	100	112012	52	112632	48	113338	42
073150	147	090835	100	112013	52	112633	48	113345	42
073151	147	090836	100	112015	52	112634	48	113501	42
073159	149	090902	101	112016	52	112641	402	113525	44
073170	146	090911	101	112018	52	112643	402	113535	44
073175	146	090913	113, 341	112019	52	112649	48	113545	44
073180	146	090921	101	112021	47	112650	48	113720	44
073181	146	090922	101	112022	47	112652	48	113724	44

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
113735.....	44	116037.....	362	116456.....	33	118506.....	220	120059.....	113
113745.....	44	116041.....	362	116458.....	213	118507.....	220	120060.....	113
113825.....	44	116043.....	362	116515.....	40, 163	118508.....	220	120061.....	113
113833.....	44	116045.....	362	116523.....	542	118509.....	220	120062.....	113
114005.....	44	116048.....	363	116524.....	542	118510.....	220	120064.....	113
114006.....	45, 402	116050.....	217	116525.....	542	118511.....	220	120071.....	113
114112.....	51	116052.....	361	116526.....	542	118512.....	220	120083.....	95, 341
114113.....	51	116201.....	216	116530.....	541	118513.....	220	120084.....	341
114114.....	51	116202.....	216	116531.....	541	118515.....	220	120087.....	95, 341
114115.....	51	116203.....	216	116532.....	541	118516.....	220	120093.....	341
114117.....	51	116204.....	216	116533.....	541	118519.....	220	120094.....	341
114118.....	51	116205.....	216	116534.....	541	118520.....	220	120096.....	341
114120.....	51	116206.....	216	116540.....	163	118521.....	220	120100.....	92
114121.....	51	116207.....	216	116601.....	163	118522.....	220	120102.....	92
114122.....	51	116208.....	216	116605.....	163	118523.....	220	120104.....	92
114131.....	51	116219.....	31	118003.....	231	118525.....	220	120105.....	92
114132.....	51	116220.....	31	118005.....	235	118526.....	220	120106.....	92
114141.....	51	116225.....	216	118006.....	235	118528.....	220	120107.....	92
115002.....	356	116233.....	216	118007.....	235	118534.....	220	120108.....	92
115003.....	356	116234.....	216	118101.....	231	118537.....	220	120109.....	92
115004.....	356	116235.....	216	118102.....	231	118539.....	220	120111.....	92
115005.....	356	116236.....	216	118103.....	231	118541.....	220	120113.....	92
115006.....	356	116237.....	216	118104.....	231	118543.....	220	120114.....	92
115007.....	356	116260.....	43	118105.....	231	118545.....	220	120115.....	92
115008.....	356	116270.....	216	118111.....	231	118547.....	220	120116.....	92
115009.....	356	116271.....	216	118114.....	231	118549.....	220	120131.....	89
115012.....	356	116272.....	216	118115.....	231	118550.....	220	120132.....	89
115015.....	356	116273.....	216	118116.....	231	118560.....	219	120133.....	89
115017.....	356	116274.....	216	118121.....	231	118565.....	219	120134.....	89
115020.....	39, 356	116340.....	156	118122.....	231	118570.....	219	120136.....	89
115045.....	378	116341.....	156, 400	118123.....	231	118575.....	219	120137.....	89
115051.....	356	116342.....	156	118124.....	231	118580.....	219	120139.....	89
115052.....	356	116343.....	156	118130.....	231	118660.....	219	120141.....	89
115053.....	356	116344.....	156	118132.....	231	118665.....	219	120143.....	89
115054.....	356	116351.....	33	118133.....	231	118670.....	219	120144.....	89
115060.....	216	116352.....	33	118135.....	231	118680.....	219	120145.....	89
115071.....	39	116353.....	33	118136.....	231	118990.....	230	120146.....	89
115082.....	39	116354.....	33	118138.....	231	118991.....	216	120185.....	120
115083.....	39	116355.....	33	118139.....	231	119001.....	50	120201.....	84
115084.....	39	116356.....	33	118140.....	231	119002.....	50	120202.....	84
115085.....	39	116378.....	156	118141.....	231	119005.....	50	120204.....	84
115092.....	39	116379.....	156	118142.....	231	119007.....	50	120205.....	84
115208.....	356	116380.....	156	118143.....	231	12		120206.....	85
115212.....	356	116382.....	156	118302.....	217, 492	120006.....	224	120207.....	85
116002.....	363	116383.....	156	118305.....	217	120008.....	73	120209.....	84
116004.....	363	116384.....	156	118306.....	217	120013.....	225	120210.....	85
116006.....	363	116386.....	156	118310.....	217, 492	120018.....	225	120211.....	84
116008.....	363	116387.....	156	118312.....	217, 487	120022.....	225	120215.....	85, 113
116009.....	363	116388.....	156	118314.....	217	120023.....	225	120218.....	85
116011.....	363	116400.....	156	118318.....	490	120025.....	225	120219.....	86
116012.....	363	116401.....	156	118320.....	230, 490	120026.....	225	120220.....	85
116013.....	363	116403.....	156	118321.....	230, 490	120032.....	224	120221.....	85
116014.....	363	116404.....	156	118322.....	230, 490	120034.....	224	120223.....	85
116015.....	363	116405.....	156	118325.....	230, 490	120035.....	224	120225.....	85
116016.....	363	116406.....	156	118326.....	230, 490	120036.....	223	120228.....	86
116017.....	363	116430.....	342	118328.....	230, 490	120037.....	223	120230.....	86
116018.....	363	116434.....	164	118330.....	230	120038.....	223	120231.....	86
116020.....	363	116436.....	164	118332.....	230	120039.....	223	120232.....	86
116031.....	362	116437.....	164	118390.....	77	120042.....	223	120233.....	90
116032.....	362	116451.....	33	118501.....	220	120054.....	225	120234.....	86
116033.....	362	116452.....	33	118502.....	220	120055.....	225	120235.....	86
116034.....	362	116453.....	33	118503.....	220	120056.....	225	120237.....	86
116035.....	362	116454.....	33	118504.....	220	120057.....	341	120238.....	88
116036.....	362	116455.....	33	118505.....	220	120058.....	225	120239.....	86

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
120240	85	120402	93	120794	70	121164	63	127611	125
120241	88	120403	93	120797	71	121165	542	127614	125
120243	86	120404	93	120801	112	121166	63	127615	124
120244	87	120405	93	120802	112	121168	63	127616	124
120245	85	120406	96, 102	120804	112	121178	63	127620	123
120246	86	120407	96	120806	112	121182	63	127621	125
120247	86	120408	96	120809	112	121190	62	127622	124
120248	88	120409	96	120817	112	121191	62	127623	124
120250	88	120410	96	120818	112	121192	62	127624	124
120252	88	120411	96, 113	120829	50	121195	62	13	
120253	88	120412	174, 541	120830	50	121204	543	130010	129
120254	87	120413	96	120831	50	121206	543	130043	129
120255	88	120414	96	120832	50	121208	543	130044	129
120256	88	120415	96	120833	50	121214	543	130046	129
120257	87	120416	96	120836	50	121216	543	130048	129
120258	87	120417	95	120837	50	121218	543	130050	129
120259	87	120418	95	120838	60	121220	543	130052	129
120260	88	120419	95	120841	50	121230	543	130054	129
120261	87	120421	93	120842	50	121232	543	130056	129
120262	88	120422	93	120852	50	121233	543	130066	129
120263	88	120423	96	120853	59	122002	116	130067	129
120264	88	120425	175	120861	118	122003	111	130068	129
120265	88	120426	175	120901	106	122004	116	130069	129
120266	88	120430	93, 102	120902	106	122011	116, 117	130070	129
120267	87	120431	93	120903	108	122012	550	130071	129
120268	87	120435	102	120904	107	122013	550	130074	129
120269	87	120436	102	120906	106	122014	550	130076	129
120270	90	120440	174	120907	108	122015	117	130078	129
120271	86	120451	112	120908	107	122016	116	130080	129
120272	87	120472	176	120909	107	122017	116	130082	129
120273	87	120474	176	120910	107	122021	116	130083	129
120274	87	120480	176	120912	107	122031	116	130090	129
120278	87	120482	176	120913	108	123050	118	130101	128
120280	87	120483	176	120914	108	123055	118	130102	128
120281	90	120502	93	120916	107	123056	118	130103	128
120282	90	120505	115	120917	111	123059	118	130105	128
120283	90	120510	94	120919	111	123060	118	130106	128
120285	120	120515	94	120920	108	124011	104	130130	508
120286	90	120520	94	120925	107	124505	103	130135	508
120287	90	120522	118	120932	107	125042	120	130140	508
120288	121	120523	118	120938	108	125046	120	130145	508
120296	121	120524	118	120939	108	125047	120	130150	508
120297	121	120525	94	121001	111	125050	120	130151	508
120301	121	120526	118	121004	111	125055	120	130152	508
120302	121	120533	94	121006	111	125072	120	130155	508
120303	121	120535	94	121007	111	126001	103	130160	508
120305	91	120536	94	121008	111	126003	103	130175	508
120306	121	120539	94, 113	121009	111	126007	103	130217	508
120307	121	120543	94	121010	111	126012	103	130290	488
120310	91	120615	189	121011	111	126014	103	130299	488
120312	91	120625	189	121013	111	126060	103	130300	488
120315	120	120627	189	121021	113	126901	105	130311	129
120316	120	120629	189	121030	107	126903	104	130312	129
120319	87, 90	120735	195	121042	115	126904	104	130315	129
120328	90	120739	195	121043	115	126910	105	130317	129
120330	90	120746	541	121045	115	126920	105	130340	507
120332	90	120751	195	121048	115	127015	91	130342	507
120340	122	120764	551	121050	114	127018	91	130344	507
120350	87	120766	66	121100	115	127020	91	130425	130
120351	87	120789	58	121103	115	127021	91	130426	130
120360	90	120790	71	121134	114	127515	546	130427	130
120361	90	120791	58	121135	112	127605	122	130536	509
120390	85	120792	58	121136	115	127606	122	130537	509
120401	93	120793	70	121157	542	127609	125	130538	509

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
130539.....	509	140399.....	458	141031.....	234, 360	150165.....	326	150486.....	332
130540.....	509	140405.....	459	141035.....	234	150182.....	489	150487.....	332
130541.....	509	140407.....	459	141105.....	361	150196.....	489	150488.....	332
130542.....	509	140415.....	459	141110.....	360	150201.....	328	150489.....	332
130543.....	509	140417.....	459	141115.....	361	150205.....	328	150494.....	332
130544.....	509	140433.....	465	141116.....	361	150206.....	328	150495.....	332
130545.....	509	140435.....	465	141120.....	360	150207.....	328	150504.....	486, 493
130546.....	509	140439.....	465	149086.....	477	150208.....	328	150506.....	491
130700.....	126	140462.....	464	149094.....	460	150209.....	328	150507.....	491
130701.....	126	140477.....	464	149097.....	460	150210.....	328	150508.....	486, 491
130715.....	126	140485.....	464	149098.....	460	150211.....	328	150510.....	486, 491
130801.....	131	140487.....	464	149099.....	460	150213.....	489	150512.....	327
130802.....	131	140491.....	464	149100.....	460	150214.....	327	150513.....	327
130803.....	131	140501.....	460	149102.....	463	150215.....	327	150514.....	327
130804.....	131	140502.....	460	149103.....	461	150216.....	328	150516.....	487
130805.....	131	140503.....	460	149104.....	460	150217.....	327	150517.....	487
130811.....	131	140504.....	460	149105.....	460	150220.....	329	150518.....	499
130812.....	131	140505.....	460	149106.....	460	150225.....	329	150520.....	499
130813.....	131	140506.....	460			150230.....	329	150522.....	499
130814.....	131	140507.....	461	15		150231.....	329	150527.....	495
130815.....	131	140508.....	461	150001.....	492	150232.....	329	150532.....	494
130821.....	131	140515.....	460	150005.....	492	150241.....	328	150540.....	511
130822.....	131	140516.....	460	150030.....	492	150244.....	328	150552.....	493
130823.....	131	140517.....	477	150070.....	487	150247.....	328	150553.....	495
130824.....	131	140521.....	476	150081.....	490	150251.....	489	150555.....	495
130825.....	131	140523.....	463	150085.....	487	150252.....	489	150560.....	494
131020.....	127	140524.....	232, 463	150096.....	490	150253.....	489	150561.....	494
139002.....	130	140526.....	460	150098.....	490	150254.....	489	150562.....	494
139004.....	509	140531.....	463	150101.....	326	150310.....	329	150563.....	494
139005.....	130	140550.....	459	150102.....	326	150312.....	329	150564.....	494
139006.....	130	140553.....	459	150103.....	326	150320.....	331	150565.....	495
14		140555.....	459	150104.....	326	150350.....	332	150566.....	495
140004.....	358	140567.....	465	150110.....	326	150370.....	501	150567.....	495
140005.....	358	140571.....	465	150111.....	326	150371.....	501	150568.....	495
140006.....	358	140586.....	467	150112.....	326	150372.....	501	150569.....	495
140007.....	358	140587.....	460	150113.....	326	150380.....	500	150571.....	495
140016.....	359	140588.....	467	150114.....	326	150381.....	500	150573.....	495
140018.....	359	140589.....	460	150115.....	326	150382.....	500	150575.....	493
140022.....	358	140605.....	465	150116.....	326	150383.....	500	150577.....	493
140028.....	359	140702.....	467	150117.....	326	150384.....	500	150578.....	495
140030.....	359	140704.....	467	150118.....	326	150385.....	500	150579.....	493
140032.....	359, 550	140705.....	467	150119.....	326	150387.....	500	150600.....	494
140033.....	359, 550	140708.....	467	150120.....	326	150387.....	500	150602.....	494
140034.....	359, 550	140709.....	467	150121.....	326	150390.....	500	152001.....	335
140035.....	359, 550	140721.....	467	150122.....	326	150403.....	330	152002.....	335
140102.....	278	140722.....	467	150123.....	326	150405.....	329	152003.....	335
140105.....	359	140723.....	467	150124.....	326	150426.....	330	152004.....	335
140122.....	358	140731.....	467	150125.....	326	150427.....	330	152006.....	335
140124.....	358	140732.....	467	150126.....	326	150450.....	334	152008.....	335
140126.....	358	140733.....	467	150127.....	326	150451.....	334	152009.....	335
140201.....	379	140761.....	470	150128.....	326	150452.....	334	152011.....	335
140203.....	379	140762.....	470	150151.....	326	150455.....	334	152017.....	335
140204.....	342	140808.....	458	150152.....	326	150456.....	334	153005.....	330
140206.....	360	140811.....	458	150153.....	326	150458.....	334	153006.....	330
140377.....	459	140862.....	469	150154.....	326	150460.....	332	153008.....	331
140381.....	459	140872.....	469	150155.....	326	150465.....	332	153009.....	331
140383.....	459	140950.....	449	150156.....	326	150467.....	488	153012.....	330
140385.....	459	140952.....	449	150157.....	326	150469.....	488	153014.....	330
140386.....	459	141002.....	360	150158.....	311, 326	150475.....	332	153016.....	330
140387.....	459	141004.....	360	150159.....	326	150476.....	332	153017.....	330
140392.....	459	141006.....	360	150160.....	326	150481.....	332	153020.....	331
140394.....	459	141010.....	360	150161.....	326	150482.....	332	153030.....	251, 329
140396.....	459	141012.....	360	150162.....	326	150483.....	332	153035.....	265, 331
140398.....	459	141013.....	360	150163.....	326	150484.....	332	153039.....	297
		141029.....	360	150164.....	326	150485.....	332		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
153040	297	160204	345	167062	349	167516	352	182128	97
153044	297	160205	345	167063	349	167517	352	182129	97
153045	297	160206	345	167064	349	167518	352	182130	98, 115
153046	297	160208	345	167065	349	167520	352	182134	97
153047	297	160210	345	167080	347	167532	352	182135	97
153048	297	160599	79	167082	347	167542	352	182136	97
153052	297	161002	345	167084	347	167702	352	182140	97
153065	297	161003	345	167086	347	167703	352	182141	97
153079	297	161004	345	167088	347	167704	352	182142	97
153105	297	161005	345	167101	348	167705	352	182145	97
153136	297	161006	345	167102	348	167712	352	182160	49, 165
153190	297	161007	345	167103	348	167713	352	182180	98
153198	297	161008	345	167104	348	167714	352	182187	98
153301	318	161204	345	167105	348	167715	352	182203	97, 102
153303	318	161205	345	167106	348	167722	352	182204	97
153306	318	161206	345	167107	348	167723	352	182212	97
154001	329	161207	345	167108	348	167724	352	182213	97
154011	379	161208	345	167109	348	167725	352	182214	97
154012	379	165006	344	167110	348	167732	352	182227	97
154013	379	165007	344	167111	348	167733	352	182228	97
154014	379	165009	344	167112	348	167734	352	182235	97
154015	379	165010	344	167113	348	167735	352	182236	97
154016	379	165016	344	167114	348	167742	352	182240	97
154017	379	165018	344	167115	348	167743	352	182241	97
154018	379	165030	344	167116	348	167744	352	182291	97
154020	379	166001	350	167130	349	167745	352	182295	98
154025	331	166002	350	167135	348	167752	352	182303	97, 102
154050	341	166003	350	167140	348	167753	352	182304	97
154051	341	166004	350	167141	348	167754	352	182312	97
154052	341	166006	350	167142	348	167755	352	182313	97
154054	329	166007	350	167151	348	167762	353	182314	97
154055	329	166008	350	167152	348	167763	353	182315	98, 115
154060	329	166010	350	167170	348	167764	353	182324	98
154062	329	166160	347	167171	348	167765	353	182327	97
154063	329	166161	347	167175	349	167766	353	182328	97
154065	329	166500	353	167180	349	167767	353	182329	97
154067	329	166501	353	167300	350	167768	353	182330	98, 115
154101	223	166700	353	167302	350	167769	353	182334	97
154102	223	166701	353	167303	350	167900	353	182335	97
154103	223	167012	349	167304	350	168001	351	182336	97
154152	331	167013	349	167306	350	169001	346	182340	97
159010	491	167014	349	167333	350	169002	346	182341	97
159011	491	167015	349	167345	350	169003	346	182342	97
159027	62	167022	349	167355	350	169004	79	182403	97, 102
159041	511	167023	349	167370	350	18		182404	97
159082	501	167024	349	167380	350	181006	108	182412	97
159083	511	167025	349	167430	350	181009	108	182413	97
159085	511	167030	349	167452	350	181021	112, 235	182414	97
159099	488	167031	349	167500	352	181046	118	182427	97
159103	490	167032	349	167501	352	181065	234	182428	97
159105	78	167033	349	167502	352	181151	116	182429	97
159115	78, 160	167034	349	167503	352	182101	98	182434	97
159116	78, 160	167035	349	167504	352	182103	97, 102	182435	97
159117	71	167041	349	167505	352	182104	97	182436	97
159121	71	167042	349	167506	352	182105	98	182440	97
16		167043	349	167507	352	182106	98	182441	97
160112	345	167044	349	167508	352	182109	98, 113	182442	97
160113	345	167045	349	167509	352	182110	98	182503	97, 102
160114	345	167051	349	167510	352	182112	97	182504	97
160115	345	167052	349	167511	352	182113	97	182512	97
160116	345	167053	349	167512	352	182114	97	182513	97
160117	345	167054	349	167513	352	182121	98	182514	97
160202	345	167055	349	167514	352	182124	98	182521	98
160203	345	167061	349	167515	352	182127	97	182527	97

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
182528.....	97	186904.....	173	210357.....	172	211010.....	193	212502.....	182
182529.....	97	186905.....	173	210358.....	172	211013.....	174	212503.....	182
182534.....	97	187501.....	194	210359.....	172	211014.....	193	212504.....	182
182535.....	97	187502.....	194	210360.....	172, 546	211020.....	193	212507.....	182
182536.....	97	187503.....	194	210361.....	172, 546	211023.....	193	212510.....	544
182540.....	97	187504.....	194	210362.....	172, 546	211030.....	193	212511.....	544
182541.....	97	187505.....	194	210363.....	172, 546	211031.....	192	212512.....	544
182542.....	97	187699.....	443	210364.....	172, 546	211042.....	192	212513.....	544
182603.....	97, 102	187700.....	443	210365.....	172, 546	211043.....	192	212514.....	544
182604.....	97	187701.....	443	210366.....	172, 546	211053.....	192	212515.....	544
182610.....	98	187702.....	443	210370.....	172	211098.....	192	212530.....	181
182612.....	97	187703.....	443	210371.....	172	211103.....	552	215001.....	143
182613.....	97	187704.....	443	210401.....	180	211104.....	552	215005.....	143
182614.....	97	187705.....	443	210402.....	180	211105.....	552	215010.....	545
182634.....	97	187706.....	443	210534.....	173	211106.....	552	215017.....	545
182635.....	97	187707.....	443	210535.....	173	211107.....	552	215018.....	545
182636.....	97	187708.....	443	210545.....	173	211108.....	552	215021.....	545
182803.....	99	187709.....	443	210595.....	173	211121.....	552	215022.....	545
182811.....	99	187710.....	443	210611.....	538	211123.....	552	215023.....	545
182812.....	99	187711.....	443	210612.....	538	211124.....	552	215040.....	143
182813.....	99	187712.....	443	210613.....	538	211125.....	552	215043.....	545
182821.....	99	187713.....	443	210616.....	538	211126.....	552	215044.....	545
182829.....	99	187714.....	443	210617.....	538	211127.....	552	215045.....	545
182835.....	99	19		210630.....	538	211128.....	552	215046.....	545
182840.....	99	190774.....	175	210631.....	538	211132.....	552	215047.....	545
182841.....	99	21		210632.....	538	211133.....	552	215050.....	144
183956.....	187	210010.....	187	210634.....	538	211134.....	552	215051.....	144
185301.....	119	210030.....	187	210635.....	538	211135.....	552	215052.....	144
185302.....	119	210032.....	544	210636.....	538	211136.....	552	215060.....	142
185303.....	119	210033.....	544	210655.....	185	211137.....	552	215065.....	546
185304.....	119	210034.....	544	210657.....	185	211138.....	552	215066.....	546
185305.....	119	210035.....	544	210660.....	185	211140.....	552	215068.....	546
185306.....	119	210051.....	186	210662.....	185	211142.....	552	215070.....	546
185307.....	119	210054.....	186	210671.....	538	211143.....	552	215072.....	546
185308.....	119	210055.....	186	210672.....	538	211148.....	552	215074.....	546
185309.....	119	210057.....	186	210673.....	538	211205.....	191	215085.....	545, 546
185310.....	119	210073.....	186	210674.....	538	211206.....	191	215086.....	546, 548
185406.....	196	210101.....	544	210680.....	538	211207.....	191	215112.....	545
185411.....	197	210102.....	544	210681.....	538	211208.....	191	215115.....	545
185415.....	197	210103.....	544	210682.....	538	211215.....	191	215131.....	140
185508.....	160	210104.....	544	210683.....	538	211217.....	191	215132.....	541
186206.....	188	210105.....	544	210684.....	538	211635.....	190	215133.....	541
186305.....	72	210106.....	544	210702.....	175	211640.....	190	215134.....	541
186306.....	72	210107.....	544	210711.....	178	211650.....	190	215155.....	145
186403.....	27	210108.....	544	210712.....	174, 541	211651.....	190	215158.....	145
186404.....	27	210109.....	544	210713.....	541	212007.....	187	215250.....	145
186405.....	27	210110.....	544	210714.....	541	212011.....	189	215255.....	548
186408.....	27	210111.....	544	210715.....	175	212014.....	189	215256.....	548
186409.....	27	210113.....	544	210716.....	541	212016.....	546	215257.....	548
186601.....	150	210115.....	544	210719.....	174	212017.....	546	215258.....	548
186604.....	150	210131.....	544	210731.....	174	212018.....	546	215259.....	548
186615.....	151	210155.....	186	210738.....	175	212019.....	546	215261.....	548
186620.....	151	210170.....	543, 544	210741.....	175	212022.....	189	215262.....	548
186621.....	151	210171.....	543	210750.....	179	212023.....	546	215263.....	548
186622.....	151	210174.....	543	210801.....	176	212026.....	548	215264.....	548
186623.....	151	210175.....	543	210803.....	176	212028.....	548	215265.....	548
186624.....	151	210176.....	543	210804.....	176	212029.....	548	215266.....	548
186625.....	151	210177.....	543	210820.....	176	212120.....	540	215267.....	548
186627.....	151	210340.....	181	210826.....	176	212121.....	540	215268.....	548
186631.....	150	210351.....	180	210838.....	176	212123.....	540	215269.....	548
186900.....	179	210353.....	180	210840.....	176	212124.....	540	215270.....	548
186901.....	179	210354.....	180	210843.....	176	212125.....	540	215271.....	548
186902.....	173	210355.....	172	210853.....	176	212126.....	540	215272.....	548
186903.....	173			211005.....	178	212128.....	540	215301.....	107, 144

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
215304	110	215758	547	240322	57	245420	76	250552	206
215306	110	215760	154	240380	550	245424	76	250559	204
215307	110	215765	154	240381	550	245515	60	250560	204
215312	108	215768	547	240382	550	245518	60	250561	204
215313	109	215790	547	240383	550	245520	66	250562	205
215315	109	215791	547	240390	550	245530	66	250565	205
215317	109	215792	547, 548	240391	550	245540	61	250566	205
215408	107	215793	547	240392	550	245545	61	250567	205
215420	188	215794	548	240393	550	245550	67	250568	205
215421	188	215795	548	240400	550	245601	59	250570	206
215425	110	215796	548	240401	550	245603	59	250571	204
215431	152	215797	548	240402	550	245605	59	250601	209
215432	152	215798	548	240403	550	245610	66	250602	209
215437	152	215799	548	240405	57	245642	61	250603	209
215452	156	215800	548	240406	57	245647	61	250604	209
215503	140	215831	138	240466	76	245900	78	250606	209
215505	140	215836	136	240468	76	245902	160	250608	209
215513	140	215838	136	240508	63			250611	209
215514	140	215841	547	240512	542	25		250650	202
215515	140	215851	138	240513	542	250105	206	250651	202
215521	546	215861	547	240515	60	250108	206	250655	204
215522	546	215866	547	240520	66	250112	206	251000	213
215523	546	215868	547	240522	65	250122	208, 382	251001	213
215524	546	216011	152	240524	551	250124	208, 382	251003	213
215525	546	216012	152	240550	64	250126	208, 382	251003	213
215580	141	216015	152	240552	64	250128	208, 382	251005	213
215582	141	216032	150	240561	542	250130	208, 382	251010	30
215587	542	216100	151	240562	542	250152	206	251012	213
215588	542	216139	151	240563	542	250154	206	251101	213
215589	542	219081	544	240564	542	250301	205	251102	213
215602	188			240564	542	250302	205	251105	213
215605	188	23		240569	542	250303	205	251110	213
215609	135	230006	154	241501	551	250305	206	251120	213
215611	138	230007	154	241502	551	250315	203	251130	213
215612	134	230008	154, 548	241548	69	250325	203	252004	213
215613	138	230010	154, 548	241550	69	250330	203	252010	213
215614	134	230101	154	241554	67	250331	203	252030	213
215615	136	230190	155	241555	67	250332	203	252050	213
215616	136	230203	155	241558	68	250340	206	252052	539
215618	136	230207	155	241560	68	250345	202	252053	539
215619	136	230209	155	241562	68	250350	202	252055	539
215626	136	230210	155	241563	68	250500	203	252056	539
215627	136	230214	548	242302	541	250501	199	252058	539
215628	136	230238	548	242303	541	250502	198	252059	539
215641	139	230250	548	242305	70	250503	198	252091	212
215643	134, 137, 139	230252	548	242307	70	250505	201	252093	212
215651	137	230253	548	242308	541	250510	201	252116	212
215690	138	230255	548	242313	71	250513	198	252121	212
215710	140	230256	548	242314	541	250514	199	252216	210
215720	140, 541	230257	548	242316	541	250515	198	252220	210
215721	541	24		242318	541	250516	199	252225	212
215722	541	240120	542	242319	541	250520	198	252228	211
215731	547	240121	542	242322	541	250522	201	252230	211
215732	547	240122	542	242350	400	250523	202	252233	211
215733	547	240150	74	242509	77	250528	200	252235	211
215734	547	240202	73	245002	64	250536	200	252250	539
215735	547	240206	73	245010	65	250537	200	252251	539
215736	547	240213	74	245012	65	250538	200	252253	539
215738	547	240215	74	245015	64	250539	200	252254	539, 540
215742	547	240269	76	245020	78	250541	200	252256	539, 540
215744	547	240270	76	245030	78	250544	197, 200	252261	539
215745	547	240304	56	245060	72	250545	199	252262	539
215746	547	240308	56	245100	72	250546	199	252263	540
215748	547	240315	57	245103	75	250548	204	252264	539
				245105	75	250549	204	252265	539

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
252266	540	257145	448, 458	260435	392	262606	545	263537	375
252267	540	257147	448, 458	260441	397	262607	545	263538	375
252268	539	257310	455	260442	542	262608	545	263540	374
252269	540	257312	455	260443	542	262609	545	263542	374
252270	539	257315	455	260444	542	262610	545	263543	374
252271	539	257320	455	260447	542	262611	545	263544	374
252272	540	257325	455	260448	542	262612	545	263545	374
252273	540	257335	455	260449	542	262613	545	263550	374
252274	540	257336	455	260455	392	262614	545	264052	547
252280	539	257340	455	260456	392	262615	545	264054	547
252281	539	257350	455	260501	393	262616	545	264062	549
252282	540	257360	455	260510	393	262617	545	264063	549
252283	539	257375	455	260516	393	262618	545	264064	549
252284	539	257380	455	260522	394	262619	545	264065	549
252291	539	257901	305	260590	394	262620	545	264066	549
252292	539	257902	305	261905	402	262621	545	264067	549
254004	457	257903	305	261908	402	262622	545	264069	399
254518	457	257904	305	261911	402	262623	545	264071	399
255000	457	257905	306	261912	402	262627	545	264101	399
255050	457	257906	309	261915	402	262629	545	264103	549
255100	457	257907	307	262001	401	263003	545	264105	549
255150	457	257908	309	262002	401	263004	545	264106	549
255200	457	257909	307	262010	401	263005	545	264107	549
255205	457	257912	305	262012	401	263006	545	264908	366
255310	457	257913	307	262013	401	263007	545	265107	551
255315	457	257914	308	262014	401	263008	545	265108	385
255320	457	257915	308	262015	401	263009	545	265110	385
256010	456	257916	307	262016	401	263010	545	265111	551
256012	456	257917	305	262017	401	263102	369	265113	551
256013	456	257920	305	262019	401	263110	370	265114	385, 543
256015	456	257921	305	262020	401	263111	371	265115	551
256018	456	257922	307	262021	401	263113	371	265220	386
256020	456	257925	307	262022	401	263114	371	265221	386
256025	456	257926	306	262023	401	263121	370	265230	387
256035	456	257928	307	262024	401	263122	370	265250	387
256036	456	257929	307	262030	401	263123	370	265276	551
256040	456	257930	306	262201	376	263124	370	265280	551
256050	456	257931	306	262204	377	263125	370	265281	551
256060	456	257940	306	262205	376	263126	370	265301	384
256070	456	257985	306	262210	377	263141	371	267002	196
256075	456	257990	308	262215	376	263143	371	267003	196
256080	456	257991	309	262216	544	263144	371	267005	197
256501	456	258824	356	262217	544	263148	371	267011	196
256502	456	258825	163	262230	378	263151	371	267012	196
256512	456	26		262235	378	263158	371	267013	196
256513	456	260201	551	262260	380	263160	371	267014	196
256514	456	260202	551	262263	380	263163	371	267016	196
256516	456	260203	551	262264	380	263164	371	267022	196
256519	456	260204	551	262272	380	263169	370	267023	196
256601	456	260205	551	262273	380	263500	373, 474	267024	196
257001	448, 458	260401	395	262276	380	263509	117	267026	196
257002	448, 458	260402	395	262289	378	263510	117	267027	196
257003	448, 458	260403	395	262290	378	263512	374, 375	267028	196
257004	448, 458	260405	395	262291	378	263513	117	267032	196
257005	448, 458	260412	395	262527	200	263520	373	267034	196
257006	448, 458	260415	394	262542	378	263521	373	267035	196
257007	448, 458	260421	397	262545	378	263522	373	267036	196
257008	448, 458	260424	542	262547	377	263523	373	267042	196
257010	448	260425	542	262548	377	263524	373	267043	196
257011	448	260426	542	262601	372	263528	373	267044	196
257012	448	260427	542	262602	545	263530	375	267046	196
257013	448	260428	542	262603	545	263531	375	267047	196
257135	448, 458	260429	542	262604	545	263535	375	267099	197
257140	448, 458	260434	392	262605	545	263536	375		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
27		310201	236	311122	227	33		331204	252
270212	129	310202	236	311125	227	330131	258	331205	252
270214	129	310203	236	311133	227	330132	258	331206	252
270216	129	310211	236	311135	227	330133	258	331207	252
270218	129	310212	236	311138	227	330134	258	331208	252
270220	129	310213	236	311141	227	330135	258	331209	252
270221	129	310222	236	311204	226	330136	258	331210	252
270223	129	310223	236	311205	226	330137	258	331211	252
275501	238	310401	237	311214	226	330138	258	331212	252
275503	238	310402	237	311215	226	330602	265	331213	252
275504	434	310403	237	311240	226	330604	265	331214	252
275505	434	310404	237	312110	240	330605	265	331216	252
275508	434	310405	237	312123	241	330606	265	331264	271
275509	434	310406	237	312124	241	330611	265	331265	271
28		310407	237	312126	241	330612	265	331268	270
280001	175	310408	237	312130	222, 240	330613	265	331270	270
280184	510	310409	237	312131	222, 240	330614	265	331271	270
280185	510	310433	236	312132	222, 240, 241	330615	265	331273	270
280186	510	310434	236	312212	240	330616	265	331274	270
280187	510	310435	236	312501	240	330621	258	331275	270
280188	510	310436	236	312502	240	330622	258	331276	270
280189	510	310437	236	312503	240	330623	258	331283	270
280190	510	310439	234	312504	240	330624	258	331284	270
280191	510	310440	234	312505	240	330625	258	331285	270
280192	510	310441	234	313004	257, 342	330626	258	331286	270
280193	510	310442	234	313503	240, 257, 342	330641	258	331293	270
280194	510	310445	234	32		330642	258	331294	270
280195	510	310446	234	320200	244	330644	258	331295	270
280196	510	310447	234	320201	244	330645	258	331297	270
280434	510	310448	234	320202	244	330646	258	331298	270
280435	510	310449	234	320203	244	330647	258	331299	270
280436	510	310451	234	320205	171, 245	331052	269	331301	270
280437	510	310455	241	320211	244	331054	269	331311	261
280438	510	310465	234	320213	244	331056	269	331312	261
280439	510	310466	234	320213	244	331062	264	331313	261
280440	510	310467	234	320230	244	331065	264	331413	261
280441	510	310468	234	320231	244	331071	264	331415	261
280442	510	310601	238	320233	244	331072	264	331591	257
280443	510	310604	238	320253	245	331073	264	331592	257
280445	510	310606	238	320260	245	331074	264	331593	257
280446	510	310609	238	320412	243	331075	264	331594	257
280747	541	310610	238	321000	242	331076	264	331595	257
281049	508	310612	238	321001	242	331077	264	331596	257
281894	176	310615	238	321002	242	331078	264	331601	265
281895	177	310621	238	321003	242	331082	264	331602	265
281899	538, 546	310623	238	321004	243	331094	262	331603	265
283062	176	310624	238	321008	242	331095	262	331611	251
283245	109	310625	238	321009	242	331096	262	331612	251
283787	173	310634	434	321012	226	331097	262	331613	251
30		310635	434	321014	226	331098	262	331663	261
303036	379	310712	241	321030	243, 377	331099	262	331664	261
304042	379	310713	241	321031	243, 377	331101	262	331665	261
305016	379	310717	241	321032	243	331110	261	331666	261
305020	379	310718	241	321200	276, 375	331121	254	331682	261
31		310730	260	321201	276, 375	331123	254	331683	261
310101	237	310731	260	321202	276, 375	331125	254	331684	261
310103	237	310732	260	321205	276, 375	331151	252	331685	261
310104	237	310733	260	321206	276	331183	256	331731	249
310107	237	310735	260	322007	266	331184	256	331732	249
310108	237	310739	260	322018	239	331185	256	331733	249
310156	237	310755	260	322020	238, 241	331186	256	331734	249
310157	237	310812	238	322030	192	331201	252	331735	249
		311119	227			331202	252	331736	249
		311121	227			331203	252	331737	249

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
331738.....	249	332520.....	259	334027.....	258	336051.....	280	336130.....	280
331739.....	249, 253	332522.....	259	334101.....	251	336052.....	280	336132.....	280
331761.....	265	332523.....	259	334102.....	251	336053.....	280	336133.....	283
331762.....	265	332524.....	259	334110.....	252	336054.....	280	336134.....	283
331803.....	265	332525.....	259	334112.....	252	336056.....	285	336135.....	283
331804.....	265	332526.....	259	334116.....	252	336057.....	285	336137.....	281
331805.....	265	332527.....	259	334120.....	252	336058.....	287	336142.....	291
331806.....	265	332528.....	259	334124.....	252	336059.....	287	336144.....	289
331807.....	265	332529.....	259	334128.....	252	336060.....	290	336148.....	279
331808.....	265	332530.....	259	334150.....	249	336061.....	281	336149.....	292
331809.....	265	332531.....	259	334177.....	249	336063.....	281	336150.....	283
331811.....	261	332532.....	259	334185.....	251	336064.....	285	336151.....	285
331812.....	261	332533.....	259	334190.....	251	336065.....	290	336152.....	280
331813.....	261	332534.....	259	334192.....	251	336066.....	281	336154.....	287
331815.....	261	332535.....	259	334213.....	253	336068.....	281	336155.....	288
331817.....	261	332602.....	257	334215.....	253	336069.....	290	336160.....	284
332001.....	259	332604.....	257	334217.....	253	336070.....	281	336161.....	289
332211.....	253	332611.....	256	336001.....	285	336071.....	290	336165.....	290
332212.....	253	332612.....	256	336002.....	285	336072.....	282	336168.....	291
332213.....	253	332613.....	256	336003.....	285	336073.....	282	336170.....	288
332214.....	253	332614.....	256	336004.....	284	336074.....	282	336175.....	279
332215.....	253	332615.....	256	336005.....	285	336075.....	282	336176.....	288
332216.....	253	332616.....	256	336006.....	285	336076.....	282	336180.....	294
332217.....	253	332617.....	256	336007.....	278	336078.....	282	336181.....	294
332218.....	253	332621.....	256	336008.....	278	336079.....	293	336182.....	292
332219.....	253	332631.....	250	336009.....	279	336081.....	293	336184.....	294
332221.....	253	332632.....	250	336010.....	287	336082.....	293	336185.....	291
332222.....	253	332642.....	265	336011.....	282	336083.....	280	336188.....	289
332223.....	253	332651.....	251	336012.....	287	336084.....	282	336189.....	289
332225.....	253	332652.....	251	336013.....	287	336086.....	278	336190.....	282
332227.....	253	332653.....	251	336014.....	283	336087.....	292	336191.....	288
332228.....	253	332654.....	251	336015.....	283	336088.....	292	336192.....	287
332232.....	253	332655.....	251	336016.....	281	336090.....	292	336193.....	288
332234.....	253	332656.....	251	336017.....	281	336091.....	293	336195.....	291
332235.....	253	332657.....	251	336018.....	284	336093.....	292	336196.....	291
332236.....	253	332658.....	251	336019.....	285	336094.....	283	336198.....	288
332252.....	253	332659.....	251	336020.....	280	336095.....	283	336199.....	290
332253.....	253	332660.....	251	336021.....	283	336098.....	294	336214.....	291
332254.....	253	332671.....	250	336022.....	284	336101.....	286	336217.....	291
332255.....	253	332672.....	250	336023.....	285	336102.....	286	336219.....	284
332256.....	253	332673.....	250	336024.....	284	336103.....	286	336500.....	295
332257.....	253	332674.....	250	336025.....	282	336105.....	286	336502.....	295
332258.....	253	332675.....	250	336026.....	284	336106.....	286	336503.....	295
332259.....	253	332676.....	250	336027.....	278	336107.....	286	336517.....	295
332260.....	253	332677.....	250	336028.....	293	336108.....	279	336523.....	294
332261.....	253	332678.....	250	336029.....	287	336109.....	279	336546.....	295
332262.....	253	332680.....	250	336030.....	284	336110.....	278	336606.....	295
332272.....	262	332681.....	250	336031.....	284	336111.....	279	336633.....	294
332273.....	262	332691.....	250	336032.....	284	336112.....	278	336670.....	295
332274.....	262	332692.....	250	336033.....	278	336113.....	286	336801.....	289
332282.....	262	332693.....	250	336034.....	292	336114.....	279	336802.....	289
332283.....	262	332694.....	250	336035.....	291	336115.....	289	336803.....	289
332291.....	258	332695.....	250	336037.....	291	336116.....	290	336804.....	296
332292.....	258	332696.....	250	336038.....	284	336118.....	288	336805.....	296
332510.....	259	332697.....	250	336039.....	291	336120.....	287	336993.....	296
332511.....	259	332698.....	250	336040.....	278	336121.....	292	336994.....	296
332512.....	259	334015.....	264	336041.....	285	336122.....	292	336995.....	296
332513.....	259	334016.....	264	336042.....	284	336123.....	283	337000.....	302
332514.....	259	334017.....	264	336043.....	285	336124.....	283	337001.....	302
332515.....	259	334019.....	262	336044.....	294	336125.....	283	337002.....	302
332516.....	259	334020.....	262	336045.....	285	336126.....	287	337004.....	302
332517.....	259	334024.....	258	336046.....	281	336127.....	282	337005.....	302
332518.....	259	334025.....	258	336048.....	285	336128.....	288	337006.....	302
332519.....	259	334026.....	258	336049.....	280	336129.....	292	337010.....	303

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
337011	303	340626	267	345106	249	346715	316	362006	269
337012	303	340635	267	345108	249	346716	316	362007	268
337013	303	340637	267	345109	249	346717	316	362011	268
337014	303	340638	267	345110	249	346933	228	365012	10
337015	302, 303	340719	234	345111	249	346934	228	365014	10
337016	303	340721	234	345112	249	346935	228	365016	10
337019	303	340853	229	345113	249	346936	228	365018	10
337020	303	340854	229	345118	249	347060	263	365020	10
337021	303	340855	229	345120	250	347415	255	365024	10
337022	303	340856	229	345143	271	347416	255	365028	10
337026	301	340951	229	345151	252	347417	255	367020	11
337029	301	340952	229	345201	252	347638	254	367024	11
337030	301	340953	229	345202	251	35		367028	11
337054	303	340954	229	345233	258	350011	310	369024	10
337100	301	340955	229	345234	258	350012	310	369028	10
337102	302	340956	229	345235	258	350013	310	37	
337214	302, 303	340957	229	345415	255	350014	310	370036	10
339010	275	340961	229	345416	255	350017	310	370100	313
339011	275	340962	229	345417	255	350018	310	370102	313
339013	275	341103	266	345446	271	350019	310	370105	313
339016	275	341104	266	345448	271	350020	310	370107	313
339017	275	341111	266	345591	257	350021	310	370108	313
339101	299	341112	266	345592	257	350022	310	370109	313
339103	298	341221	253	345593	257	350023	310	370110	313
339106	298	341222	253	345594	257	350027	310	370112	313
339110	298	341421	266	345595	257	350028	310	370113	313
339114	298	341422	266	345604	257	350029	310	370114	313
339201	299	341423	266	345621	256	350030	310	370115	313
339202	299	341424	266	345638	254	350051	311	370141	313
339205	299	341425	266	345639	254	350052	311	370142	313
339210	298	341426	266	345642	254	350055	311	370143	313
34		341427	266	345656	251	350058	311	370145	313
340001	266	341601	229	345657	251	350061	311	370151	540
340002	266	341602	229	345658	251	350062	311	370152	540
340215	262	341603	229	345659	251	350065	311	370153	540
340216	262	341604	229	345676	250	350068	311	371001	320
340217	262	341606	229	345678	250	350102	311	371003	320
340304	261	341607	229	345680	250	350103	311	371005	320
340305	261	341629	267	345681	250	350107	311	371008	320
340401	266	341641	229	345833	228	350108	311	371009	320
340402	266	341642	229	345834	228	350109	311	371013	276, 337
340403	266	341643	229	345835	228	350112	311	371014	276
340404	266	341711	230	345836	228	350118	311	371015	320
340405	266	341712	230	345842	228	350200	311	371016	320
340406	266	341713	230	345933	228	350201	311	371017	320
340407	266	341716	230	345934	228	350202	311	371020	318
340411	255	341717	230	345935	228	351009	12	371023	320
340413	255	342411	271	345936	228	351012	267	371025	320
340415	255	342476	257	346081	263	351013	267	371102	319
340416	255	342477	257	346083	263	351014	267	371105	319
340417	255	342478	257	346086	263	351015	267	371106	319
340461	271	342651	266	346701	316	351209	12	371108	319
340462	271	343135	257	346702	316	36		371110	319
340463	271	345060	263	346703	316	360012	10	371112	319
340464	271	345071	263	346704	316	360014	10	371121	315, 319
340465	271	345073	263	346705	316	360016	10	371123	315
340466	271	345074	263	346706	316	360018	10	371124	319
340467	271	345075	263	346707	316	360020	10	371126	319
340520	254	345076	263	346708	316	360024	10	371128	319
340521	254	345078	264	346709	316	362001	268	371132	319
340622	267	345079	264	346711	316	362003	268	371134	319
340623	267	345081	263	346712	316	362004	268	371136	319
340624	267	345083	263	346713	316	362005	269	371137	319
340625	267	345086	263	346714	316			371138	319

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
371142.....	314	371618.....	317	372804.....	321	376110.....	323	380206.....	418
371152.....	315	371619.....	317	372805.....	321	376112.....	323	380209.....	426
371153.....	315	371620.....	317	372812.....	321	376114.....	323	380210.....	412
371161.....	318	371630.....	317	372813.....	321	38		380211.....	412
371162.....	318	371632.....	317	372815.....	321	380005.....	411	380213.....	426
371201.....	320	371634.....	317	372816.....	321	380010.....	404	380214.....	423
371202.....	320	371636.....	317	373003.....	321	380050.....	407	380216.....	420
371203.....	320	371638.....	317	373016.....	10	380102.....	413	380217.....	420
371204.....	320	371640.....	317	373020.....	10	380103.....	413	380220.....	416
371205.....	320	371642.....	317	373024.....	10	380104.....	410	380222.....	417
371206.....	320	371644.....	317	373028.....	10	380105.....	420	380223.....	414
371207.....	320	371701.....	317	374024.....	11	380106.....	409	380224.....	424
371208.....	320	371702.....	317	374028.....	11	380107.....	410	380225.....	414
371209.....	320	371703.....	317	375039.....	323	380108.....	413	380226.....	419
371210.....	320	371704.....	317	375301.....	318	380108.....	413	380227.....	419
371211.....	320	371705.....	317	375303.....	318	380110.....	412	380228.....	403
371221.....	315, 319	371706.....	317	375306.....	318	380111.....	410	380229.....	416
371223.....	315	371707.....	317	375309.....	323	380112.....	409	380230.....	416
371224.....	319	371708.....	317	375310.....	323	380118.....	425	380231.....	419
371226.....	319	371801.....	320	375311.....	323	380120.....	424	380236.....	416
371242.....	314	371802.....	320	375312.....	323	380121.....	405	380237.....	413
371243.....	314	371803.....	320	375313.....	323	380122.....	408	380240.....	405
371253.....	315	371804.....	320	375314.....	323	380123.....	410	380242.....	407
371324.....	317	371805.....	320	375320.....	323	380126.....	413	380243.....	403
371328.....	317	371806.....	320	375321.....	323	380127.....	419	380246.....	404
371330.....	317	371807.....	320	375323.....	323	380128.....	409	380248.....	416
371334.....	317	371808.....	320	375325.....	323	380129.....	408	380249.....	407
371338.....	317	371809.....	320	375327.....	323	380130.....	415	380252.....	415
371403.....	320, 323	371810.....	320	375327.....	323	380134.....	405	380255.....	413
371404.....	320	371817.....	321	375332.....	323	380140.....	416	380256.....	405
371405.....	320	371819.....	321	375334.....	323	380141.....	407	380258.....	405
371406.....	320	371821.....	321	375336.....	320, 323	380142.....	420	380261.....	422
371407.....	320	371822.....	321	375337.....	323	380145.....	418	380263.....	412
371408.....	320	371823.....	321	375340.....	323	380146.....	413	380264.....	412
371409.....	320	371824.....	321	375341.....	323	380147.....	404	380266.....	405
371410.....	320	371824.....	321	375343.....	323	380148.....	407	380268.....	412
371411.....	320	371843.....	320	375345.....	320, 323	380150.....	404, 419	380269.....	418
371412.....	320	371844.....	320	375347.....	320, 323	380151.....	407	380276.....	405
371420.....	317	372001.....	319	375351.....	323	380152.....	406	380277.....	405
371421.....	317	372002.....	319	375353.....	323	380153.....	407	380278.....	413
371422.....	317	372005.....	319	375356.....	323	380154.....	407	380279.....	405
371423.....	317	372006.....	319	375361.....	323	380155.....	409	380280.....	416
371424.....	317	372016.....	10	375363.....	323	380156.....	417	380712.....	407
371502.....	323	372020.....	10	375365.....	323	380158.....	407	381005.....	426
371503.....	322	372024.....	10	376001.....	324	380160.....	410	381006.....	426
371504.....	322	372028.....	10	376003.....	324	380161.....	408	381008.....	418
371505.....	322	372202.....	321	376005.....	324	380163.....	406	381009.....	426
371506.....	322	372203.....	321	376006.....	324	380164.....	406	381010.....	427
371507.....	322	372204.....	321	376014.....	324	380165.....	410	381012.....	426
371514.....	322	372205.....	321	376015.....	324	380167.....	407	381013.....	426
371517.....	322	372206.....	321	376021.....	323	380169.....	426	381014.....	426
371518.....	322	372207.....	321	376023.....	324	380171.....	410	381015.....	427
371522.....	322	372208.....	324	376040.....	323	380174.....	426	381016.....	427
371524.....	322	372209.....	324	376041.....	323	380178.....	403	381019.....	427
371528.....	322	372402.....	321	376045.....	324	380180.....	416	381020.....	427
371609.....	317	372404.....	321	376060.....	324	380185.....	403	381021.....	427
371610.....	317	372406.....	321	376061.....	324	380186.....	403	381023.....	427
371611.....	317	372408.....	321	376062.....	324	380187.....	408	381024.....	427
371612.....	317	372420.....	321	376063.....	324	380188.....	407	381025.....	427
371613.....	317	372421.....	321	376064.....	324	380190.....	406	381026.....	427
371614.....	317	372422.....	321	376065.....	324	380200.....	420	381027.....	427
371615.....	317	372423.....	321	376078.....	324	380201.....	420	381028.....	416
371616.....	317	372424.....	321	376104.....	323	380202.....	420	381029.....	417
371617.....	317	372802.....	321	376106.....	323	380203.....	420		
		372803.....	321	376108.....	323	380205.....	418		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
381030	426	382217	423	384001	420	410240	367	421830	338
381031	427	382218	423	385040	398	410241	367	421832	338
381032	426	382224	422	385050	398	410242	367	421833	111
381033	415	382231	418	386013	270, 271	410243	367	421834	111
381034	415	382232	423	386015	383	410244	367	421836	111
381035	415	382233	418	386016	383	410245	367	422001	336
381036	417	382234	425			410246	367	422002	336
381200	406	382235	425	40		410248	368	422005	336
381201	409	382236	425	400497	110	410249	368	422006	336
381202	406	382250	414	400818	104	410250	367	422007	337
381203	415	383003	410	400893	449	410251	367	422009	336
381261	412	383004	408	402246	320	410252	367	422011	336
382000	422	383005	404	403363	177	410253	367	422013	337
382001	420	383006	409	405015	481	410254	367	422022	337
382003	425	383007	409	405336	25	410255	367	422026	337
382004	420	383008	411	405948	175	410258	367	423060	396
382006	421	383101	412	406106	177	410259	367	43	
382007	422	383103	412	406107	177	410260	367	431498	353
382008	414	383104	412	406108	177	410261	367	431501	353
382009	415	383105	412	406814	177	410265	367	44	
382010	414	383202	411	406969	176	410270	368	441001	343
382011	414	383203	409	41		410271	368	441002	343
382012	420	383204	408	410117	365	410273	368	441003	343
382013	421	383205	411	410118	365	410274	368	441004	343
382014	423	383207	409	410120	364	410275	368	441005	343
382015	423	383208	408	410121	364	410301	368	441006	343
382016	423	383209	408	410124	364	410302	368	441007	343
382017	422	383210	409	410126	364	410303	368	441008	343
382018	414	383300	411	410128	364	410304	366	441009	343
382019	424	383301	408	410130	367	410306	368	441010	343
382021	424	383302	406	410131	367	410307	368	45	
382022	424	383303	411	410132	367	410309	368	455001	239
382023	424	383304	406	410133	367	410320	366	455003	239
382024	424	383305	411	410134	367	410321	366	46	
382025	424	383307	409	410135	367	411002	402	460435	26
382027	424	383401	417	410137	367	411004	402	460560	173
382028	424	383402	413	410138	367	42		465191	511
382031	424	383403	410	410139	367	421005	402	466620	506
382033	424	383404	410	410170	368	421501	354	466621	506
382034	424	383405	409	410172	368	421503	354	467012	506
382036	424	383406	410	410173	368	421505	354	467023	506
382038	424	383407	417	410174	368	421520	355	467024	506
382039	424	383408	410	410175	368	421700	339	467025	506
382040	424	383409	417	410179	368	421701	339	467050	495
382043	414	383410	418	410200	366	421702	339	467470	462
382044	414	383411	412	410201	366	421703	339	467471	462
382045	421	383412	417	410210	368	421705	340	467472	462
382047	421	383413	418	410211	368	421706	340	467473	462
382048	421	383414	418	410212	368	421707	340	467474	462
382051	407	383415	415	410213	368	421708	339, 402	467475	462
382053	424	383502	411	410214	368	421709	340	467476	462
382055	414	383600	406	410215	368	421711	340	467477	462
382056	414	383602	407	410216	368	421713	340	467478	462
382060	422	383603	407	410217	368	421714	340	467479	462
382062	422	383604	406	410219	368	421715	340	467904	102
382063	421	383606	418	410221	368	421716	340	468070	400
382064	423	383607	418	410222	368	421735	340	468928	400
382065	421	383608	418	410223	368	421736	340	468950	449
382066	421	383610	418	410224	368	421743	396	468952	449
382073	423	383700	424	410225	368	421802	346	468956	449
382074	423	383716	425	410226	368	421805	346	468957	449
382075	422	383807	405	410227	368	421806	346	468983	506
382080	425	383813	405	410228	368	421813	346		
382116	425	383905	405	410230	378	421825	338		
				410233	367				
				410236	367				
				410237	367				
				410239	367				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
468988.....	506	512018.....	233	54		610652.....	436	662303.....	380
469046.....	449	512019.....	233	540524.....	14	611004.....	436	663201.....	239
469047.....	449	514536.....	33	540528.....	14	611005.....	436	664040.....	21, 23
469060.....	449	514540.....	33	55		611006.....	436	664050.....	21, 23
469061.....	449	514545.....	33	551024.....	455	611007.....	436	664536.....	22
469062.....	449	514550.....	33	551025.....	455	611025.....	436	664540.....	22
51		514560.....	33	551026.....	455	611201.....	438	664550.....	22
510102.....	460	514565.....	33	551102.....	459	611202.....	438	665002.....	79
510111.....	235, 460	52		551104.....	459	611204.....	438	665004.....	79
510112.....	235, 460	520014.....	14	551106.....	459	611205.....	438	665116.....	22
510203.....	461	520016.....	14	551108.....	459	611206.....	438	665120.....	22
510205.....	461	520018.....	14	551112.....	459	63		665122.....	22
510301.....	460	520020.....	14	551117.....	459	639001.....	30	665124.....	22
510302.....	460	520024.....	14	551122.....	459	65		665126.....	22
510303.....	460	520317.....	15	551134.....	459	650102.....	43	665128.....	22
510311.....	235, 460	520617.....	14	551136.....	459	650103.....	43	665132.....	22
510315.....	460	520625.....	14	551137.....	459	650104.....	43	665136.....	22
510365.....	461	520636.....	14	553295.....	213	650105.....	43	665140.....	22
510368.....	461	521014.....	14	57		650106.....	43	665220.....	19
510500.....	81, 459	521020.....	14	573421.....	233	650112.....	43	665224.....	19
510501.....	218	521024.....	14	61		650113.....	43	665228.....	19
510502.....	218	521028.....	14	610101.....	434	650114.....	43	665232.....	19
510503.....	218, 464	521032.....	14	610102.....	434	650115.....	43	665612.....	22
510504.....	218	521036.....	14	610311.....	435	650132.....	43	666125.....	22
510505.....	218	521040.....	14	610312.....	435	650134.....	43	666128.....	22
510506.....	218, 464	521050.....	14	610313.....	435	650174.....	439	666228.....	19
510507.....	218, 464	524024.....	14	610503.....	432	650183.....	439	667136.....	22
510508.....	218	524028.....	14	610505.....	432	650184.....	439	667140.....	22
510512.....	465	524032.....	14	610507.....	432	650203.....	43	667638.....	22
510515.....	459	524036.....	14	610511.....	432	652002.....	439	668128.....	22
510516.....	464	524040.....	14	610513.....	432	652003.....	439	668220.....	22
510517.....	464	524050.....	14	610515.....	432	652004.....	439	668224.....	22
510518.....	464	526046.....	540	610521.....	432	652006.....	439	668228.....	22
510520.....	464	526047.....	540	610522.....	432	652007.....	439	668232.....	22
510531.....	218	526048.....	540	610524.....	432	652008.....	439	668520.....	18
510532.....	218	527024.....	14	610525.....	432	652009.....	439	668524.....	18
510534.....	218	527028.....	14	610530.....	433	652010.....	164	668528.....	18
510535.....	218	527032.....	14	610531.....	433	652012.....	53, 165	668532.....	18
510536.....	218	527036.....	14	610532.....	433	652013.....	53, 165	669420.....	6, 19
510537.....	218	527040.....	14	610533.....	433	652014.....	53, 165	669424.....	6, 19
510950.....	462	527050.....	14	610550.....	433	652015.....	53	669428.....	6, 19
511002.....	462	528028.....	32	610551.....	433	652016.....	53	669432.....	6, 19
511005.....	233, 462	528032.....	32	610552.....	433	652017.....	53	67	
511006.....	232	528036.....	32	610553.....	433	652020.....	53, 165	670316.....	443
511009.....	232	528040.....	32	610555.....	438	652021.....	53, 165	670324.....	443
511011.....	232	528124.....	32	610561.....	438	652022.....	53, 165	670330.....	443
511012.....	232	528128.....	32	610562.....	438	652033.....	53, 165, 439	670389.....	443
511020.....	462	529401.....	239	610571.....	434	652035.....	53, 165	670390.....	443
511022.....	461	529560.....	32	610572.....	434	652112.....	439	670630.....	442
511023.....	461	529940.....	23	610574.....	434	66		670899.....	438
511090.....	232	53		610581.....	434	661241.....	110	670900.....	441
511110.....	462	531030.....	23	610582.....	434	661404.....	164	670901.....	440
511111.....	233, 462	531035.....	23	610584.....	434	661405.....	153	670903.....	440
511115.....	462	531040.....	23	610604.....	435	661406.....	153	670904.....	440
511124.....	462	531045.....	23	610605.....	435	661407.....	153	670905.....	440
511132.....	462	531050.....	23	610614.....	435	661409.....	153	670906.....	440
511141.....	462	531060.....	23	610615.....	435	661418.....	153	670907.....	441
511506.....	159	531101.....	232, 463	610619.....	435	661419.....	153	670910.....	441
511508.....	158	532101.....	463	610620.....	434	661420.....	153	670920.....	440
511510.....	158	532729.....	438	610621.....	434	661421.....	153	671001.....	442
511512.....	158	533031.....	31	610622.....	434	661430.....	153	671002.....	442
511530.....	457	533036.....	31	610651.....	436	661431.....	153	672000.....	550
512015.....	233	533045.....	31			661458.....	153	672006.....	166, 388
512016.....	233					661459.....	153	672027.....	551

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
672030	168, 389	681912	272	690024	8	691597	444	703019	33
672036	168	681913	272	690028	8	692014	7, 8	703020	33
672037	168	681921	272	690032	8	692016	7, 8	703025	33
672038	168	681922	272	690036	8	692018	7, 8	703030	33
672039	167	681923	272	690040	8	692020	7, 8	703035	33
672043	167	681934	274	690045	8	692024	7, 8	703040	33
672044	167	681970	552	690050	8	692028	7, 8	71	
672046	166	681971	552	690502	447	692032	7, 8	710031	486, 493
672090	170	681972	552	690512	447	692036	7, 8, 392	710033	491
672103	169	681973	552	690513	447	692040	7, 8	710037	486, 493
672104	169	681974	552	690521	447	692045	8	710038	486, 491
672106	169	681975	552	690522	447	692050	8	710039	486, 491
675007	77, 169, 400	681976	552	690525	447	693024	8	710040	486, 493
675020	9	681977	552	690611	444	693028	8	710066	486, 492
675024	9	681978	552	690612	444	693032	8	710067	486, 492
675028	9	681979	552	690615	444	693036	8	710077	492
676020	9	681980	552	690616	444	693040	8	710081	487
676024	9	681981	552	690644	446	693045	8	710082	487
676028	9	681982	552	690652	446	693050	8	710083	221, 487
678520	18	681983	552	690671	446	693436	30	710101	491
678524	18	681984	552	690681	446	694024	9	710103	491
678528	18	681985	552	690682	446	694028	9	710106	492
678532	18	681986	552	690685	446	694032	9	710109	491
68		681987	552	690751	445	694036	9	710113	492
680024	7	681988	552	690800	445	694040	9	710116	486, 493
680028	7	681989	552	690804	446	694045	9	710117	486, 493
680032	7	681990	552	690805	446	694050	9	710121	486
680036	7	681991	552	690806	446	694324	9	710203	493
680040	7	681992	552	690811	444	694328	9	710204	493
681014	6	681993	552	691012	8	694332	9	710205	230, 490
681016	6	681994	552	691014	8	694336	9	710211	495
681018	6	681995	552	691016	8	694340	9	710212	488
681020	6	681996	552	691018	8	695013	77	710213	488
681024	6	681997	552	691020	8	696020	8	710214	349
681028	6	681998	552	691024	8	696024	8	710218	488
681032	6	681999	552	691028	8	696028	8	710221	498
681501	437	683024	7	691102	445	697028	8	710232	493
681505	437	683028	7	691103	445	697032	8	710233	493
681508	437	683032	7	691104	446	697036	8	710328	489
681509	549	683036	7	691105	446	697040	8	710331	489
681510	549	683040	7	691106	446	697045	8	710336	489
681511	549	684024	7	691111	445	697050	8	710342	489
681512	549	684028	7	691112	445	698024	30	710348	489
681513	549	684032	7	691113	445	698028	30	710500	502
681524	437	684036	7	691116	445	70		710502	502
681525	437	684040	7	691117	445	702210	31	710503	502
681605	437	685020	6	691118	445	702212	31	710505	502
681607	437	685024	6	691131	445	702214	31	710506	502
681611	549	685028	6	691132	445	702216	31	710507	502
681612	549	685032	6	691133	445	702218	31	710508	538
681613	549	686020	6	691137	446	702440	33	710509	502
681614	549	686024	6	691138	446	702445	33	710512	503
681615	549	686028	6	691352	446	702450	33	710515	503
681616	549	686032	6	691411	447	702616	33	710518	503
681617	549	686520	6	691416	447	702618	33	710525	503
681618	549	686524	6	691417	447	702620	33	710528	503
681619	549	686528	6	691512	444	702622	33	711002	241
681620	549	686730	6	691535	446	702624	33	711003	241
681622	436	686735	6	691536	446	702626	33	711006	241
681623	436	686824	6	691537	445	702628	33	711103	241
681901	272	686828	6	691583	444	702630	33	711105	241
681902	272	687830	6, 19	691593	444	702632	33	712724	32
681903	272	687835	6, 19	691594	444	702636	33	712728	32
681911	272	69		691595	444	702640	33	713245	32

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
713250.....	32	720401.....	497	741110.....	36	747010.....	35, 158	756110.....	454
713401.....	239	720410.....	498	741115.....	36, 394	747700.....	37	756115.....	454
713403.....	239	720413.....	498	741210.....	36	747701.....	37	757106.....	454
713504.....	30	720418.....	511	741215.....	36	747702.....	37	757110.....	158, 454
713540.....	23	720419.....	511	741220.....	36	747712.....	37	758100.....	454
713550.....	23			741305.....	36	747713.....	37	758101.....	454
713560.....	23	73		741306.....	36	747714.....	37	758112.....	454
713824.....	32	730009.....	499	741310.....	36	747716.....	37	758113.....	454
713828.....	32	730011.....	499	741315.....	36	747719.....	37	758114.....	454
713832.....	32	730012.....	499	741320.....	36	747724.....	37	758116.....	454
713836.....	32	730015.....	499	741404.....	36	748000.....	37	758119.....	454
713840.....	32	730018.....	499	741405.....	36	748001.....	37	759101.....	454
714000.....	157	730030.....	507	741406.....	36	748002.....	37	759112.....	454
714001.....	157	730031.....	507	741410.....	36	748012.....	37	759113.....	454
714002.....	157	730032.....	507	741415.....	36	748013.....	37, 394	759114.....	454
714003.....	157	730107.....	504	741420.....	36	748014.....	37	759116.....	454
714011.....	157	730108.....	504	741510.....	36	748016.....	37		
714012.....	157	730130.....	504	741515.....	36	748019.....	37	76	
714013.....	157	730131.....	504	741520.....	36	748024.....	37	760115.....	452
714021.....	31, 157	730132.....	504	742004.....	35	748100.....	37	760120.....	452
714022.....	31, 157	730133.....	504	742006.....	35	748101.....	37, 394	761106.....	452
714031.....	31	730134.....	504	742010.....	35	748112.....	37	761110.....	452
714036.....	31	730136.....	546, 549	742015.....	35	748201.....	37	761115.....	452
714045.....	31	730137.....	549	742020.....	35	748501.....	37	761120.....	452
714050.....	31	730138.....	546, 549	742406.....	36	748512.....	37	763010.....	140
716700.....	472	730212.....	505	742410.....	36	748513.....	37	763106.....	452
716723.....	508	730213.....	505	742415.....	36	748514.....	37	763110.....	452
716751.....	509	730215.....	505	743002.....	35	748516.....	37	763115.....	452
716752.....	509	730216.....	504	743004.....	35	748701.....	37	763120.....	452
716753.....	509	730220.....	505	743005.....	35	748712.....	37	764106.....	452
716759.....	509	730253.....	506	743006.....	35	748713.....	37	764110.....	452
716797.....	509	730254.....	506	743010.....	35	748714.....	37	764115.....	452
718202.....	171	730255.....	506	743015.....	35	748716.....	37	764120.....	452
719105.....	81	730256.....	506	743020.....	35	748801.....	37	765110.....	453
719110.....	81	730257.....	506	743020.....	35	748812.....	37	765115.....	453
		730258.....	506	743306.....	36	748812.....	37	766106.....	453
72		731109.....	504	743310.....	36	748901.....	37, 195	766110.....	453
720004.....	497	731110.....	504	743315.....	36	749002.....	36	766115.....	453
720013.....	497	731111.....	504	743320.....	36	749005.....	36	767106.....	453
720035.....	497	739224.....	235	743406.....	36	749102.....	36	767110.....	453
720036.....	497	739231.....	235	743410.....	36	749105.....	36	768100.....	452
720039.....	498	739238.....	235	743415.....	36	749401.....	434	768101.....	452
720049.....	511	739245.....	235	743604.....	35	749412.....	434	768112.....	452
720050.....	156, 498			743606.....	35	749712.....	37	768113.....	452
720052.....	511	74		743610.....	35	749800.....	37	768114.....	453
720062.....	497	740002.....	35	743615.....	35	749801.....	37	768116.....	453
720066.....	498	740004.....	35	743710.....	36			768119.....	453
720092.....	207, 498	740005.....	35	744004.....	35	750001.....	37	768600.....	453
720095.....	192, 552	740006.....	35	744005.....	35	750012.....	37	768601.....	453
720107.....	505	740010.....	35	744006.....	35	750115.....	454	768612.....	453
720200.....	498	740015.....	35	744010.....	35	750120.....	454	768613.....	453
720205.....	498	740020.....	35	744015.....	35, 394	751106.....	454	768614.....	453
720208.....	497	740310.....	36	744020.....	35	751110.....	454	768616.....	453
720210.....	498	740315.....	36	744025.....	35	751115.....	454	768701.....	453
720212.....	498	740320.....	36	745004.....	35	751120.....	195, 454	768712.....	453
720220.....	499	740405.....	36	745005.....	35	753106.....	454	769101.....	452
720225.....	497	740406.....	36	745006.....	35	753110.....	454	769112.....	452
720231.....	497	740410.....	36	745010.....	35	753115.....	454	769113.....	452
720301.....	496	741002.....	35	745015.....	35	753120.....	454	769114.....	453
720302.....	496	741004.....	35	745020.....	35	754106.....	454	769116.....	453
720311.....	496	741005.....	35	746006.....	35	754110.....	454		
720312.....	496	741006.....	35	746010.....	35	754115.....	454	77	
720358.....	496	741010.....	35	746015.....	35	755110.....	454	770508.....	472
720360.....	496	741015.....	35	746020.....	35	755115.....	454	770808.....	222, 473
720362.....	496	741020.....	35	747006.....	35	756106.....	454	771506.....	472

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
772120	471	81		815525	469	820502	515	880257	543
772220	471	811000	470	815536	469	820503	516	880258	543
772415	471	811024	520	815549	469	820601	529	880260	543
772420	471	811026	526	816002	532	821000	480	880958	543
772530	471	811027	519	816003	535	821200	480	880961	543
772615	471	811035	521	816013	534	821801	479	880962	543
773001	230, 507	811036	521	816015	529	821901	479	880963	543
773002	230, 507	811700	469	816018	530	822000	480	880964	543
773011	230, 507	812010	470	816021	532	822101	479	880965	543
773012	230, 507	812011	517	816023	534	822301	479	880967	543
773025	507	812012	517	816027	533	822500	480	880969	543
773028	506	812024	525	816029	520, 530	822751	481	880972	543
773029	506	812025	518	816030	530	822850	481	880973	543
773030	506	812037	470	816038	533	822851	481	880974	543
773897	222, 473	812045	522	816040	529	823104	483	880995	543
773898	222, 473	812065	515	816047	532	823108	483	880996	543
774001	508	812090	525	816053	533	825205	482	881008	543
774002	402	812120	514	816054	531	825210	482	881009	543
774003	508	812127	518	816055	534	825217	482	881010	543
774036	510	812131	529	816056	530	826001	481	89	
774037	510	812133	528	816058	534	826003	481	893002	477
774038	510	812135	528	816059	535	826004	481	893302	477
774039	510	812136	528	816063	529	826005	481	90	
774040	510	812137	529	816065	532	845010	222, 473	906020	21
774041	510	812142	525	816066	530	845012	475	906024	21
774042	510	812145	522	816069	533	845015	475	906028	21
774043	510	812155	526	816550	470	845025	221	906032	21
774044	510	812188	521	817010	468	845608	80	906036	21
774045	510	812189	520	817015	470	845612	80	906040	21
774046	510	813002	526	817016	470	845618	80	907012	20
774136	510	813005	524	817017	470	845622	80	907525	20
774137	510	813006	523	817018	470	845760	81	907528	20
774138	510	813007	523	817019	470	845762	81	908036	20
774139	510	813008	528	818008	468	845763	81	908040	20
774140	510	813010	523	818026	535	846007	81	908538	20
774141	510	813011	470	818040	535	85		909024	20
774142	510	813016	522	819132	515	855606	104	909028	20
774143	510	813017	524	819134	514	855616	104	909528	20
774144	510	813018	524	819135	514	857911	501	91	
774145	510	813019	523	819137	514	857920	501	911437	118
774146	510	813024	526	819138	516	857930	501	911438	118
774147	510	813025	517	819156	534	86		911439	118
774415	472	813035	526	819159	528	867101	77	911440	118
774520	472	813038	519	819160	515	868506	77	911441	118
774715	472	813051	527	819161	515	88		911442	118
774720	472	813052	525	819163	516	880057	551	93	
775415	472	813053	528	819165	515	880066	550, 551	931040	23
775520	472	813054	527	819166	514	880067	550	94	
775720	472	813055	527	819167	531	880068	551	942115	36, 394
777320	471	813057	527	819168	531	880074	551	942315	36
778006	476	813060	527	819170	516	880086	550	948102	37, 394
778406	476	813062	524	819190	516	880091	550	96	
779011	511	813063	527	819192	533	880092	550	960010	325
779108	219, 473	813064	524	82		880094	550	960011	325
779110	219, 473	813065	525	820101	518	880096	550	960012	325
79		813067	525	820102	518	880098	550	960013	325
798006	481	813068	524	820103	523	880099	550	960014	325
798804	474	813070	522	820111	519	880100	550	960015	325
798805	474	813071	522	820112	521	880101	551	960070	325
798848	474	815016	469	820201	518	880102	551	960071	325
798896	474	815025	469	820211	528	880251	543	960072	325
		815036	469	820212	525	880254	543		
		815049	469	820301	531	880256	543		
		815516	469	820302	531				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
960074.....	325						
960075.....	325						
960076.....	325						
960077.....	325						
960078.....	325						
960079.....	325						
960080.....	325						
960081.....	325						
960082.....	325						
960090.....	325						
960091.....	325						
960092.....	325						
960093.....	325						
960101.....	325						
960102.....	325						
960103.....	325						
960104.....	325						
960105.....	274, 325						
960107.....	325						
960216.....	171						
960345.....	171, 245						
960392.....	171						
97							
970031.....	490						
970032.....	490						
971101.....	62						
971170.....	383						
971172.....	383						
971178.....	383						
971180.....	383						
971183.....	383						
971184.....	383						
972177.....	383						
980630.....	140						
983712.....	146						
991616.....	150						
991617.....	150						
991618.....	150						
991619.....	150						

HACCP

À quoi correspondent ces sigles ?

(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'Équipements Électriques 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, rappez-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.

Applicables à tous les ustensiles y compris ceux certifiés NF

PRÉAMBULE

Les ustensiles sont destinés au contact direct avec les denrées alimentaires et doivent être utilisés dans le respect des exigences du Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'utilisateur des ustensiles reste l'unique responsable du respect de ces exigences.

La présente notice d'entretien a pour objet de fournir à l'utilisateur des ustensiles les informations lui permettant de procéder correctement à leur nettoyage. Elle n'a pas vocation à indiquer les règles d'hygiène qu'il convient de respecter et ne saurait être tenue pour telle.

Les références aux pratiques d'hygiène, qu'elles soient réglementaires ou non, sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du groupe Matfer Bourgeat, y compris si elles devaient être obsolètes, erronées ou incomplètes.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
 - a) Être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
 - b) Être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
 - c) À l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés.

Fiche pratique Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Une fiche pratique vérifiée le 30 octobre 2018 par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), est disponible sur le site <https://www.service-public.fr/>

CONSEIL D'ENTRETIEN

1. Première utilisation

L'ustensile doit être nettoyé et désinfecté avant sa première utilisation.

2. Fréquence de nettoyage

Il revient à l'utilisateur des Ustensiles de déterminer la fréquence adéquate de nettoyage et de désinfection des ustensiles en cours de service, dans le respect des règles d'hygiène. Pour rappel, il est préconisé de protéger ou filmer les Ustensiles à chaque fin de service.

Il convient de les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation.

3. Moyens de nettoyage

> Vaisselle à la main

Les ustensiles peuvent être nettoyés à l'eau potable avec une éponge ou équivalent.

Il convient de prendre les précautions suivantes :

- Ne pas mettre la peau ou les yeux en contact avec les produits détergents.
- En cas de nettoyage manuel, porter des gants de protection. En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire.

Cas des ustensiles en matière plastique transparent :

Proscrire les éponges abrasives pour le lavage des Ustensiles en plastique transparent ; celles-ci pourraient rayer les surfaces.

> En lave-vaisselle

Les ustensiles, signalés compatibles lave-vaisselle, sont lavables en lave-vaisselle/lave-batterie. Il convient de respecter les réglages et dosages recommandés par le fabricant et les conditions de température par défaut suivantes :

- Température de lavage maximum de 65°C.
- Température de séchage maximum de 85°C.

4. Produits détergents compatibles

Les ustensiles peuvent être lavés avec les détergents destinés au lavage de la vaisselle et respectant les exigences de la réglementation en vigueur. Il convient de respecter les doses prescrites par les fabricants de détergents et de lave-vaisselle/lave-batterie. SA au capital de 1630800€ – SIRET 77573252200047 – RCS ALENÇON 775 732 522 – Code NAF 2599 A – n° TVA FR59775732522 ZI Les Réhardières - Route de l'Aigle – 61290 LONGNY-AU-PERCHE Tél. : 02 33 85 34 00 – Fax : 02 33 73 64 05 – Email : matferindustrie@matfer.fr

5. Séchage

Il convient de sécher les ustensiles après lavage.

Dans le cadre du respect des règles d'hygiène, le séchage se fera de préférence à l'air libre ou à l'aide de papiers jetables, et les ustensiles seront protégés ou filmés à chaque fin de service.

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice CAPEZONNE.
- La Table du 11 à Versailles. Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris, Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris. Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas, Romain THOMANN.

PHOTOGRAPHES ET STYLISTE CULINAIRE :

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI.
- Alex JEFFRIES
- Jason LITTLE
- HRVPROD
- Frédéric AZLER

- Garlone BARDEL.
- Natacha ARNOULT.
- Romain CHAMPALAUNE.

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat.

Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 7,5 cm et entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

Autres crédits photos :

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| © Mireille Roobaert Fotolia | © Mimadeo Fotolia |
| © goodluz Fotolia | © Andrea Veneziano Fotolia |
| © rangizz Fotolia | © Santypan Fotolia |
| © Africa Studio Fotolia | © Larcobasso_M Fotolia |
| © Sergey Tokarev Fotolia | © Nadianb Fotolia |
| © ponsulak Fotolia | © iulii_n Fotolia |
| © DURIS Guillaume Fotolia | © mates Fotolia |
| © L.Bouvier Fotolia | © Visionsi Fotolia |
| © Christian Jung Fotolia | © kolyadzinskaya Fotolia |
| © Markus Mainka Fotolia | © Sergey Milovidov Fotolia |
| © Sunny Forest Fotolia | © etienn280 Fotolia |
| © Mara Zengaliete Fotolia | © aduldej Fotolia |
| © M.studio Fotolia | © Nickola_Che Fotolia |
| © pilipphoto Fotolia | © Artem Fotolia |
| © Studio Gi Fotolia | © Julia Fotolia |
| © bit24 Fotolia | © Nitr Fotolia |
| © Yves Roland Fotolia | © Daniel Vincek Fotolia |
| © FOOD-pictures Fotolia | © Daxiao Productions Fotolia |
| © maramorosz Fotolia | © Christian Schwier Fotolia |
| © Anne DEL SOCORRO Fotolia | © beats_ Fotolia |
| © CandyBox Images Fotolia | © PhotoKD Fotolia |
| © Lsantilli Fotolia | © gal_03 Fotolia |
| © D&M Fotolia | © Food-pictures Fotolia |
| © egorxfi Fotolia | © Pixel-Shot Fotolia |
| © Frog 974 Fotolia | © victoria.p. Fotolia |
| © natalyka Fotolia | © Perednianskina Fotolia |
| © panruangan Fotolia | © Alesia Berlezova Fotolia |
| © Comugnero Silvana Fotolia | © aidart Fotolia |
| © Luis Viegas Fotolia | © hanabiyori Fotolia |
| © mitrs3 Fotolia | © tilialucida Fotolia |
| © Iakov Kalinin Fotolia | © Freepik Fotolia |
| © gtranquility Fotolia | © Marija Crow Fotolia |
| © Tsiumpa Fotolia | © Becca Tapert Unsplash |
| © Cynoclub Fotolia | © Rich Tervet Unsplash |
| © Brad Pict Fotolia | © Michal Jarmolukt Pixabay |

Imprimé sur un papier de 90 g issu de forêts gérées durablement, de label FSC Mix / FSC Recycled : TUVDC-COC-100621

