



MATFER

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814





MATFER



Industriel français depuis plus de 200 ans, nos métiers :

LES OUTILS POUR LE GOÛT





**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS



LA PASSION
DU GOÛT





IN SITU



LA TABLE QUI
MET EN APPÉTIT





LE GOÛT À EMPORTER



P 18
POÊLES ELITE PRO



P 242
PAPIER CUISSON EXOPAP

NE



P 135
PREP CHEF COUPE-OIGNONS

P 404
MOULES CHOCOLAT



P 128
PLANCHE À DÉCOUPER

W
2019

CUISINE



18

POÊLES ELITE PRO



69

GAUFRIER 4 SUCETTES

COUTELLERIE



99

COUTEAUX MANCHES SURMOULÉS



102

MALLETTE SOUPLE À USTENSILES



110

CISEAUX PROFESSIONNELS



113

PINCE À ARÊTES À POISSON



128

PLANCHE À DÉCOUPER

PRÉPARATION



132

SUPPORT COMPACT PREP CHEF



135

COUPE-OIGNONS

Couleur non contractuelle



149

ZESTEUR MASTER FIN



150

MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"



158

FUMOIR HOTMIX PRO

PRÉPARATION



176

EXTRACTEUR DE JUS CS600



178

HOTMIX PRO

178

HOTMIX PRO MASTER SOUS VIDE



180

ICE ROLL



187

HACHOIR À VIANDE TC12



193

THERMOPLONGEUR CHEF



BOULANGERIE-PÂTISSERIE



232

PLATEAU À PIZZA PERFORÉ



236

PLAQUE ALUMINIUM



256

MOULE GATEAU BATTU



242

PAPIER CUISSON EXOPAP



354

DOUILLE À SAINT-HONORÉ



358

TAMIS INOX
À FOND INTERCHANGEABLE

CHOCOLATERIE



404-427

PLUSIEURS MOULES CHOCOLAT



409

BÛCHES



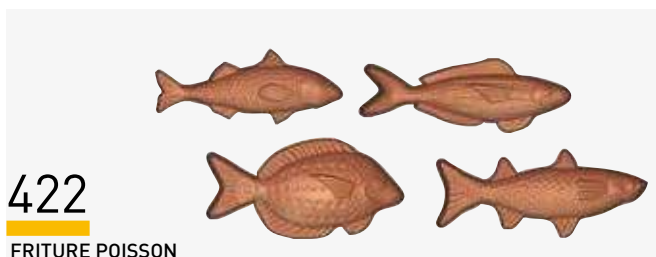
420

POULETTE



416

JEU DE PÉTANQUE



422

Friture POISSON



424

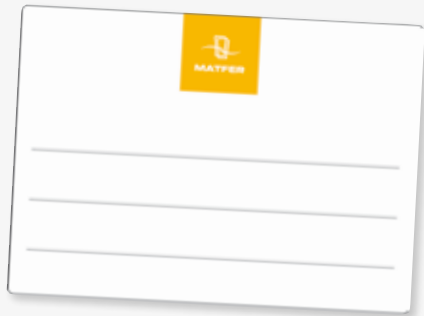
DEMI-ŒUF CHESTERFIELD



427

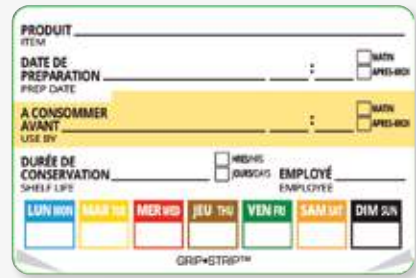
BONHOMME DE NEIGE

STOCKAGE MANUTENTION



458

ÉTIQUETTES NEUTRES



458

ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION



497

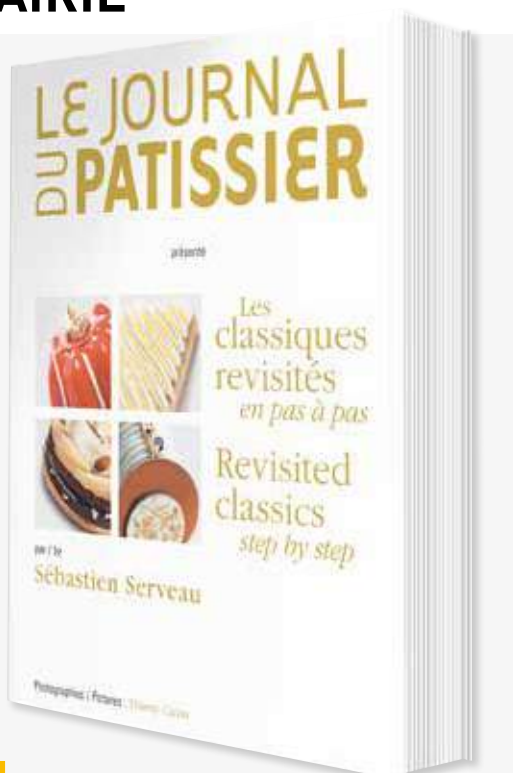
PASTILLES POUR LAVE VAISSELLE



498

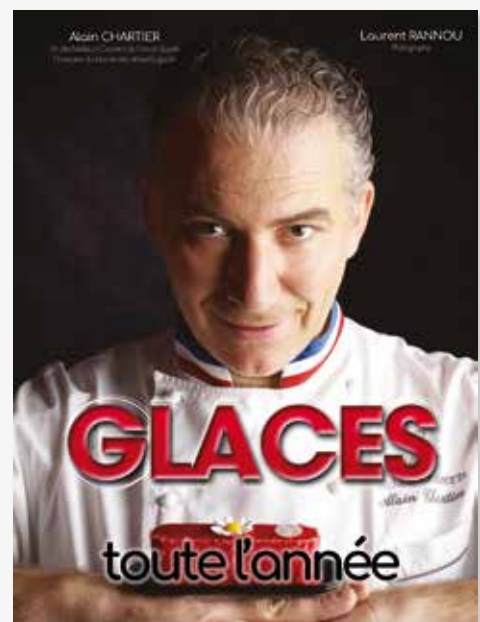
PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE

LIBRAIRIE



522

LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS



528

GLACES TOUTE L'ANNÉE

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

Légende des abréviations utilisées

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

Liste abréviations matière

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

Légende des pictogrammes utilisés

Produit à faible impact sur l'environnement		Renvoi vers une offre produit d'un catalogue du Groupe Matfer Bourgeat		Fabriqué en France			
Nouveauté au catalogue		Aide sur l'utilisation d'un article		Zoom info sur les produits et services		Matériau composite	
Economique		Gamme classique		Moyenne gamme		Haut de gamme	
Produit premium		Sans bisphénol A		Tenue au froid		Tenue au chaud	
Info température		Lave-vaisselle		Micro-ondes		Compatible induction	
Non compatible lave-vaisselle		Non compatible micro-ondes		Non compatible induction		Produit en déstockage	

À quoi correspondent ces sigles ?

HACCP

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

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

Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.



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

Le marquage CE est obligatoire.



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

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

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

EEE



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

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

Si vous cherchez une référence ...

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

Si vous cherchez un produit ...

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

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

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





CUISSON	P.2
<hr/>	
COUPELLERIE	P.80
<hr/>	
PRÉPARATION	P.130
<hr/>	
BOULANGERIE PÂTISSERIE	P.212
<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





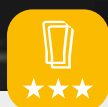


CUISSON

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 ergonomie et leur confort de travail.

Batterie de cuisine inox	6 - 9
Batterie de cuisine cuivre	10 - 13
Batterie de cuisine aluminium	14 - 15
Poêles anti adhésives	18 - 22
Plats à rôtir	23
Batterie tôle	24 - 25
Fonte émaillée	26 - 28
Grill	29
Accessoires inox	30 - 33
Bac GN inox	34 - 37
Ustensiles	38 - 55
Appareils de cuisson	56 - 76

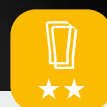
TRADITION



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



EXCELLENCE



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





ALLIANCE

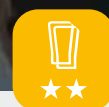


La batterie Cuivre haut de gamme pour la cuisson.

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



ELEGANCE



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

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





SAUTEUSE CYLINDRIQUE

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

(1) Avec anses face à la queue.



POÊLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	
240	40	685024	
280	45	685028	
320	50	685032	



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
140	75	1,2	681014	
160	85	1,7	681016	
180	95	2,4	681018	
200	105	3,3	681020	
240	120	5,4	681024	
280 ⁽¹⁾	140	8,6	681028	
320 ⁽¹⁾	160	12,8	681032	

(1) Avec anses face à la queue.



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

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



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

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

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



WOK

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

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



WOK "TRADITION CERAMIC"

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipé de vitrocéramique SCHOTT (Ø 350 mm). Sans fond sandwich, revêtement "céramique" très résistant, T° max 230°C. (sans PTFE).

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

La batterie Premium pour les Chefs

Tous feux.
Couvercle vendu séparément.



Corps acier inoxydable très épais.

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

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

Bord renforcé "verse-franc".

Montures "froides" soudées en tube inox.



MARMITE
ou bassine à ragoût.

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



BRAISIÈRE CYLINDRIQUE
ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	160	7	680024	
280	185	11	680028	
320	215	17	680032	
360	240	24	680036	
400	270	34	680040	



FAITOUT

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



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	
160	692016	
180	692018	
200	692020	
240	692024	
280	692028	
320	692032	
360	692036	
400	692040	





FAITOUT
Sans couvercle.

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



CASSEROLE
Sans couvercle.

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

Série de 5 casseroles Ø 140, 160, 180, 200 et 240 mm **015122**



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

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	2	696020	
240	80	3,6	696024	
280	90	5,5	696028	



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

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



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	
320	105	8	697032	
360	120	12	697036	
400	130	16	697040	
450 ⁽¹⁾	150	23	697045	
500 ⁽¹⁾	165	32	697050	



COUVERCLE

Ø mm	Code	Prix HT
140	692014	
160	692016	
180	692018	
200	692020	
240	692024	
280	692028	
320	692032	
360	692036	
400	692040	
450	692045	
500	692050	



La référence des Chefs exigeants



MONTURES "FROIDES" POUR PRÉHENSION SANS RISQUE DE BRÛLURE

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



Tous feux.



MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	694324	
280	280	17,2	694328	
320	320	25	694332	
360	360	36	694336	
400	400	50	694340	

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	
280	280	17,2	694028	
320	320	25	694032	
360	360	36	694036	
400	400	50	694040	
450	450	72 ⁽¹⁾	694045	
500	500	98 ⁽¹⁾	694050	

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



PERFORMANCE

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



POÊLE

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



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	65	1,8	676020	
240	80	3	676024	
280	90	4,7	676028	





CASSEROLE

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



POÊLE RONDE

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



POÊLE OVALE À POISSON

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



SAUTEUSE

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



COUVERCLE À DEGRÉ

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	1,2	365012	
140	1,2	365014	
160	1,2	365016	
180	1,2	365018	
200	1,2	365020	
240	1,2	365024	
280	1,2	365028	



La batterie de cuisson des Grands Chefs

Tous feux sauf induction.



INTÉRIEUR INOX
NETTOYAGE
FACILE



Bord "verse-franc".

Intérieur acier inoxydable : sans entretien particulier ni étamage.

Extérieur cuivre lisse.

Queue et poignée en fonte.



SAUTOIR Ou rondeau.

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



FAITOUT Ou bassine à ragoût.

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





PLAT À SAUTER À QUEUE

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



COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE

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



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	
350	230	46	2,2	034051	



POËLE RONDE

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



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	
Couvercle					
90		1,2		351209	



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	
140	25	1,2	032036	
160	30	1,2	032037	
200	30	1,2	032039	
Intérieur inox				
200	40	1,2	034017	
350	45	1,2	034025	



POËLE OVALE

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



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	
160	85	1,5	1,7	034005	
180	90	1,5	2,3	034006	
200	100	1,5	3,2	034007	



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	



POÉLON 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	



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	
120	60	1,2	0,70	034103	



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



CASSEROLE

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



FAITOUT

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



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

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



MARMITE TRAITEUR (3)

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
240	240	6	10,8	527024	
280	280	6	17,2	527028	
320	320	6	25	527032	
360	360	6	36	527036	
400	400	6	50	527040	
500	500	7	98	527050	



DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER OU CUIT-VAPEUR (2)

Ø mm	Ø Fd mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
320	280	160	2	12	520617	
400	320	200	2	20	520625	
450	360	215	2	28	520636	



COUVERCLE (1)

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
140	1	521014	
160	1	521016	
200	1,2	521020	
240	1,5	521024	
280	1,5	521028	
320	1,5	521032	
360	2	521036	
400	2	521040	
500	2	521050	



Recyclable à 100% en fin de vie

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

Tous feux sauf induction.

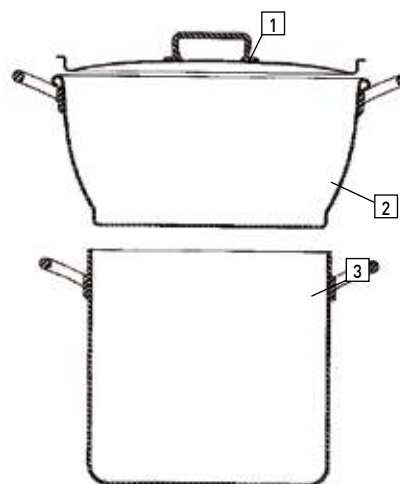


TABLEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

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

CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE



UTILISATION

Pour une durée de vie prolongée :

- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
- 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 avec l'eau vinaigrée, laisser refroidir et laver normalement.
- Les dépôts calcaires non éliminés amènent de la corrosion sous dépôt.
- Enlever les tâches ou marques de surchauffes sur l'inox avec la pâte à polir Bistro inox.
- Pour l'entretien extérieur des récipients cuivre, utilisez polycuivre Bistro.
- Stocker dans un endroit sec et propre.



COUSCOUSSIER

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

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



ELITE PRO



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



ELITE CHEF



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



ELITE CERAMIC



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





TRADITION



Les poêles et wok inox à revêtement anti-adhérent, ultra-résistant pour chefs exigeants.

Recommandé pour les cuissons rapides et saisir les produits.

Utilisation tous feux dont induction.

Queue ronde ergonomique "froide".



CLASSE CHEF +



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

Conseillée pour les cuissons de poissons et viandes blanches.



CLASSE CHEF



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



ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



Queue froide rivetée en inox.

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

Aluminium très épais avec fond spécial induction.



REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	5,5	668520	
240	50	5,5	668524	
280	50	5,5	668528	
320	50	7	668532	

Tous feux.

ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



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

Tous feux.



REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA



POÊLE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	50	1,3	678520	
240	50	2	678524	
280	50	2,5	678528	
320	50	3,5	678532	



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	

POÊLE

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

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	
240	40	1,4	669424	
280	45	2,2	669428	
320	50	3,2	669432	



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	
350	5	1,5	687835	



POÊLE À BLINIS

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



WOK
Fond plat.

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



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	



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	5	907525	
280	5	907528	



POÊLE OVALE OU POÊLE À POISSON

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	5	908036	
400	280	5	908040	



SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	
280	80	4	909028	



Tous feux sauf induction.



QUEUE INOX
COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE



GARANTI SANS PFOA

Queue large en acier
inoxydable, rivetée,
compatible four.

Fond rayonné.

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



POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	906020	
240	4	906024	
280	4	906028	
320	4	906032	
360	5	906036	
400	5	906040	



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	
500	400	90	4	664050	



POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

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





GARANTI SANS PFOA

- 1- Aluminium épais, revêtement 4 couches croisées, usage intensif.
- 2- Queue rivetée en acier, revêtement epoxy. Résiste à 150°C. Non compatible lave-vaisselle.
- 3- Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Cl	Code	Prix HT
160	35	3	0,5	665116	
200	40	4	0,9	665120	
220	40	4	1,1	665122	
240	40	4	1,3	665124	
260	45	4	1,9	665126	
280	45	4	2	665128	
320	50	4	3	665132	
360	50	5	4	665136	
400	55	5	5	665140	



SAUTEUSE

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



POÊLE OVALE

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



POÊLE RECTANGULAIRE

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



PLAT À PAELLA ANTIADHÉRENT
Forme évasée.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	50	5	664536	
400	50	5	664540	
500	60	5	664550	



WOK

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



POÊLE À BLINIS
Fixation 2 rivets.

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



POÊLE À CRÊPE

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



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	
400	320	80	4	Sans	664040	
500	400	90	4	Sans	664050	



PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM ANSES INCORPORÉES

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



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	
350	280	75	4	400	531035	
400	320	80	4	450	531040	
450	360	85	4	500	531045	
500	400	90	4	550	531050	
600	480	95	4	660	531060	



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	
500	400	85	2	580	713550	
600	480	95	2	690	713560	





Tous feux.
100% recyclable.



Tôle d'acier, qualité extra-forte.

Queue feuillard soudée.

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation :

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

Après utilisation :

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



Elles peuvent être chauffées suffisamment pour provoquer rapidement la réaction de Maillard bien connue des cuisiniers, et assurer ainsi une belle coloration des produits sans les sur-cuire. Culottage réalisé : cuire quasiment sans matière grasse. Cuissons successives à haute température : poêle saine, sans bactéries.

POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
220	3	062001	
240	3	062002	
260	3	062003	
280	3	062004	
300	3	062005	
320	3	062006	
360	3	062007	
400	3	062008	
450	3	062009	



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	
360	67	3	062051	
400	70	3	062052	
450	72	3	062053	



POÊLE À CRÊPES

ou à pancakes, en tôle acier.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
180	2	062031	
200	2	062032	
220	2	062033	
240	2	062034	

POÊLE À BLINIS

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





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		062070		062080	
400	12,2	062062		062072		062082	
450	17,3	062063		062073		062083	



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	



WOK ACIER

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

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	



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	



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	0,8	070522	
240	35	0,8	070523	
280	43	0,8	070528	
320	43	1	071037	
360	44	1	071038	
400	49	1,2	071041	
700	63	2	071050	
900	73	2	071052	



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	
320	42	0,8	070990	
360	42	0,8	070992	
400	42	0,8	070993	



De la cuisine à la table

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

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



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



COCOTTE RONDE NOIRE
Coloris mat.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
120	101	0,6	071110	
140	125	0,9	071109	
180	130	1,8	071100	
200	135	2,5	071102	
240	160	4	071104	
280	180	6,1	071106	
320	190	8,8	071103	



COCOTTE RONDE BASSE NOIRE

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



COCOTTE OVALE NOIRE
Coloris mat.

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



COCOTTE INDIVIDUELLE NOIRE

Ø mm	H mm	C l	Couleur	Finition	Code	Prix HT
Rondes						
100	90	0,35	●	Mat	071098	
100	90	0,35	●	Vernis	460435	
100	90	0,35	●	Vernis	071142	
120	101	0,6	●	Mat	071110	
Oval						
217	177	118	1	●	Mat	071111



COCOTTE RONDE ROUGE

Coloris vernis.

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



COCOTTE OVALE ROUGE

Coloris vernis.

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



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

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



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

Coloris vernis.

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



GAMME INVICTA

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

MIJOTEUSE RONDE NOIRE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
180	130	1,8	071518	
200	135	2,5	071520	
240	160	4	071527	
280	180	6,1	071528	



MIJOTEUSE OVALE NOIRE

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





PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

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



PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

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



MINI PLAT
Noir.

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



TERRINE AVEC COUVERCLE

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

PLAT À OEUF ROND

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



PLAT ROND CREUX

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
150	50	0,5	071078	
180	50	0,7	071081	
220	50	1	070994	



PLAT OVALE

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





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	



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	
2- Rectangle	375	225	2	071116	
3- Carré	255	255	1	071118	
4- Ovale	530	230	1	071120	



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	



CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	





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	

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	



POISSONNIÈRE

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

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



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	



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	
280	140	8,6	698028	

Composants

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



AUTOUISEUR

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

Ø mm	H mm	C l	Panier	Code	Prix HT
240	250	8	oui	013204	
240	340	12	non	013206	



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	



PLAQUE À DÉBARRASSER
Acier inoxydable.

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



© 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	
360	260	50	533036	
450	300	50	533045	



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	
235	190	35	714022	



BAIN MARIE

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

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
100	100	0,75	702210	
120	120	1,3	702212	
140	140	2,1	702214	
160	160	3,2	702216	
180	180	3,6	702218	



BAHUT RESTAURANT

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

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



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	



ENTONNOIR

Acier inoxydable avec rainure de dégazage.

Ø mm	Ø mm tube	H mm	Code	Prix HT
100	13	110	116219	
120	13	125	116220	



ENTONNOIR

Polypropylène blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	071125	
160	160	071129	



BOULE À CONDIMENTES

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

Ø mm	Code	Prix HT
140	017350	



PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ

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



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	
280	125	5	713828	
320	140	7	713832	
360	155	10	713836	
400	180	15	713840	



PASSOIRE À GRAS À QUEUE

Aluminium.

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



PASSOIRE À GRAS INOX

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	110	3	712724	
280	125	5	712728	



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	
320	165	11	528032	
360	180	15	528036	
400	190	20	528040	



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

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



PASSOIRE INOX

Passoire à poignées sur socle.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
205	127	017241	
250	140	017242	



PASSOIRE

Légère et robuste, en polypropylène.



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



BASSINE DEMI-RONDE

Ou cul de poule. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	100	2	703020	
250	125	3,5	703025	
300	150	6,5	703030	
350	175	10	703035	
400	200	15	703040	



BASSINE DEMI-RONDE

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

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



COUVERCLE POUR BASSINE PP

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

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	
240	116352	
280	116353	
325	116354	
360	116355	
400	116356	



**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	
180	90	1,5	702618	
200	100	2	702620	
220	110	2,5	702622	
240	115	3,5	702624	
260	125	4,5	702626	

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
280	130	5,5	702628	
300	135	6,5	702630	
320	140	8	702632	
360	160	11,5	702636	
400	180	16,5	702640	



BASSINE LANDAISE INOX

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



BASSINE LANDAISE ALUMINIUM

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



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	

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





BAC GN 2/1

GN 2/1

P mm	C l	Code	Prix HT
20	6,5	740002	
40	12	740004	
55	16,5	740005	
65	19	740006	
100	29	740010	
150	43	740015	
200	58	740020	



BAC GN 1/1

GN 1/1

P mm	C l	Code	Prix HT
20	3	741002	
40	5,8	741004	
55	8	741005	
65	9	741006	
100	13,5	741010	
150	20	741015	
200	28	741020	



BAC GN 2/3

GN 2/3

P mm	C l	Code	Prix HT
40	3,5	742004	
65	5,5	742006	
100	9	742010	
150	13	742015	
200	16,7	742020	



BAC GN 1/2

GN 1/2

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



BAC GN 1/3

GN 1/3

P mm	C l	Code	Prix HT
40	1,6	744004	
55	2,1	744005	
65	2,5	744006	
100	3,7	744010	
150	5,7	744015	
200	7,5	744020	
250	10	744025	



BAC GN 1/4

GN 1/4

P mm	C l	Code	Prix HT
40	1,1	745004	
55	1,5	745005	
65	1,7	745006	
100	2,5	745010	
150	4	745015	
200	5,2	745020	



BAC GN 2/4

GN 2/4

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



BAC GN 1/6

GN 1/6

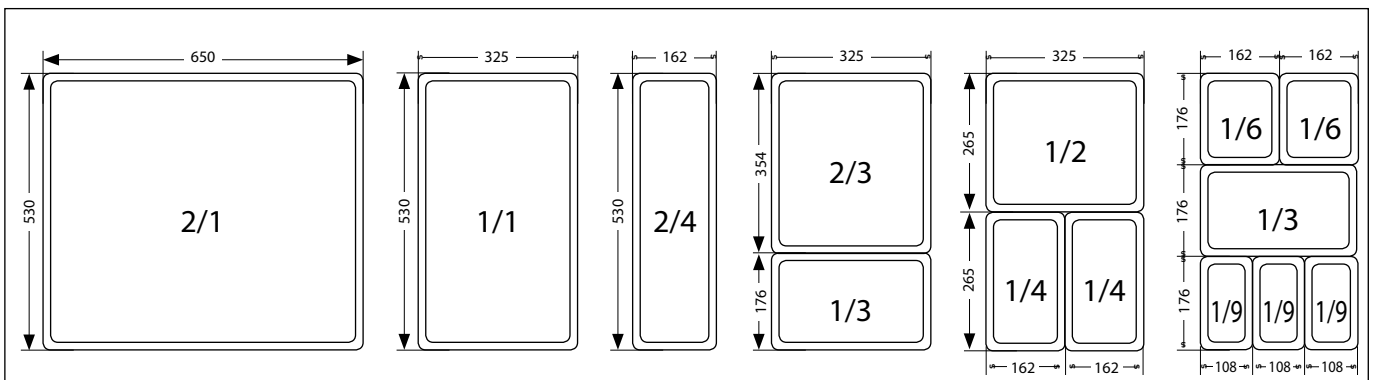
P mm	C l	Code	Prix HT
65	1	746006	
100	1,75	746010	
150	2,2	746015	
200	3	746020	



BAC GN 1/9

GN 1/9

P mm	C l	Code	Prix HT
65	0,6	747006	
100	0,8	747010	





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	
GN 2/1	150	43	740315	
GN 2/1	200	58	740320	
GN 1/1	55	6,7	741305	
GN 1/1	65	9	741306	
GN 1/1	100	13,5	741310	
GN 1/1	150	20	741315	
GN 1/1	200	28	741320	

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

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



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	
GN 1/1 (1)	55	8	741405	
GN 1/1 (1)	65	9	741406	
GN 1/1 (2)	100	13,5	741410	
GN 1/1 (2)	150	20	741415	
GN 1/1 (2)	200	28	741420	



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

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



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	
GN 1/1	150	20	741115	
Format	P mm	C l	Code	Prix HT
GN 2/3	150	9	942115	



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	
GN 2/1 (1)	65	19	740406	
GN 2/1 (2)	100	29	740410	

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	
GN 1/1	150	20	741215	
GN 1/1	200	28	741220	



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	
GN 2/1	55	15,5	2	749005	
Format	P mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	20	2,7	1,5	749102	
GN 1/1	55	7,5	1,5	749105	



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

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

BAC PERFORÉ SANS ANSE

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





COUVERCLE PLAT SANS POIGNÉE

Pour bac sans anses.

Format	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	
GN 1/1	747701	
GN 2/3	747702	
GN 1/2	747712	
GN 1/3	747713	
GN 1/4	747714	
GN 1/6	747716	



COUVERCLE ECHANCRÉ POUR BAC À POIGNÉES

Format	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	
GN 1/1	748101	
GN 2/3	948102	
GN 1/2	748112	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Acier inoxydable. Pour le stockage et le service.

Format	H mm	Code	Prix HT
GN 2/1	25	748000	
GN 1/1	25	748001	
GN 2/3	25	748002	
GN 1/2	25	748012	
GN 1/3	25	748013	
GN 1/4	25	748014	
GN 1/6	25	748016	
GN 1/9	25	748019	
GN 2/4	25	748024	



NEW!

COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748901	



COUVERCLE ÉTANCHE

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

	Code	Prix HT
Pour bac GN sans anse		
GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	
Pour bac GN avec anses		
GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Pour louche pour récipient sans anse.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	
GN 1/2	748512	
GN 1/3	748513	
GN 1/4	748514	
GN 1/6	748516	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Pour bac avec anses panier.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	



EGOUTTOIR

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



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	
325	749712	



PINCE POUR PLAT CHAUD

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

L mm	Code	Prix HT
185	749800	



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	
100	110	0,5	020422	
160	155	1,28	020424	
200	165	1,28	020426	



PASSOIRE RENFORCÉE

Acier inoxydable. Double renfort latéral.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	280	1,5	071370	
260	280	1,5	071372	
300	280	1,5	071374	



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	
350	370	071391	
Tamis de rechange			
220		071395	
300		071399	
350		071401	



© 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	



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	
135	120	145	1,6	017332	
185	180	160	1,6	017334	
210	200	160	1,6	017335	
230	230	175	1,6	017337	



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	
Passoire renforcée				
160	160	0,7	017316	
180	160	0,7	017317	
200	160	0,7	017318	



TAMIS INOX

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

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



TAMIS INOX

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

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



PASSOIRE "À THÉ"

Acier inoxydable, avec fond toile métallique.

Ø mm	Code	Prix HT
70	017348	



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	
220	1,28	115082	
250	1,28	115083	
300	1,28	115084	
400	1,28	115085	

© 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	

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.

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

SOLIDITÉ
Croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable

CONFORT
Manche isolant de la chaleur.

ERGONOMIE
Manche plein.



PASSE-SAUCE EXOGLASS®

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



PIED SUPPORT

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

H mm	Code	Prix HT
215	116515	



SKIM'ALL by Matfer

Fusion d'une araignée et d'une écumoire, le SKIM'ALL permet de récupérer et d'égoutter délicatement même les plus petits produits, pochés ou frits.

PRATIQUE

Trou de suspension solide et pratique.

CONFORT

Grâce à la forme incurvée du manche.

SOLIDITÉ

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

+220
°C

EFFICACE

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

RÉCUPÉRATION DE PRODUITS FINS

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



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



SKIM'ALL

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



PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

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

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





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



SPATULE AJOURÉE "PELTON" EXOGLASS®

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



MOUVETTE EXOGLASS®

Coloris	L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
●	300	49	113330	
●	300	49	113331	
●	300	49	113332	
●	300	49	113334	
●	380	58	113338	
●	450	71	113345	



SPATULE PLEINE COUDÉE "PELTON" EXOGLASS®

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



SPATULE EXOGLASS®

L mm	Palette L mm	Code	Prix HT
250	40	113025	
300	48	113030	
350	55	113035	
400	64	113040	
450	71	113045	
500	79	113050	
350	64	Plate biseautée	113501

GAMME MENUS SPÉCIAUX



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



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

Coloris	L mm	Code	Prix HT
●	240	112434	
●	240	112435	
○	240	112437	
●	240	112438	
●	240	112439	
⊗	240	650203	
○	300	650132	
●	300	650134	



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

L mm	Code	Prix HT
290	112425	



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	



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

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



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

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



+260
°C



SPATULE ELVÉO

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

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette l mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	52	260	113724	
350	235	115	70	260	113735	
450	335	115	70	260	113745	



+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	
350	235	115	70	70	113535	
450	335	115	70	70	113545	



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	



+260
°C

SPATULE ELVEO SPÉCIALE POTS

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

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



SPATULE "SPATULON"

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

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



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

- Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.

- Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.

- Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

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

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVEO	385	113092	



SPATULE THERMOMÈTRE

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass®	385	113090	



PINCEAU SILICONE MATFER

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	



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	



RACLOIR

Racloir silicone plein épais.

Usages :

Chocolaterie : Raclage des plaques chocolat en sortie d'enrobeuse.

Confiserie : Travail des nougates, sucres cuits ou autres préparations.

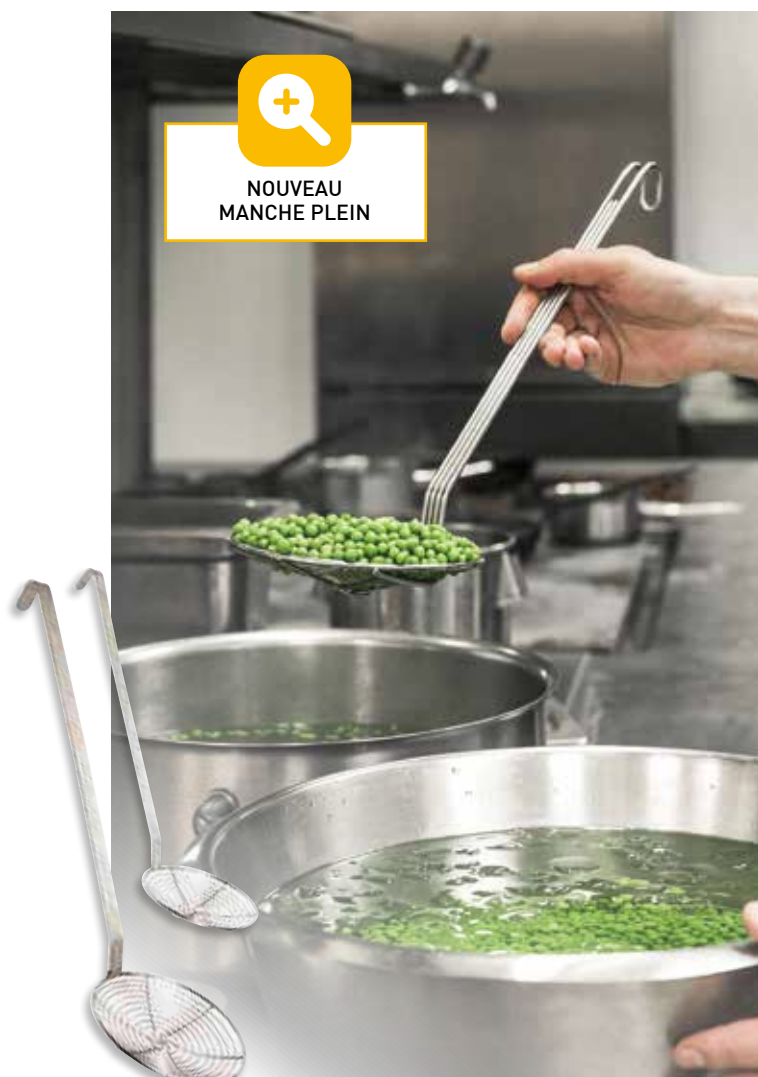
Pâtisserie : Souple et robuste compatible toutes cuves. Lisse ou répartit les préparations sur plaques pâtisseries.

Cuisine : Permet de racler des cuves de sauteuses ou cuiseurs professionnels.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	



NOUVEAU
MANCHE PLEIN



ECUMOIRE À FRITURE

ou araignée, fils d'acier inoxydable soudés.

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
130	400	112293	
150	400	112294	
180	480	112295	
200	480	112296	
220	560	112297	
240	560	112298	
280	560	112300	



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	



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	



SPATULES DE CUISINE MATFER

Acier inoxydable monobloc.

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



Louches et écumoirs 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	
80	12,5	400	112022	
100	25	440	112023	
120	50	490	112024	
140	75	570	112025	
160	100	590	112026	
200	200	640	112028	

ECUMOIRE

Perforations Ø 3 mm sur toute la surface : efficacité.

Ø mm	L totale mm	Code	Prix HT
80	385	112061	
100	420	112062	
120	480	112063	
140	530	112064	
160	600	112065	
180	650	112066	



CUILLÈRES À RAGOÛT

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



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	
●	82	12	365	112731	
●	95	17,5	365	112732	
●	106	23,5	360	112733	
●	123	35	370	112734	



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

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

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



L mm	L totale mm	l mm	Code	Prix HT
200	330	40	112688	
250	380	40	112687	
300	430	40	112686	



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	
150	260	22	112612	
180	300	34	112613	
200	320	34	112614	
240	350	39	112615	

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	
205	330	32	112650	
250	380	40	112652	
303	430	45	112654	
350	480	45	112656	



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	
350	190	40	112633	
400	240	40	112634	



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	
370	205	39	112672	
420	250	45	112674	
470	313	51	112676	



© 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	



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	



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	
Perforée				
200	360	75	112666	



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	
Souple, pleine				
150	278	60	072040	



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	



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	



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	



FOURCHETTE DE CUISINE

Acier inoxydable forgé et poli.
Manche en ABS riveté.

L mm	Code	Prix HT
Fourchette baïonnette "diapason"	320	112070



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

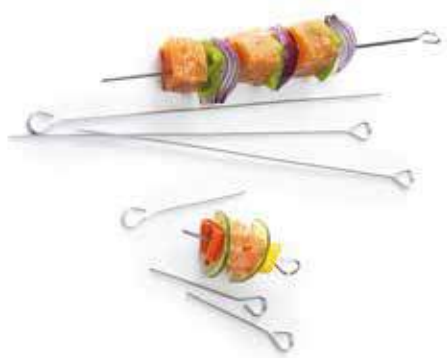
L mm	Code	Prix HT
130	182160	



GRAPPIN À VIANDE MONOBLOC

Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	



BROCHETTE INOX

Acier inoxydable, pique ovale.

L mm		Code	Prix HT
La douzaine			
120	mini	120829	
250		120831	
300		120832	
350		120833	
460		120830	

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



AIGUILLE À BRIDER

Acier inoxydable.

L mm		Code	Prix HT
200	Droite	120841	
250	Droite	120842	
150	Courbée	072325	

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



AIGUILLE À LARDER

Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
250	120852	



MAINTIENT 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	
285	5	120837	



PORTE-ROLLS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	



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	



RETROUVEZ LES BROCHETTES BOIS ET LA FICELLE DANS LE CATALOGUE





SPATULE HÊTRE

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
250	8	114112	
300	8	114113	
350	10	114114	
400	10	114115	
500	10	114117	
600	10	114118	
800	10	114120	
1000	10	114121	
1200	10	114122	



MOUVETTE ANGLAISE
Hêtre.

L mm	Code	Prix HT
250	071985	
300	114131	
350	114132	
400	071991	



SPATULE RACLETTE
Hêtre.

L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
300	8	114141	



USTENSILES À CRÊPES EN HÊTRE

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

- 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	



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	

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	
1200	100	25	112112	

PELLE ECUMOIRE

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

L mm	Code	Prix HT
850	071230	

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	
1200	310	3	111061	

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	
1000	220	120	112013	
1200	220	120	112012	

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	



4- LOUCHE GÉANTE

L mm	Manche L mm	Cl	Modèle	Code	Prix HT
430	230	200	Vide marmite	112018	
1000	800	200	Louche géante	112019	



PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm		Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	
150	7	Droite	652020	
200	25	Décalée	652021	
300	12	Droite	652013	
350	40	Coudée	652022	



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	
115	24	feuille de chêne	652035	
175	30	feuille de chêne	652014	



PINCE TOUS USAGES

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

L mm	Ep. mm		Code	Prix HT
175	0,4		652014	
240	1		652015	
300	1		652016	
400	1		652017	

PINCE TOUS USAGES MANCHE PVC ANTI-DÉRAPANT

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



Couleurs	L mm	Code	Prix HT
Vert	240	071688	
Bleu	240	071689	
Jaune	240	071690	
Rouge	240	071694	
Noir	240	071696	
Rouge	300	071698	
Rouge	400	071699	

NEW!



PINCES

Acier inoxydable.

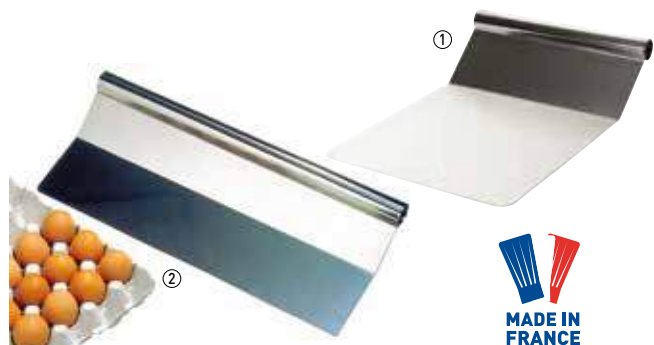
	L mm	Code	Prix HT
A steak	530	112411	



PELLE À POISSON

Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
340	70	112409	



PELLE À OMELETTE

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

	L mm	l mm	Code	Prix HT
①	300	280	112036	
②	470	200	112035	



Pomme de fouet inrivable grâce aux fils à mémoire de forme



SOLIDITÉ

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

MANCHE EXOGLASS®

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

ISOLATION

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

EFFICACE

Renflement du manche : évite de glisser.





Fouet spirale à liquide



GARANTIT UNE CUISSON
DE SAUCE HOMOGENE,
PARFAITEMENT LIÉE

NEW!

DISPONIBILITÉ MARS 2019

Avantages :

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

Caractéristiques :

Manche Exoglass étanche.
Fils acier inoxydable.
Spirale démontable.



L mm	L manche mm	Code	Prix HT
340	170	111055	



FOUET À FILS RIGIDES FMC

Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
400	160	111035	
450	205	111036	



FOUET À SAUCES FMC

Pomme classique.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
250	100	111022	
300	115	111023	
350	135	111024	
400	160	111025	
450	205	111026	
500	260	111027	



SÉRIE DE 3 FOUETS

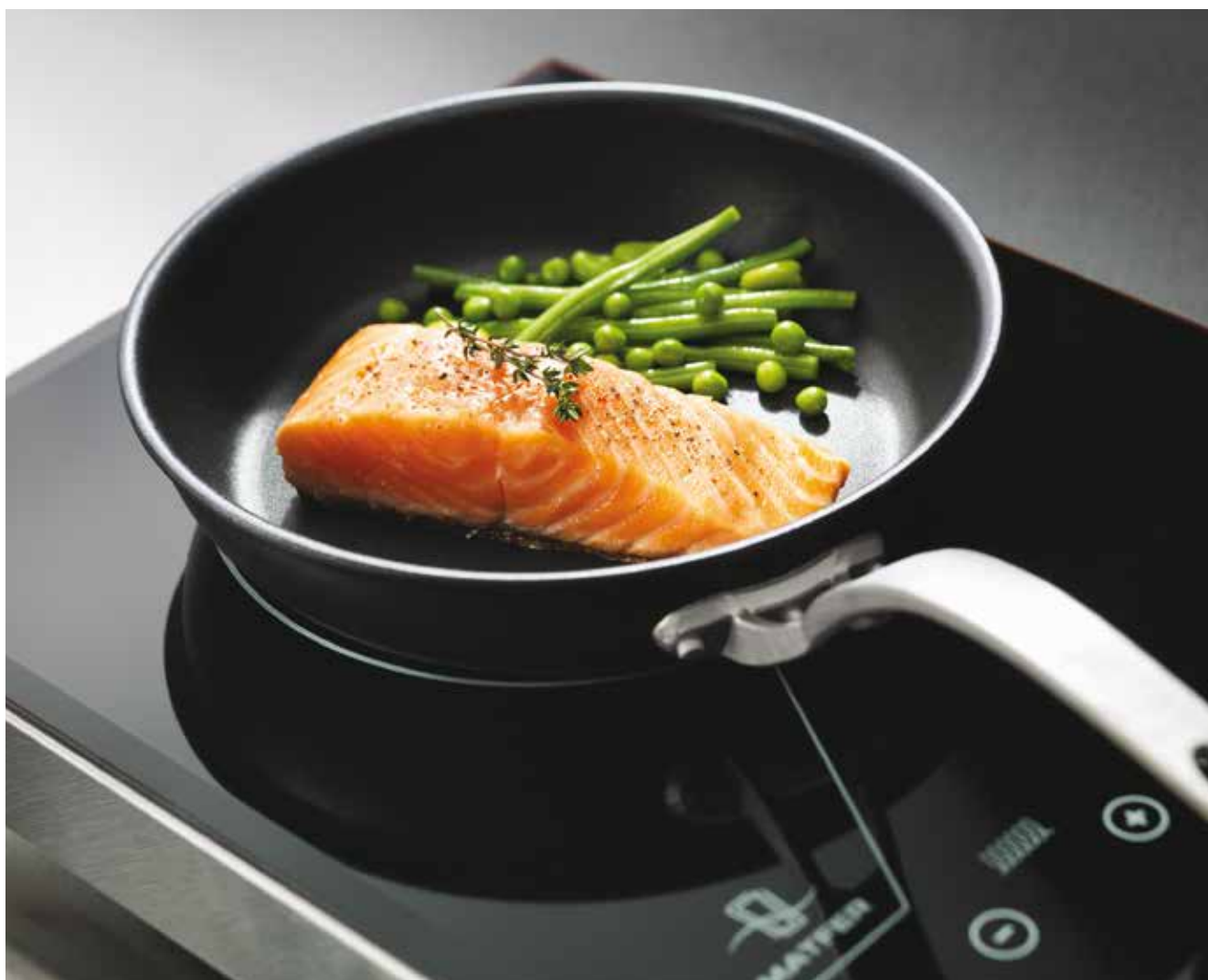
Code	Prix HT
L 300, 350 & 400 mm	111002



FOUET À BLANCS FMC

Pomme large, fils souples.

L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
450	205	120	111046	



GARANTIE 2 ANS



AVEC MINUTERIE



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Format compact, idéal en pâtisserie pour maintien en température du fondant, du nappage, sans risque de cuisson. Thermostat 9 positions. Vitrocéramique épaisseur 4 mm. Pour récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

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



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Ultra-plate. Pour buffets, écoles professionnelles, pâtisseries. Vitrocéramique épaisseur 4 mm. Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

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



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	



WOK INDUCTION 3,25 KW

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

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

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

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

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	
2.	805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3000	120792	



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	



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	

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	
2.	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1800	245603	



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	



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	



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	



GRILL PANINI PLAQUES FONTE ROLLER-GRILL

Cuisson homogène de 2 paninis.
- Plaque inférieure lisse et supérieure rainurée.
- Plaque supérieure auto-balancée 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	



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	



GRILL PANINI VITROCERAMIQUE ROLLER-GRILL

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

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

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.



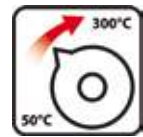
Plaques interchangeables.



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	

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



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	
Filtre de rechange, L 300 x lg 200 mm	121191	



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	



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	



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	



BROSSE TONNEAU POUR WOK

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

L mm	Code	Prix HT
500	159027	



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	



BROSSE POUR GRILL

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitonné.

	L mm	Code	Prix HT
Brosse violon	210	100132	
Brosse à manche	300	100125	



- 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**



121178



121182



121164



121168

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	
2	550	2x8	580	410	17,6	2x3,25	50/60	121182	

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

FRITEUSE À BEIGNETS

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

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





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	

Manchon verre de rechange 240552



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	

Manchon verre de rechange 240552



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	



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 540

Toastéur 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	



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200

Production rapide de pain, sur buffets ou pour hôtellerie.

- Grille les toasts dessus/dessous ou uniquement dessus.
- Sortie des toasts arrière ou avant au choix.
- Position "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	



FOUR TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000

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

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



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	



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	



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	
2	450	285	420	12	3000	245530	



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	



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	



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	



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	



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	

NEW!



TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

Nouveau modèle. Préhension pratique. Livré avec 3 feuilles.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tampon	120	90	159117	
10 feuilles	110	80	159121	



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	

- 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	

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	



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	



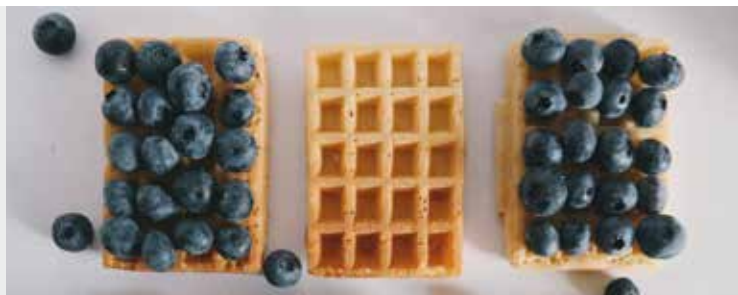
GAUFRIER ÉLECTRIQUE

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	



- 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	



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	



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	



NEW!

GAUFRIER 4 SUCETTES

Empreinte 4x4 losanges. Capacité de 4 gaufres 108 x 108 mm.

Avec encoche et butée pour bâtonnet.

Livré avec 40 bâtonnets.

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



**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	



**4 MODES DE
CUISSON**



FOUR MULTIFONCTIONS FC60TQ®

Idéal en petite restauration : 4 types de cuisson possibles :

- Convection : cuisson homogène.
- Pâtisseries ventilées : 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	



- 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	
2	670	580	500	53	2x3	186306	



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	



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	



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	



COMPACT ET MULTIFONCTIONS

FOUR A CONVECTION FCV 280

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

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

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



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

Plaque de cuisson perforée inox 255 x 310 mm supplémentaire **245057**



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	



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



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS

Pour utilisation intensive en restauration.

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

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



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	

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	

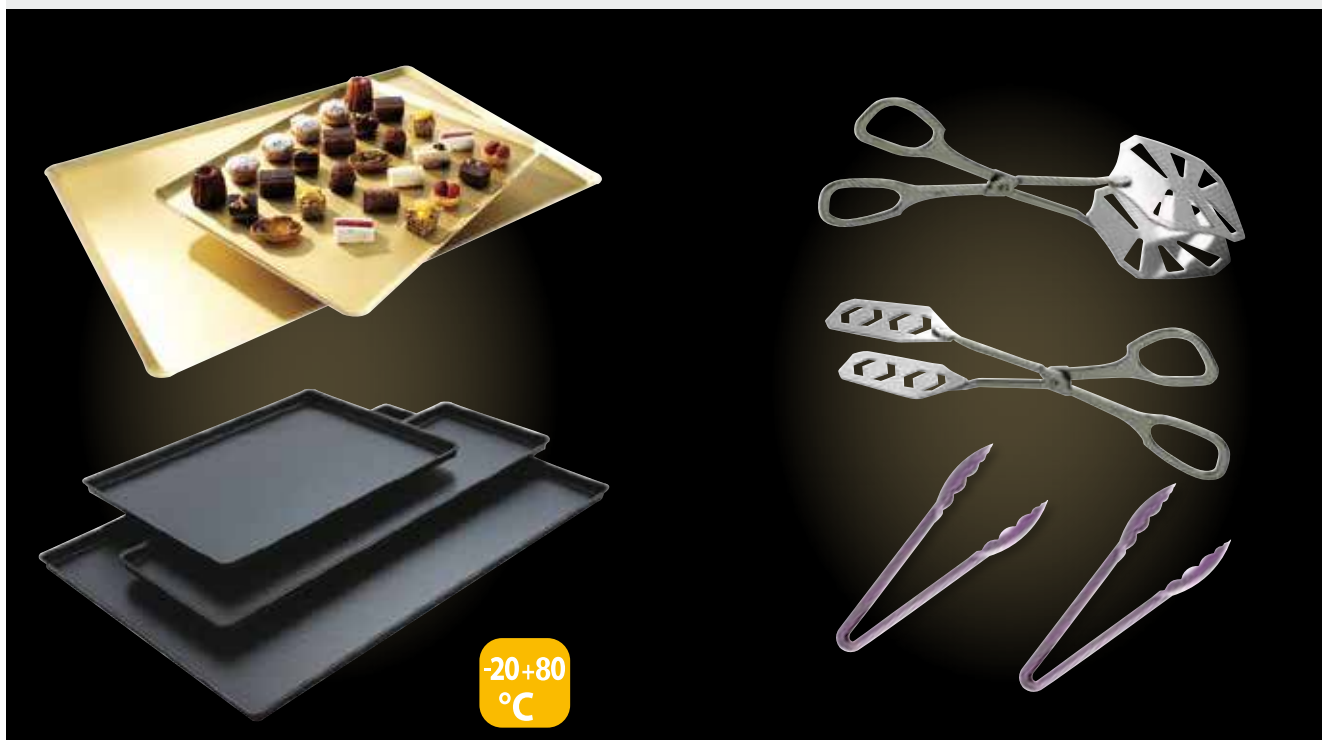


Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
5	780	490	640	35	1800	245105	



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	

NEW!

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	



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	

NEW!

DÉTENDEUR BUTANE/PROPANE

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



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	80	30	240270	



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	
120	600	11	3	071057	



SUPPORT POUR RÉCHAUD PAËLLA

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

H mm	Code	Prix HT
700	071059	



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	



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	



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	



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	



AMPOULE À VIS E 27

Claire.

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



SPÉCIAL SAUCES



BAIN-MARIE À SAUCE GN 1/6

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

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



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	

CUISEUR À OEUFS



CUISEUR À OEUFS

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

Livré avec couvercle inox pour le rangement.

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

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

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Code	Prix HT
715 x 415 x 360	14	0,25	230	245900	

Sac 15 Kg de sciure hêtre 100% **159105**

Sac 2,5 Kg de sciure hêtre 100% **159115**

NEW!

Sac 3,2 Kg de copeaux hêtre 100% **159116**

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	



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
340	255	A4	019029	Le sachet de 5



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	
●	329	242	A4	019033	
●	329	242	A4	019034	



KIT MURAL INOX 10 POUCHES TARIFOLD

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

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

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	
920	665004	



BARRE PORTE-FICHES

A ressorts. Acier inoxydable.

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



POCHETTE ADHÉSIVE TARIFOLD

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

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



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	
1200	300	400	50	845612	

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	
1200	470	50	845622	



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	

Bac de rechange en plastique 510500



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	



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	
Crochet, le lot de 3				
300			845762	
200			845763	



TRINGLE DE CUISINE

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

L mm	Nbre crochets	Code	Prix HT
500	5	719105	
1000	8	719110	



**USTENSILES BIEN RANGÉS
= ORGANISATION OPTIMISÉE**



COUTELLERIE

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



Couteaux "Global"	82 - 90
Couteaux Européens et barres	91 - 101
Mallettes et armoires à couteaux	102 - 103
Petits outils	104 - 109
Ciseaux	110
Couteaux à pain	111
Couteaux à poisson	112 - 113
Couteaux à fromage	114 - 115
Couteaux à viande	116
Couteaux à glace	117
Affûtage	118 - 123
Planches de découpe	124 - 129



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

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

SÉRIE "G"

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



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G2	200	120204	



COUTEAU À DÉCOUPER

	L mm	Code	Prix HT
G1	210	120201	
G6	180	120202	



COUTEAU À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	120205	



COUTEAU HACHOIR

Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
G7 droitier	180	120209	
G7 gaucher	180	120211	

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	
G11 gaucher	250	120223	
G14 droitier	300	120221	



COUTEAU À GIGOT

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	120210	



COUTEAU À JAMBON / SAUMON
Lame flexible unie.

	L mm	Code	Prix HT
G10	310	120218	



COUPERET DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G12, 440 g	160	120240	



FOURCHETTE À VIANDE

	L mm	Code	Prix HT
G13, courbe	310	120245	



COUTEAU DE CUISINE
Lame large.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	120206	



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
G5	180	120207	



COUTEAU À PAIN
Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
G9	220	120215	



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

	L mm	Code	Prix HT
G15	300	120225	



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	



COUTEAU ÉMINCEUR

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

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	



COUTEAU DE CUISINE

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	
G17	270	120235	



COUTEAU FILET DE POISSON

Lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G20	210	120230	
G18	240	120231	
G19	270	120232	



COUTEAU À DÉOSSER

Forme usée, lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	



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	



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame étroite et très flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	



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	



COUTEAU À JAMBON

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

	L mm	Code	Prix HT
G89	300	120219	



COUTEAU DE CUISINE

Lame alvéolée.

	L mm	Code	Prix HT
G79	160	120246	
G77	200	120247	

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 "baionnette".

	L mm	Code	Prix HT
GF24	310	120244	



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	



COUTEAU À DÉOSSER
Lame à forme usée.

	L mm	Code	Prix HT
GF31	160	120267	



COUTEAU DU CHEF

	L mm	Code	Prix HT
GF33	210	120272	
GF34	270	120273	
GF35	300	120274	



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GF36	200	120280	

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	
GSF31, manche long	80	120351	
GSF22	110	120278	
GSF24	150	120259	



COUTEAU D'OFFICE
Lame droite.

	L mm	Code	Prix HT
GSF16	60	120258	
GSF33	60	120350	



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GSF17	60	120261	
GSF34, manche long	60	120269	



COUTEAU D'OFFICE

	L mm	Code	Prix HT
GS38	90	120254	



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	

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	
GS3	130	120252	



COUTEAU À TRANCHER

	L mm	Code	Prix HT
GS2	130	120250	



COUTEAU À LÉGUMES
Lame biseautée d'un seul côté.

	L mm	Code	Prix HT
GS4	120	120253	



COUTEAU À PELER
Lame courbe.

	L mm	Code	Prix HT
GS8	70	120262	



COUTEAU À TOMATES
Lame crantée.

	L mm	Code	Prix HT
GS9	80	120264	



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

	L mm	Code	Prix HT
GS10	140	120266	



COUTEAU TOUS USAGES
Lame souple.

	L mm	Code	Prix HT
GS11	150	120260	



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
GS5	140	120265	



COUTEAU ÉPLUCHEUR
Coupe droite.

	L mm	Code	Prix HT
GS6	100	120256	



COUTEAU D'OFFICE
Lame pointue.

	L mm	Code	Prix HT
GS7	100	120255	



COUTEAU À LAME CRANTÉE
Pour tomates, agrumes...

	L mm	Code	Prix HT
GS14	150	120263	



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	



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	

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	
SAI-01	190	120132	
SAI-02	210	120133	
SAI-06	250	120134	



COUTEAU TOUS USAGES

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M02	150	120141	



COUTEAU À PAIN

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M04	170	120143	



COUPERET À LÉGUMES

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M06	150	120139	



COUTEAU D'OFFICE

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



COUTEAU SANTOKU

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M03	135	120136	
SAI-03	190	120137	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



SPATULE

Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS21/4	25	110	120281	
GS21/6	25	150	120282	
GS21/8	30	200	120283	



SPATULE COUDÉE

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

	L mm	(1) L mm	Code	Prix HT
GS42/4	20	95	120360	
GS42/6	25	195	120361	



SPATULE COUDÉE

Lame flexible.

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

(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	



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	



CISEAUX

Fins, précis et robustes. Ambidextres.

	L mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	120332	



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	
GS29, ergonomique	16	120328	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



"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	
165	120102	
105	120104	



COUTEAU À LÉGUMES "USUBA"

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

L mm	Code	Prix HT
225	120106	
180	120107	
(1) 180	120108	

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU TOUS SERVICES "OROSHI"

L mm	Code	Prix HT
240	120105	



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120109	
270	120111	



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

L mm	Code	Prix HT
330	120113	
300	120114	
270	120115	
210	120116	



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



COUTEAU DE CUISINE
Ou éminceur.

L mm	Code	Prix HT
150	120401	
200	120402	
250	120403	
300	120404	
350	120405	



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
Ou à saumon fumé.

L mm	Code	Prix HT
300	120502	



© Juliette Pradels / Jérôme Willette



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120430	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
250	120421	
300	120422	

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	
200	120520	
250	120525	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120536	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120510	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU À DÉOSSER
Lame usée.

L mm	Code	Prix HT
130	120533	



COUTEAU À FILETER LE POISSON
Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
200	120535	



COUTEAU À PAIN

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

L mm	Code	Prix HT
230	120539	



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	



- 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	
180	090174	



COUTEAU À PAIN

L mm	Code	Prix HT
200	120052	



COUTEAU À TOMATES

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

L mm	Code	Prix HT
130	120431	



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
150	090185	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
80	090171	
100	090170	



COUTEAU CHEF DIT "COUTEAU DE TOUR"

L mm	Code	Prix HT
150	120417	
200	120418	
250	120419	
300	090161	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	Code	Prix HT
200	090175	
250	090177	



COUTEAU-SCIE À ENTREMETS SABATIER

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

L mm		Code	Prix HT
250	Lame dentée	120081	
300	Lame dentée	120083	
300	Lame microdentée	120087	

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	



COUTEAU MULTI-USAGES

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

L mm	Code	Prix HT
130	120407	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
150	120413	
200	120414	
250	120415	
300	120416	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	120408	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120410	



COUTEAU SANTOKU

Lame alvéolée.

L mm	Code	Prix HT
180	120409	



COUTEAU À FILET

Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
180	120423	



COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

L mm	Code	Prix HT
200	120411	

- Tradition et qualité.
- Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de coupe.
- Acier en chrome / molybdène de première qualité.
- Manches anti-glisse, non-poreux et stérilisables.
- Livré sous étui plastique.



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES



COUTEAU D'OFFICE

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



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
210	182140	182340	182440	182540	182240	182640	
240	182141	182341	182441	182541	182241	182641	
270	182142	182342	182442	182542	-	-	

NEW!



COUTEAU À DÉOSSER

Lame étroite.

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
130	182127	182327	182427	182527	182227	182627	
160	182128	182328	182428	182528	182228	182628	



COUTEAU À DÉOSSER

Lame droite.

L mm	●	●	●	●	Prix HT
160	182129	182329	182429	182529	



COUTEAU DE CUISINE CHEF

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
200	182112	182312	182412	182512	182212	182612	
260	182113	182313	182413	182513	182213	182613	
310	182114	182314	182414	182514	182214	182614	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	●	●	●	●	●	●	Prix HT
130	182134	182334	182434	182534	-	182634	
160	182135	182335	182435	182535	182235	182635	
180	182136	182336	182436	182536	182236	182636	



COUTEAU À DÉCOUPER LAME ALVEOLÉE

L mm	●	Prix HT
240	099047	



COUTEAU CRANTÉ

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

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



COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"

L mm		Code	Prix HT
130	●	182105	
150	●	182106	



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm		Code	Prix HT
60	●	182101	



COUTEAU À LAME ONDULÉE

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

L mm		Code	Prix HT
120	●	182180	



COUTEAU À PAIN

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

L mm		Code	Prix HT
240	●	182109	



COUTEAU À POISSON

L mm		Code	Prix HT
310	●	182315	



COUTEAU SANTOKU

L mm		Code	Prix HT
180	●	182187	



COUTEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

L mm		Code	Prix HT
180	●	182130	
180	●	182330	



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

L mm		Code	Prix HT
250	●	182110	
250	○	182610	



COUTEAU À SAUMON

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

L mm		Code	Prix HT
310	●	182124	
310	●	182324	



COUTEAU À GENOISE

Ou à entremets. Lame crantée.

L mm		Code	Prix HT
310	●	182121	
310	●	182521	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



GAMME MENU SPÉCIAUX

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



POUR LA GASTRONOMIE HALLAL, VEGAN ET SANS ALLERGÈNE !



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



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	182803	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	Code	Prix HT
210	182840	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	182829	



COUTEAU À TRANCHER

L mm	Code	Prix HT
240	182841	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	Code	Prix HT
160	182811	
200	182812	
260	182813	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
160	182835	



COUTEAU À GENOISE

L mm	Code	Prix HT
310	182821	

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	
200	090835	
150	090836	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	Code	Prix HT
150	090820	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	090803	



COUTEAU JAMBON

L mm	Code	Prix HT
265	Lame alvéolée 090827	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	Code	Prix HT
360	090806	
315	090807	
260	090808	
200	090809	
150	090801	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	Code	Prix HT
250	090826	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU DE CUISINE

L mm	●	●	●	●	Prix HT
200	090941	090921	090931	090951	
250	090942	090962	090932	090952	



COUTEAU À PAIN

L mm	●	●	Prix HT
250	090949	090939	



COUTEAU JAMBON

Lame alvéolée.

L mm	●	●	Prix HT
265	090947	090957	



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame souple.

L mm	●	Prix HT
180	090911	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	●	●	Prix HT
130	090943	090925	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	●	●	Prix HT
140	090948	090927	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	●	●	Prix HT
235	090944	090922	
260	090945	090923	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	●	Prix HT
315	090902	

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	
●	100	182203	
●	100	182303	
●	100	182403	
●	100	182503	
○	100	182603	



COUTEAU D'OFFICE 100% FORGÉ

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

L mm	Code	Prix HT
100	120430	



COUTEAU D'OFFICE ROUGE

Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
90	467904	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



COUTEAU D'OFFICE A MITRE

Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
100	090147	



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	



COUTEAU D'OFFICE

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	Code	Prix HT
90	090310	



COUTEAU D'OFFICE

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

L mm	Code	Prix HT
80	090171	
100	090170	



COUTEAU D'OFFICE MASSIF FORGÉ

Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
80	120435	
100	120436	



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
80	090300	
95	090303	





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	



COUTEAU À JAMBON LARGE LAME

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

L mm	Code	Prix HT
280	090360	



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	
250	50	126024	

[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	



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	
350	Extra-forte	25	126001	
460	Extra-forte	25	126003	



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	

- 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	



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	



PERSONNALISATION POSSIBLE À PARTIR DE 40 PIÈCES



MALLETTE SOUPLE À USTENSILES

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

NEW!

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



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	



CADENAS À COMBINAISON

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

H mm	l mm	Code	Prix HT
62	39	400818	



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	



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 141028),
 - 1 cannelure (réf 120910),
 - 1 pince à pâte (réf 112501),
 - 1 poche 30 cm (réf 161003),
 - 4 douilles assorties
 - 1 râcle tout (réf 112840),
 - 1 thermomètre sonde (réf 250502),
 - 1 mallette vide.

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

	Code	Prix HT
Malette cuisine	126910	

	Code	Prix HT
Malette pâtisserie	126920	



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	

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	

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	

EPLUCHEUR DOUBLE

Lames en acier inoxydable. Polyamide blanc.



Code	Prix HT
090397	

EPLUCHEUR ÉCONOME

Lame inox, manche polyamide.



L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
163	65	120902	

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	

EPLUCHEUR ECOLINE

Lame inox, manche PP.



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



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



ZESTEUR MATFER

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

L mm	Code	Prix HT
145	Droitier 120908	



CANNELEUR

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

L mm	Code	Prix HT
140	Droitier 120904	



CANNELEUR-ZESTEUR

Lame inox du zesteur affûtée très performante. Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
150	Ambidextre 120910	



DÉCORE-CITRON

Lame inox, manche PP.

	L totale mm	Code	Prix HT
①	140	Droitier 090450	
②	140	Gaucher 090455	
③	140	Zester 090460	



VIDE-POMMES MATFER

Lame inox 100 mm. Manche PP.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	20	120925	



SERPENTE À MARRONS

Acier inoxydable, manche PP noir.

L mm	Code	Prix HT
165	121030	



VIDE-POMME ECOLINE

Lame inox. Manche PP avec virole.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	15	090440	



DENTELEUR MATFER

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	23	GM 120916	



COUPEAU À PAMPLEOUSSE

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	
230	110	Ecoline 090370	



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	



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	



DENOYAUTEUR OLIVUS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	



DÉNOYAUTEUR À CERISES KERNEX

Retire le noyau et la tige en même temps. En fonte d'aluminium. revêtement aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	



COUPEAU À JULIENNE

Lame en acier inoxydable, manche polyamide noir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	



TAILLE SPIRALE A JULIENNE

Corps ABS, lame acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
100	120913	



TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

Corps ABS, lame acier inoxydable.

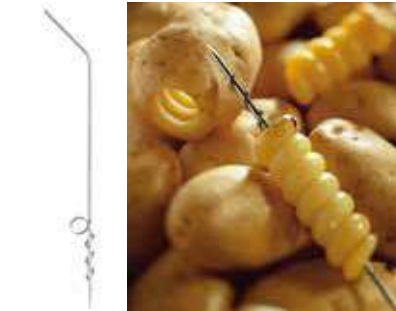
Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	



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	



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	



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	



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	



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



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Acier inoxydable	85	235	072703



EMINCEUR À LÉGUMES

8 lames inox fines très tranchantes. Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	



DÉCORE-RADIS

Aluminium fondu, avec un revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	



COQUILLEUR À BEURRE

Peut servir aussi d'écaillier pour les petits poissons (rougetes, merlans...) ou d'évider pour les courgettes. Lame inox, manche polyamide.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	



COUPE-AVOCAT

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	



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	



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	



COUPE-POMME 8 QUARTIERS

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	



CUILLÈRE À ÉVIDER

Cuillère inox, Manche PP.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	



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	



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	



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	



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	



POCHEUSE À ŒUF INDIVIDUELLE

Fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	



COUPE-ŒUF "COC"

Acier inoxydable, livré sous blister.
Idéal pour décalotter proprement les œufs à la coque.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	



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	



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	



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	



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	



COUPE-ŒUF 6 QUARTIERS

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	25	65	400497	



SÉPARATEUR À ŒUF

Verser délicatement l'œuf entier sur le séparateur posé sur le bol, le jaune reste dans le séparateur pendant que le blanc s'écoule dans le bol. Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
170	70	25	072774	



MOULE
Lame inox, manche PP.

Modèle	mm	Code	Prix HT
Rond	Ø10	121001	
Rond	Ø15	122003	
Rond	Ø18	121004	
Rond	Ø22	121006	
Rond	Ø25	121007	
Rond	Ø28	121008	
Double rond	Ø22 / 25	121009	
Double rond	Ø22 / 30	121013	
Oval	32x18	121010	
Oval cannelé	32x18	121011	



MOULE À POMMES ROND ECOLINE
Lame inox, manche PP.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	



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	



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°1	L mm	Code	Prix HT
	140	120919	



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

N°2	L mm	Code	Prix HT
	140	120917	



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	



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

L mm	Code	Prix HT
140	421833	



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	





CISEAUX DE PRÉCISION



CISEAUX DE CUISINE RING-LOCK®

Le système breveté Ring-Lock® élimine le problème de desserrage de la vis, améliore la précision de coupe et la durée de vie du fil des lames. Ciseaux de haute qualité et de précision. Lame inox, anneaux nylon.

L mm	Code	Prix HT
220	120808	



CISEAUX TOUS SERVICES

Acier inoxydable, anneaux en plastique.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	



CISEAUX CLASSIQUES

Acier chromé et poli.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	

NEW!



CISEAUX PROFESSIONNELS

En inox sablé avec anneaux en caoutchouc bleu.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	



CISEAUX PETITS POISSONS

Ciseaux à lame courte et pointue pour ouvrir avec précision les petits poissons. Lame dentée lui évitant de glisser.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	



CISEAUX À OURSINS OU À RAISINS

Lames très pointues en inox.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	



CISEAUX DE CUISINE AMBIDEXTRE

Acier inoxydable, anneaux en plastique noir.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	



COUPE-VOLAILLE

Forme ergonomique facilitant la découpe. Lame inox, poignées plastiques.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	



COUPE-VOLAILLE

En inox brillant, avec ressort interne.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène.

L mm	Code	Prix
230	1 lame	120451
360	1 lame	181021
230	2 lames	090570



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	



PLANCHE COUPE-PAIN
En hêtre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

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

L mm	Code	Prix HT
240	120061	
350	120062	



COUPE-PAIN

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

L mm	Socle	Code	Prix HT
350	Inox	120064	
250	PE	120071	



COUPEAU FENDEUR/TARTINEUR

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

L mm	Code	Prix HT
85	121021	



COUPEAUX À PAIN

Lame dentée.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
GLOBAL	220	120215	
MATFER	230	120539	
MATFER	280	090913	
SABATIER	200	120052	
CLASSIC	200	120411	
GISSER	240	182109	



PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES

Hêtre naturel, fabrication soignée. Grille amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	





© Juliette Pradéls / Jérôme Villette



DÉCORTIQUEUR À CREVETTES

Ciseaux spécialement conçus pour faciliter et réduire le temps de préparation des crevettes, gambas et langoustines, sans abîmer les chairs. Acier inoxydable. Lames courbes avec harpon qui retient la chair.



L mm	l mm	Code	Prix HT
170	65	120807	



COUPEAU À COQUILLE SAINT-JACQUES

Lame large 110 mm. Manche ergonomique bleu.

L mm	Code	Prix HT
225	121050	



CISAILLES À OURSINS

Pour l'ouverture rapide des oursins. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	



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	

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



CISEAUX PETITS POISSONS

Ciseaux à lame courte et pointue pour ouvrir avec précision les petits poissons. Lame dentée lui évitant de glisser.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	



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	
180	● 182330	



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	



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	



COUPEAU POISSONNIER

Lame acier inoxydable, dentelée.

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



ECAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, pointes diagonales.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	50	120505	



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	

© 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	



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	

COUPEAUX À HUÎTRES

Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
1. A mitre, manche palissandre		
160	121042	
2. Manche bois laqué noir		
160 Avec garde	121043	
Manche polypropylène		
3. 140 Avec garde	121045	
4. 140 Sans garde	090420	



1.



2.



3.



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	
2 mains	330	565	58	4		122004	
2 mains	400	635	58	4		090347	
2 mains	630	860	55	4	Entremet	122002	



ROQUEFORTAISE

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

L mm	Code	Prix HT
360	072525	
Paquet de 10 fils de rechange	122011	



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	



FIL À FROMAGE

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

L mm	Code	Prix HT
800	122031	
1000	072571	



FIL À COUPER LE BEURRE

Fil inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	Les 10



LYRE À FROMAGES

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

	Ecart mm	Code	Prix HT
Lyre N°75	170	072540	
10 fils pour lyre n°75		072547	
Lyre N°78	210	122016	
10 fils pour lyre n°78		122017	



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	



COUPEAU À PARMESAN

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	



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	
Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm	263510	
Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m	263513	



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	
Paquet de 10 fils de rechange		122011	



PORTIONNEUR COUPE-RONDELLES

Coupe en tranches de 8 mm les bûches de fromage, les bûches de foie gras, la mozzarella.

Coupe facile et régulière.

Longueur maximum des bûches : 100 mm.

	Code	Prix HT
Portionneur tranches 8 mm	215851	



RETROUVEZ LE PRODUIT COMPLET "PREP CHEF" P 133



PORTIONNEUR À FROMAGES

Coupe sans effort en 8 parts égales, camemberts et autres fromages à pâte molle.

Possibilité de superposer 2 camemberts afin de gagner du temps.

Diamètre maximum : 120 mm.

Portionneur fils 8 parts	215838	
--------------------------	--------	--

© 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	

Lame de scie

450	10	100115	
-----	----	--------	--



LARDOIRE

Acier inoxydable poli, manche ABS noir.

L mm	Code	Prix HT
250	120861	



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	
100	4	15	911438	
120	5	35	911439	
140	6	45	911440	
160	6	60	911441	
180	6	90	911442	



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable, dos droit, poignée en plastique.

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



COUPEAU À ABATTRE

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

L mm	Code	Prix HT
300	123050	



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	
180	3	617	123056	
160	3	470	123055	



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	



ATTENDRISEUR À VIANDE

Modèle robuste et lourd en PE.

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



APLATISSEUR

Acier inoxydable.

Ø mm	Poids kg	Code	Prix HT
110	2	090615	



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	

Plateau de rechange polyéthylène

450	250	120523	
-----	-----	--------	--



SERRE-JAMBON

Modèle polyéthylène marron. Plateau, épaisseur 25 mm.

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



PINCE À GLACE

Ouverture max mm	Code	Prix HT
520	185311	



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	
22	350	185303	
76	730	185304	
50	600	185305	
42	500	185306	
30	350	185307	
32	600	185308	
25	400	185309	
12	355	185310	



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	



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	



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	
(B) Standard	Noir	Ronde	300	125050	
(C) Standard	Noir	Ovale	300	090630	
Fusils de boucher					
(D) Standard	Noir/gris	Ronde	300	125046	
(E) Standard	Noir/gris	Ovale	300	125047	
(F) Fin	Noir	Ronde	300	125042	



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	
300	G39, mèche diamant, ovale	120316	
240	G45, mèche céramique ronde	120285	

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



PIERRE NATURELLE À AFFÛTER
Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	



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 MS 50M, ép. 5mm	120294	
210	70	1000	Grain moyen, ép. 24 mm	120296	
210	70	5000	Finition polissage, ép. 22 mm	120297	



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.

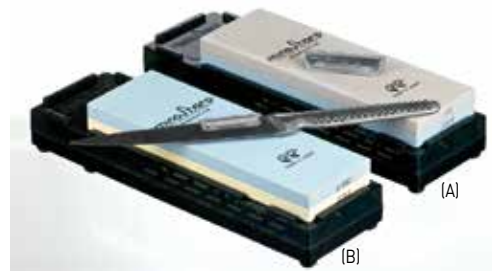
Code	Prix HT
120288	



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	
210	70	22	1000	Moyen 460	120302	
210	70	22	600	Polissage 461	120303	



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	
210	70	22	(B) Moyen - polissage	120307	



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



**AFFÛTAGE FACILE
EN TOUTE SÉCURITÉ**



AIGUISEUR 445

Modèle à plaquettes recouvertes de poudre de diamants pour l'affûtage en 2 étapes (aiguïsage, affilage) de tous types de couteaux lisses.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
215	54	70	140	127603	



AIGUISEUR MANUEL CC 464

Affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée en deux étapes :

- 1 pour aiguïser.
- 2 pour affiler et obtenir un tranchant rasoir Abrasifs 100% diamant.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	50	70	127605	



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	



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	



EFFICACE :

Disques recouverts de diamants : rapide, sans échauffement de la lame et sans détremper l'acier des couteaux.

PRATIQUE :

Guidage de l'angle d'affûtage assuré par des aimants : sécurité et facilité. Pour gaucher comme pour droitier.

ECONOMIQUE :

L'affûtage précis et symétrique en 2 ou 3 biseaux successifs : obtention d'une lame convexe plus résistante. Disques abrasifs diamantés d'une très grande longévité.

COMPACTE :

Encombrement réduit : facilement à portée de main.

SÉCURISANTE :

Affûtage en toute sécurité : lame toujours tournée vers le bas, jamais vers l'utilisateur.



DEMONSTRATION



Lame unie



Lame microdentée



NE DÉTREMPE PAS LES LAMES
RECOMMANDÉS PAR
LES GRANDES MARQUES DE COUTEAUX



MODÈLE COMPATIBLE COUTEAUX JAPONAIS
TYPE GLOBAL OU AUTRES



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

Capable d'affûter les couteaux classiques européens et les japonais. Affûtage à 15° (couteaux japonais) ou à 20° (couteaux classiques).

Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. 50Hz.



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



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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2100

Modèle professionnel puissant pour l'affûtage intensif :

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

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



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	
							Modèle d'affûtage de rechange	127616

AGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

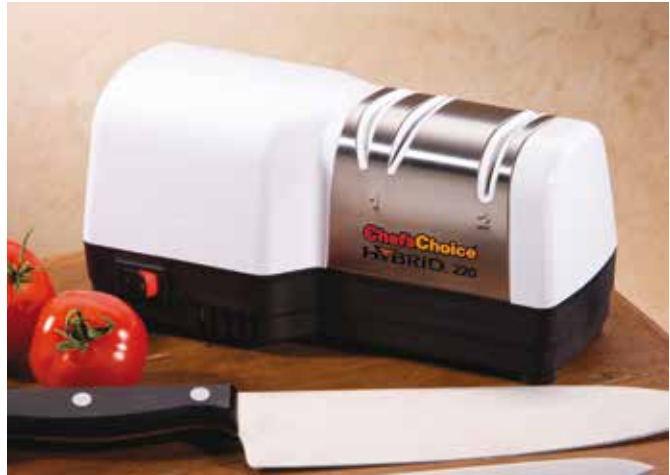
Modèle Hybrid™ combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants.

Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable.

Convient pour l'aiguillage de couteaux à lame lisse ou crantée.

Réservé à un usage non intensif.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
195	85	95	1	50	40	230	127609	



AGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Pour l'aiguillage des couteaux type japonais.

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

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	



AGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration, l'aiguiseur CC312 affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes.

En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
195	90	100	1,6	50	65	220/240	127611	



AGUISEUR 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	





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	
[B]	530	325		130701	



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

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

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

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



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



- PLAQUE SOUPLE de DECOUPE, réversible et interchangeable, clippée sur la planche protégeant le plan de travail des entailles et reste ainsi bien plat.
 - Plaques flexibles de couleur en option (HACCP).



- L'utilisation de la mandoline au-dessus du bac, permet de récupérer les légumes taillés, sans manipulation ni perte de temps.
 - Facile à nettoyer et à ranger car entièrement amovibles. Se range comme toute planche classique, y compris sur échelle 400 x 600mm.



UTILISABLE AVEC TOUS NOS MODÈLES DE BACS GN 1/3 H 65, 100 OU 150 MM. LA HAUTEUR S'ADAPTE À LA TAILLE DE L'UTILISATEUR.



Set composé de : 1 planche à découper 700 x 380 mm, épaisseur 20 mm en polyéthylène + 1 plaque de découpe souple 530 x 325mm + 2 bacs Modulus GN1/3 H100mm (code 256035) avec couvercles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
700	380	115	131020	



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	
450	140	●	130102	
450	140	●	130103	
450	140	●	130105	
450	140	●	130106	



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	
530	325	20	072437	
600	400	20	072435	

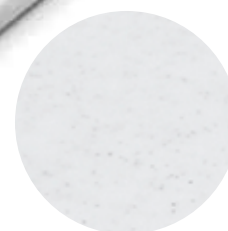


PLANCHE À DÉCOUPER MARBRÉE

Polyéthylène. Sans pied ni gorge.

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	
530	325	20	072465	
600	400	20	072470	



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	

340	240	15	poignée	130010	
-----	-----	----	---------	--------	--

400	250	15	○	130043	
-----	-----	----	---	--------	--

400	300	15	○	130044	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	15	○	130046	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	15	●	130054	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	15	●	130068	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	15	●	130070	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	15	●	130050	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	15	●	130066	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	15	○	130048	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	15	●	130056	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	15	●	130069	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	15	●	130071	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	15	●	130052	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	15	●	130067	
-----	-----	----	---	--------	--



© 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	
400	300	20	○	130312	
530	325	20	○	130317	
530	325	20	●	270212	
530	325	20	●	270214	
530	325	20	●	270216	
530	325	20	●	270218	
530	325	20	●	270220	
530	325	20	●	270221	
530	325	20	●	270223	
600	400	20	○	130315	
600	400	20	●	130074	
600	400	20	●	130076	
600	400	20	●	130078	
600	400	20	●	130080	
600	400	20	●	130082	
600	400	20	●	130083	

400	250	20	○	130311	
-----	-----	----	---	--------	--

400	300	20	○	130312	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	○	130317	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	●	270212	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	●	270214	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	●	270216	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	●	270218	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	●	270220	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	●	270221	
-----	-----	----	---	--------	--

530	325	20	●	270223	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	20	○	130315	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	20	●	130074	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	20	●	130076	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	20	●	130078	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	20	●	130080	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	20	●	130082	
-----	-----	----	---	--------	--

600	400	20	●	130083	
-----	-----	----	---	--------	--

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	



NEW!

PLANCHE À DÉCOUPER

Hêtre, monobloc.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
530	320	30	130426	
600	400	30	130427	



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

Hêtre.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	
400	240	20	072495	



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	

Lame de rechange, boîte de 2

139006



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	



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

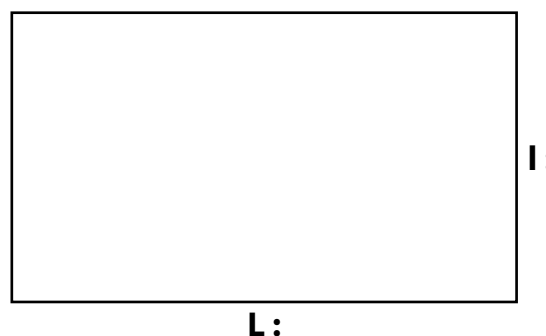
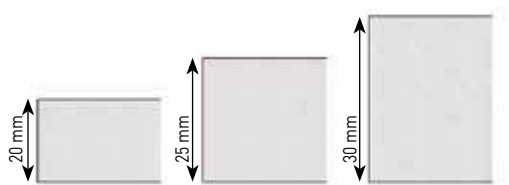
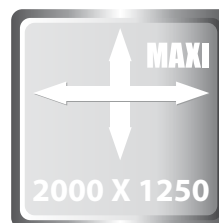
L mm	Code	Prix HT
170	100135	

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



Afin de garantir la bonne adaptation de vos planches à votre besoin, précisez clairement lors de votre commande, ses dimensions en millimètres.

Utilisez le code adapté à vos dimensions pour connaître le prix de votre planche.



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

Dimensions inférieures à :	Epaisseur des planches					
	20 mm		25 mm		30 mm	
	Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
500 x 625 mm	130801		130811		130821	
1000 x 625 mm	130802		130812		130822	
1500 x 625 mm	130803		130813		130823	
1000 x 1250 mm	130804		130814		130824	
2000 x 1250 mm	130805		130815		130825	





PRÉPARATION

Valorisez vos préparations à base de produits frais grâce à nos robots, mandolines, balances, thermomètres...Tous nos ustensiles sont conçus pour une utilisation intensive quotidienne et professionnelle, en cuisine ou en pâtisserie.

Appareils manuels	132 - 153
Mise en place	154 - 161
Ustensiles pour le dressage	162 - 163
Siphons	164 - 168
Robots électriques	169 - 181
Batteurs mélangeurs	182 - 186
Trancheurs	187 - 191
Machines sous vide	192 - 195
Thermomètres et minuteurs	196 - 207
Balances	208 - 211

Le nouveau commis du chef !

Un seul concept pour couper, trancher et écraser



Le commis version mini

NEW!

SUPPORT COMPACT PREP CHEF

Avantages :

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

Caractéristiques :

Support en matériau composite.

Tiges inox avec ressorts.

Poignée amovible.

Livré avec 1 bac Modulus GN 1/3 P100 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	



ENCOMBREMENT RÉDUIT



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



ERGONOMIE

Large poignées ergonomiques et sécurisantes.

POLYVALENCE

Poussoir facilement interchangeables, sans outil.

CONFORT

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

EFFICACITÉ

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé. Résultat de coupe garantissant une présentation impeccable des produits et une conservation optimale. Bloc lames interchangeable.

ROBUSTESSE

Bâti robuste en matériau composite.

PRATIQUE

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

SUPPORT

Piètement avec poignées, vendu seul sans outils.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	510	215610	



**GAGNEZ DU TEMPS
POUR VOS COUPES DE
PRODUITS FRAIS !**

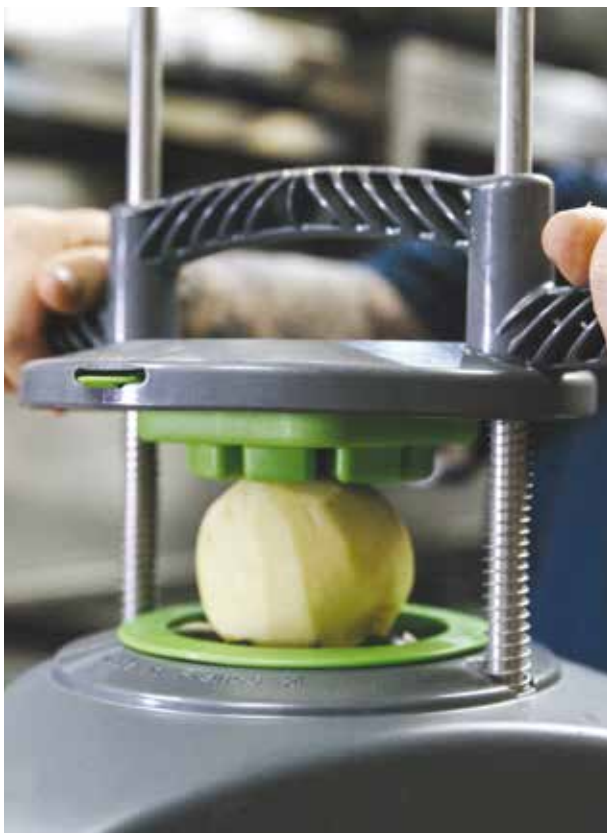


COUPE

9 possibilités de coupe

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

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

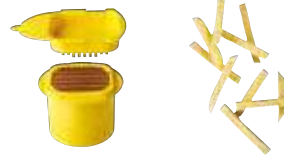


COUPE-FRITES



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

COUPE-FRITES RECTANGULAIRES



Coupe-frites 8 x 16 mm

Code	Prix HT
215628	

DIVISEUR À TOMATES CERISE



4 quartiers

Code	Prix HT
215615	

DIVISEUR À TOMATES ET À AGRUMES



- 1. 6 quartiers
- 2. 8 quartiers

Code	Prix HT
1) 215616	
2) 215618	

COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR



Quartiers-étrogneur

Code	Prix HT
215619	

PORTIONNEUR À FROMAGES



Portionneur 8 parts

Code	Prix HT
215838	

COUPE-ŒUFS QUARTIER



6 quartiers

Code	Prix HT
215836	

COUPE-OIGNONS

COUPE OIGNONS 8 X 8 MM PREP CHEF

(support + accessoire)

Avantages :

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



Caractéristiques :

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

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

Couleur non contractuelle





TRANCHE

4 blocs lames

COUPE-FROMAGE RONDELLES



Rondelles 8 mm

Code	Prix HT
215851	

COUPE-OEUF RONDELLES



Rondelles 5 mm

Code	Prix HT
215831	

COUPE-RONDELLES



- 1. Rondelles 5 mm
- 2. Demi-rondelles 5 mm

	Code	Prix HT
1)	215611	
2)	215613	



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

NEW!



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

PAS DE PERTE DE JUS = GOÛT PRÉSERVÉ

DISPONIBILITÉ MAI 2019

NEW!

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	237	215642	





ÉCRASE

1 seul geste, 3 fois plus rapide



PRESSE PURÉE PREP CHEF (support + accessoire)
Livré avec une cuillère pour garnir facilement le réceptacle.

L mm	l mm	H mm	H poignée haute	Code	Prix HT
408	403	334	631	215640	

NEW! Accessoire presse-purée, vendu seul (1)
Compatible avec le support du coupe-oignons 215641

NEW! Support, vendu seul (2)
400 400 237 215642



3 FOIS PLUS RAPIDE QU'UN MOULIN !⁽¹⁾

PURÉE PLUS AÉRÉE⁽²⁾

EFFORT RÉDUIT

Ecrasement des pommes de terre
D'UN SEUL GESTE

GRILLE
Perforations Ø 3,2 mm

COMPATIBLE
Avec casserole ou faitout jusqu'à Ø 28 cm

STABILITÉ
Du support tripode



(1) Temps comprenant le montage, le chargement, la préparation et le nettoyage.
(2) Comparé avec un moulin équipé d'une grille de 2,5 mm.



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 thermofonné.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
475	208	152	215690	



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	
Moulin N°5 étamé avec 1 grille Ø 3 mm			
370	320	215515	



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



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	



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	



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.

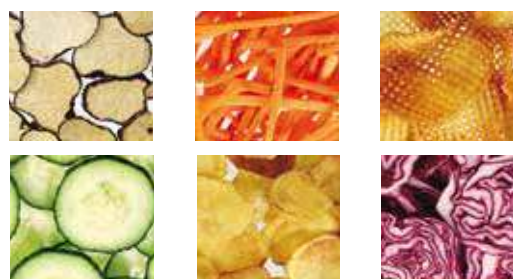
L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
395	132	1300	215060	





MANDOLINE

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

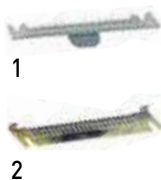


	Code	Prix HT
Mandoline inox	215001	
Poussoir complet	215005	



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 gastronomique 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	





SÉCURITÉ TOTALE,
COUPE VRAC
LAVABLE LAVE-VAISSELLE



COUPE-TOMATES MANUEL

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

Il permet :

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

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

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

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

Passer au lave-vaisselle.

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

Bloc-lames de rechange, écartement 6 mm

215720



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



COUPE-LÉGUMES "LE ROUET" GOURMET

Découpe originale des légumes en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes.

Livré avec serre-joint et 3 couteaux, réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en ABS. Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
360	135	243	2,2	215131	

swing

by Matfer

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

MANIVELLE

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

TRANSPARENCE

Couvercle polycarbonate transparent :
degré d'essorage visible.

PANIER

Panier large et aéré : essorage efficace.

STABILITÉ

Forme basse et large : grande stabilité.



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

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



**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	





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	



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	
Lame de rechange	215051	



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	



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	



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	



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	



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	



PÈLE-POMMES TRANCHEUR

Avec socle ventouse. Système de dégagement du couteau peleur. Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux.

L mm	I mm	H mm	Ep. tranche mm	Code	Prix HT
305	110	135	4	215155	
Couteau peleur de rechange				215158	



© 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	



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	



073180



983712



073184



073186



073181



073182

CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220

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



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.

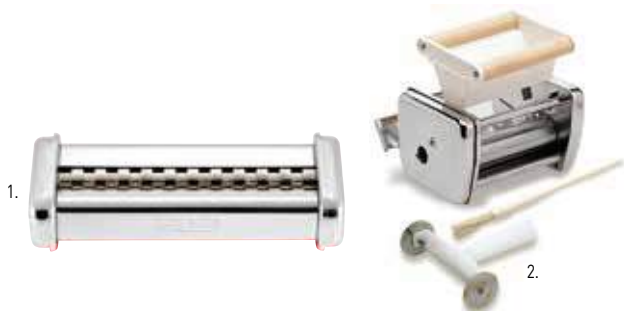
L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
190	160	120	2,77	073140	



MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150

La machine à pâte la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables. Largeur cylindres et laminoir : 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	



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

2. ACCESSOIRE POUR MACHINES IMPERIA

Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Utilisation simple et pratique, facile à nettoyer.

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



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA

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

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



ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

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



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

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



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

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



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	

**MOULE À RAVIOLI RAVIOLAMP**

Dimensions des raviolis : 35 x 35 mm (carrés), Ø 30 / 52 x 52 mm (carrés bombés).
En aluminium embouti monté sur base acier à pieds anti-glisse.
Livré avec un rouleau bois.

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

**ROULETTE À PÂTES**

Roulette conçue pour la découpe de pâtes pour tortellinis, farfalles, raviolis...
Équipée de 9 roulettes cannelées amovibles, espacées de 15 mm en 15 mm, utilisables par 6 ou 3 pour des largeurs de bandes de 30 à 45 mm.

Code	Prix HT
073227	



RETROUVEZ
LES ASSIETTES
À PÂTES
DANS LE
CATALOGUE



IN SITU

**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	



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.



MOULIN À FROMAGES

En cuisine comme sur la table, cet élégant moulin en acier inoxydable et plastiques noirs assurera une distribution de fromage (parmesan, par exemple) râpé frais de grande qualité.

Livré avec 2 lames interchangeables fine et gros grains. Fonctionnement facile par rotation du poignet. Fourni avec couvercle pour un rangement pratique.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
73	170	216030	



2 EN 1

MOULIN À ÉPICES

Râpez et stockez les épices dures telles que les noix de muscade, la cannelle, les fèves Tonka... Les épices sont coupées précisément et finement pour un arôme parfait. Lame en acier inoxydable ultra-affûtée. Comprend une partie hermétiquement fermée sur le haut pour la conservation des épices.



H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	



RÂPE PREMIUM

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

NEW!

L totale mm	L lame mm	l mm	Manche	Code	Prix HT
320	200	25	Violet	186631	



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	
A épices : muscade, cannelle...	Noir	186604	



NEW!

ZESTEUR MASTER FIN

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



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

RÂPES GOURMET

Râpes larges ergonomiques, manche ergonomique noir toucher velours avec embout caoutchouc antidérapant pour une stabilité renforcée. Lame 135 x 60 mm.



	Code	Prix HT
Râpe zesteur	186620	
Râpe gros grains	186621	
Râpe très gros grains	186622	
Râpe double tranchant	186623	
Râpe rasoir large : copeaux chocolat, truffes...	186624	
Râpe étoile : parmesan	186625	
Poussoir de protection	216100	
Râpe mandoline	186627	



RÂPES ÉLITE

Forme ergonomique, monobloc. L'étui de protection se transforme en réceptacle lorsqu'on le clipse sous la râpe. Longueur totale 285 mm. Largeur 80 mm.

	Code	Prix HT
1. Râpe zesteur	216119	
2. Râpe gros grains	216121	
3. Râpe très gros grains	216122	
4. Râpe double tranchant	216124	



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	



NEW!



MOULIN PEUGEOT ROELLINGER

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

	Ø mm	L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
●	95	110	95	130	661458	
●	95	110	95	130	661459	



RÂPE RASOIR MATFER

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

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



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	



RÂPE À FROMAGE À MANIVELLE

Acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	



NEW!



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"

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

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

NEW!

NEW!

NEW!

NEW!



NEW!



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

MOULIN À POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT

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

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

NEW!



RÂPE À MUSCADE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	



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	



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	



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	



TUYAU ÉPLUCHE AIL

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	38	072897	



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	



**• ROBUSTE
• FACILE À NETTOYER
• FACILE À MANIER**

PRESSE-AIL

Corps inox passant au lave-vaisselle. Tamis articulé.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	50	30	072891	



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	



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	

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	

Lame de rechange complète avec bouton de serrage 215765



**SÉCURITÉ
ET
GAIN DE TEMPS**

OUVRE-BOÎTES



**SIMPLICITÉ ET
ROBUSTESSE**



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé.

	Code	Prix HT
Automatic, poignée plastique	230006	
Titan, poignée bois	230007	
Couteau de rechange Titan	230008	
Molette de rechange Titan	230010	



**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	



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	

- 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														
EZ 20	20	630	Métal noir	230207		EZ 40	40	630	40	Métal noir	230209		EZ 60	60+	630	40	Inox	230210	
EZ 40	40	630	40	Métal noir	230209														
EZ 60	60+	630	40	Inox	230210														

* 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	



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	
59	208	70	116342	
75	208	76	116343	
94	208	87	116344	



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	
100	Jaune	PP	116401	
100	Vert	PP	116403	
100	Blanc	PP	116404	
100	Bleu	PP	116405	
200	Blanc	PE	116406	



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	
185	60	35	116382	116383	116384	
240	70	70	116386	116387	116388	



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	



POMPE DOSEUSE UNIVERSELLE

Facilite le dosage, s'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 L (ketchup, moutarde, mayonnaise...). Débit 28 ml +/- 2 ml par impulsion.

Code	Prix HT
720050	

Pas de vis, Ø 40 mm

ASSAISONNEMENT

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	

	C cl	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Bac	30	100	65	55	714001	
Bac	60	135	105	60	714002	
Bac	90	160	110	65	714003	
Couvercle pour 30 cl	-	110	75	-	714011	
Couvercle pour 60 cl	-	145	115	-	714012	
Couvercle pour 90 cl	-	170	120	-	714013	



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	
235	190	35	714022	



RETROUVEZ LES LAMPES INFRA-ROUGE POUR PASSE-PLATS DANS LE CATALOGUE



IN SITU



RETROUVEZ LES MINI-CONTENANTS À SAUCE ET ACCOMPAGNEMENTS DANS LE CATALOGUE



IN SITU



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	

ACCESSOIRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Plaque eutectique supplémentaire				
265	162	30	511512	
Bac GN 1/9 supplémentaire				
175	108	100	Inox	747010
175	108	100	Cristal +	757110



CONDIBOX CRISTAL

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



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



Concept de stockage des assaisonnements de cuisine

Mise à disposition simple et rapide de toutes les épices.

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

Deux déclinaisons :

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

Bols 55 cl (Ø 100, H 90 mm).



LES BOLS À FOND ROND DOIVENT IMPÉRATIVEMENT REVENIR SUR LEUR SUPPORT = MEILLEURE ORGANISATION



	Nbre bols	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
PM	4	510	135	115	017084	



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



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	



FUMAISON 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'inco.
- 1 tuyau souple à fixer sur l'embout.
- 4 filtres de rechange du réservoir.
- 2 échantillons de copeaux de bois.
- 4 piles AA.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
140	80	165	0,87	185508	



NEW!



LE FUMOIR POUR PRODUITS LIQUIDES

FUMOIR HOTMIX PRO

Avantages :

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

Caractéristiques :

Entièrement en acier inoxydable AISI 304.

Kit de raccordement aux robots Hotmix Pro, en silicone.

Dimensions chambre de fumage (amovible) : 195x105x105mm

Grille inox pour poser les produits et diffuser la fumée sur toutes leurs faces.

Vitesse de ventilation réglable. 220-240 V.

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



COMPATIBLE HOTMIX PRO, P178





Concept développé par MATFER et inventé par P. FRIGGERI pour la fabrication rapide, à la demande et en continu d'écumes salées ou sucrées aux textures aériennes. Ces émulsions légères agrémenteront idéalement vos amuse-bouche, entrées, plats, desserts ou cocktails apportant une saveur délicate et une texture originale. Compact, facilement mobile et simple à utiliser. 230 V monophasé.

L'ensemble comprend :
1 bac support et rangement avec couvercle
1 bac gris avec réservoir à liquide
1 pompe avec tuyau silicone et filtre céramique
1 notice + "conseils du chef"

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	265	100	011720	

Créez des écumes dont le goût surprendra vos clients



FABRICATION D'ÉCUMES EN CONTINU



LE KIT



CRÉATION DE L'ÉCUME



L'ÉCUME SE DÉVERSE DANS LE RÉSERVOIR

Efficacité, confort de travail et gain de temps



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

DOSAGE PRÉCIS

Réglage de dosage précis
par poignée au pouce

Poignée
ERGONOMIQUE

JOINT d'étanchéité et
DOUILLE vissante Ø 4 mm

VISIBILITÉ
parfaite du niveau
de remplissage

Mécanisme démontable :
NETTOYAGE FACILE





1. ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5 L

En copolyester. Ergonomique, équipé d'une poignée confortable, le modèle 1,5 L permet de travailler longtemps sans fatigue du poignet. Livré avec 4 douilles Ø 2,5 ; 4 ; 5,5 et 8 mm et son support fil inox.

C cl	Ø mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
150	208	308	0,805	116540	

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	



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	



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	
Support	140	215	-	116515	



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	



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	



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	



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	



652013

PINCE DU CHEF

Manipulation précise pour dresser et décorer les assiettes.

L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
145	10	Coudée	652012	
150	7	Droite	652020	
200	25	Décalée	652021	
300	12	Droite	652013	
350	40	Coudée	652022	



652022



652021



652012



652020

© 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	



PELLE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé antidérapant.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
A friture, ajourée				
163	80	293	072045	
Souple, pleine				
100	60	278	072040	



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	
115	24	feuille de chêne	652035	
175	30	feuille de chêne	652014	



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
 Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	



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	
100	044178	



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	



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	
Prolongateur pour tube		672006	



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	
50	672043	
25	672044	

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	



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	



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	



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	

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	
NEW! Boîte de 24 capsules	044184	
NEW! Boîte de 50 capsules	044186	



NEW!

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	3	672103	
1 L	3	672104	



MADE IN FRANCE

MINI-ÉTUVE

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

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

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

Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0,5 L.

Porte transparente.

Carosserie tout inox avec isolation.

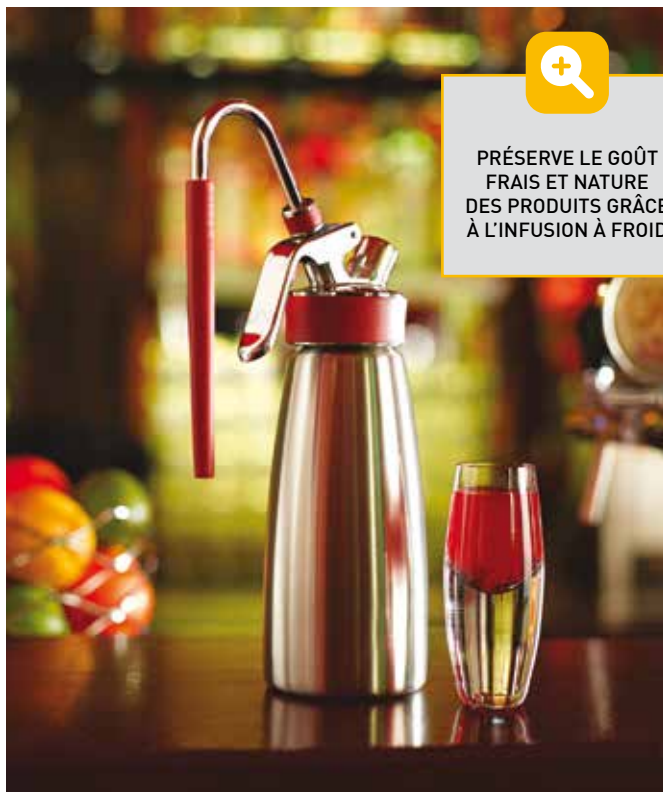
Poids : 16 kg.

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	

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



PRÉSERVE LE GOÛT
FRAIS ET NATURE
DES PRODUITS GRÂCE
À L'INFUSION À FROID



Utilisable avec un siphon Gourmet Whip iSi et les capsules N₂O.
Le kit Rapid'Infusion permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates.

- 1 porte-tamis 100% silicone,
- 1 tamis 100% inox,
- 1 tube de ventilation 100% inox,
- 1 tube en silicone 100% silicone,
- 1 brosse de nettoyage.

	Code	Prix HT
Le kit RAPID'INFUSION	672090	

Pas à pas

Du gaz s'échappe de la capsule dans le siphon iSi, ce qui permet l'introduction sous haute pression du liquide et du gaz dans les pores de la substance solide. Si l'on réduit la pression, le gaz forme de bulles et transporte avec lui les saveurs de l'ingrédient. L'arôme se diffuse ainsi dans le liquide.



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

Pour une huile parfumée au romarin (siphon de 1L) :
- 1 L d'huile d'olive.
- 4 à 5 branches de romarin frais.



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



- 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

- Système de coupe à molette nette et rapide.
- Mise en place aisée. Adapté tous diamètres de mandrin de rouleaux.
- Retenue du rouleau de film étirable après découpe pour la saisie du morceau de film suivant.
- Loqueteaux de verrouillage en position fermée.
- Encombrement réduit et design soigné.
- Carrosserie robuste en acier inoxydable, aluminium et matériau composite.



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



SABRE

Appareil compact conçu pour la distribution / découpe manuelle des rouleaux professionnels largeur 300 et 450 mm (film/300 m ; alu/200 m ; papier/75 m).

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

PIÈCES DETACHÉES

Modèle	Code	Prix HT
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 300	960391	
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 450	960393	
Couteau-molette avec support à clipper	960392	
Film étirable 300 mm	960215	
Film étirable 450 mm	960216	

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	

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	

	Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml	210360	
Couvercle pour récipient	210361	
Support blanc mural	210362	
Couteau-fouet	210363	
Couteau-mélangeur	210364	
Couteau-étoile	210365	
Couteau à viande	210366	



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	
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	

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	
285	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	

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	



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



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	



COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Code	Prix HT
Couteau cranté	210712	
Couteau lisse supplémentaire	120412	



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	
Pack 5 disques	211013	



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	



PRESSE-AGRUMES POUR R 201

	Code	Prix HT
	210701	



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	



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	



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

Comprenant 1 disque éminceur + 1 grille. Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Kit cube 8 x 8 mm	210738	
Kit frites 8 x 8 mm	210741	



PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

	Code	Prix HT
	210702	



ACCESSOIRES POUR R301 ET R301 ULTRA

	Code	Prix HT
Couteau lisse	120425	
Couteau denté "spécial persil"	120426	
Couteau cranté supplémentaire	210715	



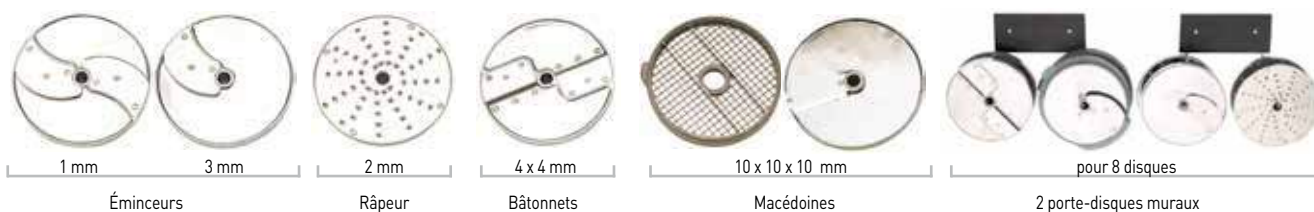
COUPE-LÉGUMES CL50

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	



PACK RESTAURATION



PACK COLLECTIVITÉ



EQUIPEMENT DE COUPE POUR CL50

- Pack 6 disques restauration :
Éminceur 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnets 4x4 mm ; équipement cube/macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm. Avec 2 portes-disques mural.

- Pack 8 disques collectivités :
Éminceurs 2 et 5 mm ; râpeur 2 et 3 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10 x 10 mm ; équipement cube : éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 2 porte-disques mural.

	Code	Prix HT
Pack 6 disques Restauration	210803	
Pack 8 disques Collectivités	210804	

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

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	



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

CUTTER R5 PLUS

2 vitesses.
Bloc moteur métallique. Fonction pulse. Moteur asynchrone.
Sécurité magnétique et frein moteur.
Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox. 400 volts triphasé. 50Hz.

H mm	L mm	P mm	W	tr/min	Code	Prix HT
490	350	280	1200	1500-3000	211005	



BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Conçu pour :

- Préparation de repas mixés.
- Mixage fin de préparations pour émulsions au siphon.
- Préparation de ganaches et intérieurs chocolats.
- Travailler de grandes capacités de liquides grâce à la cheminée de cuve haute.

- Caractéristiques :
- Couvercle étanche.
 - Couteau à lames microdentées.
 - Vitesse variable de 300 à 3000 tr/min, capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg/opération.
 - Cuve inox 4,5 litres avec racleur de cuve et de couvercle.

L mm	l mm	H mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	1100	230	50/60	210750	





Moteur asynchrone, silencieux.
Goulotte automatique Ø 79mm, utilisation de fruits entiers : gain de temps.
Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox.
Cuve inox.
Bec verseur, fonction anti-éclaboussures.
Ramasse-goutte : poste de travail toujours propre.
Ejection des déchets.
Montage et démontage sans outil : nettoyage facile.
Vitesse constante 3000tr/min.



**N'ÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS
PRÉSERVE LES VITAMINES**



CENTRIFUGEUSE J80

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

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



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	



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

NEW!

EXTRACTEUR DE JUS CS600

Principe :
L'extracteur de jus est équipé d'une vis sans fin entraînée par un moteur très puissant qui tourne lentement (60 tours/minute). La vis écrase les fruits et légumes contre les parois du filtre, en fait sortir tout le jus et évacue les fibres. Il n'y a aucune perte de nutriments et les jus obtenus ont une texture et un goût exceptionnel. Les jus s'oxydent moins vite que ceux extraient 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		
Tête seule d'extracteur de jus CS600							210402	



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	

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



PRÉCISION DE CUISSON AU DEGRÉ PRÈS
JUSQU'À 140°C

ROBOT COOK - CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

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



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

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	



TEXTURE INCOMPARABLE DES ALIMENTS MIXÉS SOUS-VIDE



NEW!

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



LE ROBOT CUISEUR DE TRÈS GRANDE CAPACITÉ



NEW!

HOTMIX PRO

Caractéristiques :
 Bol capacité 4.9 litres.
 Couvercle inox.
 26 vitesses jusqu'à 8000 tr/min.
 Moteur : 1500W.
 Puissance de chauffe : 2100W.
 220-240V, 50/60Hz.

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



HOTMIX PRO GASTRO XL

Equipé 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



HOTMIX PRO GASTRO

L'indispensable robot mixeur-cuiseur en cuisine et pâtisserie de restaurant.

- 160 recettes préenregistrées.
- **Bol capacité 2 litres.**
- 23 vitesses de 120 à 12500 tr/min.
- Moteur 1500 watts.
- Puissance de chauffage 800 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
258	312	296	13,5		212502

Réussir ses préparations sans les surveiller

- PRÉCIS : Température réglable, degré par degré, de -24° à +190°C, selon modèles.
- POLYVALENT : 26 vitesses de travail.
- INNOVANT : Programmation manuelle, sélection de recettes pré-enregistrées, enregistrement de recettes personnelles via carte SD et logiciel PC.
- PERFORMANT : Fonctionnement en continu de 4 à 12 heures, selon modèles.
- ROBUSTE : Carrosserie, bol et couteaux en acier inoxydable, facilement nettoyables.
- PRATIQUE : Couvre-clip en matériau composite avec goulotte d'introduction des ingrédients.
- SÉCURISÉ : 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs.



HOTMIX PRO COMBI

Mixage à froid et à chaud.

- Pour pasteuriser, hacher farces et viandes, émulsionner les crèmes, préparer des mix pour glaces et sorbets sans détériorer les saveurs.
- 2 bols séparés : un pour le froid (max -24°C), un pour le chaud (max +190°C) avec contrôle de température.
- Bols interchangeable facilitant le processus de pasteurisation en passant d'un compartiment à l'autre.

Zone « chaude » :

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 2L.
- 23 vitesses de 120 à 12 500 TR/min.
- Puissance de chauffage 800 watts, moteur 1500 watts.
- 240 volt monophasé. 50/60 Hz.

Zone « Breeze » :

- 160 recettes + 80 recettes froides préenregistrées.
- Bol capacité 2L.
- 26 vitesses de 120 à 8 000 TR/min.
- Moteur 1500 watts, compresseur 250 watts.
- 2x240 volt monophasé. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
740	470	340	40	4350	212506	





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

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

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

Une préparation crémeuse et veloutée "à la commande", à une température idéale qui permet d'exalter la saveur des aliments.



Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C.

Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.

Utilisation à 100% de la matière : rentabilité.

Bols parfaitement adaptés à la préparation de doses individuelles (Ø 72 mm, 180 ml).

Identification simple : 5 couleurs différentes de bols.

CARACTÉRISTIQUES :

- Lame spéciale pour le broyage très fin d'ingrédients congelés.
- 2 bras à système dynamique créent un mélange parfait air/ingrédients et rend la consistance crémeuse et veloutée.
- Livré avec : 2 Lames pour "Frixer", 1 hélice pour crème fouettée, 2 porte-bol en acier inoxydable.
- 5 Bols monodose en cinq couleurs avec couvercle, 2 Joints.
- Volume bol 180 ml (300ml une fois « frixé »).
- Pression air 0,5 bar.
- Vitesse rotation des lames 2000 tr/min.
- Lame acier inox.
- Moteur puissant 600 watts, fonctionnement 230V - 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
200	330	500	19	265108	



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	
Set accessoires, composé de 2 supports bol inox, 2 couteaux 4 pâles inox, 2 protections de couteaux	265114	



Procédé :

- Placer les ingrédients dans le bol.
- Congeler à -20°C jusqu'au moment de l'utilisation.
- Placer le bol dans le support inox et positionner dans le Frix'Air.
- "Frixer" la préparation, en 1 ou 2 minutes en fonction de la vitesse sélectionnée.

Le batteur professionnel alliant qualité de travail et performances

CONFORT

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

PRATIQUE

Nouvelle tête basculante avec maintien en position ouverte : facilite la mise en place et le dégagement des outils, la mise en place naturelle de la cuve, sans ergot à positionner.

POLYVALENCE

Prise d'accessoires frontale pour tout accessoire à prise carrée 10 x 10 mm.

PERFORMANCE

Fouet, crochets et palette (inclus) de formes parfaitement étudiées : efficacité accrue et temps de travail réduits.

SÉCURITÉ

Ecran de protection à ouverture latérale : sécurité d'utilisation et introduction facile d'ingrédients en cours de travail.

ERGONOMIE

Poignée ergonomique.
Fond bombé : travail de petites quantités et pétrissage efficace.

Formes étudiées pour un nettoyage facile.

ROBUSTESSE

Bâti métallique poli : grande stabilité et entretien facile.

Poignée de verrouillage de la cuve.



8 L



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

Alphamix 8 litres peut :

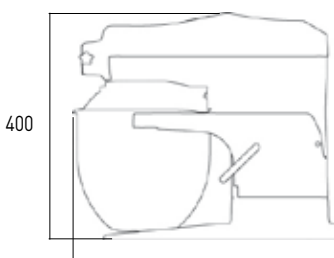
- PÉTRIR jusqu'à 4 kg de pâte (humidité 60%),
- FOUETTER jusqu'à 20 blancs d'œufs (500 g) en un temps record,
- MÉLANGER jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade.

Outils en acier inoxydable.

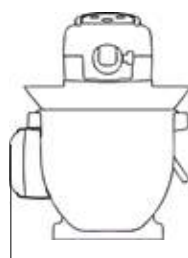
Poids Kg	W	V	Hz	Prise	Code	Prix HT
18,6	700	230	50	CE	210660	
18,6	700	230	50	UK	210662	



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



465



318

DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

5 L

LE BATTEUR
5 LITRES
POLYVALENT



Alphamix 5 litres peut :

- PÉTRIR de 600 g jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (humidité 60%),
- FOUETTER de 1 à 8 blancs d'œufs (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige,
- MALAXER À LA PALETTE jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade.

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	
17	550	230	50/60	UK	210657	



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



CROCHET BREVETÉ ASSURANT
UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE





HACHOIR JUPITER Ø 53 MM

Adaptable sur les batteurs mélangeurs Kitchenaid et Alphamix.
Corps et plateau en aluminium.
Grilles et couteaux en acier.
Pilon en plastique.
Livré avec 3 grilles Ø 53 mm perforées : Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

Code	Prix HT
210070	



HACHOIR JUPITER Ø 62 MM

Adaptable sur les batteurs mélangeurs Alphamix.
Corps et vis sans fin en fonte d'aluminium. Plateau en acier inoxydable.
Grilles et couteaux en acier inoxydable, communs avec le hachoir T8 (voir gamme de pièces détachées). Pilon en plastique.
Livré avec 3 grilles Ø 62 mm perforées : Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

Code	Prix HT
210072	

NEW!



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). Poussoir 2 en 1. Offre des performances idéales pour les fruits et légumes de grand et petit diamètre (concombres, carottes, ...). Coffret de rangement pratique. Pour un accès facile et un rangement optimal.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
102	208	203	210055	

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	



COUPE-LÉGUMES À DISQUE

Accessoire adaptable sur le batteur Alphamix uniquement.
Corps et couvercle en matériau composite.
Poussoir de sécurité.
Disques en acier inoxydable.
Livré avec éminceur 2 mm, éminceur gros 5 mm et râpe 3 mm.

Code	Prix HT
210710	



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	



HACHOIR

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

Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles	210051



PRESSE-FRUIITS

Pour citrons, oranges, pamplemousses...

Code	Prix HT
Presse-fruits	210057



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER

A mouvement planétaire, contenant:

- Monte/baisse de cuve par manivelle.
- Variateur à 6 vitesses pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter.
- Prise d'accessoires compatible avec tous les accessoires Kitchenaid.
- Livré avec 3 outils : fouet inox, batteur plat et croc à pâte.
- Cuve 4,8 litres acier inoxydable à poignée.
- Anneau verseur protecteur transparent.
- Bâti fonte d'acier robuste et stable.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 2kg, 12 blanc d'œufs.
- Puissance 315 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
411	264	338	12,3	210010	



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K45

- Tête basculante pour libérer la cuve et changer d'outil.
- Variateur à 6 vitesses.
- Prise d'accessoires compatible avec tous accessoires Kitchenaid.
- Livré avec fouet inox, batteur plat, crochet.
- Anneau verseur.
- Bol en acier inoxydable de 4,2 litres.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 1kg, 10 blanc d'œufs.
- Puissance 250 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	220	360	12,2	210030	



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	



MIXEUR N°37

- Pour utilisation intensive.
- Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes/froides.
- Moteur variateur 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	
Bol 2 litres inox	212022	
Bol 4 litres inox	212014	



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	
Disque "gruyère" 3 mm				120625	
Disque "parmesan"				120627	
Tiroir 800 g				120629	

HACHOIRS ET POUSSOIR À VIANDE

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	



QU'EST CE QUE LE SYSTÈME "ENTERPRISE" ?
C'EST UN SYSTÈME DE HACHAGE SIMPLE COUPE :
1 COUPEAU + 1 PLAQUE À TROUS AVEC ENCOCHE DEMI-RONDE



COMPACT 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	



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	
110	110	350	rond	215421	



PAPIER À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000 papiers.

	g/m²	Forme	Code	Prix HT
L 110 mm l 80 mm	32	ovale	100105	
Ø 100 mm	32	rond	100104	



COMPACT MAIS PUISSANT



HACHOIR À VIANDE TC12

Avantages :

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

Caractéristiques :

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

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

NEW!



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	



Trancheuses électriques verticales, dont l'esthétique rappelle celles des trancheuses à volant. Fabrication artisanale soignée, machines conçues pour une utilisation intensive.

Avantages produits :

- Bâti fonte peint et verni.
- Chariot et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.
- Chariot démontable.
- Lame en acier chromé. Épaisseur de coupe 0 à 14 mm.
- Rotation de lame : 210tr/min.
- Cordon d'alimentation 150 cm.
- Affûteur incorporé.
- 230 V, monophasé 50 Hz.



Autres coloris disponibles, sur demande.



**ERGONOMIE DE TRAVAIL
CAPACITÉ DE COUPE**

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

Option : pied en fonte peint avec plateau support et trappe d'accès à une prise électrique Schulo IP 65, intégrée dans le pied.



TRANCHEUSE

Couleur	Ø lame mm	L x lg x H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	300	570 x 520 x 500	27	211635	
●	350	795 x 640 x 660	47	211640	

PIED POUR TRANCHEUSE

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



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	
●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211205	
●	350	L270 x H/Ø240	870 x 710 x 800	81	211206	

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	
211205	●	800	560	375	45	211207	
211206	●	795	700	450	53	211208	



- 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.

NEW!

Chariot démontable, tous modèles.
Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.
Non lavable au jet.



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 300 E
Moteur 220/240 volts monophasé.50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
300	l 220 x H 220	258	650 x 495 x 440	23	211020	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 350 E
Moteur 220/240 volts monophasé.50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	l 310 x H 260	300	890 x 585 x 480	36	211023	



CHARIOT AMOVIBLE



F300 E ET F 350 E : LAME NOUVELLE GÉNÉRATION À PROFIL SPÉCIAL QUI RÉDUIT LE FROTTEMENT AVEC L'ALIMENT

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 250 E
Moteur 220/240 volts monophasé. 50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
250	l 220 x H 190	221	620 x 425 x 370	15,5	211014	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S 220 AF
Moteur 220/240 volts monophasé. 50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
220	l 210 x H 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 195
Moteur 220/240 volts monophasé. 50/60 Hz.

Ø lame mm	Capacité coupe mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
195	l 160 x H 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	

ACCESSOIRES



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	



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	



HOUSES DE PROTECTION

P.E. 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	

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.

Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie.

Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10	220-240	50	187501	



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

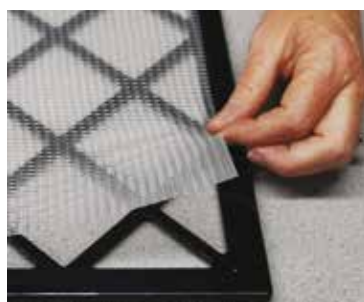
ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR



POLYRACK

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	La pièce



PLAQUE POLYSCREEN

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	La pièce



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	La pièce



GRANDE PRÉCISION



THERMO-PLONGEUR VACOON

- 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	

Sonde de rechange + câble 120739

NEW!



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

En inox.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748901	



COMPACT

NEW!



THERMOPLONGEUR CHEF

Avantages :

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

Caractéristiques :

- Corps en matériau composite.
- Température maximum +95°C.
- Précision de régulation : ± 0.6°C.
- Puissance : 1100 W

Autoprotection en cas de manque d'eau.

Adaptable sur bac GN ou récipient de cuisson rond jusqu'à 30 litres (H mini : 200 mm).

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	





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	
200	300	90	267043	
250	350	90	267044	
300	400	90	267046	
400	500	90	267047	
150	300	140	267022	
200	300	140	267023	
250	350	140	267024	
300	400	140	267026	
400	500	140	267027	
400	600	140	267028	



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	
120	550	90	267012	
200	300	90	267013	
250	350	90	267014	
300	400	90	267016	

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	
200	300	90	267034	
250	350	90	267035	
300	400	90	267036	

MACHINES À ASPIRATION EXTÉRIEURE

Pratiques et simples à utiliser. Mise en place aisée du sac.



MACHINE SOUS-VIDE "GOURMET"

Machine à aspiration externe, pour utilisation occasionnelle. Bâti en ABS. Pompe autolubrifiante 12 L/min. Fonctionnement automatique. Vide final 250 mbar. Barre de soudure 330 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement. Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
380	180	110	1,8	130	267002	



MACHINE SOUS-VIDE "MIDI"

Machine à aspiration externe. Bâti acier inoxydable. Pompe autolubrifiante 20 L/min. Fonctionnement automatique et manuel. Vide final 200 mbar. Barre de soudure 430 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement. Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
510	295	180	12	850	185406	



COMPACTE ET AUTOMATIQUE



MACHINE SOUS-VIDE "SMART"

Machine à aspiration externe, pompe 13L/min, fonctionnement automatique ou semi-automatique. Vide final 200 mbar. Barre de soudure 330 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement. Fonctionnement 230 volts monophasé 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
390	300	180	5,7	380	267003	

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	



Modèle	Code	Prix HT
EOS	185411	



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	185415	



TABLEAU DE COMMANDE SIMPLE ET PRATIQUE



NEW!

HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE

ml	Code	Prix HT
500	267099	



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	



IP 65

THERMOMÈTRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

Thermocouple K, sonde inox L 110 mm avec étui de protection. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Pile CR2032/3 volts fournie. Livré sous blister.



$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +350	210	42	250515	

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



IP 65

THERMOMÈTRE INOX DE POCHE

Thermomètre stylo inox, étanche IP65. Sonde L 110 mm, $\varnothing 3,5$ mm. Poids 49 g. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0 à 100°C , sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Livré avec étui de protection de la sonde. Livré sous blister.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +300°	210	250503	

DÉSTOCKAGE



THERMOMÈTRE STYLO

Affichage digital. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$, convertible $^{\circ}\text{C}$ et $^{\circ}\text{F}$. Sonde $\varnothing 3$ mm, L 103 mm.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-10 à +210	223	28	250506	



COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION



IP 67



THERMOMÈTRE

Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485, compatible HACCP pour le respect de la chaîne alimentaire. Sonde aimantique compatible mesure sur induction.

- Sonde inox $120 \times \varnothing 3,6$ (pointe 20×2 mm).
- Précision $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ entre 0° et 100° ; $\pm 1^{\circ}\text{C}$ entre 100 et 200°C . $\pm 2^{\circ}$ au delà.
- Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$.
- Temps de mesure 10 secondes.
- Pile CR2032 fournie.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-40° à + 230°	210	42	250520	

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.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-40 à +200	166	250502	



IP 67



THERMOMÈTRE DIGITAL BLANC

Thermomètre électronique à affichage digital. Sonde extrémité fine $\varnothing 2,5$ mm / L 120 mm laissant moins de trace dans le produit. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Mesure rapide en 5 secondes. Étanche IP67 : lavable au lave-vaisselle. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	200	250513	



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	



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	



IP 54

THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE REPLIABLE

Version HACCP, précision garantie et certifiée ± 0,5°C entre -20 et +100°C, ± 1°C au delà.

Sonde inox L 115 x Ø 3,5 mm. Rotation 180°.

-58°/+572°F.

Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

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



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	



IP 65

THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

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

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



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	



THERMOMÈTRES
FOURNIS AVEC
PILES

SUPPORT THERMOMETRE SONDE

Support en acier inoxydable à clipper sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit en gardant les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de Ø.

Code	Prix HT
250510	



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ

Versión 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.

THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD

- Sonde reliée au thermomètre par câble (100 cm) évaluant la température en cœur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur.
- Alarme dès que la température programmée est atteinte.
- Fixation sur mobilier par adhésif.
- Livré avec une pile AAA.
- Gradué de -50°C à +70 °C.
- Précision ± 0.5°C (entre 0 + 4°C).

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



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	



DÉSTOCKAGE

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC ALARME

Permet de programmer une température de consigne et d'alerter lorsque celle ci est atteinte. Conversion °C et °F. Fonction minuteur. Sonde Ø 4 mm, L 150 mm. Câble inox 1m10 amovible. Aimanté au dos. Fonctionne sur pile AAA fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
0 à +200	120	70	072260	



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

THERMOMÈTRE SONDE AVEC ALARME

Sonde inox étanche IP65. Idéal pour la maîtrise des cuissons à cœur. Permet de programmer une température de consigne. L'alarme sonne lorsqu'elle est atteinte. Précision ± 1°C de 0 à 150°C et ± 3°C au-delà. Conversion °C/°F. Fonction minuterie. Sonde inox Ø 4 mm, L 150 mm. Câble inox 1m supportant la chaleur du four, amovible. Hauteur 18 mm. Poids 250 g. Pile 1,5 V fournie.



°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
0 à +300	125	25	072266	
Sonde IP65 de rechange			072264	



MODÈLE
RÉ-ÉTALONABLE



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision 0,5°C entre -20 et +150°C, sinon ± 0,2°C. Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable Ø 3 mm, L 100 mm. Câble 1 m. Pile ronde AAA, durée de vie continu : 300 H environ. Poids 100 g.

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

Sondes compatibles avec thermomètre à thermocouple Type K 250528.



SONDE STANDARD

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

°C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +300	120	3,2	250536	



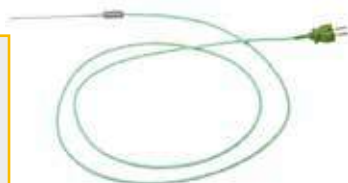
SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Pour thermocouple Type K. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée.

°C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-40 à +110	60	1,2	250538	
-40 à +110	120	1,2	250539	



POSSIBILITÉ D'UTILISATION EN MESURE PERMANENTE DANS LE FOUR



SONDE SOUS-VIDE SPÉCIALE HAUTE TEMPÉRATURE

Sonde thermocouple K pour cuisson sous-vide. Sonde inox et câble teflon d'1 mètre résistant à 250°C.

°C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +250	60	1	250541	



SONDE SPÉCIALE FOUR

Sonde inox, gaine tressée inox de 1 mètre. Résistante à 300° C.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	



MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

Protège des chocs. Polypropylène noire. Mousse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	



NE PAS UTILISER LES THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES DANS DES RÉCIPIENTS POSÉS SUR UNE PLAQUE À INDUCTION EN FONCTIONNEMENT. LE CHAMP MAGNÉTIQUE DE LA PLAQUE DÉTECTE L'ACIER DE LA SONDE ET EN PERTURBE LE FONCTIONNEMENT (SAUF MODÈLES COMPATIBLES).

THERMOMÈTRE FOURNI AVEC PILES



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,1°C / 1°C au delà de 200°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 volts incluse. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix des sondes ci-contre. Livré sous blister.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-67 à +1400	80	42	250528	

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE + SONDE AMOVIBLE

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

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



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	

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.

DÉSTOCKAGE

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l	Code	Prix HT
-50 à +350	915	42	250505	



THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



THERMOMETRE INFRAROUGE A VISEE LASER

- Mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact.
- Pour contrôle de réception des marchandises, des comptoirs réfrigérés et chambres froides.
- Livré avec étui.
- Utilisation entre 160 et 640 mm de distance.
- Précision $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Pile 9 volts. Poids : 200 g.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	



MINI-THERMOMETRE INFRAROUGE

- Mesure la température de produits chauds, dangereux, salissants : chocolat, sauces, ...
- Format mini simple et facile à utiliser.
- Précision $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1^{\circ}$. Livré avec 2 piles AAA. Poids 65 g. 95 x 45 x 28 mm.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +260	95	250555	



PH METRE

Modèle étanche IP65. Echelle PH de 0 à 14. Marge de mesure $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Température de résolution $0,5^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1\text{ PH}$. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	35	250152	

SOLUTION TAMPON PH7

L mm	l mm	H mm	cl	Code	Prix HT
110	45	180	50	250154	

NEW!



THERMOMETRE FRIGO

- Compact.
- Crochet et grand écran digital.
- Livré sous blister avec 1 pile LR44.
- Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

IP 65

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50° à + 50°	70	55	250559	



Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.
Thermomètre amovible, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMETRE EXOGLASS®
Modèle rigide.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	385	113090	
				Spatule de rechange	113091



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 +200	0,1°C	1°C	385	113092	



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	



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 tressé 100 cm.
 Face arrière aimantable.
 Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

°C	L mm	l mm	H mm	g	Code	Prix HT
-25° à + 300°	84	59	26	0,11	250523	



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	
Sonde supplémentaire	250651	

KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet (1) avec un capteur Pro (2) permettant de suivre à distance la température d'une chambre froide et de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs.
 Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet.
 Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile.
 Graphique, transmission via mail des données (fichier csv).

USAGE :

Stockage froid positif et négatif.
 Précision : Capteur ± 1°C / ± 5%
 Sonde : ± 0,5°C. Résolution : 0,1°C
 Plage : -40+60°C / 20-99% / -50+110°C (sonde).
 Intervalle de mesure : 3,5 min.
 Le KIT contient : 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V. + 1 câble réseau RJ45.
 Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-40° à + 60°	90	80	135	250548	



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	





**SIMPLE
D'UTILISATION**

IP 66

THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Suivi des températures dans les chambres froides, salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc...

Enregistreur de température, avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ programmable, mémoire 16k.

Précision : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$, $\pm 5\%$ sinon. Pile 3,6 V, 1,5 AA.

Intervalle d'acquisition réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD (1).

Capacité : 32 000 mesures.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-35° à + 80°	125	37	25	250655	



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



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

- Mécanique à diagramme contrôlant les températures en chambre froide de -40 à +40°C.

- Sonde électronique.

- Autonomie assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium.

- Diagramme : disque 1 tour/7 jours.

- Livré en standard avec certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes.

- Sonde Pt1000, classe A, 3 fils, \varnothing 6 mm, longueur 50 mm, câble PVC 2,5 m.

- L 144 x lg 144 x 107 mm.

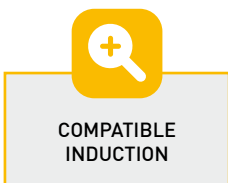
	\varnothing mm	Code	Prix HT
Enregistreur -40°/+40°C	-	250562	
Accessoires			
100 diagrammes +15°/-35°C	130	250565	
100 diagrammes -40°/+40°C	130	250567	
100 diagrammes -35°/+15°C	130	250566	
5 plumes noires	-	250568	



ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP



© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie

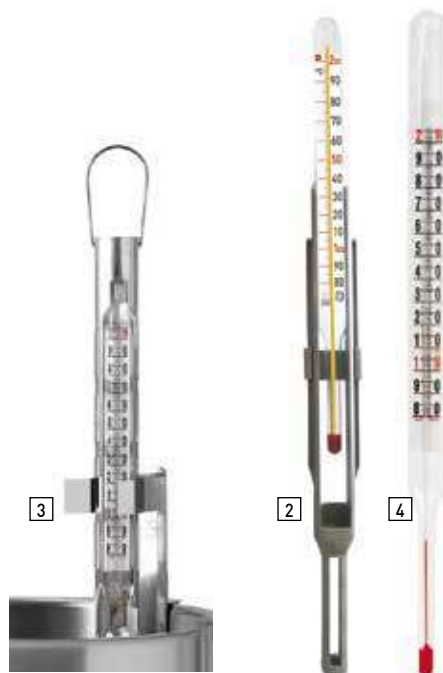


1

THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

- Nouvelle gaine : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme.
 - Nouveau thermomètre : plus large, plus lisible, effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus.
 Graduation bicolore.

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



THERMOMÈTRE CONFISERIE/FRITURE MATFER

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
2. Gaine polyamide gris alimentaire			
+80 à +200	300	250330	
3. Gaine en inox			
+80 à +200	300	250331	
4. Sonde sans gaine			
+80 à +200	300	250332	



SUPPORT THERMOMÈTRE

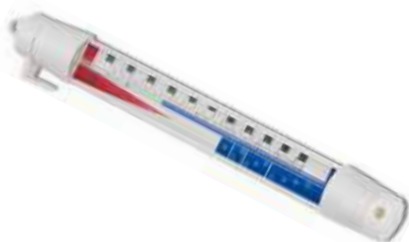
En acier inoxydable. S'adapte sur casseroles, poêlons à sucre et pratiquement tous récipients, sans réglage. Reçoit tous modèles de thermomètre à gaine. Sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	



THERMOMÈTRE STYLO

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



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Tout en plastique, à liquide. Lecture facile.

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



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	



THERMOMÈTRE-SONDE

Verre. Ø 17 mm.

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



THERMOMÈTRE BOULANGER

Corps transparent en copolyester, capuchon en copolyester rouge.

°C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250305	



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	



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	



THERMOMÈTRE FOUR

A cadran. Corps acier inoxydable. Sous blister.

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



THERMOMÈTRES
GARANTIS SANS
MERCURE



ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP

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

Code	Prix HT
250112	



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	



THERMOMÈTRE MURAL

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

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



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	



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	
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... /	150	250124	



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	



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	

MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MIN

Corps acier brossé. Base anti-dérapante en caoutchouc. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

H sup mm	H inf mm	Ø mm	Code	Prix HT
102	20	95	250608	



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	

NEW!

MINUTEUR DIGITAL ROTATIF 99 MIN

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



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	23	250611	



PRÉCISION À LA SECONDE

MINUTEUR 99 MINUTES

Paramétrable en secondes pour les justes cuissons. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Modèle de poche. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250603	



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	



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	



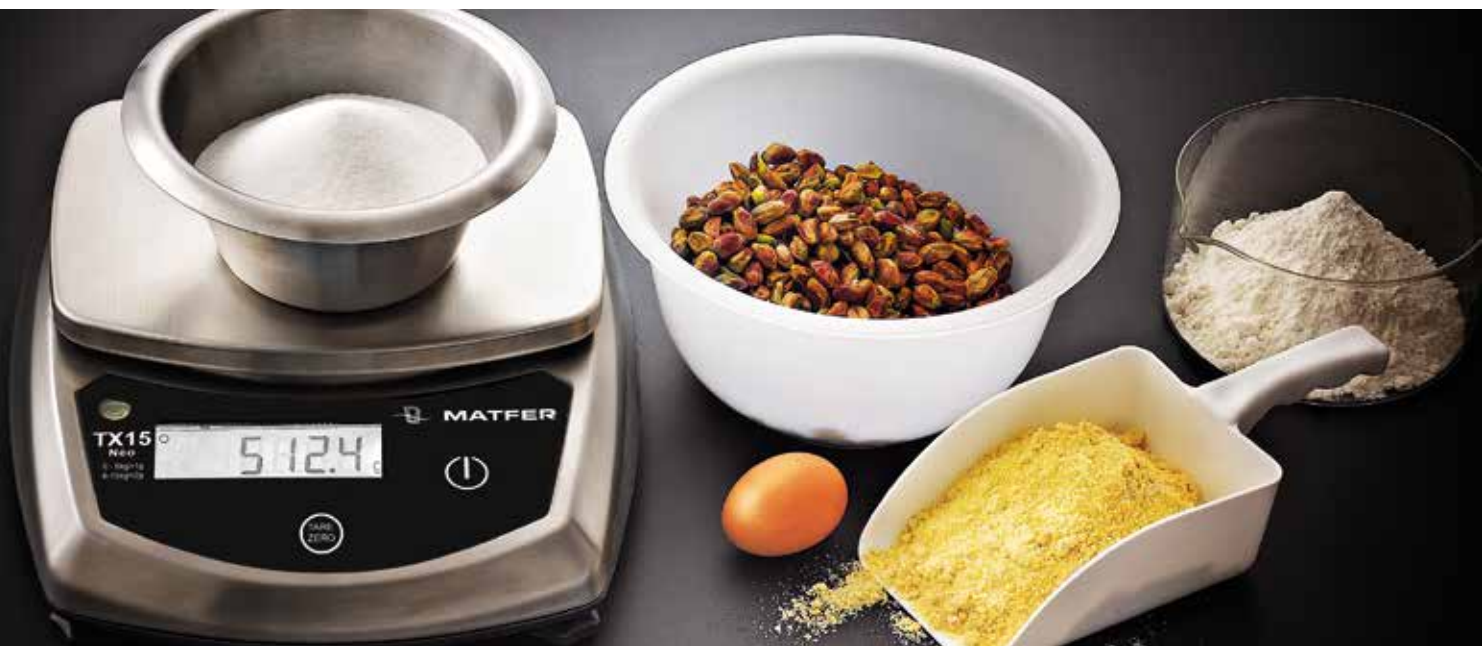
4 MINUTEURS EN 1



MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL

Clavier étanche. Minuterie 99 heures. Très stable sur patins antidérapants. Fixation murale possible. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur, livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	



SÉRIES TX, SX ET TF

Pour les environnements alimentaires difficiles. Fabrication robuste. Clavier tactile. Tare automatique. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Mobilité : batterie (jusqu'à 70h) ou secteur. Plateau inox amovible. 50-60 hertz.



-5 +40
°C

IP 67

BALANCE NEO TX

Plateau inox 250 x 197 mm.
Dimensions : L 291 x P 398 x H 98 mm.
Capacité de résistance aux chocs. Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 15 Kg : 2g.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
TX15	15	2	4,3	252216	



0 +40
°C

IP 65



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	



IP 56



PRÉCISION JUSQU'À 6 KG
GRANDE PORTÉE 30 KG

BALANCE CW30

Répond aux besoins de pesée en boulangerie ET en pâtisserie.
Grand plateau en inox amovible 300 x 230 mm. Protection contre les surcharges, grand affichage LCD rétro éclairé H 18 mm. 1 seule touche pour pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 100-240 V 50/60 Hz et accu rechargeable 6V. Autonomie 70h à pleine charge, carter ABS. Coque de protection transparente. Dimensions balance : 300 x 320 x 120 mm. Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 30 Kg : 5g.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
CW30	30	1	3,9	252225	



NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE



-5 +40
°C

IP 67
Plateau



BALANCE SPÉCIALE FOURNIL

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

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

-10 +40
°C

IP 67



BALANCES À COLONNE TF

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

Modèle	Portée Kg	Précision g	Plateau mm	Code	Prix HT
TF60	60	5	500 x 400	252233	
TF150	150	50	600 x 500	252235	



CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE

Nous proposons des balances de 500gr à 150kg de portée.

LA PRECISION

De 0,1 à 10gr, elle est souvent importante en pâtisserie comme en cuisine ; et elle est généralement proportionnelle à la portée.

LES DIMENSIONS DU PLATEAU

Choisissez une balance dont les dimensions du plateau sont adaptées aux produits à peser. Tous les plateaux de nos balances sont aptes au contact alimentaire.

L'ENVIRONNEMENT

Choisir une balance protégée IP 67, garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).

IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussures.
IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.

NB : Nos balances sont destinées aux pesées de laboratoire. Elles ne sont pas autorisées pour les transactions commerciales.



-10 +40
°C

IP 54

BALANCE COMPACTE SK3

Modèle extra-plat et compact pour la cuisine.
Plateau inox amovible 185 x 140 mm. Grand affichage LCD H 19 mm. Fonctions : pesage et tarage. Structure ABS résistante aux chocs.
Dimensions : 185 x 210 x 85 mm.
Fonctionnement sur secteur 110/230 Volts - 50/60 Hz

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SK3	3	0,5	1	252116	



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	



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



-5 +40
°C

IP 65

BALANCE ELECTRONIQUE SM

Balace compacte de table pour la cuisine professionnelle.
Plateau inox amovible 210 x 175 mm. Grand affichage avec diodes rouges (H 15 mm).
Fonction pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge) Carter ABS.
Dimensions 230 x 250 x 160 mm.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SM 6	6	2	3,040	252121	



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	



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	



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	
220	220	220	260	277	10	50	252010	
315	315	315	370	355	30	100	252030	
315	315	315	370	355	50	200	252050	



VERRE MESURE

Verre trempé.

C.L.	H mm	Cdt	Code	Prix HT
60	160,5	6	553295	La pièce



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	



BOL GRADUÉ À MANCHE

Polypropylène, Ø 195 mm.

C.L.	H mm	Grad.	Code	Prix HT
2	130	0,25/2 L	116458	



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	



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	
1	165	251001	
3	238	251003	
5	270	251005	



MESURE INOX GRADUÉE

Acier inoxydable. Empilable.

C.L.	H mm	Code	Prix HT
0,1	50	251101	
0,25	70	251102	
0,5	110	251105	
1	130	251110	
2	190	251120	



BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Boulangers, Pâtisseries, Glaciers, ou Confiseurs, découvrez une gamme unique au monde d'ustensiles ergonomiques, fiables et parfaitement adaptés à chaque geste de vos métiers. Notre passion du goût se traduit constamment dans nos innovations. Testez les moules révolutionnaires Exoglass®.



Matériel et ustensiles de boulangerie	214 - 231
Plaques et grilles	232 - 239
Toiles et feuilles de cuisson	240 - 243
Moules rigides (Exoglass®, Exal, Exopan, inox)	244 - 277
Moules Flexipan®, Silform®, Flexipat®, Tapis Relief, Gastroflex	278 - 309
Multi-moules	310 - 311
Cadres, cercles et formes à gâteaux	312 - 325
Découpoirs	326 - 335
Ustensiles à décor fin	336 - 345
Poches et douilles à décor	346 - 356
Petits ustensiles	357 - 367
Colorants	368 - 370
Appareils pour la pâtisserie	371 - 377
Confiserie	378 - 384
Glaceries	385 - 389



PERSONNALISATION
À VOTRE MARQUE À
PARTIR DE
1000 PIÈCES

PINCE SAC

Pour refermer facilement tous les sacs d'ingrédients. Protège des salissures. Résiste jusqu'à 100°C. Lavable au lave-vaisselle. En polyamide.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	Le lot de 10



PELLE À FARINE INOX

Acier inoxydable.
Longueur donnée avec la poignée.

L totale mm	L mm	l mm	C Kg	Code	Prix HT
380	190	100	1,5	116225	



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Inox, à poignée.

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



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	
210	72	21	116202	
250	90	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	65	116204	
350	120	110	116205	
400	150	187	116206	
430	180	258	116207	



PELLE À INGRÉDIENTS

Polyéthylène alimentaire blanc.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	



PELLE À INGRÉDIENTS

Polypropylène alimentaire de couleur. 250 x 110 mm.

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

BROSSES ET COUPE-PÂTES



BROSSE À PÉTRIN NOIRE
Monture bois.

L mm	l mm		Code	Prix HT
210	45	1.	118305	
210	45	2.	118306	



BROSSE HOLLANDAISE
Soies naturelles. Manche bois.

L mm	Code	Prix HT
320	118302	



BROSSE DEMI-TÊTE
Soies naturelles. Poignées bois.

L mm	Code	Prix HT
350	118310	



BROSSE À FARINE
Fibres bleues PE, facilement repérable sur la pâte en cas de dispersion. Manche PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	



+140
°C

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	



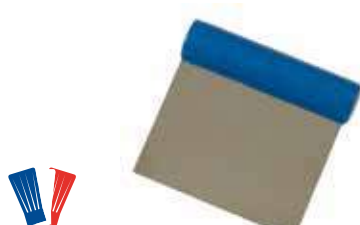
BROSSE À MANCHE
Soies naturelles. Poignée bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	



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

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112901	
110	105	souple	112903	



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

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide	112900	
110	105	souple	112902	



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

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	120	112822	



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

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	



RACLETTE COUPE-PÂTE
D'une seule pièce polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	100	112830	
216	128	112831	



COUPE-PÂTE EXOGLASS®
Rigide, en matériau composite monobloc, stérilisable.

L mm	l mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	droit	112825	
115	80	rond	112826	



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS ÉCONOMIQUE
Polypropylène blanc.

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



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
19	480	420	150	PEHD	510504



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	
20	530	410	140	1070	510501	
Couvercle, PE			25	585	510508	



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	
290	280	13	Bec verseur, gradué	510507

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	
24	480	180	910	510532	
Couvercle		480	30	455	510534



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	
17	600	400	110	955	510536	
Couvercle		600	400	30	615	510537



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	
790	590	1790	16	779110	



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	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118680	

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	



COUCHES LIN OURLÉES

Prêtes à l'emploi, ourlées sur 2 côtés, longueur adaptée aux "Parisiens". Densité 380 g/m².

l mm	L m	Code	Prix HT
Le paquet de 10			
600	2,30	118660	
650	2,30	118665	
700	2,30	118670	

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	
Long		260	140	86	750	118537	
Long		340	140	86	1000	118539	
Ovale		210	150	86	500	118541	
Ovale		250	150	86	750	118543	
Ovale		265	170	86	1000	118545	
Rond	200			86	500/750	118547	
Rond	230			86	1000	118549	
Rond	270			86	1500/2000	118550	



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	
300	750	90	118521	
320	1000	90	118522	
340	1500	90	118523	

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	
Orange	220			93	1000	118504	
Bleu	250			90	1500	118507	
Ovale							
Vert		270	120	65	500	118508	
Orange		350	130	72	1000	118509	
Bleu		420	140	75	1500	118519	



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	
1- Ovale		240	140	75	750	118502	
2- Rond	190			85	500	118505	
2- Rond	260			95	2000	118506	
3- Triangle		180	180	85	500	118525	
3- Triangle		230	230	85	1000	118526	
4- Carré		220	220	85	1000	118528	
5- Long		410	95	58	300	118515	
5- Long		460	100	58	500	118516	



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	
240	1000	125	118511	
270	1500	135	118512	
290	2000	145	118513	

SÉCHOIR À TOILES À COUCHE



SÉCHOIR POUR TOILES À COUCHE

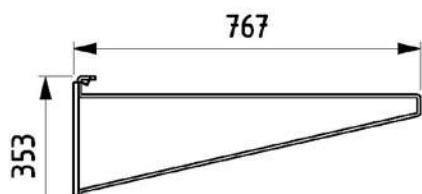
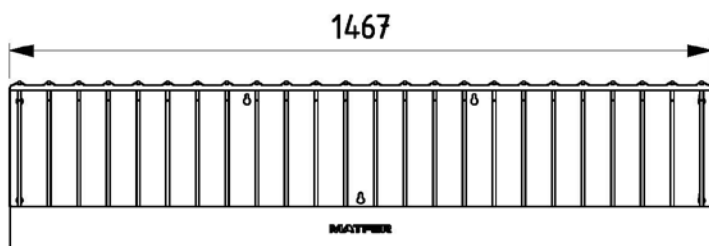
- Support mural de 24 barres sur pivot.
- Position séchage avec verrouillage des écartements de 50 mm entre 2 barres.
- Barres rabattables : libération de l'espace.
- Barres, longueur 767 mm.
- Fixation préconisée à 1,80 m du sol.
- 7 vis et 7 chevilles fournies.
- Largeur du support mural déplié : 1467 mm, largeur supports rabattus : 2195 mm, hauteur : 353 mm.
- Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Support mural 24 toiles	845025	

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	

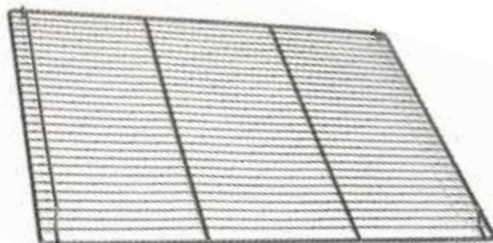




CHARIOT DE FERMENTATION 600 X 800 MM

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	
8	905	770808	



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin.

L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600							
600	800	2	7	22	3	312130	
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312131	
Sans galerie, côté 800							
800	600	2	7	22	3	312132	



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	



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.



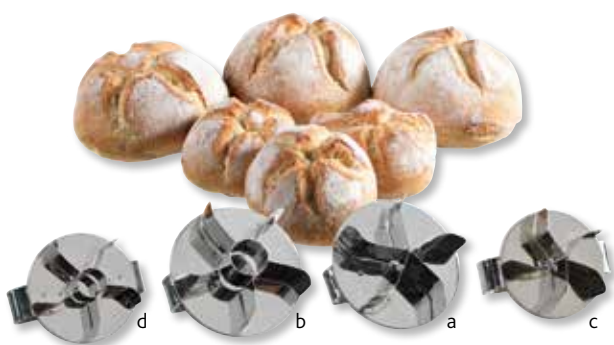
Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Feuilles de vigne	50 x 50	154102	



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



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



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	
80	oui	b	120037	
65	non	c	120038	
65	oui	d	120039	



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	

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	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	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	
Lot de 4 x 10 lames	120035	



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	
145	Lame courbe	120055	
145	Grosse boule	120056	



LAME BOULANGER

Acier au carbone traité.

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



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	
Boîte de 50 lames	120026	



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	



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	
585	385	600 x 400	321012	



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	
400	600	5	Baguette	311205	
Toile de rechange					
400	600	4		311214	
400	600	5		311215	



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



Pour cuisson en four à sole. Utilisation en chambre de pousse contrôlée et chambres froides négatives.
Alliage aluminium gaufré évitant le collage de la pâte et améliorant l'aspect de la croûte.
Résiste aux agressions du froid, de la chaleur, l'hygrométrie élevée de la fermentation, de la levure et du sel.
Excellent conducteur et absorbeur de chaleur grâce à l'extérieur laqué noir.
Faciles à stocker car empilables. Aucun retraitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.

Nbre pains	Modèle	L mm	l mm		Code	Prix HT
5	Baguette	600	400	Four pâtissier	311119	
6	Baguette	650	430		311121	
6	Baguette	750	430		311122	
6	Baguette	850	430		311123	
8	Baguette	790	580	Bongard	311125	
5	Deux livres	800	430		311135	
6	Deux livres	790	580	Bongard	311133	
8	Ficelle	600	430		311138	
2	Baguette	450	144		311141	



RECOMMANDÉES POUR LA
CUISSON DES BAGUETTES
DE PAIN VIENNOIS



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	





- Matériau composite, inoxydable, ne se tâche pas et ne tâche pas la pâte.
- Couvercle coulissant en acier inoxydable.
- Rigides indéformables, incassables dans les conditions normales d'utilisation.
- Compatibles avec l'utilisation en chambre de fermentation contrôlée.

Utilisables de la congélation (-20°C) à la cuisson (+250°C), cuisson préconisée sur plaque à four.
Un graissage régulier facilite le démoulage.

Utilisables pour les cuissons de pâte sucrée



CUISSON ET COLORATION PARFAITES DE LA PÂTE



MOULE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345833	
250	90	80	75	500	345834	
270	100	90	90	800	345835	
290	110	100	100	1000	345836	
Pain de mie lunch						
400	120	110	120	1800	345842	



MOULE SANS COUVERCLE

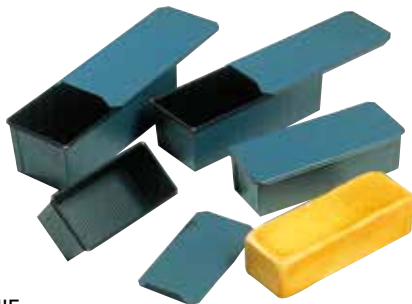
L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	
250	90	80	75	500	345934	
270	100	90	90	800	345935	
290	110	100	100	1000	345936	
Couvercle seul, en acier inoxydable						
180						346933
250						346934
270						346935
290						346936

(1) poids de pâte par moule.

- Acier fin revêtu d'un PTFE multicouches anti-adhérent à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur.
- Qualité de cuisson et démoulage facile.
- Nettoyage par simple essuyage intérieur et extérieur.
- Craint l'humidité (réfrigérateur, ...).



**COLORATION RAPIDE
SANS GRAISSAGE**



PAIN DE MIE

Avec couvercle. Croûte aspect gauffré.

L mm	l mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	340853	
250	90	75	500	340854	
270	100	90	800	340855	
290	110	100	1000	340856	



PAIN COUPÉ

Croûte aspect gauffré.

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



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	
160	80	80	75	250	341602	
180	80	80	75	300	341603	
200	80	80	75	350	341604	



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	
400	120	120	1800	341642	
400	140	140	2000	341643	



BISCOTTE LARGE

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
400	100	80	90	340961	
500	100	80	90	340962	



BISCOTTE ÉVASÉE

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	l base mm	Code	Prix HT
200	95	80	75	340951	
250	95	80	75	340952	
300	95	80	75	340953	
350	95	80	75	340954	
400	95	80	75	340955	
450	95	80	75	340956	
500	95	80	75	340957	

(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	
300	45	180	"Mignon" 341713	

(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	
360	70	341717	
300	45	"Mignon" 341711	

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	



+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. Conformés 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	
Moufle	200	400	773002	
Gant	100	300	773011	
Gant	200	400	773012	



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	



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	
450	118321	
600	118322	
Manche bois, Ø 25 mm		
3000	710205	

BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

Récurage du carbone et des aliments calcinés. Tête bois robuste épaisseur : 28 mm. Manche bois Ø 25 mm, embout vissant métallique. Brosse en fils de laiton et grattoir en acier inoxydable.



L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec manche				
1030	200	109	118325	
Sans manche				
	200	109	118326	
Manche bois				
1016			118328	

MANCHE TÉLESCOPIQUE ALUMINIUM

L mm	L déployée mm	Code	Prix HT
1485	2500	118332	

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	

Manche hêtre, section 25 x 25 mm

4000			118133	
------	--	--	--------	--



PELLE AVEC MANCHE

Hêtre.

L totale mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	600	180	118101	
3000	600	200	118102	
3000	600	220	118103	
3000	600	300	118105	
4000	600	400	118104	



PLANCHETTE À PAIN

Hêtre

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



MANCHE POUR PELLON EN HÊTRE

L totale mm	Code	Prix HT
Manche hêtre, section 22 x 27 mm		
1500	118143	
2500	118142	
3500	118132	
Vis de manche tête plate		
80	118135	



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	
3200	600	550	118114	
3200	600	580	118115	
3200	600	630	118116	



PELLE RONDE

Hêtre

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle avec manche			
3000	350	118136	
Pellon sans manche, livré avec 2 vis			
	300	118139	
	350	118138	
	400	118140	
	450	118141	



PELLON

Hêtre, sans manche, livré avec 2 vis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	





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	



MANNE GERBABLE

Fond et parois ajourés.

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



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	



MANNE GERBABLE EMBÔTABLE

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

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



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	



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	



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris.
4 roues polyamide dont 2 avec frein.

L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140523	



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	



CLAIE À PAIN OSIER

Ø mm	H mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
Claie ronde, avec poignée					
250	535			512015	
400	800			512018	
Claie ronde, sans poignée					
300	510			512016	
Claie rectangulaire					
	500	400	300	512019	



CLAIE OSIER ROTONDE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	855	573421	





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	
530	320	310440	
600	400	310441	



GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	



NEW!

PLATEAU À PIZZA PERFORÉ

Aluminium. Perforations Ø 9 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	12	310465	
305	12	310466	
330	12	310467	
350	12	310468	

DÉSTOCKAGE



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	
340	15	340721	



ROULETTE À PIZZA

Modèle robuste avec manche ergonomique polyéthylène. Roulette inox.

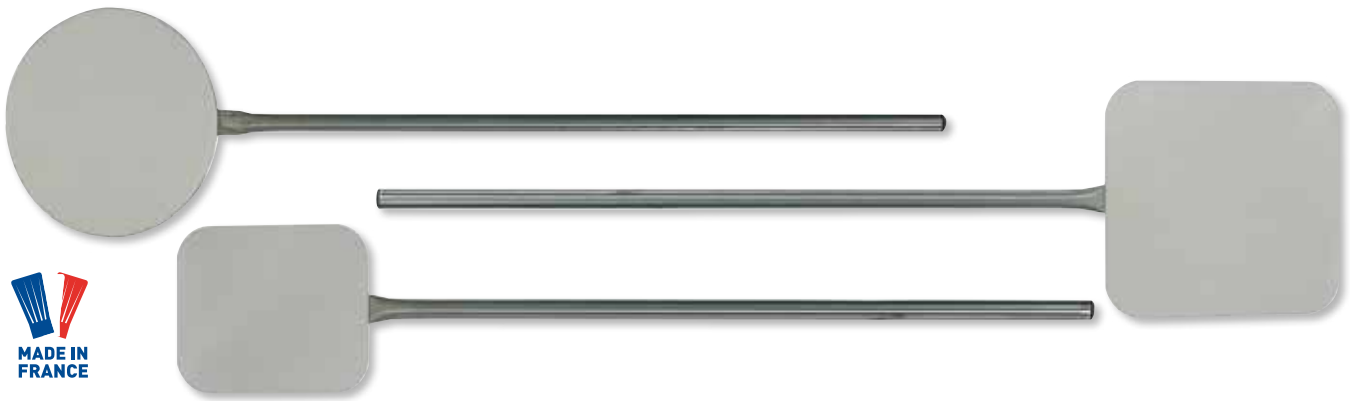
Ø mm	Code	Prix HT
100	141035	



ROULETTE UNIE

Ou roulette à pizza. Acier inoxydable.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
60	180	141031	



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	
1300	925	330	310	118006	
Pelle carrée					
1360	925	400	400	118007	

L totale mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle ronde				
1165	925	240	739224	
1235	925	310	739231	
1305	925	380	739238	
1375	925	450	739245	



PELLE À PIZZA

Aluminium. Manche bois.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
350	300	875	072170	
350	300	1325	072172	



PELLE BOIS, VOIR PAGE 229



CAISSE À PATONS

Agréée contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C.L.		Code	Prix HT
600	400	70	13,7	PP	510111	
600	400	100	20	PEHD	510112	
Couvercle					PP	510311



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	



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	





- 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	
600	400	1,7		310202	
530	325	1,7	GN 1/1	310203	



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	
530	325	2	GN 1/1	310223	



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	
600	400	1,7		310212	
530	325	1,7	GN 1/1	310213	



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	
260	1,7		310434	
280	1,7		310435	
300	1,7		310436	
320	1,7		310437	



PLAQUE "MATFER"

Spéciale four, à 4 bords pincés. Qualité supérieure, ébavurée, très résistante aux déformations. Température maximum d'utilisation +350°C.

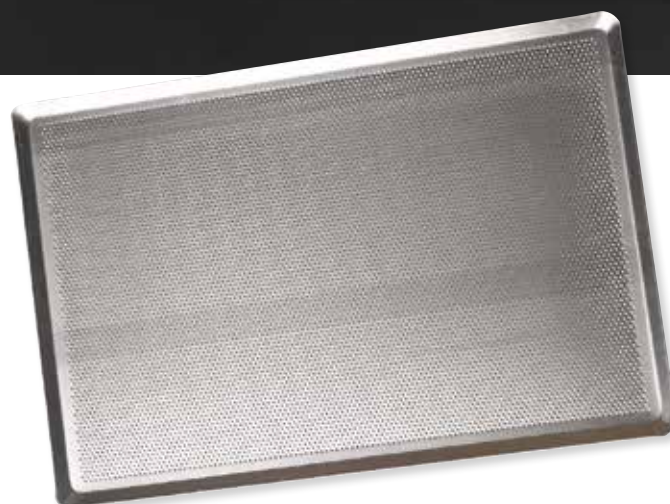
L mm	l mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
400	300	1,5	1,5	310101	
530	325	1,5	GN 1/1	2	310107
600	400	1,5	2,8	310103	
650	530	1,5	GN 2/1	3,5	310108
660	457	1,5	2	310104	



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	
220	1,5	310402	
240	1,5	310403	
260	1,5	310404	
280	1,5	310405	
300	1,5	310406	
320	1,5	310407	
360	1,5	310408	
400	1,5	310409	



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	
530	325	1,5	GN 1/1	1,5	310157



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	



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	
530	325	25	275503	



IDÉALE POUR LE STOCKAGE DES CHOCOLATS, LA
PRÉPARATION DES ENTREMETS FRAGILES.



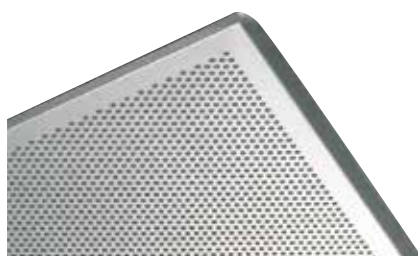
PLAQUE INOX

4 bords pincés.

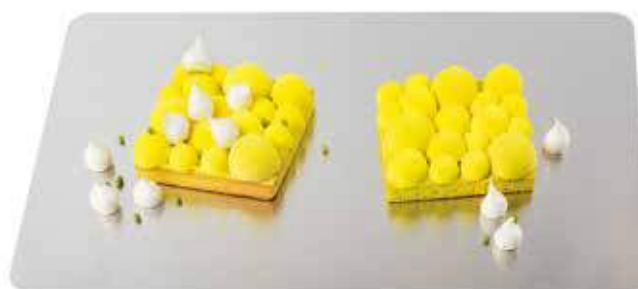
L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1	310621	
600	400	1	310623	
530	325	1	GN 1/1	310625
650	530	1,5	GN 2/1	310624

**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	
530	325	1,5	GN 1/1	310610
600	400	2	310612	



PLAQUE ALUMINIUM

Sans bords.

NEW!

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	2	310615	



L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
① Aluminium						
600	400	20	2	4,5	529401	
② Aluminium avec revêtement anti-adhérent						
600	400	20	2	4,5	663201	



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	



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	

PLAQUES BORDS DROITS



ANGLES ARRONDIS
SANS SOUDURE
=
NETTOYAGE PLUS
FACILE

PLAQUES À BORDS DROITS

Plaques monobloc. Fabrication totalement étanche. Angles arrondis faciles à nettoyer.
Hauteur bords : 20 mm.



PLAQUE ALUMINIUM

Pour le magasin et la cuisson, petits bords pincés.

L mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
400	300	1,5		310601	
530	325	1,5	GN 1/1	310606	
600	400	2		310604	



L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Tôle bleuie						
600	400	20	1,5	4,5	455001	
530	325	20	1,5	3	455003	

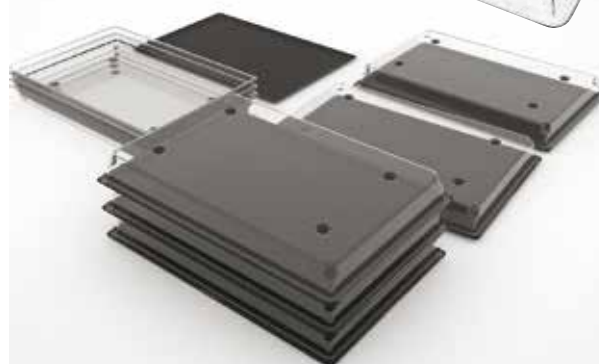
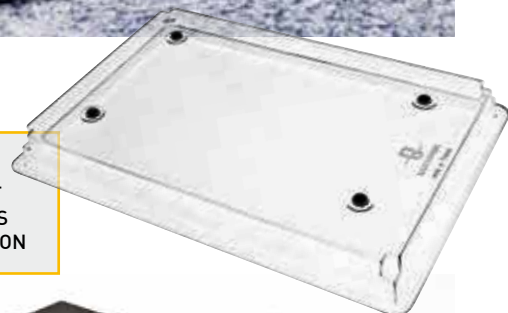


L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Acier inoxydable						
600	400	20	1	4,5	713401	
530	325	20	1	3	713403	

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.

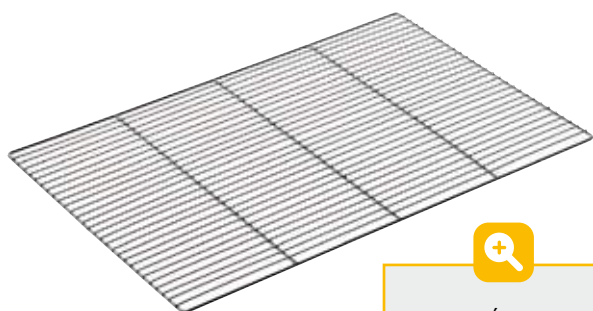
L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	322018	



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	
240	312502	
280	312503	
320	312504	
360	312505	



**SPÉCIAL
PÂTISSERIE-STOCKAGE**

GRILLE PLATE CHROMÉE

Fil d'acier chromé.

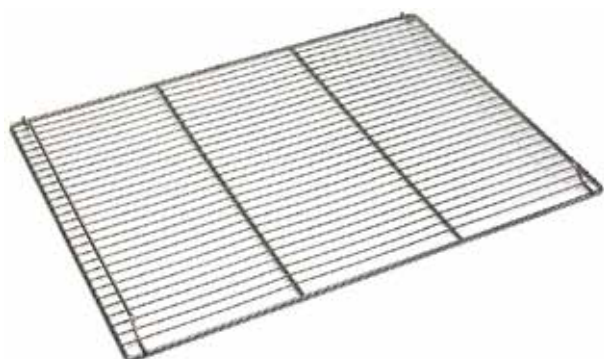
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
							Le lot de 5
600	400	3	5	28	2	312110	



GRILLE À PIEDS

Fil d'acier inox.

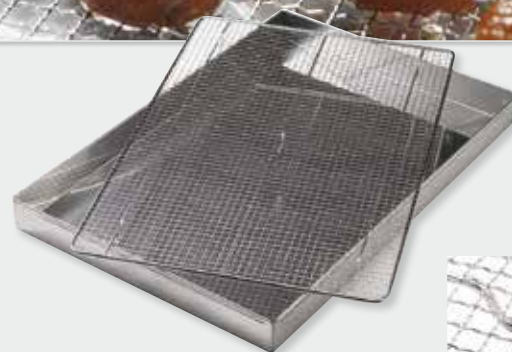
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Price
600	400	3	5	28	2	312212	



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	
2 galeries, côté 800							
800	600	2	7	28	3	312131	
Sans galerie							
800	600	2	7	22	3	312132	



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	

GRILLES

© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



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	



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	



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	



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

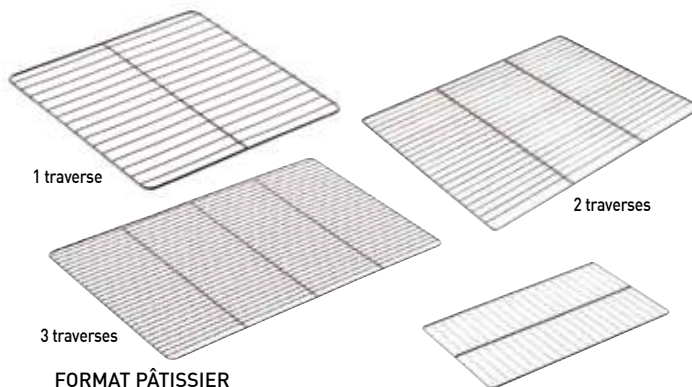
Plaque rigide facilitant garnissage, enfournement et défournement de tulicups/muffins. Circulation d'air optimale pour une cuisson homogène. Adapté pour utilisation sur plaque à four ou grille 600x400mm. En acier inoxydable avec poignées.

Ø alvéoles mm	Nbre alvéoles	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
45	51	560	360	21	310717	
70	22	560	360	38	310718	



GRILLE PLATE INOX

Fil d'acier inoxydable.



FORMAT PÂTISSIER

	L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
standard	400	300	2	4	22	2	312123	
standard	600	400	3	5	29	2	312124	
renforcé	600	400	2	6	24	3	312126	
standard	800	600	2	7	22	3	312132	

FORMAT GASTRONORME

	L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/2	265	325	1	7	6	4	711105	
GN 2/3	354	325	1	5	15	2	711006	
GN 1/1	530	325	1	6	20	2	711003	
GN 2/1	650	530	3	7	20	3	711002	
GN 2/1	650	530	3	6	32	2	071112	

GRILLE RENFORCÉE

Spéciale pour le stockage de produits lourds.

	L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	1	7	20	3	711103	

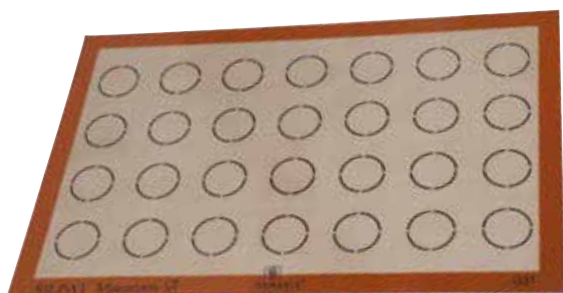




TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "SILPAT"

- 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	
520 x 315	GN 1/1 - 530 x 325	1	321001	
585 x 385	600 x 400	1	321002	
620 x 420	660 x 460	12	321003	



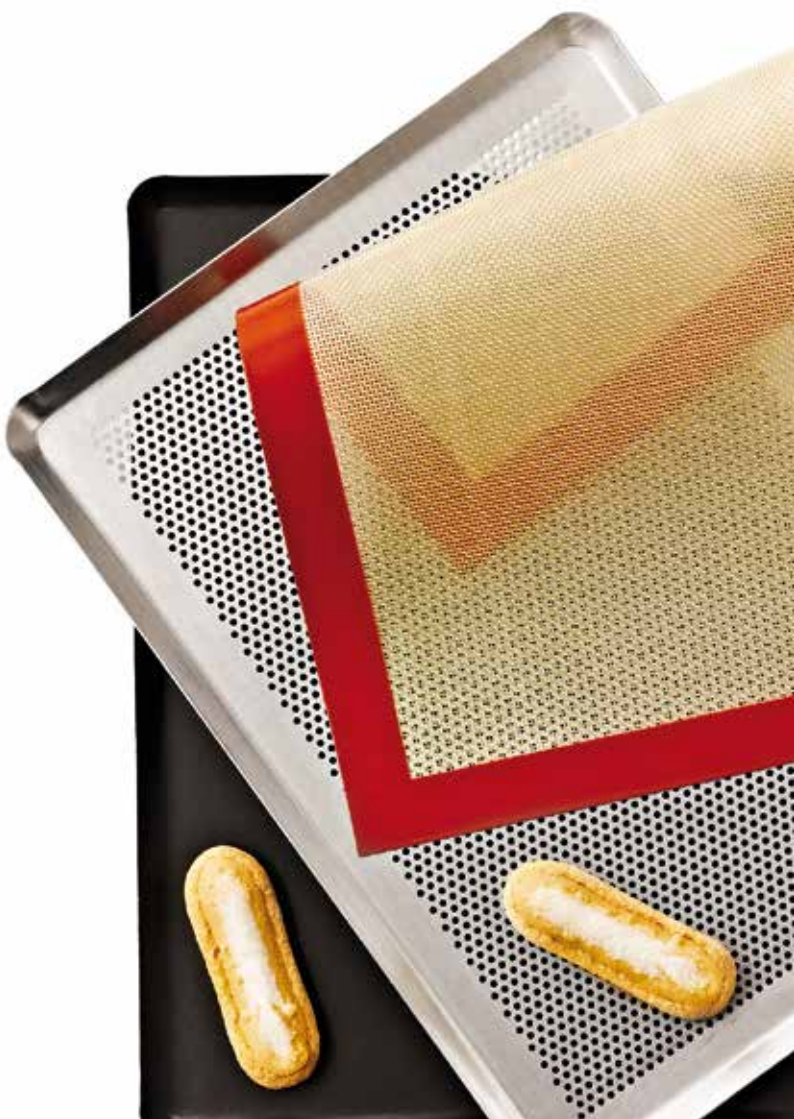
321009



TOILE SILPAT A MACARONS

Avec marquage, pour le dressage régulier en cercles de 35 mm.

Dim. toile mm	Nbre macarons	Code	Prix HT
585 x 385	63 (9 x 7)	321008	
375 x 275	28	321009	





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	
520 x 315	GN 1/1	1	321031	
585 x 385	600 x 400	1	321032	
620 x 420	660 x 460 (USA)	100	321004	

Dim. feuille mm	Code	Prix HT
570 x 370	320412	Le lot de 6



RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS
DANS LE CATALOGUE



PAPIERS CUISSON



+200
°C

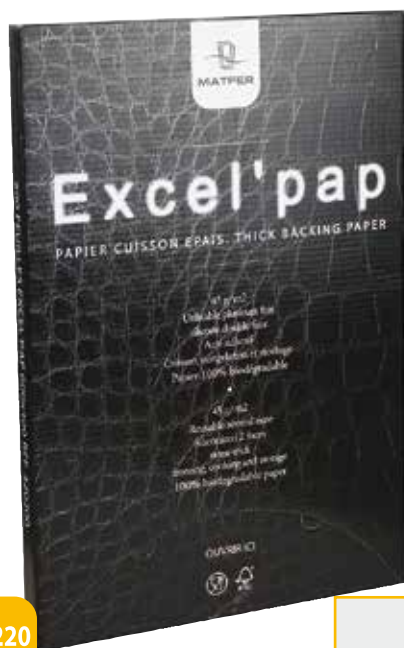
PAPIER SILICONÉ ECOPAP

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	
530 x 320	39	500	320213	



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	



NEW!

PAPIER CUISSON EXOPAP

Format adapté à la dimension du fond des plaques à bords "pincés", et évite le retournement du papier dans les fours à air pulsé.

Dim. feuille mm	g/m ²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
575 x 375	41	500	320231	



SPÉCIAL
CONGÉLATION

-40/
+220
°C



© Juliette Pradels - Jérôme Villetta

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	
600 x 400	41	250	320202	
530 x 320	41	500	320203	



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	



Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de ressources forestières renouvelables. Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

ACCREDITED
FSC-ACC-022

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.



SABRE
Appareil compact conçu pour la distribution/découpe manuelle des rouleaux professionnels.

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



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	



**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	
605	405	50	600x400 mm	320260	



© Juliette Pradels / Jérôme Vilette



ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Utilisable dans le distributeur SABRE.
Utilisation économique en fonction des besoins.
Rouleau de 75 m.

L mm	L m	g/m ²	Code	Prix HT
400	75	41	320205	

Le carton de 3 rouleaux



EXOGLASS®

- Cuisson et coloration parfaites.
- Indéformable et incassable.
- Matériau composite.
- Anti-adhérent sans graissage (sauf cannelés).
- Inoxydable et lavable au lave-vaisselle.



Témoignage...

« Les moules Exoglass® Matfer me facilitent le travail au quotidien. J'apprécie toutes leurs qualités à l'utilisation. Les pâtes levées n'oxydent pas les moules ce qui rend le nettoyage rapide et aisé à la main comme au lave-vaisselle. Grâce à cette matière je n'ai plus besoin de graisser excepté pour les pâtes souples type cannelé et cake. Le démoulage de mes tartelettes, de mes cakes ou de mes pains est possible dès la sortie du four sans se brûler. Ils ont une belle coloration dorée et uniforme qui donne envie de croquer dedans. Je vends beaucoup de cakes et les moules à cake individuels Exoglass® montés sur plaque me font gagner du temps lors des manipulations. L'achat de ces moules est un investissement sur le long terme pour garantir une qualité de travail à mes équipes et une régularité des produits proposés en boutique à mes clients ».

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.



EXAL



- Cuisson sans graissage.
- Démoulage facile.
- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation salées et sucrées.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.

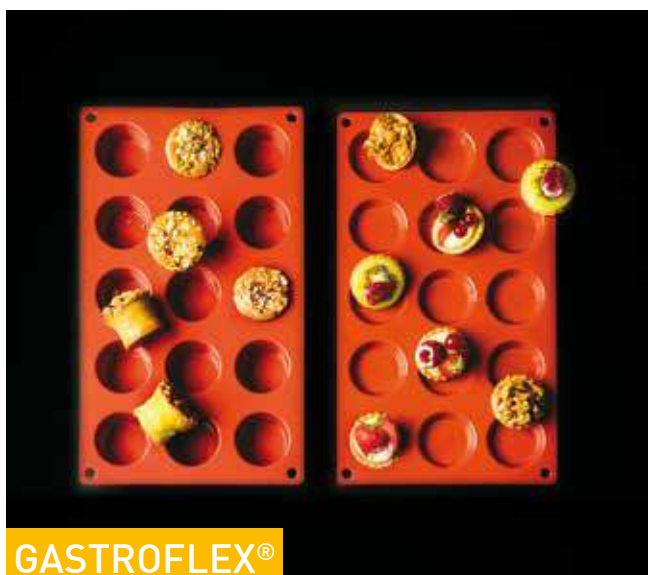


EXOPAN



- Coloration rapide sans graissage.
- Démoulage facile.
- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation sucrées uniquement.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



GASTROFLEX®

FLEXIPAN®



SILFORM®

- Grande variété de formes
- Démoulage facile.
- Destinés à la cuisson comme pour la mise au froid, pour les produits salés ou sucrés. Format plaques : adaptés à la production de série.
- Nettoyage simple à l'eau.



ACIER INOXYDABLE



- Recommandé pour la cuisson des produits acides.
- Acier inoxydable fin.
- A graisser avant chaque utilisation.



L'Exoglass® garantit : cuisson et coloration parfaites, démoulage facile



ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

En matériau composite Exoglass®, ces moules sont indéformables.

PRÉPARATION DES MOULES :

Le graissage n'est pas nécessaire s'il y a de la matière grasse dans la pâte.
Nous recommandons cependant de graisser pour le goût et la coloration de la pâte.



ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :

Ils peuvent passer du congélateur au four.



CUISSON :

Sur plaques ou grilles.
Certains moules sont proposés avec des supports adaptés.
Polyvalents : sucrés ou salés.



ENTRETIEN FACILE :

Lavables à la main ou au lave-vaisselle.



DÉMOULAGE :

Les moules Exoglass® ont l'avantage d'une très faible inertie à la chaleur.
Ils sont manipulables sans risque quelques secondes après la sortie du four.
Le démoulage est impeccable !





MILLASSON ÉVASÉ

NEW!

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
80	20		10	345118	
90	20		12	345109	
100	20	Quiche	12	345110	
110	20		12	345111	
120	20		12	345112	



TARTELETTE CANNELÉE

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
80	18		12	345656	
90	18		12	345657	
100	20		12	345658	
110	20		12	345659	



TARTELETTE OBLONGUE CANNELÉE

Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
117	70	18	12	345202	



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	



MILLASSON À BORD DROIT

Spécial fonceuse à pâte.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
70	18		50	345106	
80	20		50	345108	
90	20		50	345113	
80	20	Blister	10	345118	



MOULE À MANQUÉ INDIVIDUEL

Ø mm	H mm	Bords	U.V.	Code	Prix HT
100	30	Cannelé	12	345151	
100	30	Uni	12	345201	



TARTELETTE RONDE UNIE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	10	24	345676	
80	12	24	345678	
90	13	12	345680	
100	15	12	345681	



CORNETS

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	140	12	345446	
50	140	12	345448	



ROULEAU À FROMAGE

Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
25	100	6	345143	



MOULE À PAIN DE MIE ET BRIOCHE

L mm	l mm	L base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	
250	90	80	75	500	345934	
270	100	90	90	800	345935	
290	110	100	100	1000	345936	

(1) poids de pâte par moule.



CERCLES À TARTE

2 bords : 1 arrondi pour fonçage classique avec pâte découpée et 1 droit pour fonçage arasé pour des tartelettes nettes.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	17	6	346701	
65	17	6	346702	
70	17	6	346703	
75	17	6	346704	
80	19	6	346705	
85	19	6	346706	
90	19	6	346707	
100	20	6	346708	
120	22	1	346709	
160	25	1	346711	
180	25	1	346712	
200	25	1	346713	
220	25	1	346714	
240	25	1	346715	
260	25	1	346716	
280	25	1	346717	

Avec l'aimable participation de FERRANDI
PARIS

ABSENCE D'ENTAME SURCUITE AUX EXTREMITES



MOULE À CAKE OBLONG EXOGLASS®

Les extrémités sont plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	290	345078	
210	55	55	500	345079	



CAKE

Évasement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



BRIOCHE INDIVIDUELLE

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	U.V.	Code	Prix HT
70	28	12	24	345233	
75	28	10	12	345234	
80	32	10	12	345235	



DARIOLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
45	45	6	6	345591	
50	50	8	6	345592	
55	55	10	6	345593	
60	60	14	6	345594	
70	70	22	6	345595	



RAMEQUIN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
82	40	20	6	345604	



SAVARIN OUVERT

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	345621	
80	18	6,5	12	345622	



CANNELÉ

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
35	35	2,3	6	345415	
45	45	5	6	345416	
55	55	9	6	345417	



PLAQUE DE CANNELÉS

Dimensions hors tout 400 x 300 mm.

Ø mm cannelé	Nbre de moules	Code	Prix HT
35	30	347415	
45	25	347416	
55	16	347417	



KOUGLOF

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
95	60	30	6	345638	
140	70	50	1	345639	
200	103	180	1	345642	



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS

L mm	l mm	Ø kouglof mm	Code	Prix HT
600	400	95	347638	



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL

L mm	l mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	40	11	6	345060	



PLAQUE DE 15 CAKES

Remplissage, cuisson et manipulation rapide. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillage des cakes Exoglass® sur une plaque spéciale inox.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	347060	



MILLASSON EXAL
ou quiche.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17	Bord roulé	12	334150	
80	18	Bord roulé	12	334154	
90	19	Bord roulé	6	334156	
100	20	Bord droit	12	334177	



MILLASSON EXOPAN
Bord roulé.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17		25	331731	
65	17		25	331732	
70	17		25	331733	
75	18		12	331734	
80	18		12	331735	
85	18		12	331736	
90	19		12	331737	
95	20		12	331738	
100	21		12	331739	



SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE

MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS®
Spécial fonceuse à pâte.

	Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
NEW!	78	18		50	345106	
	80	20		50	345108	
NEW!	90	20		50	345113	
NEW!	80	20	Blister	10	345118	



**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.

	Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
NEW!	80	20		10	345118	
	90	20		12	345109	
	100	20	Quiche	12	345110	
	110	20		12	345111	
	120	20		12	345112	



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	



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	9	25	332671	
50	9	25	332672	
55	9	25	332673	
60	10	25	332674	
65	10	25	332675	
70	10	25	332676	
75	11	25	332677	
80	12	25	332678	
90	13	12	332680	
100	15	12	332681	



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	12	25	332691	
50	12	25	332692	
55	13	25	332693	
60	15	25	332694	
65	16	25	332695	
70	17	25	332696	
75	19	25	332697	
80	20	25	332698	



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	10	24	345676	
80	12	24	345678	
90	13	12	345680	
100	15	12	345681	



TARTELETTE CARRÉE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
57	57	10	25	332631	
68	68	12	25	332632	

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS® CANNELÉE

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
117	70	18	12	345202	



DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Découpoir uni, avec poignée. Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongues réf.345202.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	90	153030	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	10	25	334180	
80	12	25	334185	
100	18	12	334190	
110	20	12	334191	
120	20	1	334192	



TARTELETTE CANNELÉE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	18	12	345656	
90	18	12	345657	
100	20	12	345658	
110	20	12	345659	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	10	25	332651	
65	10	25	332652	
70	10	25	332653	
75	12	25	332654	
80	12	25	332655	
85	13	12	332656	
90	15	12	332657	
100	18	12	332658	
110	20	12	332659	
120	20	12	332660	



GENOIS EXAL

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	334101	
95	17	6	334102	
105	18	6	334103	

GENOIS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	331611	
95	17	12	331612	
105	18	12	331613	



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®
Matériau composite.

Ø mm	H mm	Bords	U.V.	Code	Prix HT
100	30	Cannelé	12	345151	
100	30	Uni	12	345201	



MANQUÉ ROND EXAL
Bord roulé.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	30	334110	
120	35	334112	
160	40	334116	
200	42	334120	
240	45	334124	
280	45	334128	



HAUTEUR PLUS IMPORTANTE =
CAPACITÉ DE GARNITURE AUGMENTÉE



MANQUÉ ROND EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Manqué cannelé			
100	30	331151	
Manqué uni, bord roulé			
100	30	331201	
120	32	331202	
140	35	331203	
160	37	331204	
180	40	331205	
200	40	331206	
220	42	331207	
240	42	331208	
260	45	331209	
280	45	331210	
300	47	331211	
320	50	331212	
340	52	331213	
360	55	331214	
400	55	331216	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	21	12	331739	
120	21	1	332252	
140	22	1	332253	
160	22	1	332254	
180	23	1	332255	
200	23	1	332256	
220	23	1	332257	
240	23	1	332258	
260	23	1	332259	
280	23	1	332260	
300	25	1	332261	
320	27	1	332262	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN
Fond fixe.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332211	
180	25	332212	
200	25	332213	
220	25	332214	
240	25	332215	
260	25	332216	
280	25	332217	
300	25	332218	
320	25	332219	



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN
Facilite le démoulage.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332221	
180	20	332222	
200	25	332223	
240	25	332225	
280	25	332227	
300	25	332228	



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332232	
220	25	332233	
240	25	332234	
260	25	332235	
280	25	332236	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	334213	
240	25	334215	
280	25	334217	



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée, en cuivre uni, étamé intérieurement.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	38	341221	
280	47	341222	



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	



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	
140	70	50	1	345639	
200	103	180	1	345642	



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	



GATEAU BATTU

Fer blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
145	115	4/6 parts 340520	
160	140	8/10 parts 340521	



KOUGLOF EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	70	65	331121	
200	100	135	331123	
240	120	250	331125	

**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	
45	45	5	6	345416	
55	55	9	6	345417	

**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	
45	25	347416	
55	16	347417	

**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	
55	55	9	6	340413	

**CANNELÉ CUIVRE**

Pour la confection des fameux gâteaux bordelais (voir recette dans "Les pains et viennoiseries de l'École Lenôtre" Réf. 811005).

Cuivre étamé intérieurement.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
35	35	3	340415	
45	45	5	340416	
55	55	8,5	340417	



SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	345621	
80	18	6,5	12	345622	



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
50	12	2	12	332611	
55	13	2,5	12	332612	
60	15	3,5	12	332613	
65	15	4	12	332614	
70	16	5	12	332615	
75	17	6	12	332616	
80	20	8,5	12	332617	



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Embouti d'une seule pièce et bordé.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	40	50	331183	
200	42	75	331184	
220	45	95	331185	
240	50	125	331186	



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	332621	
80	18	6,5	12	332622	



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	



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	
90	40	21,5	2	332604	



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	



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	
Grille seule	590	390	19	313503	



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	
50	50	8	6	345592	
55	55	10	6	345593	
60	60	14	6	345594	
70	70	22	6	345595	



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	
50	50	8,5	6	331592	
55	55	11	6	331593	
60	60	14	6	331594	
65	65	18	6	331595	
70	70	23,5	6	331596	



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	
55	53	10	6	342477	
65	63	17	6	342478	



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN
Ou brioche Nanterre, évasée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	
300	85	40	332292	



BRIOCHE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Ø mm	H mm	Nbre Côtés	U.V.	Code	Prix HT
70	28	12	24	345233	
75	28	10	12	345234	
80	32	10	12	345235	

BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

Ø mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
120	45	150	330132	
140	50	250	330133	
160	65	300	330134	
180	73	450	330135	
200	79	650	330136	
220	86	700	330137	
240	100	800	330138	



BRIOCHE 10 CÔTES EXAL

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
75	26	6	334024	
80	31	6	334025	
90	28	6	334026	
100	38	1	334027	



BRIOCHE 18 CÔTES FINES EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
55	15	25	330641	
60	20	25	330642	
65	21	25	330643	
70	24	25	330644	
75	25	12	330645	
80	30	12	330646	
90	32	12	330647	



BRIOCHE EXOPAN

Ø mm	H mm	Nbre Côtés	U.V.	Code	Prix HT
60	15	12	25	330621	
65	24	12	25	330622	
70	28	12	25	330623	
75	28	10	12	330624	
80	32	10	12	330625	
90	36	10	12	330626	
100	40	10	1	330131	

© Rina Nurra/Ferrandi Pâtisserie



Modèles	Dim. mm	U.V.	Code	Prix HT
A. Bateau calisson	L 62	25	332514	
B. Bateau creux	L 65	25	332510	
C. Brioches fine	Ø 35	25	332511	
D. Brioches large	Ø 45	25	332512	
E. Cake bouchon	Ø 25 x H 25	12	332513	
F. Carré cannelé	38 x 38	25	332515	
G. Carré strié	40 x 40	25	332516	
H. Carré uni	35 x 35	25	332517	
I. Losange	L 57	25	332518	
J. Ovale cannelé	L 45	25	332522	
K. Ovale à côtes	L 47	25	332523	
L. Ovale long	L 51	25	332524	
M. Ovale strié	L 50	25	332525	
N. Rectangle	L 49	25	332526	
P. Rond cannelé	Ø 45	25	332528	
Q. Rond creux	Ø 35	25	332529	
R. Rond marguerite	Ø 45	25	332527	
S. Rond millasson	Ø 45 x H 17	25	332519	
T. Rond pomponnette	Ø 30	25	332520	
T. Rond pomponnette	Ø 35	25	332521	
U. Rond uni	Ø 35	25	332534	
U. Rond uni	Ø 40	25	332535	
V. Savarin	Ø 35	12	332530	
V. Savarin	Ø 40	12	332531	
V. Savarin	Ø 45	12	332532	
W. Triangle	L 45	25	332533	

50 PETITS FOURS EXOPAN ASSORTIS

Coffret contenant 10 modèles assortis x 5.
Bateau creux 65, brioches 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	



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	



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	
358	197	80	12	310731	
600	400	80	40	310739	

PLAQUE MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Madeleines		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
395	125	42	20	310732	



PLAQUE À BISCUIT EXOPAN

Plaque		Coques		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
330	180	65	8	310733	



Plaque		Langue de chat		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	Nbre		
315	120	95	10	310755	



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	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



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	
350	250	35	331312	
400	300	35	331313	
Caisse à génoise évasée				
400	300	50	331413	
600	400	50	331415	

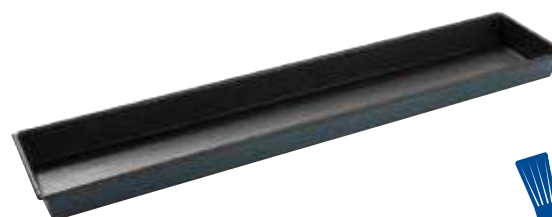


SPÉCIAL FRIGO

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	
600	400	50	340304	



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	



PAIN DE GÈNES FOND MOBILE EXOPAN

Moule à grosses côtes, bas.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	331811	
140	22	331812	
160	27	331813	
200	30	331815	
240	30	331817	



MANQUÉ ROND CANNELÉ EXOPAN, FOND MOBILE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	45	331682	
230	45	331683	
250	47	331684	
280	50	331685	



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	
260	65	350	310	340216	
280	65	400	360	340217	



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	
180	55	105	332283	



TROIS FRÈRES EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	45	60	332272	
200	60	125	332273	
220	60	145	332274	



CAKE EVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	
180	70	65	65	331095	
200	80	70	90	331096	
220	85	75	120	331097	
240	90	80	150	331098	
260	95	85	180	331099	
300	105	95	260	331101	



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	
270	65	330	334020	



COUVERCLE

L mm	Code	Prix HT
140	346081	
200	346083	
300	346086	



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	
200	80	80	345083	
300	80	80	345086	

CAKE EXOGLASS®

Evasement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



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	



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	





Avec l'aimable participation de F E R R A N D I
PARIS

+
ABSENCE
D'ENTAME
SURCUITE
AUX
EXTREMITES



MOULE À CAKE OBLONG EXOGLASS®
Les extrémités sont plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	290	345078	
210	55	55	500	345079	



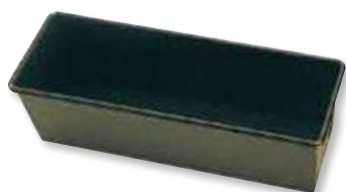
CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT
Moule monobloc sans soudure, étanche, extra-fort. Acier revêtu anti-adhérent ultra résistant. Utilisation de -25° à +250°C.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	



**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	



CAKE DROIT EXOPAN
Très peu évasé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	73	70	70	331071	
160	76	75	90	331072	
180	80	80	100	331073	
200	80	80	115	331074	
250	80	80	145	331075	
300	80	80	175	331076	
400	80	80	250	331077	
500	80	80	320	331078	



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	
290	45	50	50	331065	



Retrouvez les découpoirs ovales cannelés, p328.



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
85	35	25	330602	
100	42	25	330604	
110	45	12	330605	
120	50	12	330606	



BARQUETTE UNIE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	35	9	25	330611	
90	40	12	25	330612	
100	45	12	25	330613	
110	50	12	12	330614	
120	50	14	12	330615	
150	60	19	12	330616	



FINANCIER EXOPAN
Ou friand.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
86	43	12	25	331601	
95	47	12	25	331602	
98	51	14	25	331603	



POMPONNETTE EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	16	25	331803	
45	18	25	331804	
50	21	25	331805	
55	22	25	331806	
60	23	25	331807	
65	24	25	331808	
70	26	25	331809	



OVALE "ROYAL" EXOPAN

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
70	45	25	331761	
80	45	25	331762	



TARTELETTE CŒUR EXOPAN

Tartelette cannelée, en forme de cœur pour les spécialités de la "Saint-Valentin" Le découpoir cœur réf.153035 permet de découper les fonds de pâte adaptés.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	85	15	332642	

DÉCOUPOIR CŒUR

L mm	l mm	Code	Prix HT
105	100	153035	



© 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	
70	35	0,09	340402	
80	40	0,13	340403	
120	60	0,45	340404	
140	70	0,72	340405	
160	80	1	340406	
180	90	1,50	340407	



LAMPION INOX
Moule rond, uni, bordé, très profond. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	38	6	342651	



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	
Usage grand public	250	322005	



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	
Sans couvercle				
100	60	40	341422	
120	70	65	341423	
140	80	100	341424	
160	90	150	341425	
180	100	210	341426	
200	110	300	341427	



PYRAMIDE
Acier inoxydable, base carrée.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	40	6	341111	
90	60	6	341112	
120	80	1	341103	
150	100	1	341104	



NOYAUX DE CUISSON
Pour cuisson régulière à blanc des fonds.

Poids Kg	Matériau	Code	Prix HT
1	Aluminium	340001	
1	Céramique	340002	





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	
500	60	45	96	340624	
350	80	55	110	340625	
500	80	55	145	340626	



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	
Demi-ronde	500	70	50	150	340637	
Demi-ronde	500	80	58	185	340638	
Triangulaire	500	90	75	163	340622	



DEMI-SPHÈRE

Jeu de 3 demi-sphères avec socle en polystyrène. Pour le moulage de bombes glacées, de dômes chocolat, ...

Ø mm	Code	Prix HT
140, 160, 180	351001	Le jeu de 3



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	
470	65	40	80	351013	
Gouttière triangle					
470	65	70	110	351014	
Gouttière à côtés					
470	65	70	145	351015	

ACCESSOIRE

RACLETTE À BÛCHE

Racloir adapté aux gouttières rondes Matfer l 80mm, facilite la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Étaler et lisser le 1er parfum. Remplir l'espace restant du 2eme parfum en lissant à la spatule pour une présentation parfaite. Largeur 80 mm. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	





FABRICATION DES BÛCHES FAÇON ENTREMETS ET GLACÉES

- Moules par paire : économique, productivité accrue, moins de manipulations.
- Longueur utile 570 mm : utilisation des plaques optimisée.
- 4 bûches par plaque ou grille 600 x 400 mm : stockage en armoire froide optimisée.
- Démoulage facile après congélation.
- PVC.



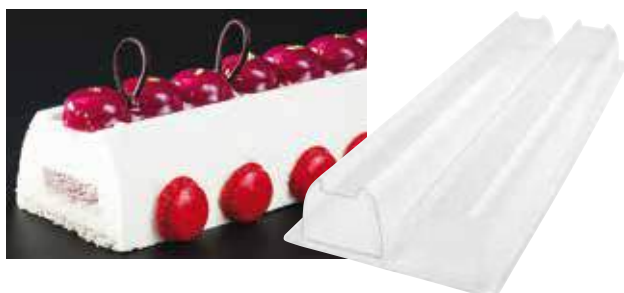
**GOUTTIÈRES DOUBLES,
4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE AU
STOCKAGE**



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
½ ronde	570	80	65	590	195	362001	
Le carton de 10 paires							
Insert ou mini-bûche							
½ ronde	570	40	30	590	100	362011	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Rainurée	570	80	60	590	195	362003	
Le carton de 10 paires							



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Délice	570	80	65	590	195	362007	
Le carton de 10 paires							



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Trapèze	570	80	70	590	195	362004	
Le carton de 10 paires							



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
Ludik	570	80	70	590	195	362005	

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	

Le carton de 10 paires



FORME ET RÉSULTAT ORIGINAUX
MONTAGE FACILITÉ

MOULES À BÔCHES FINGER

Fabrication de bûches façon entremets et glacées à couper à la longueur désirée. Calage amovible en U et écartements naturels pour démouler facilement. 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	
565	45	90	331054	
565	60	160	331056	



PÂTÉ LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331283	
350	75	85	2	331284	
400	75	85	2,3	331285	
500	85	85	2,9	331286	



PÂTÉ LONG PINCÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	331273	
350	75	85	2	331274	
400	75	85	2,3	331275	
500	85	85	2,9	331276	



MINI PÂTÉ EN CROÛTE UNI EXOPAN

Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâte-croûte. Axes inox.

L mm	l mm	H mm	Poids pâte kg =	Code	Prix HT
300	40	60	0,55	331268	
500	40	60	1	331270	



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

PÂTÉ ROND EXOPAN

Pour fabrication de pâtés en croûte vendus entiers. Démoulage facile grâce aux 2 ½ cercles à charnière.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	331297	
120	90	331298	



PÂTÉ OVALE À CÔTES EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	110	75	331293	
210	140	90	331294	
240	140	95	331295	

Pincés supplémentaires

386013

**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	
80	50	331265	
24 Pincettes supplémentaires		386013	

**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	

**ROULEAU À FROMAGE**

Aluminium anodisé. Pour former la pâte des rouleaux à garnir.

L mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
120	25	6	343141	

**CANARD**

Moule double, articulé, aluminium, à pince, pour mouler des canards en farce à galantine, livré avec 3 pincettes par moule. Dim. fermé : 100 x 85 x 15 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
70	70	3	342411	

**CROQUEMBOUCHE INOX**

Moule d'un seul tenant, assure un démoulage parfait et simplifié des pâtes avec son ouverture/fermeture à pince.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	250	340461	
205	300	340462	
235	350	340463	
255	400	340464	
275	450	340465	
300	500	340466	
350	600	340467	



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):

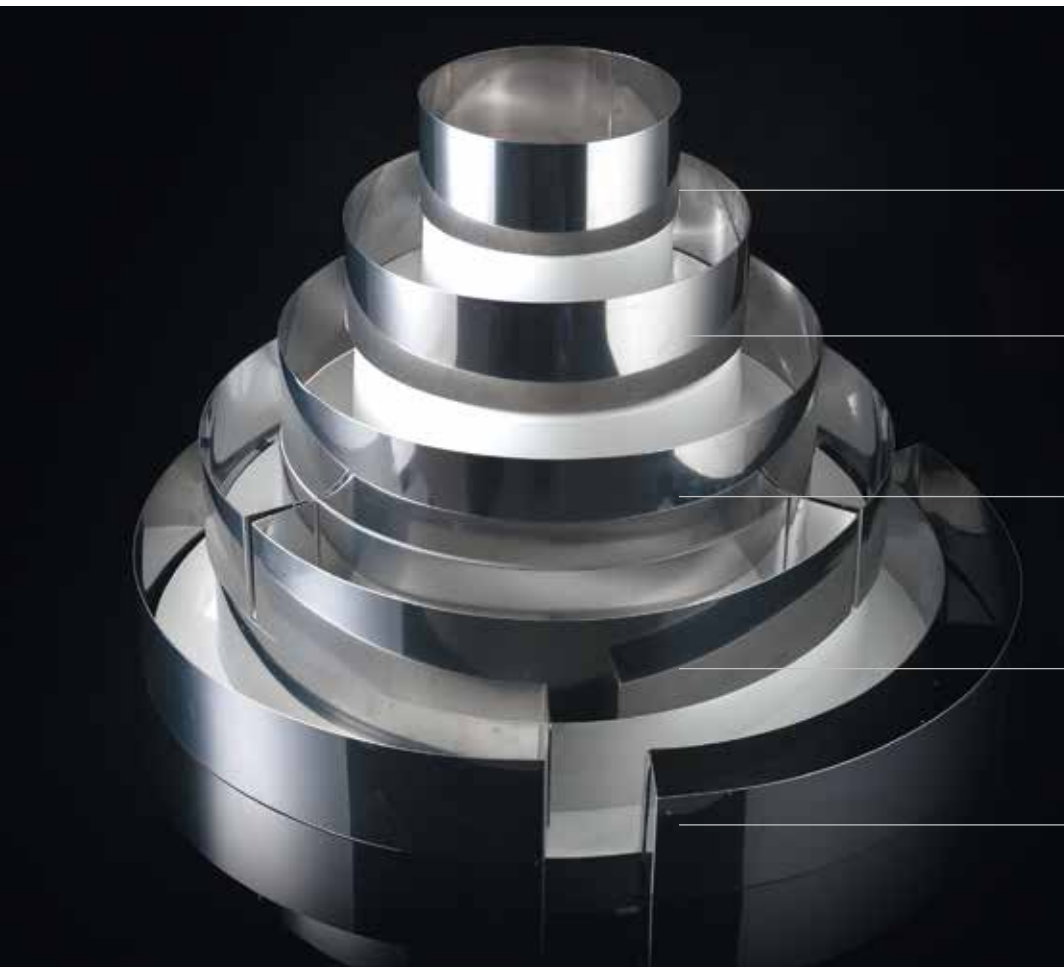
5 ÉTAGES :
160 parts (±125 ml) ou 200 parts (±100 ml)

4 ÉTAGES :
115 parts (±125 ml)

3 ÉTAGES :
70 parts (±125 ml)

Modèle		Code	Prix HT
Kit complet	Rond	681901	
	Carré	681902	
	Déstructuré	681903	
Kit 5 formes inox	Rond	681911	
	Carré	681912	
	Déstructuré	681913	
Kit 5 inserts	Rond	681921	
	Carré	681922	
	Déstructuré	681923	





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

Suggestion de montage sur 5 niveaux



Existe en carré déstructuré

Suggestion de montage sur 4 niveaux



Pas à pas



1 | Découpe des biscuits



2 | Chemisage

3 | Montage



4 | Démontage



5 | Assemblage



PRÉSENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE

Présentoir en Plexiglass, rond de Ø 680 mm pour faciliter le transport et sublimer vos Wedding Cake. Livré avec 4 pieds montés.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
680	70	10	681934	



RUBAN PVC

Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

L m	H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
100	80	100	960105	



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



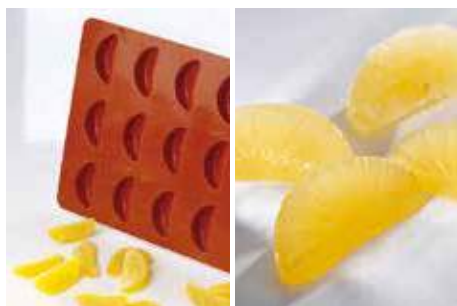
PALET ROND

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
34	18	339017	



COEUR

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	11	339016	



MANDARINE QUARTIER

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
45	18	15	339010	



DEMI-FRAISE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
36	30	20	339011	



FRAMBOISE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	24	339013	



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	
555	360	20	371013	321201	
535	335	50	-	321206	
475	275	13	371014 (2)	321202	
335	335	16	(1)	321205	



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	
476	275	45	321202	371014	

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes.
(2) Format GN 1/1



Découvrez la démo



DURÉE DE VIE GARANTIE de 2000 à 3000 utilisations selon les produits

-40 à +260°C utilisable en cuisson comme en surgélation

CUISSON ET COLORATION
homogènes

Préparations **SUCRÉES ET SALÉES**

SOLIDITÉ ET RÉSISTANCE

Texture unique de fibre de verre siliconée

ANTI-ADHÉRENCE OPTIMALE

pour un démoulage parfait à froid comme à chaud, sans graissage

PLUSIEURS FORMATS

- Pâtissier 600 x 400 mm.
- Gastronomique GN 1/1 pour la restauration



- NE PAS PLIER NI COUPER LE FLEXIPAN®.
- REMPLIR TOUTES LES EMPREINTES LORS DES CUISSONS.
- DÉMOULER DÈS LA SORTIE DU FOUR.
- LAVÉ RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.
- STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.





MINI-CYLINDRES

Empreintes	Ø 38 x H 20 mm	Vol. 22 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336027	01129	54
Empreintes	Ø 38 x H 10 mm	Vol. 14 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336040	02435	54



OCTOGONES

Empreintes	L 43 x l 40 x H 26 mm	Vol. 28 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336110	01560	40



MEDAILLONS

Empreintes	Ø 28 x H 8 mm	Vol. 5 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336033	01097	96



BARQUETTES

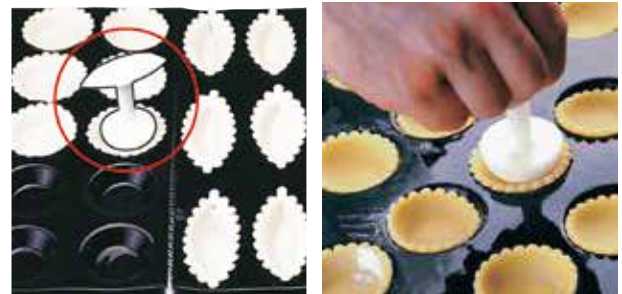
Découpoir
(1) réf. 150208 (2) réf. 150210

Empreintes	L 66 x l 27 x H 11 mm	Vol. 10 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336112	01982	48
Empreintes	L 106 x l 45 x H 15 mm	Vol. 35 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336086	01033	30



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 42 x H 10 mm	Vol. 13 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336007	01413	60
Empreintes	Ø 48 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336008	01600	48



OUTIL DE 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	

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm



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



FLEXIPAN® 24 TRIANGLES

Format plaque 600 x 400 mm.

Empreintes	L 70 x L 95 x H 25 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336118	01785	-



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



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



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-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



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



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



TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES

Empreintes	L 78 x l 78 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336054	01171	24



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 60 x l 60 x H 15 mm		Vol. 40 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336053	01119	40



TARTELETTES ÉVASÉES

Empreintes	Ø sup 77, Ø inf 50 x H 20 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336083	01675	24



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 70 x l 70 x H 30 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336152	01497	24



TARTES TATIN - QUICHES

Empreintes	Ø 100 x H 35 mm		Vol. 245 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336049	01777	12
Empreintes	Ø 105 x H 40 mm		Vol. 305 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336020	01399	12
Empreintes	Ø 140 x H 25 mm		Vol. 360 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336051	02452	6
Empreintes	Ø 150 x H 24 mm		Vol. 390 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336052	01758	6



TARTELETTES CREUSES ÉVASÉES

Empreintes	Vol. 35 ml			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336130	01066	40
Empreintes	Vol. 135 ml			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336132	01674	15

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm



NAVETTES

Empreintes	L 70 x l 30 x H 10 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336068	01070	48



BRIOCHES RONDES LISSES

Empreintes	Ø 79 x H 15 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336066	03006	24



MADELEINES

Empreintes	L 78 x l 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336017	01511	40



MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x l 35 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336046	01121	56



BRIOCHES LONGUES

Empreintes	L 130 x l 48 x H 18 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336070	02005	24



BRIOCHES LONGUES À CÔTES

Empreintes	L 113 x l 81 x H 28 mm		Vol. 92 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336137	01271	20



BRIOCHES CANNELÉES

Empreintes	Ø 68 x H 25 mm		Vol. 60 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336061	01922	24
Empreintes	Ø 78 x H 30 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336063	10273	24
Empreintes	Ø 81 x H 37 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336016	01282	24

Prix unique

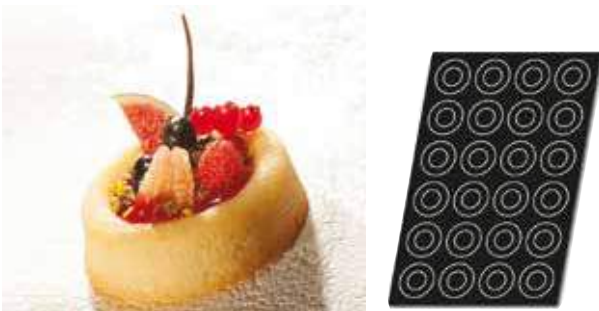
Prix HT

Format 600 x 400 mm



OVALE ÉCHANCRÉ

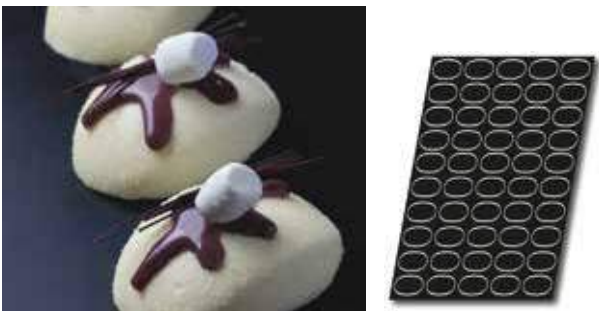
Empreintes	L 85 x l 61 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336127	01554	24



TARTELETTES FOND DE PÂTE

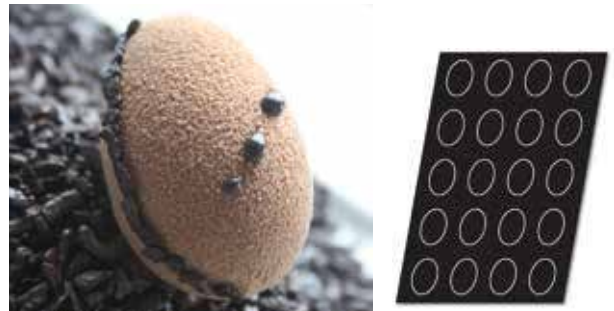
Pour tartes aux fruits

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



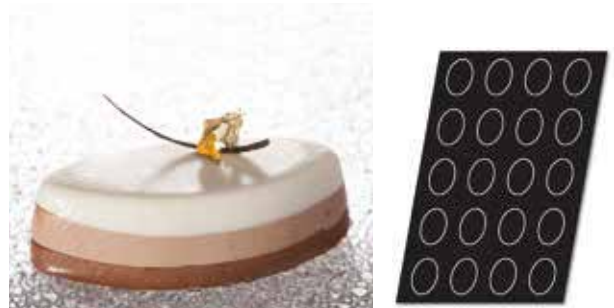
DEMI-OEUFS

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



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



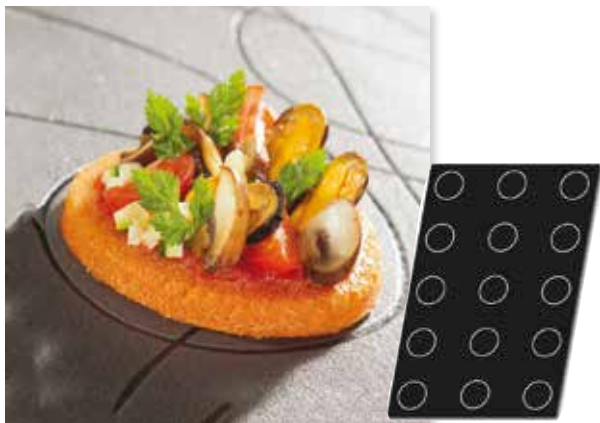
MINI-VOLCANS

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



FLORENTINS - QUICHES

Empreintes	Ø 59 x H 13 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336018	00115	40
Empreintes	Ø 91 x H 8 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336038	01299	15
Empreintes	Ø 102 x H 20 mm		Vol. 140 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336024	00112	15



ROND CHARMANT

Empreintes	Ø 66 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336042	01331	24



DARIOLES

Empreintes	Ø 65 x H 55 mm		Vol. 128 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336160	01098	15



EMPREINTES RONDES

Empreintes	Ø 147 x H 12 mm		Vol. 200 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336030	00122	6
Empreintes	Ø 150 x H 15 mm		Vol. 250 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336031	01548	6
Empreintes	Ø 166 x H 12 mm		Vol. 240 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336032	00118	6
Empreintes	Ø 186 x H 12 mm		Vol. 300 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336022	00123	6
Empreintes	Ø 125 x H 16 mm		Vol. 75 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336026	00107	11



1/2 SPHÈRE SPIRALE

Empreintes	Ø 64 x H 37 mm		Vol. 83 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336219	01888	24



POMPONNETTES

Empreintes	Ø 36 x H 17 mm		Vol. 14 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336004	01416	96

Prix unique

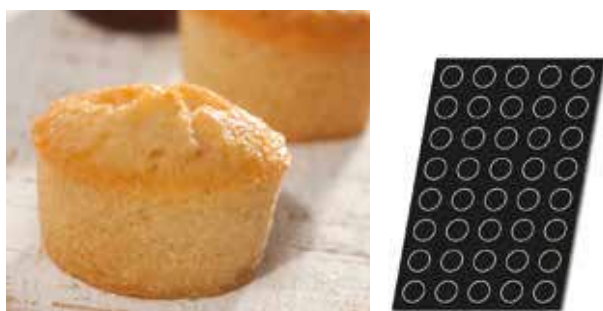
Prix HT

Format 600 x 400 mm



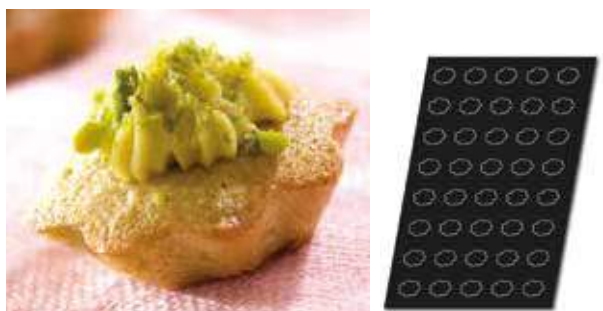
CYLINDRES

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

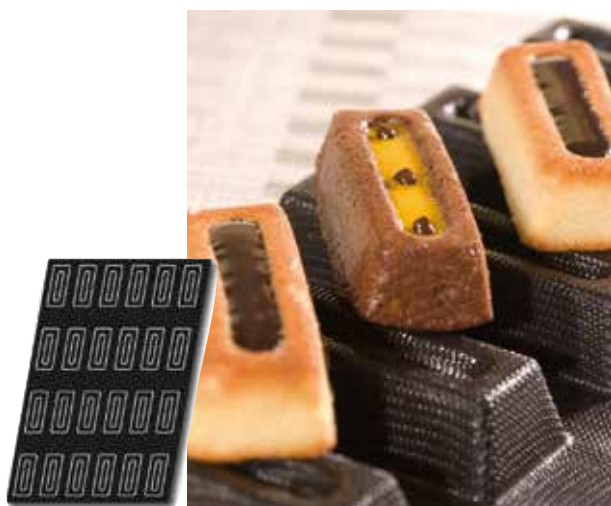
Peut servir à faire des inserts individuels Ø 20 mm.

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



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



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



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

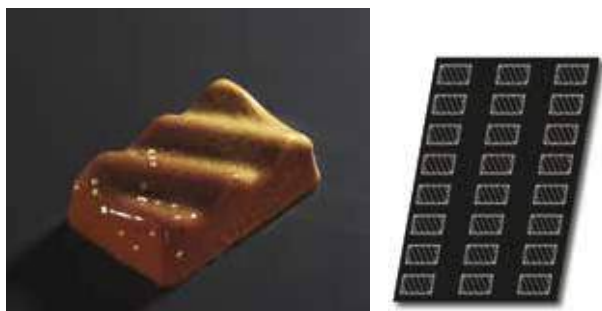
Prix HT

Format 600 x 400 mm



MINI CHENILLE

Empreintes	L 100 x l 40 x H 36 mm	Vol. 90 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336198	01294	27



ONDINES

Empreintes	L 79 x l 49 x H 29 mm	Vol. 76 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336155	01775	24



2 ANNEAUX

Empreintes	Ø 180 + Ø 120 x H 15 mm	Vol. 230 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336193	01177	6



INSERT 2 ÉTAGES

Empreintes	Ø 160 x H 28 mm	Vol. 460 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336191	01181	1



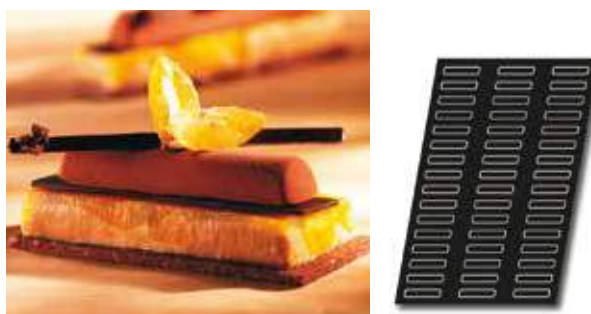
PAYSAGES

Empreintes	Ø 75 x H 24 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336176	01357	24



BOUDOIRS

Empreintes	L 109 x l 24 x H 10 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336128	01130	45



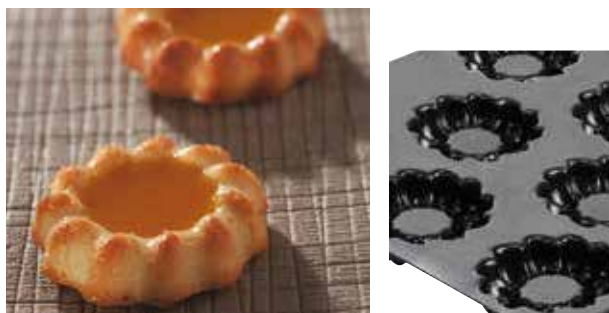
DEMI CYLINDRES

Empreintes	L 85 x l 17 x H 15 mm	Vol. 20 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336170	01146	48

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm



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



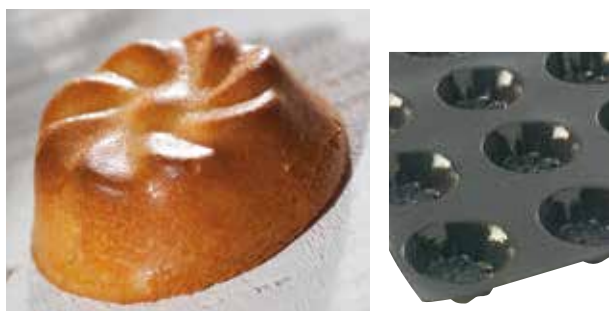
BONHOMMES

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



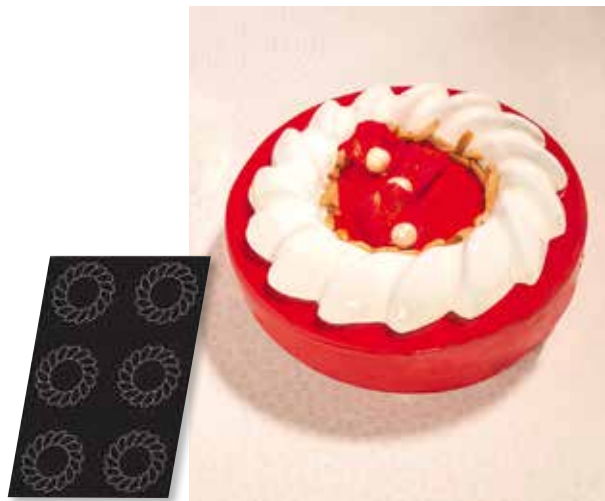
CLOCHES

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



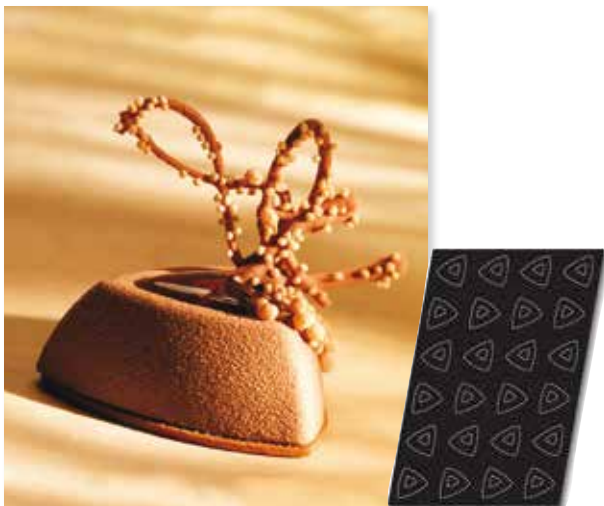
POISSONS

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



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



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



ETOILES

Empreintes	L 80 x l 65 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336217	01061	24
Empreintes	L 70 x l 45 x H 20 mm		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336218	01131	24



MINI-GOUTTES

Empreintes	L 52 x l 32 x H 20 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336168	01144	56



COQUILLE SAINT-JACQUES

Empreintes	L 80 x l 75 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336142	01067	24



CUILLÈRES

Empreintes	L 90 x l 28 x H 12 mm		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336214	01127	36



MINI ECRIN

Empreintes	L 50 x l 50 x H 29 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336185	01366	24



GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 76 x H 45 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336196	01344	15

PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 59 x H 35 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336195	01244	24



CÔNES

Empreintes	Ø 70 x H 60 mm (1)		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336037	01094	20
Empreintes	Ø 50 x H 40 mm (2)		Vol. 24 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336035	01103	40
Empreintes	Ø 30 x H 20 mm (3), mini		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336039	01083	96

Prix unique

Prix HT

Format 600 x 400 mm



BAVAROIS

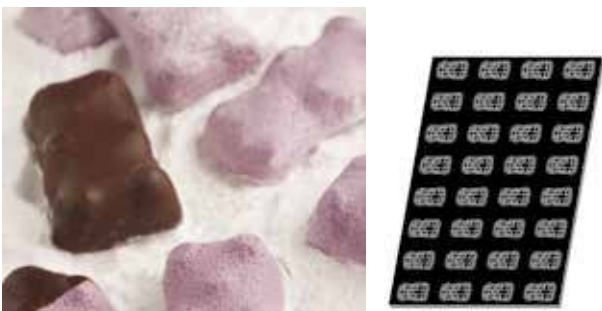
Empreintes	Ø 78 x H 35 mm (8 côtés)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336034	01109	18
Empreintes	L 78 x l 58 x H 40 mm (5 côtés)		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336093	01169	18



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

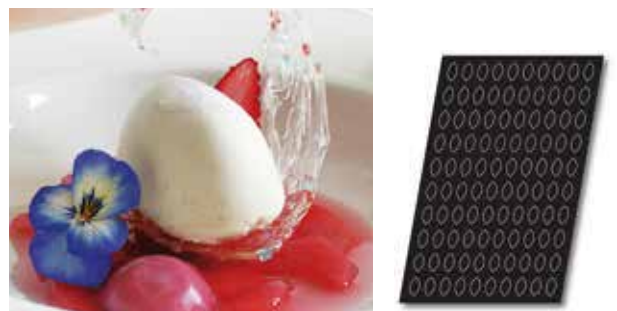


QUENELLES

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



COEURS

Empreintes	L 66 x l 62 x H 35 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336028	01340	20



MINI-COEURS

Empreintes	L 41 x l 38 x H 16 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336079	01136	70



COEURS CHATAÏGNE

Empreintes	L 64 x l 64 x H 26 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336080	01750	24



COEURS 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 GALBÉS

Découpoir
(1) réf. 153047 (2) réf. 150215

Empreintes	L 75 x l 65 x H 35 mm (galbés) (1)		Vol. 81 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336082	01073	20



COEURS

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



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



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



FORMAT SPÉCIAL



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



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



INSERT BÛCHE

Pour réaliser des inserts mousse ou glace, utiliser avec les moules à bûche inox Réf. 340638. Livré avec support inox.

Empreintes	L 495 x l 40 x H 39 mm		Vol. 700 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336995	01464	5



FORMAT SPÉCIAL



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

BALLON FOOT

Vendu fixé sur son support inox.

Empreintes	Ø 210 x H 40 mm		Vol. 680 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	-	336810	00500	1

Pour la découpe de biscuits destinés à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan®.

Acier inoxydable, avec ceinture de renfort (sauf réf. 153048, 153065 et 153079).



CHARLOTTE

Ø mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
58	336088	153039	
80	336090	153040	



HEXAGONE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
72	72	336144	153048	



CHENILLE

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	40	336198	153198	



CŒUR

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
75	65	336082	153047	
38	35	336079	153079	



SAPHIR

L mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
67	336069	153044	
37	336065	153065	



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
70	70	336135	153052	
58	58	336134	153136	



OEUF

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	65	336190	153190	



CŒURS ENTRELAÇÉS

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091	153045	





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% platinium.

- Grande résistance du moule.
- Facilité de démoulage.
- Formes précises et détaillées.
- Particulièrement adaptés pour la surgélation.



SPHÈRE 3D

Empreintes	Ø 45 mm	Vol. 115 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	300 x 200 mm	339210	FX3010	8



KOUGLOF

Empreintes	L 80 x H 54 mm	Vol. 150 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339102	FX1102	24



CYLINDRE

Empreintes	Ø 70 x H 40 mm	Vol. 148 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339114	FX1203	24


DES DESSERTS AUX FORMES NETTES ET PRÉCISES, FACILES À DÉMOULER



CHIC

Empreintes	L 70 x l 70 x H 34 mm	Vol. 130 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339103	FX1200	24



MINI-CUBES

Empreintes	L 30 x l 30 x H 20 mm	Vol. 17 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339110	FX1202	96



DIAMANT

Empreintes	L 74 x l 74 x H 40 mm	Vol. 100 ml		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339106	FX1201	24

Prix unique pour toutes plaques
Format 300 x 200 mm
Format 585 x 385 mm

Prix HT

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	



KIT BÛCHE MATELASSÉE

L mm	l mm	H mm	Nb Emp.	Code	Prix HT
280	85	70	1	339202	



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	



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	





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

Prix HT

Format 600 x 400 mm



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



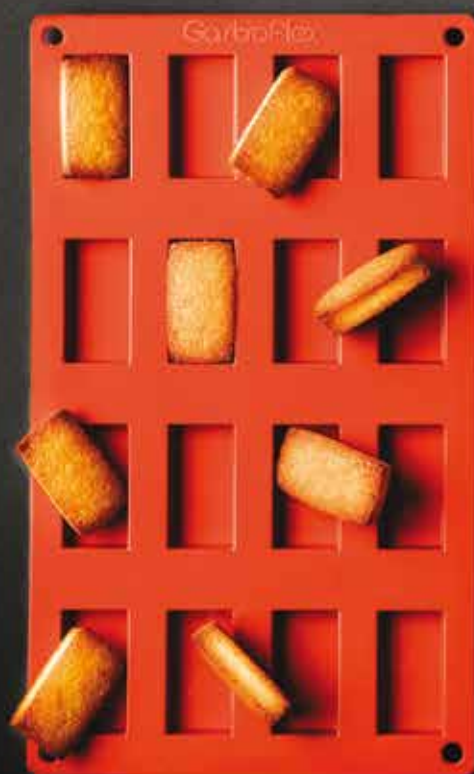
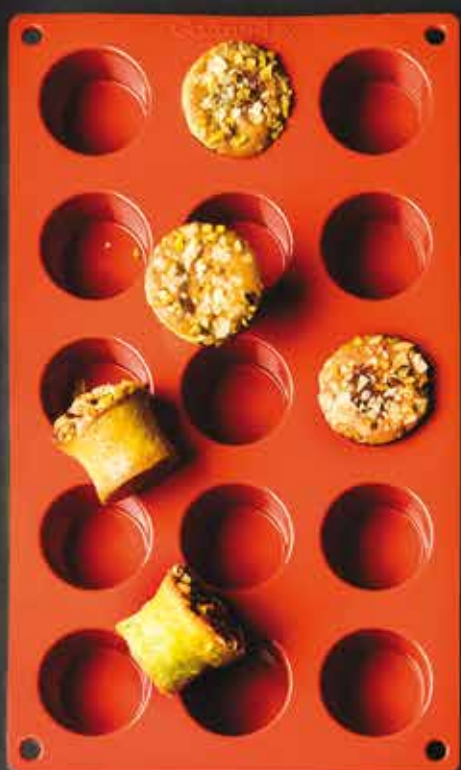
TARTELETTE OVALE

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

Prix HT

Format 600 x 400 mm

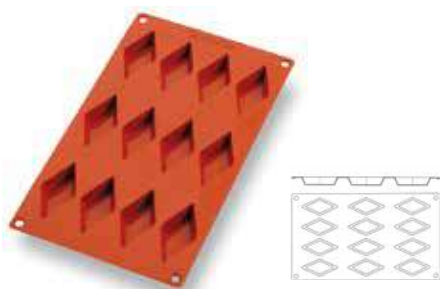


Moules souples en silicone

- Maîtrise des portions.
- Démoulage facile.
- Perfection des formes.
- Résistance à la déformation des empreintes dans le temps.
- Forte résistance mécanique (sauf à l'usage d'outils pointus ou coupants).
- Excellente résistance aux cycles de lavage à 90°C et aux détergents industriels.

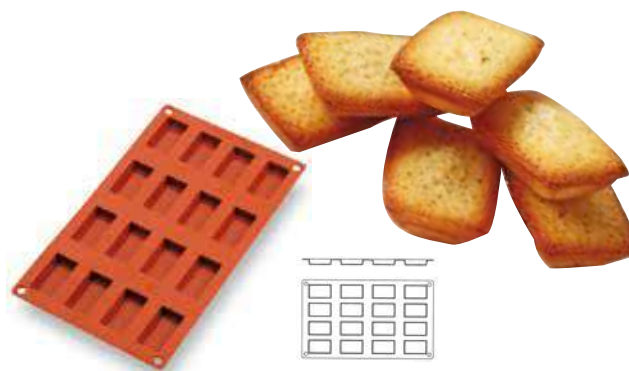
- Format GN 1/3, 300 x 175 mm.
- Facilité de manipulation sur plaque GN 1/1 (3 par plaque).
- Livré sous boîte individuelle.

Recommandation : pour la cuisson, utiliser sur plaque à pâtisserie perforée code 310610.



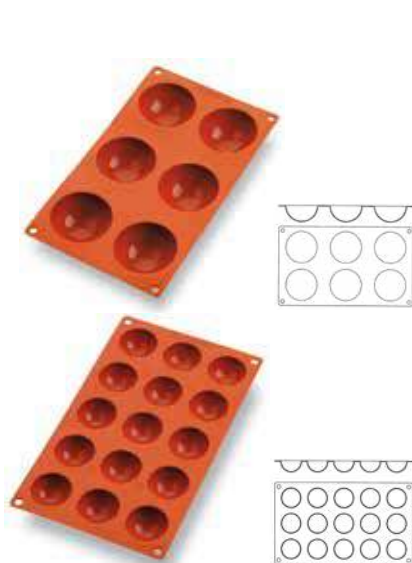
LOSANGE

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
12	103	20	15	257911	



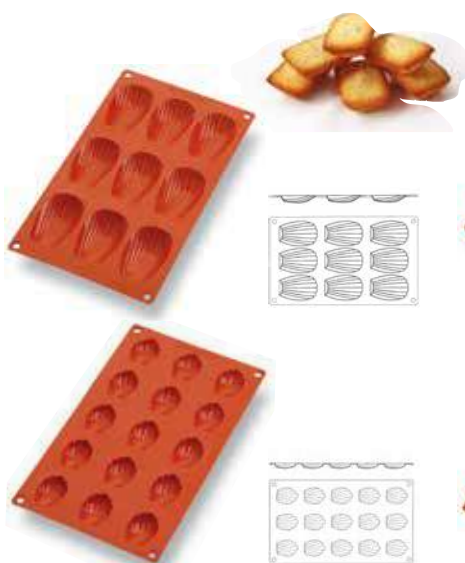
FINANCIER

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
16	49	26	11	257907	



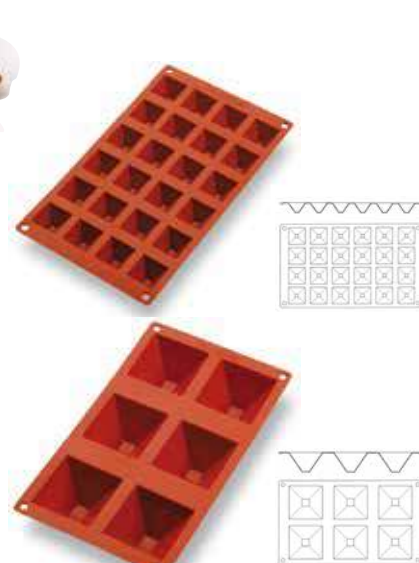
DEMI-SPHÈRE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	43	20	257901	
6	70	35	257904	



MADELEINE

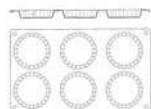
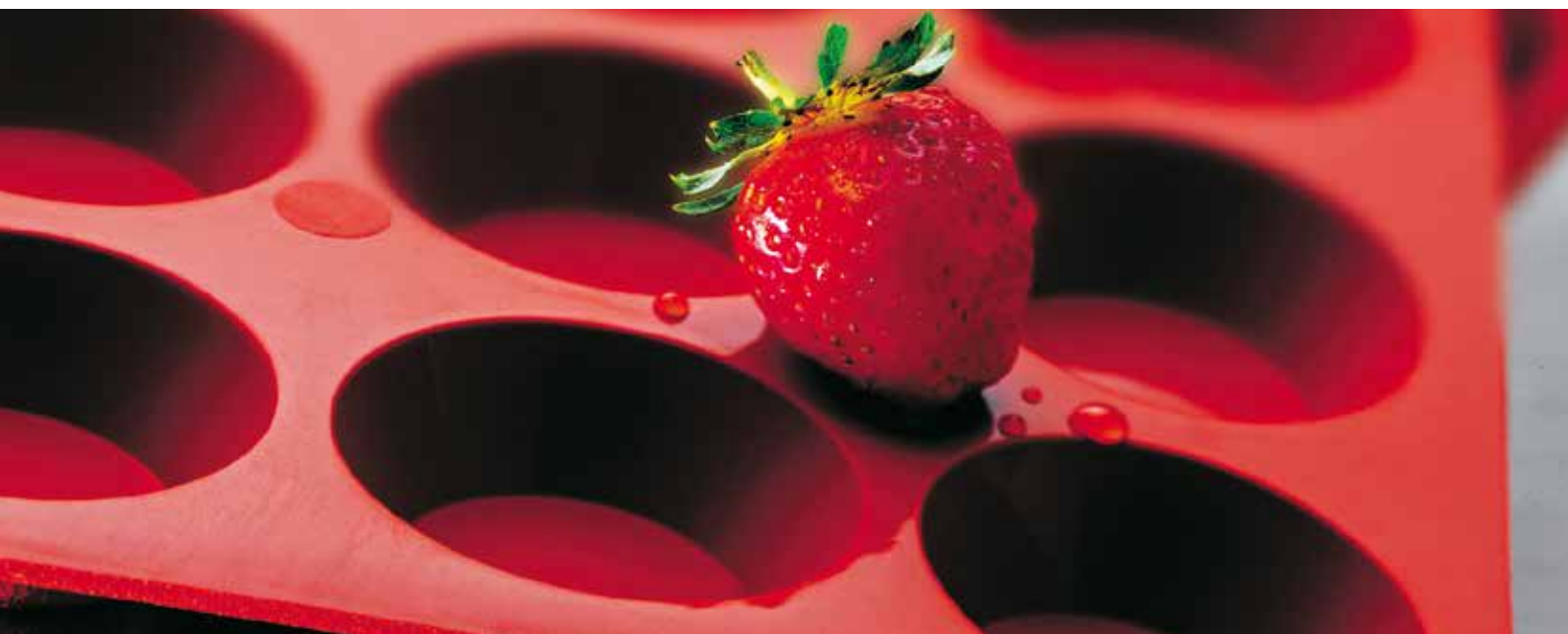
Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
15	44	34	10	257912	
9	68	38	8	257917	



PYRAMIDE

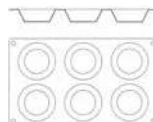
Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		
24	35	35	20	257920	
6	70	70	40	257921	





TARTES CANNELLÉES

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	75	18	257926	



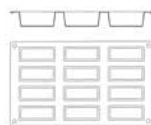
TOURTIÈRE/TATIN

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	75	25	257930	



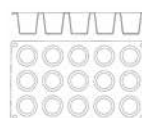
MINI-KOUGLOF

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	72	36	257931	



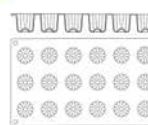
MINI-CAKE

Nbre	Empreintes			Code	Prix HT
	Ø mm	H mm	H mm		
12	75	30	30	257985	



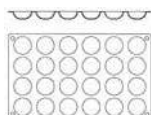
DARIOLE RONDE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	45	257940	



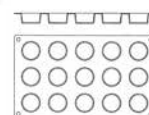
CANNELÉ BORDELAIS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
18	35	35	257990	



PETITS FOURS RONDS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
24	37	15	257913	



PETITS FOURS RONDS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	40	20	257916	

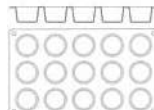


DÉSTOCKAGE



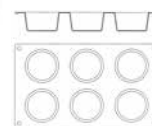
MINI-FLORENTIN / CYLINDRE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
24	35	5	257909	



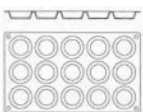
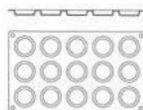
MINI-MUFFINS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	30	257914	



MUFFINS

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
6	70	38	257915	



TARTELETTE

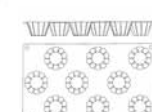
Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
15	45	10	mini 257922	
15	50	15	257925	



SAVARIN

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
18	40	15	mini 257929	
6	65	20	257928	

DÉSTOCKAGE



BRIOCHETTE

Nbre	Empreintes		Code	Prix HT
	Ø mm	H mm		
9	52	30	257905	



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
Plaques 600 x 400 mm				
Ronds	Ø 65	35	350011	
Ovales	85 x 50	35	350012	
Triangle	111 x 60	28	350014	
Cœurs	75 x 70	35	350017	
Larmes	90 x 58	35	350018	
Pyramides	70x70xH60	35	350020	



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	
Ovales	83 x 47	350022	
Hexagones	61 x 61	350023	
Cœurs	73 x 68	350027	
Larmes	88 x 57	350028	
Virgules	90 x 58	350029	
Triangle	111 x 60	350030	



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	
Mini-ovales	350062	
Mini-carrés	350065	
Mini-larmes	350068	

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	
Mini-ovales	50 x 30	350052	
Mini-carrés	35 x 35	350055	
Mini-larmes	50 x 35	350058	



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	
Oval	85 x 50	350102	
Hexagone	63 x 63	350103	
Coeur	75 x 70	350107	
Larme	90 x 58	350108	
Virgule	90 x 58	350109	
Petit oval	50 x 30	350112	
Petite larme	50 x 35	350118	



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	



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**



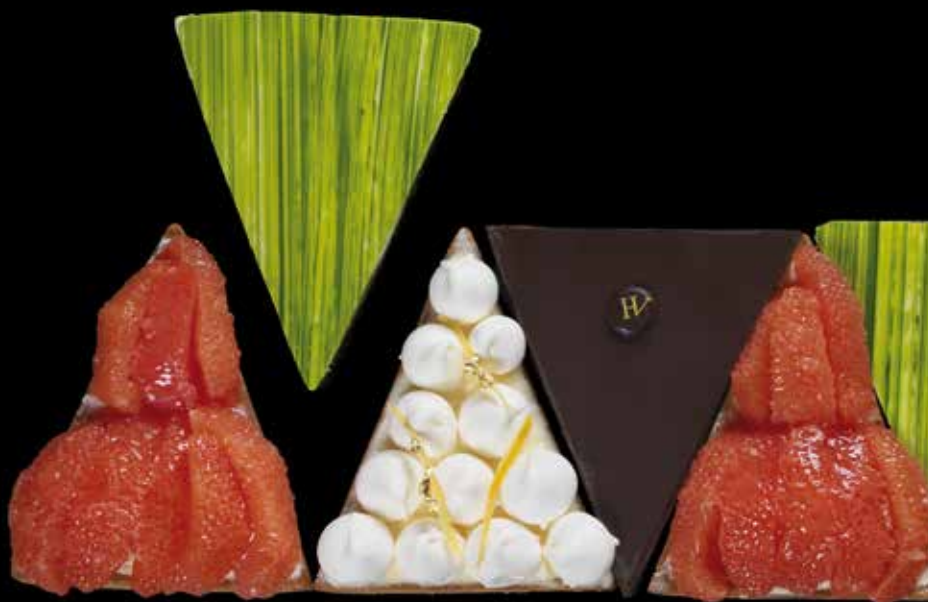
CADRES SUPERPOSABLES SPÉCIAL GUITARE

	H mm	Code	Prix HT
Format intérieur spécial guitare 350 x 350 mm			
Ensemble plaque + 1 cadre	10	370105	
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370141	
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370142	
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370143	
Plaque spéciale supplémentaire		370145	

CADRES SUPERPOSABLES

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm, dimensions utiles 570 x 370 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370100	
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370107	
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370108	
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370109	
Plaque spéciale supplémentaire		370110	

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 400 x 300 mm, dimensions utiles 370 x 270 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres		370102	
Cadre supplémentaire (jaunes)	10	370112	
Cadre supplémentaire (rouges)	15	370113	
Cadre supplémentaire (noirs)	20	370114	
Plaque spéciale supplémentaire		370115	



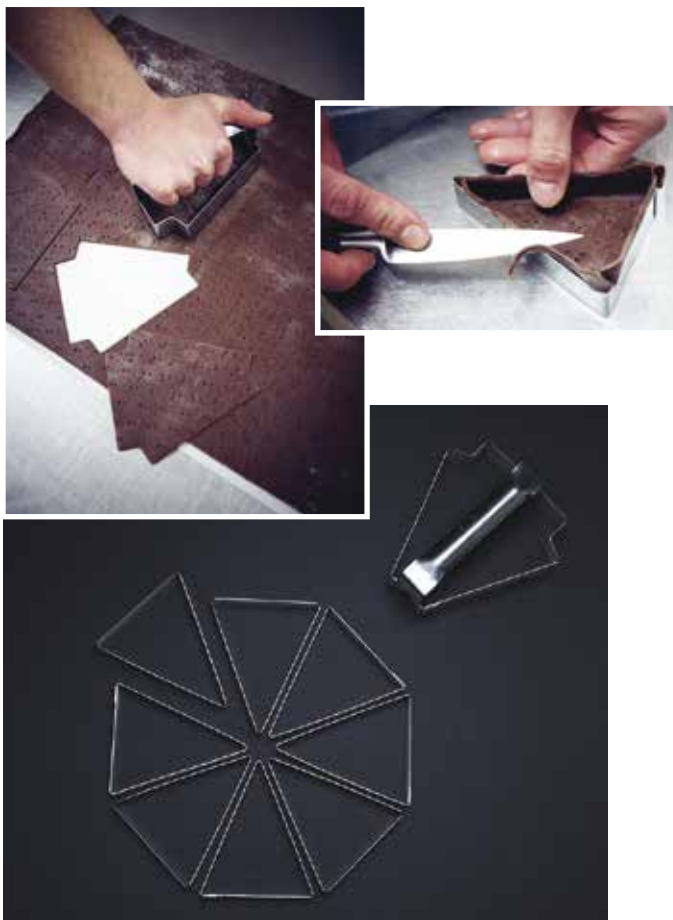
Créez une tarte gourmande sans mélanger les saveurs

Revisitez la présentation de grands classiques pâtisseries.

Les combinaisons de présentation sont multiples : bandes, étoiles, hexagones, triangles...

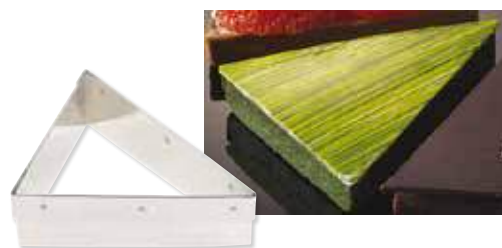
Découpoir adapté : fonds de tartes aux contours nets et d'épaisseur régulière.

Formes et découpoirs en acier inoxydable.



TRIANGLES INOX MOZAÏK

L mm	Code	Prix HT
120 98 20	371142	
DÉCOUPOIR FOND DE TARTE, acier inoxydable	371242	



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	



VENDRE LES TARTELETTES EN INDIVIDUEL
OU EN COMBINAISONS DE FORMES



RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	40	20	4	371153	



OBLONG À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	20	6	371152	

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	



CARRÉ À TARTELETTE MOZAÏK

	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Carré	75	20	4	371121	
Découpoir	107	75	1	371221	
Carré	90	20	4	371123	
Découpoir	130	40	1	371223	





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	
65	17	6	346702	
70	17	6	346703	
75	17	6	346704	
80	19	6	346705	
85	19	6	346706	
90	19	6	346707	
100	20	6	346708	



FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	22	1	346709	
160	25	1	346711	
180	25	1	346712	
200	25	1	346713	
220	25	1	346714	
240	25	1	346715	
260	25	1	346716	
280	25	1	346717	

CERCLES À TARTE



CERCLE À TARTE INOX

2 bords roulés.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
60	16	6	371701
65	16	6	371702
70	16	6	371703
75	16	6	371704
80	16	6	371705
85	16	6	371706
90	16	6	371707
100	20	6	371708
120	20	1	371609
140	20	1	371610
160	20	1	371611
180	20	1	371612
200	20	1	371613
220	20	1	371614
240	20	1	371615
260	20	1	371616
280	20	1	371617
300	20	1	371618
320	20	1	371619
340	20	1	371620



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	



OBLONG À TARTE MOZAÏK

Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
200	25	90	371330	
240	25	90	371334	
280	25	90	371338	



OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

Acier inoxydable.

L mm	H mm	l mm	Code	Prix HT
240	45	90	371324	
280	45	90	371328	



CADRE EXTENSIBLE

Pour la fabrication d'entremets sur mesure. Fabrication de forte épaisseur (2 mm) rigide. Composé de 4 pièces en acier inoxydable imbriquées entre elles par coincement. H 45 mm.

Dim. mini		Dim. maxi			Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm	l mm	H mm		
300	200	560	360	45	371421	
200	150	360	270	45	371422	

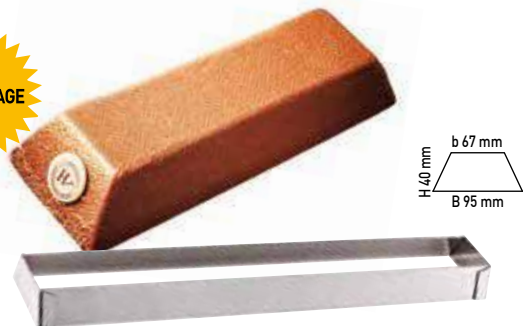




CADRE À BÛCHE CARRÉE

Acier inoxydable, épaisseur 2 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	



CADRE À BÛCHE INOX LINGOT

Création Hugues Pouget.

L mm	B mm	b mm	H mm	Code	Prix HT
565	95	67	40	371161	



CADRE À BÛCHE INOX INCLINÉ

Création Hugues Pouget.

L mm	l mm	H mm	h mm	Code	Prix HT
565	93	70	41	371162	

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	
108	84	20	80	4	375303	
212	165	45	720	1	375306	

Découpoir (dimensions du biscuit)

125	97			1	153301
135	106			1	153303
228	178			1	153306



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	4	371123	
75	20	Individuel	4	371121	

Découpoir pour Carré

107	75		1	371223	
107	75		1	371221	

L mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
Carré					

150	20		1	371124	
180	20		1	371126	
210	20		1	371128	

Découpoir pour Carré

192	40		1	371224	
222	40		1	371226	
252	40		1	371228	

© 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	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	



CARRÉ À MOUSSE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	



CARRÉ BOMBÉ

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	
180	180	45	372002	
200	200	45	372003	
220	220	45	372004	
240	240	45	372005	
260	260	45	372006	



© Maria Mikulasova/Jérôme Villette



CERCLE À ENTREMETS

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	35	371201	
140	35	371202	
150	35	371203	
160	35	371204	
180	35	371205	
200	35	371206	
220	35	371207	
240	35	371208	
260	35	371209	
280	35	371210	
300	35	371211	

CERCLE À MOUSSE

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	45	4	375345	
75	40	4	375336	
80	45	4	375347	
120	45	1	371404	
140	45	1	371405	
160	45	1	371406	
180	45	1	371407	
200	45	1	371408	
220	45	1	371409	
240	45	1	371410	
260	45	1	371411	
280	45	1	371412	



CERCLE À VACHERIN

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	60	402246	
120	60	371801	
140	60	371802	
160	60	371803	
180	60	371804	
200	60	371805	
220	60	371806	
240	60	371807	
260	60	371808	
280	60	371809	
300	60	371810	



CADRES RECTANGULAIRES

Acier inoxydable. Épaisseur 2 mm.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Flan	370	110	25	371843	
Flan	570	110	25	371844	
Mousse	370	90	40	371017	
Mousse	560	90	40	371015	
Mousse	570	95	45	371016	



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	
Entremets	565x365x35	371003	
Mousse	565x365x45	371005	
Pour plaque gastronomique GN 1/1			
Entremets	496x290x35	371008	
Mousse	496x290x45	371009	
Pour plaque 400 x 300 mm			
Entremets	375x275x35	371023	
Mousse	375x275x45	371025	



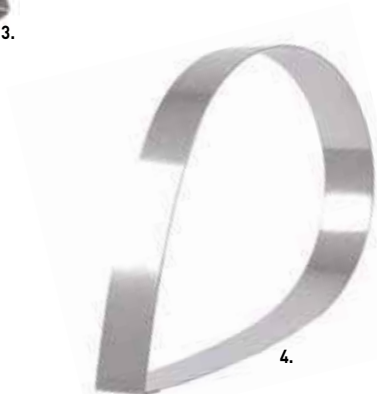
1.



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	
200	200	40	372421	
220	220	40	372422	
240	240	40	372423	
260	260	40	372424	

2. HEXAGONE

Acier inoxydable. La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	
180	45	372203	
200	45	372204	
220	45	372205	
240	45	372206	
260	45	372207	

3. TRIANGLE BOMBÉ

Acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	

4. LARME

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	
230	145	40	372404	
260	160	40	372406	
290	185	40	372408	

5. OVALE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
190	120	35	Entremets	372802	
210	140	35	Entremets	372803	
230	160	35	Entremets	372804	
250	180	35	Entremets	372805	
190	120	45	Mousse	372812	
210	140	45	Mousse	372813	
230	160	45	Mousse	372814	
250	180	45	Mousse	372815	
270	200	45	Mousse	372816	

6. CŒUR

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
"Cœur pour deux"				
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
Entremets cœur				
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	



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	
180	90	32	371504	
200	90	32	371505	
220	90	48	371507	



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
180	120	40	371514	
200	120	40	371506	
220	120	60	371517	
240	120	60	371518	



CARRÉ À PAIN SURPRISE

Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Nombre de sandwiches : 32				
140	140	110	371522	
Nombre de sandwiches : 48				
160	160	120	371524	
Nombre de sandwiches : 60				
200	200	140	371528	



Formes individuelles dites "Nonnettes", en acier inoxydable pour petits gâteaux, mousses et entremets individuels.



1. NONNETTE OVALE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 40 x 30	4	376039	

2. NONNETTE RONDE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	30	4	375310	
50	30	4	375311	
55	30	4	375312	
60	30	4	375313	
62	30	4	375314	
45	35	4	375320	
50	35	4	375321	
60	35	4	375323	
70	35	4	375325	
80	35	4	375327	
55	40	4	375332	
65	40	4	375334	
75	40	4	375336	
80	40	4	375337	
45	45	4	375340	
50	45	4	375341	
60	45	4	375343	
70	45	4	375345	
80	45	4	375347	
50	50	4	375351	
60	50	4	375353	
50	60	4	375361	
60	60	4	375363	
75	50	4	375356	
70	60	4	375365	



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	
60	65	376106	
80	85	376108	
100	110	376110	
120	130	376112	
140	150	376114	



OVAL

Forme	L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
Arrondie	75 x 45 x 30	4	376040	
Pointue	88 x 50 x 30	4	376041	



LARME

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
80 x 50 x 40	4	376021	

FORMES À ENTREMETS INDIVIDUELLES



RECTANGLE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
61 x 51 x 30	4	376060	
81 x 41 x 30	4	376061	



LOSANGE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
90 x 60 x 30	4	376023	



CARRÉ BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
60 x 60 x 45	4	376003	



CARRÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
56 x 56 x 30	4	376001	



HEXAGONE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 70 x 40	4	376014	
67 x 67 x 30	4	376015	



VICHY

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
75 x 45 x 45	4	376065	



PENTAGONE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 70 x 40	4	376045	



COEUR

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
70 x 55 x 30	4	376005	
80 x 70 x 45	4	376006	



TRIANGLE BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
L 65 x H 40	4	376078	



RUBAN PVC CHOCOLAT

Épaisseur 100 microns, très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Impression "Gourmandise".

H mm	Code	Prix HT
45	960107	Le rouleau de 100 m



RUBAN PÂTISSIER PRÉ-COUPÉ

Polypropylène, épaisseur 60 microns. Ces formats pré-coupés offrent un gain de temps. Conditionné en sachet de 500 feuilles.

L mm	H mm	Code	Prix HT
Pour cercle Ø 60 mm			
215	35	960070	
215	40	960071	
215	45	960072	
215	60	960074	
Pour cercle Ø 70 mm			
230	35	960075	
230	40	960076	
230	45	960077	
230	60	960079	
Pour cercle Ø 75 à 80 mm			
260	35	960081	
260	40	960078	
260	45	960080	
260	60	960082	



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	
40	150	960102	
45	150	960103	
60	150	960104	
Le rouleau de 100 m			
30	100	960010	
35	100	960011	
40	100	960012	
45	100	960013	
50	100	960014	
60	100	960015	
80	100	960105	

RUBAN PÂTISSIER POLYPROPYLÈNE

Utilisation conseillée pour formes individuelles essentiellement.

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 200 m			
30	60	960090	
35	60	960091	
40	60	960092	
45	60	960093	



Matériau composite : imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garantit 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	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS RONDS EXOGLASS®
Livrés dans une boîte de rangement.

	Ø mm	Code	Prix HT
9 découpoirs cannelés pairs	20 à 100	150101	
7 découpoirs cannelés impairs	35 à 95	150102	
8 découpoirs unis pairs	30 à 100	150103	
7 découpoirs unis impairs	35 à 95	150104	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ EXOGLASS®

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	



Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	



DÉCOUPOIR ÉTOILE

Uni, utilisable pour la découpe des formes destinées à garnir les Flexipan® Étoiles réf. 336217



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

Forment des cuillères consommables à garnir. Découpe de fonds de pâtes à cuire dans Flexipan® réf. 336214/336314 ou Silform réf. 337214.



L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	



DÉCOUPOIR CŒUR

Découpe de petits sablés ou fonds utilisables dans plaques Flexipan réf. 336392.



L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	

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	



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	



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	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
40	23	150205	
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉS EXOGLASS®

	Ø mm	Code	Prix HT
7 découpoirs ovales	40 à 130	150201	



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	



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	
	FP 1128 336058 Mini carré 37		
	FP 1562 336012 Pyramide 35		
55 x 55	FP 1133 336059 Carré 56	150244	
	FP 1882 336120 Pyramide 7		
	FP 1105 336134 Savarin 55		
	FP 1166 336184 Ecrin		
70 x 70	FP 1585 336013 Pyramide 70	150247	
	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	
140	150231	
150	150232	



DÉCOUPOIR À SABLE CANNELÉ

Triangulaire, acier inoxydable, bordé, tranchant biseauté.

L mm	Code	Prix HT
90	150405	



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	



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	



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	



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	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	
320	154067	



"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	



DÉCOUPOIR OVALE À "NAVETTE"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	





DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Pour la fabrication rapide et calibrée de brioche couronne. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060). Le découpoir avec poignée permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	77	154025	



Découper



Replier et cuire



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	
Avec poignée			
110	110	153009	



DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

À poignée, découpe extérieure cannelée, intérieure lisse. Permet la découpe en une seule opération de croustades à garnir. Acier inoxydable.

L mm	Code	Prix HT
90	153020	



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	



DÉCOUPOIR RECTANGULAIRE UNI

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	35	150322	
80	40	150323	



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS

Avec biseau, acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	150320	



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	



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

À poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Pour bouchées, à poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À PÂTE "PARISIEN"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	



DÉCOUPOIR BOUCHÉE "POISSON"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.



L mm	l mm	Code	Prix HT
Sans poignée			
140	75	153016	
Avec poignée			
165	95	153017	



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	



DÉCOUPOIR "MOULIN À VENT"

À poignée, tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	110	153010	



DÉCOUPOIR À "CHAUSSON" À POIGNÉE

Cannelé, tranchant biseauté, acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	



DÉCOUPOIRS "FRUITS"

Pour la découpe de tarteleTTes, acier inoxydable.

Modèle	L mm	l mm	Code	Prix HT
Poire	140	95	150426	
Pomme	120	110	150427	





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	
Tête d'ours	100	105	150352	



BOÎTE DÉCOUPOIRS CHIFFRES + DIVERS

Acier inoxydable. 16 découpoirs.

H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
27	0,3	150475	



BOÎTE DÉCOUPOIRS 26 LETTRES ALPHABET

Acier inoxydable.

H mm	Code	Prix HT
25	150476	



DÉCOUPOIRS "THÉ"

Acier inoxydable. Trèfle, carreau, cœur, pique, livrés sous blister.

	Ø mm	Code	Prix HT
4 découpoirs	50	150480	



6 DÉCOUPOIRS "MIGNARDISES"

Ou petits fours.
Acier inoxydable.

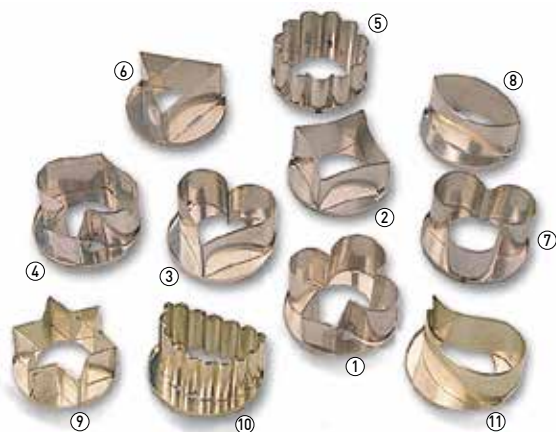
La boîte	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
	35	50	150465	



DÉCOUPOIRS "FORMES GÉOMÉTRIQUES"

Fer blanc.
42 découpoirs : de 6 à 22 mm.

La boîte	L boîte mm	l boîte mm	Code	Prix HT
	83	53	150460	



DÉCOUPOIR "THÉ"

Ou découpoir pour biscuits secs, acier inoxydable.

Modèle	Ø mm	Code	Prix HT
1- Trèfle	50	150481	
2- Carreau	50	150482	
3- Cœur	50	150483	
4- Pique	50	150484	
5- Marguerite	50	150485	
6- Triangle	50	150486	
7- Tri-cote	50	150487	
8- Ovale pointu	50	150488	
9- Étoile	50	150489	
10- Demi-lune cannelée	50	150494	
11- Virgule	50	150495	



DÉCOUPOIRS "CŒUR" À PISTON

Acier inoxydable système d'éjection des pièces réalisées, forme cœur permettant la réalisation de papillons, roses miniatures, motifs pour la Saint-Valentin, trèfles, fougères,

Ø mm	Code	Prix HT
6,3 - 9,5 - 12,7	431031	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "FLEUR" À PISTON

Acier inoxydable. Forme fleur de myosotis avec système d'éjection des pièces réalisées.

Ø mm	Code	Prix HT
6,3 - 9,5 - 12,7	431030	Le jeu de 3



L'art du pliage de l'acier permet à nos ouvriers spécialisés de maîtriser toutes sortes de formes avec une régularité exceptionnelle lors de fabrication de petites séries



Nous pouvons réaliser les cercles et formes spéciales sur mesure, à partir de 20 pièces.





DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX"

L mm	Code	Prix HT
24, 31, 52	431063	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "PÉTALE DE ROSE"

L mm	Code	Prix HT
14, 23, 31, 37	431051	Le jeu de 4



DÉCOUPOIRS "CŒUR"

L mm	Code	Prix HT
17, 23, 27	431064	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "CŒURS"

Fer blanc.
8 découpoirs : de 40 à 138 mm.

Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	150456	180



DÉCOUPOIRS "ÉTOILES"

Fer blanc.
6 découpoirs : de 45 à 115 mm.

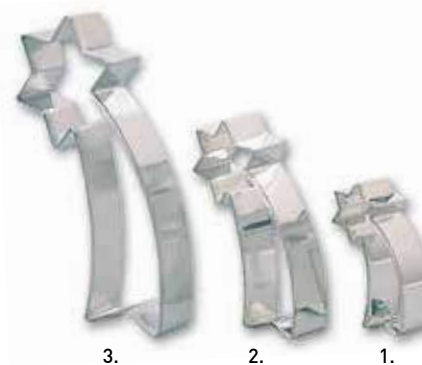
Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	150458	125



DÉCOUPOIR "SAPIN DE NOËL"

1. fer blanc, 2. inox.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1.	115	115	30	150450	
2.	150	125	30	150451	
2.	200	153	30	150452	



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	
3.	167	75	20		



Permet de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte, directement sur les plaques à four

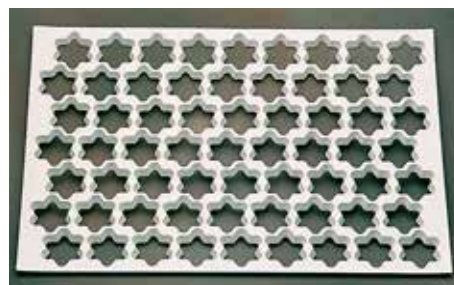
Format plaque 580 x 390 mm.
ABS blanc.



GAIN DE TEMPS

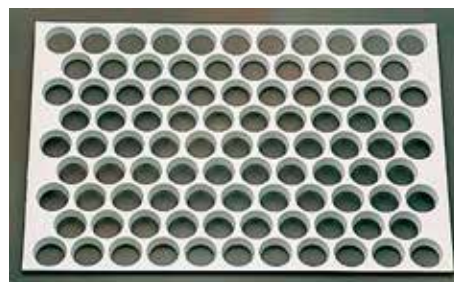
RONDS CANNelés

	Ø mm	Code	Prix HT
72 ronds cannelés	45	152001	
20 ronds cannelés	90	152017	



ÉTOILES À 6 BRANCHES

	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	152002	



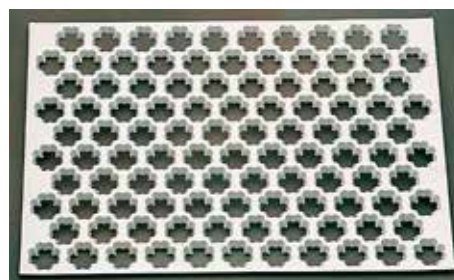
TARTELETTES UNIES

	Ø mm	Code	Prix HT
53 tartelettes unies	53	152008	
95 tartelettes unies	38	152009	



CŒURS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	152004	



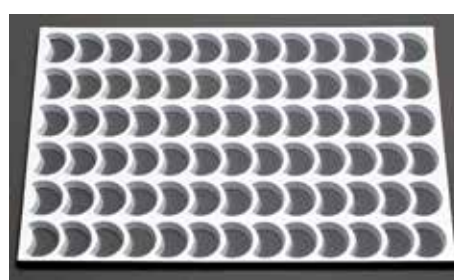
TRÈFLES À 4 FEUILLES

	Ø mm	Code	Prix HT
60 trèfles	45	152003	



SAPINS + ÉTOILES FILANTES

	L mm	Code	Prix HT
26 sapins + 24 étoiles filantes	66 / 80	152006	



CROISSANTS DE LUNE

	L mm	Code	Prix HT
78 croissants de lune	48	152011	

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.



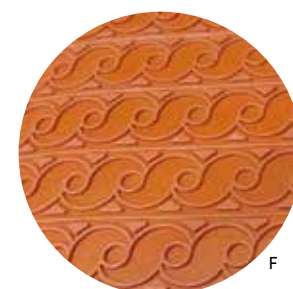
5 Chemiser les cercles avec les bandes.

TAPIS RELIEF

Formes	Bandes l mm	Code	Prix HT
Format 560 x 370 mm, intérieur 545 x 350 mm			
E- Labyrinthe	-	422009	
Format 555 x 390 mm, intérieur 530 x 370 mm			
A- Grande frise grecque	37	422001	
B- Petite frise grecque	30	422002	
C- Cannage vénitien	30	422005	
D- Rayures	47	422006	
F- Arabesques	30	422011	



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

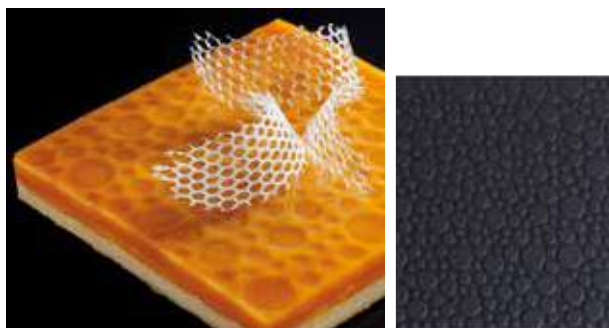
Dimensions adaptées aux tapis relief pour montage à l'envers.
Après retournement un relief original apparaît sur le dessus du gâteau.
Découpe facilitée par la segmentation inscrite dans le relief.
Hauteur : 45 mm. Acier inoxydable.
Compatible avec les tapis Labyrinthe, Bulles et Mikado.

Formes	Dimensions L x l (mm)	Code	Prix HT
Cadre	550 x 355	371013	

(1) Utilisables par 2 dans un même tapis, pour fabriquer 2 parfums différents en même temps.

DISQUES ET TAPIS RELIEFS

Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus. Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet.
Disques adaptés aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.
Silicone souple.



Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Bulles	555 x 390	530 x 370	422007	



Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Mikado	555 x 390	530 x 370	422013	



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor rosace	240	422026	



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor flocon	240	422022	



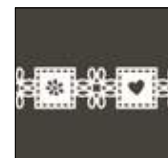
DÉCOUPOIRS NOEUDS PAPILLON

Lot de 3 plaques ABS pour 3 tailles de noeud.

	Dim plaque mm	Dim noeud mm	Code	Prix HT
Noeud 1	139 x 65	80 x 80	431035	
Noeud 2	118 x 52	60 x 70		
Noeud 3	115 x 45	40 x 40		



421722



421723

TAPIS PÂTE À SUCRE

Tapis silicone souple de 3 bandeaux de décoration pour la confection de bordures de gâteaux en pâte à sucre.

Dimensions tapis 400 x 300 mm. Livré avec une plaque support.

Modèle	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
Marguerite ronde	-	-	80	421722	
Fantaisie	351	30	-	421723	



DÉCOUPOIRS VOLANTS ÉTROITS

Lot de 2 plaques ABS, 1 cannelée et 1 à dent de scie.

Cannelée L mm	Dent de scie L mm	H mm	Code	Prix HT
194	175	27	431034	



PILIERS POUR PIÈCE MONTÉE

Lot de 4 piliers PP rigides très résistants. Servent au maintien des étages de gâteaux les uns sur les autres, sur les pièces montées.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	25	431036	
315	20	431037	



DÉCOUPOIR VOLANT DROIT
ABS.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	62	13	431014	



DÉCOUPOIRS "ÉGLANTINE"

ABS. 5 pétales.

Ø mm	Code	Prix HT
30, 35, 40, 50	431016	Le jeu de 4





DÉCOUPOIR OEILLET PÉTALE

ABS. 2 découpoirs, 1 pétale et 6 pétales.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431012	



DÉCOUPOIR OEILLET CARRÉ

ABS. 2 découpoirs, 1 carré et 5 pétales.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431013	



DÉCOUPOIR VOLANT CRINOLINE

ABS.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
138	55	13	431015	



DÉCOUPOIRS "OURSON"

Peuvent servir à la confection de biscuits.

H mm	Code	Prix HT
25, 45, 80	431010	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "CLOWN"

H mm	Code	Prix HT
60, 125	431011	Le jeu de 2



DÉCOUPOIRS "PIVOINE"

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
177	149	24	431029	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE" À POUSSOIR

ABS. Le pousseur permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
14, 19, 28, 35	431021	Le jeu de 4



DÉCOUPOIRS "TOURNESOL" À POUSSOIR

ABS. Le pousseur permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
47, 56, 70	431022	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "ÉTOILE DES NEIGES" À POUSSOIR

ABS.

Ø mm	Code	Prix HT
25, 40, 55	431027	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE LIERRE" À POUSSOIR

ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

Ø mm	Code	Prix HT
20, 25, 30	431020	Le jeu de 3
36, 42, 46	431026	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX" À POUSSOIR

ABS. Le pousseur permet l'extraction de la pâte découpée.

Ø mm	Code	Prix HT
45, 50, 60	431025	Le jeu de 3



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE" À POUSSOIR

ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

Ø mm	Code	Prix HT
25, 30, 40	431019	Le jeu de 3
46, 50, 65	431023	



ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE

Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité.
En matériau composite.

L mm	Code	Prix HT
130	421832	Le jeu de 12



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

Polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	



ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE ET SUCRE GLACÉ

Ustensiles de qualité en plastique.
Formes : Os fin, lame et coquille, billes, peigne d'écaille, cônes dentelé et effilé, bulbe, fleur et feuille, cône étoiles 8 branches et cône lisse.

Code	Prix HT
431220	Le jeu de 8



SET PÂTE D'AMANDE "SPÉCIAL ÉCOLE"

Ensemble d'outils en plastique pour le modelage de la pâte d'amande comprenant : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs. Livré dans un coffret plastique.

Code	Prix HT
421830	Le coffret de 9 pièces

PINCES À PÂTE - PEIGNE



TALOCHÉ À ENTREMETS

Pour tasser les couches d'entremets et lisser les pâtes d'amandes, les pâtes sucrées sur les gâteaux. ABS blanc.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	85	421717	



421701



421702

PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE

Polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	75	2 côtés	421701
93	83	3 côtés	421702



PEIGNE À DÉCOR ALU

3 dentelures différentes

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	110	421703	



PINCE À PÂTE

Acier inoxydable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	



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	



PINCE À GAUFRE RÉGLABLE

Contient 1 petite pince largeur 13 mm, 1 grosse largeur 19 mm. Anneau acier inoxydable.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Décor écailles ouvertes	83	431402	
Décor voûtes ouvertes	83	431404	
Décor voûtes fermées	83	431405	
Décor cœurs	83	431407	

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.



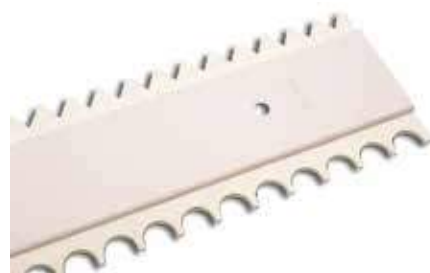
L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures fines, largeur 2 et 3 mm			
690	2	421705	
340	2	421735	



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	
340	2	421736	



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	



PEIGNE À CHARLOTTE

PP. 1 côté grosse denture droite, 1 côté denture arrondis.

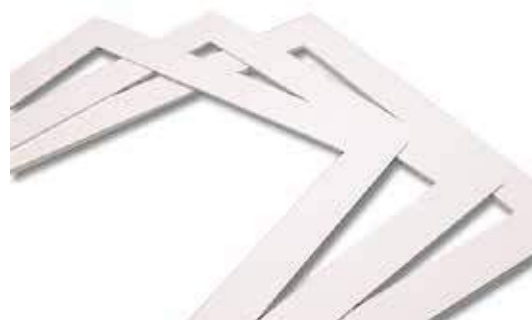
L mm	Dents H mm	Code	Prix HT
690	10	421709	



CADRE À CHARLOTTE

Pour peigner les biscuits. Acier inoxydable.

L int. mm	L int. mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	



CHABLONS À BISCUIT

Facilite l'étalement au peigne ou à la spatule et assure la régularité d'épaisseur du biscuit. PS blanc.

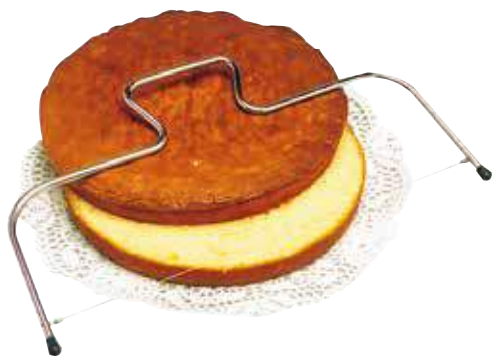
L utile mm	L utile mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	
570	370	4	421714	
570	370	5	421715	



RÈGLE ÉGALISATRICE

Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie. PS blanc.

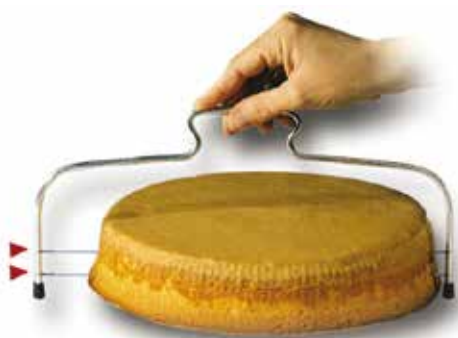
L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	



LYRE À GÉNOISE

Découpe symétrique. 5 hauteurs de coupe : 20, 30, 40, 50 et 60 mm. Cadre acier chromé.

L mm	Code	Prix HT
440	120090	
Le sachet de 10 fils de rechange		120092



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	
Le jeu de 2 fils dentés			120057	



SCIE À GÉNOISE

Découpe en 3 couches des biscuits. Tube d'acier laqué avec 2 lames à hauteur réglable. Pieds assurant une bonne glisse. Écartement maxi 50 mm / mini 10 mm. Lames acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
570	166	120094	
Le lot de 2 lames de rechange		120096	



COUTEAU-SCIE À ENTREMETS SABATIER

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

L mm		Code	Prix HT
250	Lame dentée	120081	
300	Lame dentée	120083	
300	Lame microdentée	120087	



COUTEAU À GÉNOISE

Forme dentée. 1/2 lame 28 cm. Manche surmoulé en polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
280	090913	



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

Marquage des gâteaux pour découpe en parts égales. PP.

Nbre parts	Ø mm	Code	Prix HT
10	265	154050	
14	265	154051	
12/18	270	154052	
16	260	112657	





BOUEILLE À PUNCHER MATFER
A bouchon perforé. Boueille en PEHD souple.



C.L.	Code	Prix HT
1	116430	



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	
Grille seule	590	390	19	313503	



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	
245	100	112722	



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.

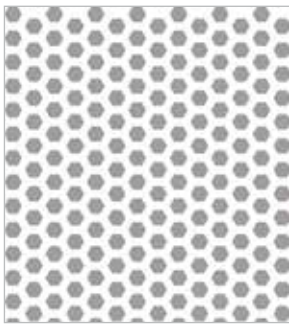
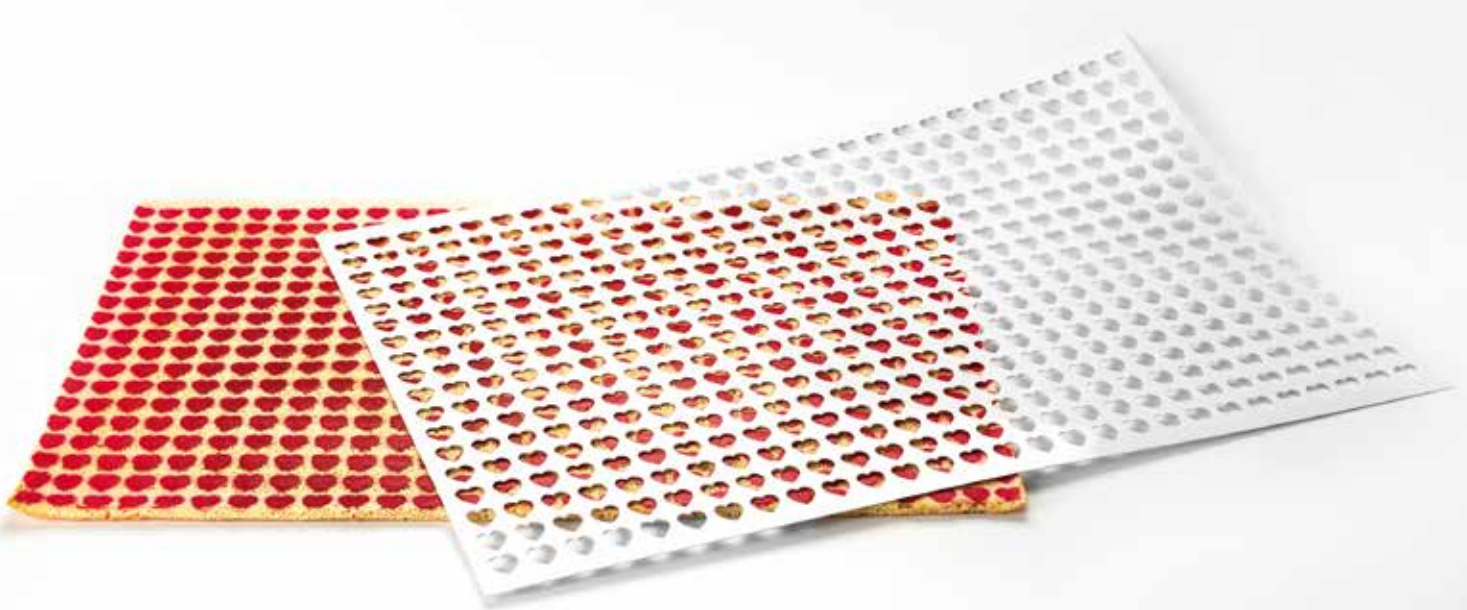
L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	



PALETTE-TRIANGLE

Pour gratter les plaques à four. Manche ABS, 2 rivets. Lame rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.

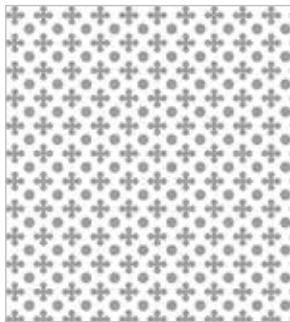
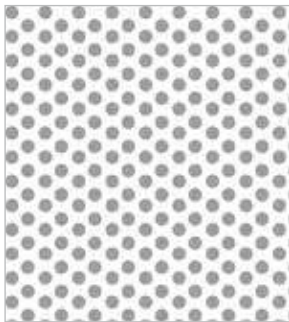
L mm	l mm	Code	Prix HT
230	80	112712	
230	100	112714	



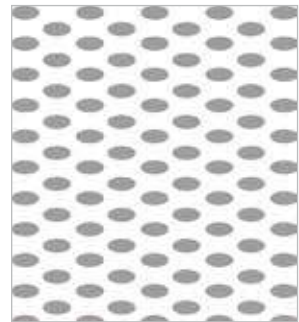
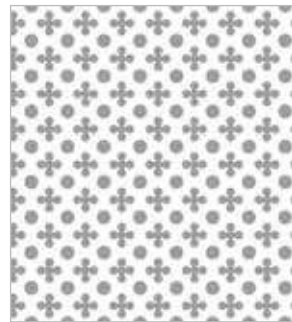
Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Hexagones	8	8	441001	
Cœurs	10	15	441002	

Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit

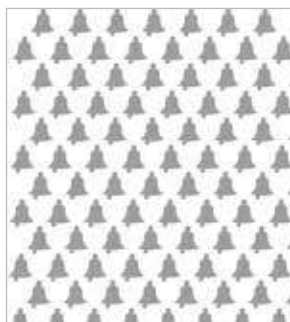
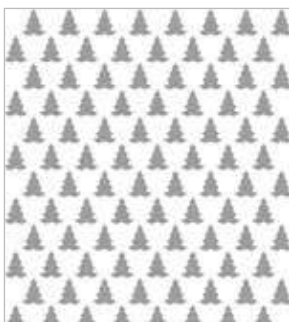
PVC blanc.
Format : 600 x 400 mm.



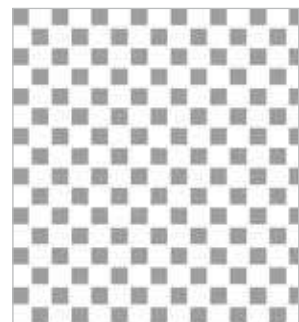
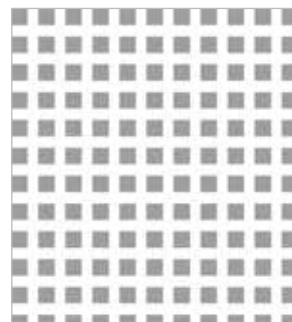
Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles	6	441003	
Trèfles - pastilles PM	5	441004	



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Trèfles - pastilles GM	Ø 11		441005	
Oblongs	15	7	441006	



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Sapins	15	15	441009	
Cloches	15	15	441010	



Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Carrés	10	10	441007	
Damiers	12	12	441008	



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	
XL	590	280	75	Boîte de 100	165007	
XL	590	280	75	Rouleau de 10	165010	



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	



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	



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	

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	



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	
300	10	161003	
350	10	161004	
400	10	161005	
450	10	161006	
500	10	161007	
600	10	161008	



POCHES "EXPORT"

Tissu plastifié, collé, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160201	
310	10	160202	
340	10	160203	
400	10	160204	
440	10	160205	
500	10	160206	
600	5	160208	
700	5	160210	



POSSIBILITÉ DE POUCHES
PERSONNALISÉES,
NOUS CONSULTER



POCHES "BIMAR SOUPLE"

Nylon, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160111	
300	10	160112	
350	10	160113	
400	10	160114	
450	10	160115	
500	10	160116	
600	10	160117	



POCHES "BIMAR"

Tissu plastifié, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce			
250	10	160101	
300	10	160102	
350	10	160103	
400	10	160104	
450	10	160105	
500	10	160106	
600	10	160108	



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	
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	



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	
215	115	Pack de 10	421806	



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	



CORNET À ÉCRITURE TISSU

Tissu enduit, imperméable, lavable à l'eau bouillante.

L mm		Code	Prix HT
Le lot de 5			
200		421813	



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	



CLIP BAG

Fermeture hermétique des sachets, poches pâtisseries. Polypropylène, 3 coloris assortis.

L mm		Code	Prix HT
Le sachet de 3			
140		169003	



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	



© 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 cannelée, à nombreuses dents.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
PF 10	2	167080	
PF 12	2	167082	
PF 14	2	167084	
PF 16	2	167086	
PF 18	2	167088	



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	
Cône à ras	1	166161	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



DOUILLE UNIE
16 diamètres différents.

Modèle	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
U 1	1,5	2	167101	
U 2	2,5	2	167102	
U 3	4	2	167103	
U 4	5,5	2	167104	
U 5	7	2	167105	
U 6	8,5	2	167106	
U 7	10	2	167107	
U 8	11	2	167108	
U 9	12	2	167109	
U 10	13	2	167110	
U 11	14	2	167111	
U 12	15	2	167112	
U 13	16	2	167113	
U 14	18	2	167114	
U 15	20	2	167115	
U 16	22	2	167116	



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	



DOUILLE "À ROSE"

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
RB5 - Biais n°5	12	0,7	2	167135	
RD6 - Droite n°6	13	0,5	2	167140	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



DOUILLE À SAINT-HONORÉ
Pour garnir les saint-honorés, remplace la cuillère, échancrée.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
10	2	167141	
14	2	167142	

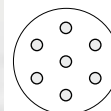


DOUILLE À BÛCHE DE NOËL
Un côté plat, un côté dentelé.

Modèle	Nbre dents	l mm	U.V.	Code	Prix HT
BU6	6	17	2	167151	
BU8	8	21	2	167152	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



DOUILLE À NID
ou à vermicelle, embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.

U.V.	Code	Prix HT
2	167170	

**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	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

**DOUILLE CANNÉE**

de 3 à 8 dents.

Modèle	Dents	U.V.	Code	Prix HT
A 5	5	2	167012	
A 6	6	2	167013	
A 7	7	2	167014	
A 8	8	2	167015	
B 5	5	2	167022	
B 6	6	2	167023	
B 7	7	2	167024	
B 8	8	2	167025	
C 3	3	2	167030	
C 4	4	2	167031	
C 5	5	2	167032	
C 6	6	2	167033	
C 7	7	2	167034	
C 8	8	2	167035	
D 4	4	2	167041	
D 5	5	2	167042	
D 6	6	2	167043	
D 7	7	2	167044	
D 8	8	2	167045	
E 4	4	2	167051	
E 5	5	2	167052	
E 6	6	2	167053	
E 7	7	2	167054	
E 8	8	2	167055	
F 4	4	2	167061	
F 5	5	2	167062	
F 6	6	2	167063	
F 7	7	2	167064	
F 8	8	2	167065	

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	

**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	

**DOUILLE À FEUILLE**

Modèle	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
FE2	7	0,4	2	167130	



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	

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	

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	

BOÎTE DE 12 DOUILLES "SPECIAL EXPORT"

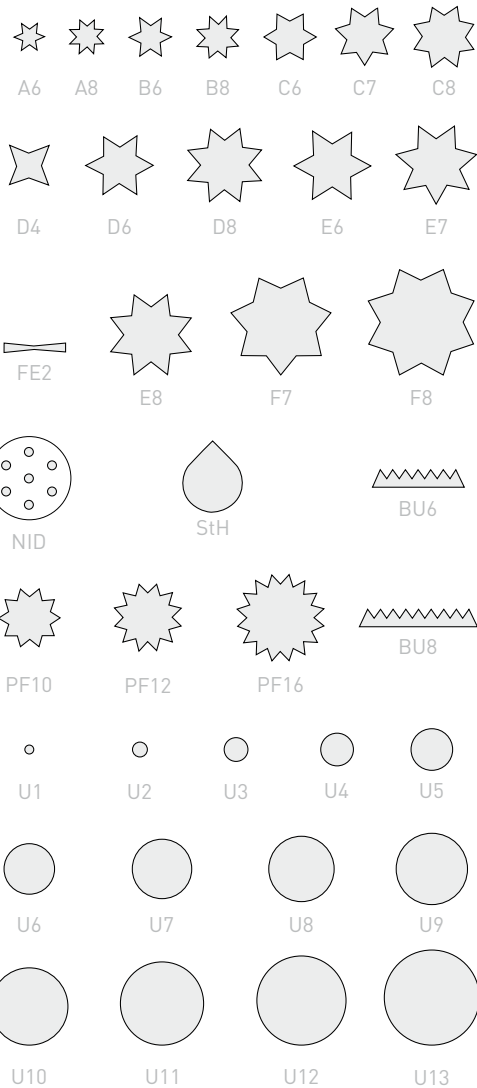
Sans bourrelet, pour poches "Export". 6 douilles unies N° 3, 5, 7, 9, 11 et 13 et 6 douilles cannelées C6, C7, D8, E7, F7 et F8

U.V.	Code	Prix HT
12	166004	

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	



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

ENSEMBLE 6 DOUILLES CANNÉLÉES

Douilles C8, D8, E8, F8, C6 et D6 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.



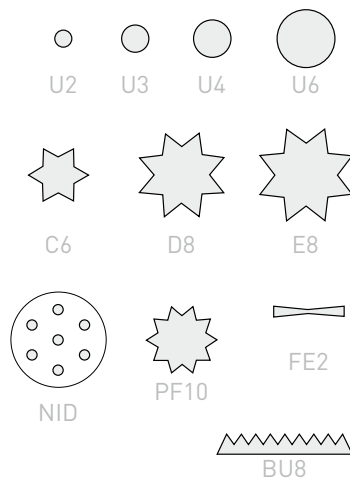
Code	Prix HT
La boîte de 6	166007

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



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	
U2 Lot de 2 douilles unies Ø 2,5 mm	167302	
U3 Lot de 2 douilles unies Ø 4 mm	167303	
U4 Lot de 2 douilles unies Ø 5,5 mm	167304	
U6 Lot de 2 douilles unies Ø 8,5 mm	167306	
C6 Lot de 2 douilles cannelées	167333	
D8 Lot de 2 douilles cannelées	167345	
E8 Lot de 2 douilles cannelées	167355	
NID Lot de 2 douilles à nids Ø 14 mm	167370	
PF10 Lot de 2 douilles petits fours	167380	
FE2 Lot de 2 douilles feuilles 0,4 x 7 mm	167430	
BU8 Lot de 2 douilles à bûche 0,8 x 19,8 mm	167452	



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

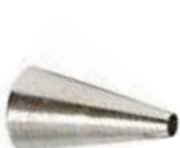
168001



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Ø mm	L forme V mm	U.V.	Code	Prix HT
14	20	2	167542	

NEW!



DOUILLE UNIE

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
2	2	167502	
3	2	167503	
4	2	167504	
5	2	167505	
6	2	167506	
7	2	167507	
8	2	167508	
9	2	167509	
10	2	167510	
11	2	167511	
12	2	167512	
13	2	167513	
14	2	167514	
15	2	167515	
16	2	167516	
17	2	167517	
18	2	167518	
20	2	167520	



MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE
L'HYGIÈNE.



DOUILLE CANNÉE

Modèle	Nbre dents	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
A 5	5	3	2	167702	
A 6	6	3	2	167703	
A 7	7	3,5	2	167704	
A 8	8	5	2	167705	
B 5	5	5	2	167712	
B 6	6	5	2	167713	
B 7	7	6	2	167714	
B 8	8	7	2	167715	
C 5	5	7	2	167722	
C 6	6	7	2	167723	
C 7	7	7	2	167724	
C 8	8	9	2	167725	
D 5	5	11	2	167732	
D 6	6	11	2	167733	
D 7	7	11	2	167734	
D 8	8	11	2	167735	
E 5	5	13	2	167742	
E 6	6	13	2	167743	
E 7	7	13	2	167744	
E 8	8	13	2	167745	
F 5	5	18	2	167752	
F 6	6	18	2	167753	
F 7	7	18	2	167754	
F 8	8	18	2	167755	



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	

**DOUILLES À BÎCHES**

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	
6	20	2	167768	
6	28	2	167769	

**DOUILLES À PETITS FOURS**

Modèle	Nbre dents	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
PF 10	10	7	2	167762	
PF 12	12	9	2	167763	
PF 14	14	10	2	167764	
PF 16	16	15	2	167765	
PF 18	18	18	2	167766	

**BOÎTE DE DOUILLES CANNELLÉES**

	U.V.	Code	Prix HT
A 8, B 6, B 8, C 6, C 8, D 6, D 8, E 6, E 8, F 6, F 7, F 8	12	166700	
A 8, B 8, C 8, D 8, E 8, F 8	6	166701	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BOÎTE DE DOUILLES UNIES

	U.V.	Code	Prix HT
Ø mm : de 4 à 15 mm	12	166500	
U 12, U 8, U 6, U 4, U 2 et U 14.	6	166501	

**DOUILLES "DÉCORS FINS" ASSORTIES**

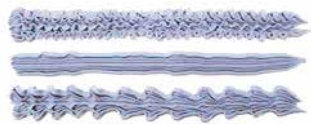
Boîte de 26 douilles. En acier inoxydable, sans aucun joint de soudure. Composition : Unie n° 2, 3 et 6 - Etoile n° 5, 7, 8 et 13 - Tissage n° 20B - Ruban n° 32R - Cordon n° 42, 43 et 44 - Feuille n° 50, 51 et 53 - Pétale n° 55, 57R et 58R.

	Code	Prix HT
	431498	

**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	



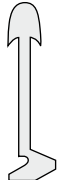
n°PA5



n°070



n°080



n°040



n°05



n°090



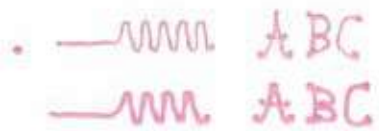
n°060



JEU DE 7 DOUILLES DE BRODERIE

Pour créer rapidement des volants de broderie en glace royale, crème, etc...
N° 040, 050, 060, 070, 080, 090 et PA5.

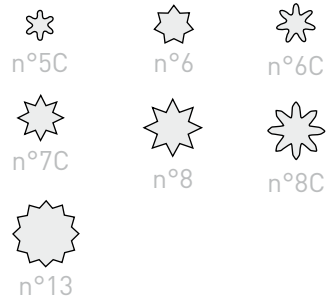
Code	Prix HT
431510	



n°0 n°1,5 n°2

DOUILLES UNIES POUR ÉCRITURE

Ø mm	Code	Prix HT
N°0 0,6	431503	
N°1,5 1,0	431505	
N°2 1,5	431506	



DOUILLES "ÉTOILE"

Ø mm	Modèle	Code	Prix HT
N°5 C 1	Étoile fermée	431522	
N°6 3	Étoile	431523	
N°6 C 2	Étoile fermée	431524	
N°7 C 3	Étoile fermée	431526	
N°8 4	Étoile	431527	
N°8 C 2	Étoile fermée	431528	
N°13 6	Étoile	431529	



n°32

DOUILLES "RUBAN"

Modèle	Code	Prix HT
N°32 R Ruban moyen	431540	



ADAPTATEUR DE DOUILLES

Pour douilles "décor fins", toutes poches et permet changement de douilles avec poche garnie. En plastique.

Code	Prix HT
431501	

PLATEAUX TOURNANTS



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	



FACILITE LA DÉCORATION
DES GÂTEAUX



PLATEAU TOURNANT

Aluminium, monté sur roulements à billes dans un pied lourd en fonte d'aluminium et patin antiglisse en caoutchouc.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
320	95	2	421501	



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	



PLATEAU TOURNANT

Facilite le décor des gâteaux, polyamide.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
315	85	421507	



TAMIS



TAMIS BOIS

Corps en bois double.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
1 - Maille inox				
18	190	1,3	115012	
16	350	1,14	115002	
20	350	0,93	115003	
25	350	0,76	115004	
30	350	0,59	115005	
35	350	0,47	115006	
40	350	0,42	115007	
2 - Maille nylon				
24	250	0,27	115009	
24	300	0,27	115008	



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	

© 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	

NEW!



TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis à 4 fonds interchangeables mailles inox : Ø 3 ; 2 ; 1 et 0,75 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
21	60	115015	
26	68	115017	



TAMIS À FARINE

Corps en plastique, toile acier inox.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
8	300	2,8	115051	
12	300	1,8	115052	
18	300	1,2	115053	
24	300	0,85	115054	



TAMIS INOX

Tamis à maille inox. Taille maille 0,23 mm.

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

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	



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	



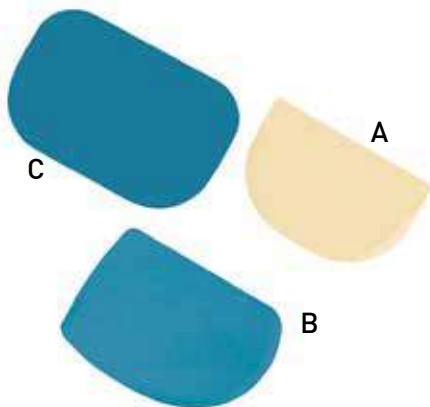
FABRICATION EN
POLYAMIDE =
SOLIDITÉ ET DURABILITÉ
EXCEPTIONNELLES



RACLE-TOUT MATFER

Polyamide, très résistant.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	



RACLETTE

Polypropylène.

L mm	l mm		Code	Prix HT
113	75	(A)	112835	
128	90	(B)	Bleu 112836	
148	99	(C)	Bleu 112837	



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	



JEU DE 4 RACLOIRS + 1 PEIGNE

Polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	

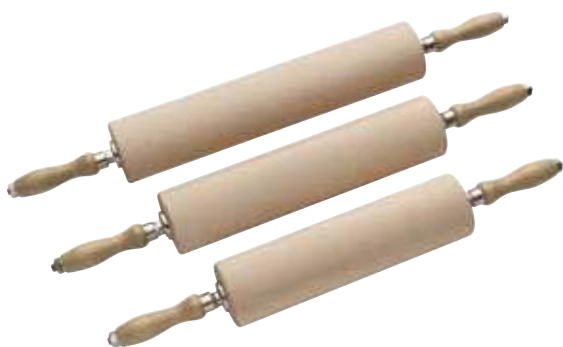




ROULEAU À PÂTE BOIS

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau hêtre (1)	420	45	140004	
Rouleau hêtre	500	45	140005	
Rouleau acacia	500	50	140006	

(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	
350	630	140124	
400	680	140126	



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	



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	



ROULEAU À PÂTE POLYÉTHYLÈNE

Modèle uni, monobloc sans poignée. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	
500	48	140018	

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	
Jeu de galets 2 mm	140032	
Jeu de galets 3 mm	140033	
Jeu de galets 4 mm	140034	
Jeu de galets 5 mm	140035	



ROULEAU À EFFETS DE CÔTES
Aluminium anodisé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
241	47	140114	



ROULEAU À TISSAGE FIN
Plastique.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
255	51	140112	



ROULEAU VANNERIE
Impression vannerie tressée. Axe aluminium, rouleau plastique.

L HT mm	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
330	220	36	1,4	140105	



ROULEAU À PÂTISSERIE "VANNERIE"
A. B. S., poignées inox.

L mm	Ø mm	P mm	Code	Prix HT
380	60	1,95	140108	



ROULEAU DÉCOR LOSANGE
Impression losange. Rouleau aluminium, décor plastique.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
152	25	140116	



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	
Mini-croissants	360	60	70	Plastique	141004	



ROULETTE À PÂTE

Manche plastique noir.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Roulette cannelée	183	60	141029	
Roulette unie	183	60	141031	



POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER



RÈGLE GRADUÉE

Polystyrène alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	



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	
Roulettes lisses	7	6	141012	
Roulettes cannelées	5	4	141013	

(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	



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
205	110	65	"Pic vite"	141120



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	



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	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

ROULEAU "PIC-VITE" MATFER

Grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
125	141115	

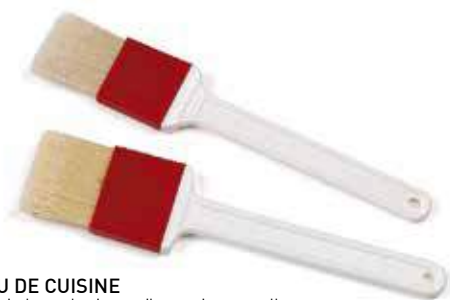


+140 °C

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	



PINCEAU DE CUISINE

Manche et virole en plastique poils en soies naturelles.

L mm	Tirure L mm	Paquet de	Code	Prix HT
40	40	12	116025	La pièce
50	40	12	116027	



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	



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	
25	50	12	116032	
30	50	12	116033	
35	50	12	116034	
40	50	12	116035	
45	50	12	116036	
50	50	12	116037	
Soies longues				
30	60	12	116041	
40	60	12	116043	
50	60	12	116045	



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	

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MATFER

Poils en fibre synthétique, qualité agréée pour contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite.

L mm	Tirure L mm	L totale mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce					
30	50	240	12	116002	
40	50	250	12	116004	
50	50	265	12	116006	
60	50	265	6	116008	
70	50	265	6	116009	



POUR LIMITER LA PERTE DES SOIES, TOUJOURS TREMPER LE PINCEAU 1 HEURE DANS L'EAU CLAIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



PINCEAU PÂTISSIER MATFER

Poils soie naturelle de porc, sans traitement chimique, qualité alimentaire. Ensemble indémanchable. Manche et virole en matériau composite.

L mm	Tirure L mm	L totale mm	Cdt	Code	Prix HT
1. Pinceau plat					
La pièce					
25	60	240	12	116011	
30	60	250	12	116012	
35	60	255	12	116013	
40	60	260	12	116014	
45	60	265	12	116015	
50	60	275	12	116016	
60	60	275	6	116017	
70	60	275	6	116018	
2. Pinceau rond					
La pièce					
60	Ø 15	210	12	116020	



ENSEMBLE AÉROGRAPHE + COMPRESSEUR "AIRMAS-TER KOPYKAKE"

Comprenant :

- 1 aérographe pâtissier Kopykake à double effets : Colorants et vernis alimentaire (liquides).
- 1 compresseur 240V. 144 W. 0,6 A. Débit d'air 7L/min. Pression de 1 à 2,4 bars maxi. Coque ABS.

Permet d'écrire (traits fins) et de vaporiser (brouillards) par simple pression du doigt sans changement de gicleur.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
240	130	190	3,1	144	220-240	50	410105	



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 rapides 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	



USAGE OCCASIONNEL



COMPRESSEUR 2,5 BAR POUR AÉROGRAPHE

- Pour usage occasionnel.
- Spirale de raccordement à l'aérographe.
- Livré avec tuyau, longueur déployée 4 m.
- Débit d'air 15L/min.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
190	120	95	1,45	135	230	50	410113	



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	



AÉROGRAPHE PÂTISSIER KM 200

- Double effet : pour écrire ou vaporiser des colorants alimentaires liquides.
- Livré avec mallette.
- Compatible tous compresseurs.
- Buse 0,3 mm. Godet contenance 3 cl.

	Code	Prix HT
Aérographe KM 200	410111	



**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	
Kit tuyau + 2 raccords 1/8 + 1 raccord rapide 1/8 /	410128	



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	



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	



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	



PROJECTEUR "KOPYKAKE"

- Décoration facile par projection sur le gâteau de dessin personnel ou d'un modèle.
- Suivre les contours du dessin sur le gâteau.
- 1000 modèles fournis sur CD.
- Reproduit les copies opaques (cartes de vœux, photos, logos, dessins...).
- Possibilité de changer la taille du dessin.

	Code	Prix HT
Projecteur 220 V - 275 W - 50/60Hz	410125	

PISTOLETS PULVÉRISATEURS

- Conçus pour pulvériser le nappage, la gelée, les produits de graissage (M25) et le chocolat (M45).
- Godet en polypropylène pouvant passer au micro-ondes pour chauffer le contenu.
- Réglage de la pression par bouton.

- Nettoyage facile par circulation d'eau + produit dégraissant.
- Les parties démontables se lavent au lave-vaisselle.
- Livrés avec 2 buses : 1 jet rond R4 + 1 jet plat spécial dorure et graissage.
- Capacité 700 mL.



LES SEULS PISTOLETS COMPACTS AGRÉÉS CONTACT ALIMENTAIRE

Modèle	Prise	Code	Prix HT
M 25	CE	264902	
M 45	CE	264906	
M 25	UK	264905	
M 45	UK	264907	

	M 25	M 45
Débit	280 g/min	350 g/min
Puissance	60 W - 230 V - 50 Hz	90 W - 230 V - 50 Hz
Godet	700 ml	700 ml
Piston	Inox	Tungstène
Câble	2,50 m	2,50 m
Viscosité maxi.	80 din/s	100 din/s
Poids	1,4 kg	1,8 kg

ACCESSOIRES POUR PISTOLETS PULVÉRISATEURS M

S'adaptent sur le modèle M 25 Réf. 264902 et sur le M 45 réf. 264906

	Code	Prix HT
Buse jet rond R4	264046	
Buse jet rond R6	264047	
Buse jet rond R8	264048	
Buse jet plat F7S	264049	
Extension coudée de buse	264051	
Rallonge d'aspiration*	264052	
Godet 700 ml avec couvercle	264053	
Soupape de pulvérisation	264054	



* S'adapte uniquement sur le modèle M 45 réf. 264906. Permet de travailler à partir du contenant d'origine. Tube flexible 150 cm, partie en acier inoxydable 40 cm.



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

- Pulvérisation homogène pour gelée, nappage et dorure. Economie de temps et produit.
- Pression manuelle.
- Jet réglable.
- Jaugé à 1,6 L.
- Corps PE, tête PP-PA

C.L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
1,6	190	325	264908	



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	



FIXOGEL

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C ml	Code	Prix HT
500	410200	



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	

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	

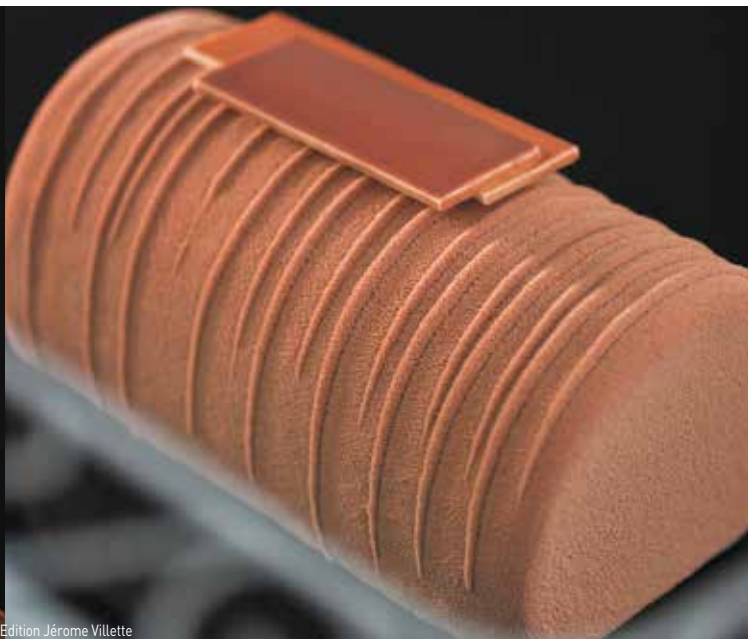
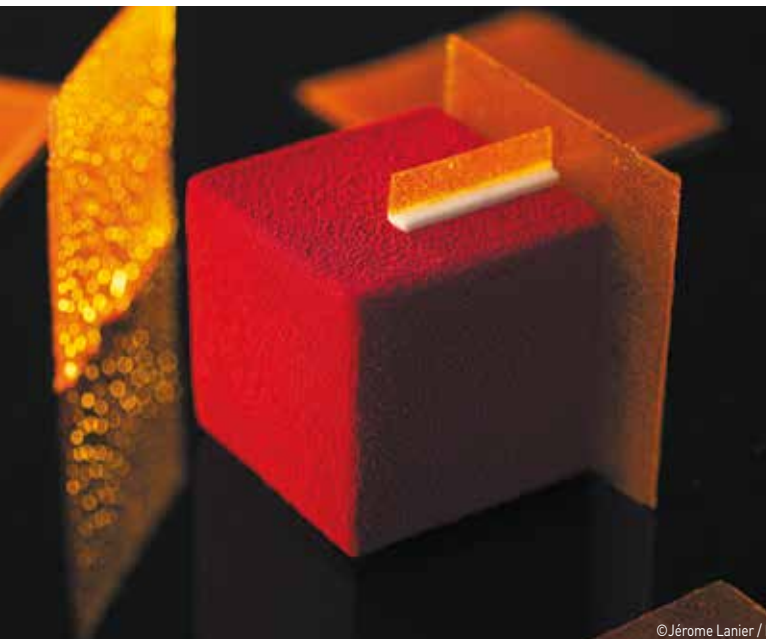
Le carnet de 25 feuilles



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



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette



COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL

Colorant alimentaire, spécial chocolat, idéal pour la décoration des pièces moulées ou montées. Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Rose	100	410239	
Orange	100	410240	
Rouge	100	410241	
Jaune	100	410242	
Blanc	100	410243	

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes.
Utilisables avec les aéroglyphes sauf le colorant blanc.
Les couleurs sont mélangables entre elles pour obtenir d'autres teintes.
Le blanc permet d'éclaircir les teintes.
Utilisation limitée aux décors en pâtisserie.



Couleur	C ml	Code	Prix HT
Noir - E151, E102, E124, E231	125	410140	
Vert menthe - E102, E131	125	410141	
Rouge - E124, E122, E102	125	410142	
Bleu - E131, E151	125	410143	
Jaune - E102	125	410144	
Vert amande - E102, E132	125	410145	
Blanc - E171	125	410146	
Orange - E102, E124, E110	125	410147	
Violet - E131, E122	125	410148	



SPRAY VELOURS CHOCOLAT

A base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours.
A utiliser entre 20 et 25°C.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Chocolat noir	400	410250	
Chocolat ivoire	AF 400	410251	
Chocolat lait	400	410252	
Chocolat blanc	AF 400	410253	
Chocolat rose	AF 400	410254	
Chocolat bleu azur	AF 400	410255	

AF = Azoic Free > Non azoïque



SPRAY PERLÉS

Aspect métallisé.
Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie.
Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aéroglyphe pour les travaux rapides.
Ne transmettent pas de goût. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Argent nacré	AF 100	410235	
Or nacré	AF 100	410236	
Bronze nacré	AF 100	410237	
Or jaune	AF 400	410256	
Argent	AF 400	410257	
Cuivre	AF 400	410258	
Bronze	AF 400	410259	
Rouge rubis	AF 400	410260	
Or brillant	AF 400	410261	

COLORANT POUVRE MÉTALLIQUE

Poudre avec effet métallique parfait pour décorer les surfaces comme le chocolat, la pâte à sucre, etc... Utilisé sur une surface sombre, on obtient des nuances de couleurs qui changent avec les lumières. Utilisation : appliquer directement par dilution avec de l'alcool application à la brosse pour décorer la surface des produits (gâteaux, biscuits, etc...)



EMPLOI TRÈS FACILE

En atomiseur, pot de 10 g		Code	Prix HT
Or	AF	410270	
Rouge	AF	410271	
Argent	AF	410272	
Rose	AF	410273	
Or clair	AF	410274	



En pot 25 g		Code	Prix HT
Or		410218	

AF = Azoic-free > Non azoïque



POUVRE PERLÉE

Poudres à effet perlé, idéales pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible pour colorer des masses à base d'huile (liposoluble) mais l'effet perlé disparaît dans ce cas. Utilisation : diluer la poudre avec de l'alcool et utiliser à la brosse ou bien augmenter la dilution pour une utilisation à l'aérographe.

Le pot de 25 g		Code	Prix HT
Bronze	AF	410221	
Rouge	AF	410223	
Cuivre	AF	410225	
Argent	AF	410227	
Or clair	AF	410229	
Rose brillant		410172	
Fushia		410175	
Violet brillant	AF	410173	
Turquoise		410248	
Bleu cobalt		410249	
Bleu brillant	AF	410174	
Vert brillant		410170	
Argent	AF	410176	
Argent brillant	AF	410177	
Doré	AF	410178	



TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN



POUVRE AQUA-SOLUBLE

Poudres solubles dans l'eau avec effet pastel idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons, etc... Utilisation : incorporer la poudre directement à la masse du produit à colorer.

Le pot de 25 g		Code	Prix HT
Rouge fraise	-	410217	
Rouge framboise	AF	410210	
Rouge cerise	-	410219	
Rouge mûre	-	410214	
Violet	-	410224	
Bleu	AF	410211	
Vert	-	410222	
Jaune	-	410215	
Orange	-	410216	
Noir	AF	410212	
Blanc	AF	410213	



POUVRE LAQUE

Poudres avec effet pastel idéal pour colorer dans la masse les produits à base d'huile comme le chocolat, le beurre de cacao, etc... Utilisation: ajoutez de la poudre à la masse du produit ou diluer 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	
Rouge	AF	410302	
Orange		410303	
Bleu	AF	410306	
Brun		410307	
Vert		410309	
Bordeaux		410179	



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	

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	
15	259	485	263122	



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	



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	
15	259	485	263124	



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	



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	



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	



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	
152	7,9	22,2	263144	

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	
2 sorties	114	7,9	11,1	263158	

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	
2 sorties	50,8	4,8	11,1	263151	

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	
Couvercle	253	-	263114	

ADAPTATEUR À DOUILLES

Adaptateur inox diamètre 22,2mm + écrou polyéthylène pour raccordement des douilles Matfer transparentes.



	Code	Prix HT
	263164	

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	



TÊTE COUDÉE

Tête sortie à 90°, en acier inoxydable. Idéal pour garnir les moules, remplir les pots, les verrines... Livré avec l'adaptateur à douille 262164 + douille.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
200	22,2	263160	



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	





MACHINE À INJECTER LA CRÈME, GRAND MODÈLE

Pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses, etc...

- Injecte de 5 à 50 g de crème.
- Réglage simple par butées avant/arrière.
- Entonnoir 6L.
- Livré avec 4 seringues interchangeables pour différentes garnitures (Ø 4, 6 et 8 mm en longueur 100 mm).
- Ø 8 mm en longueur 180 mm pour garnissage d'éclairs.
- Entonnoir acier inoxydable.

H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	5,5	262601	



MACHINE À INJECTER LA CRÈME, PETIT MODÈLE

Ou machine à garnir les choux.

- Injecte de 1 à 12 g de crème.
- Entonnoir 3 litres.
- Livré avec 3 seringues interchangeables (Ø 8, 6 et 5 mm, longueur 75 mm).
- Dimensions - H 440 x l 250 mm.
- En aluminium poli. Entonnoir, cylindre, pisto, injecteur et levier en inox.

H mm	l mm	Code	Prix HT
440	250	263001	



Photo non contractuelle



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	

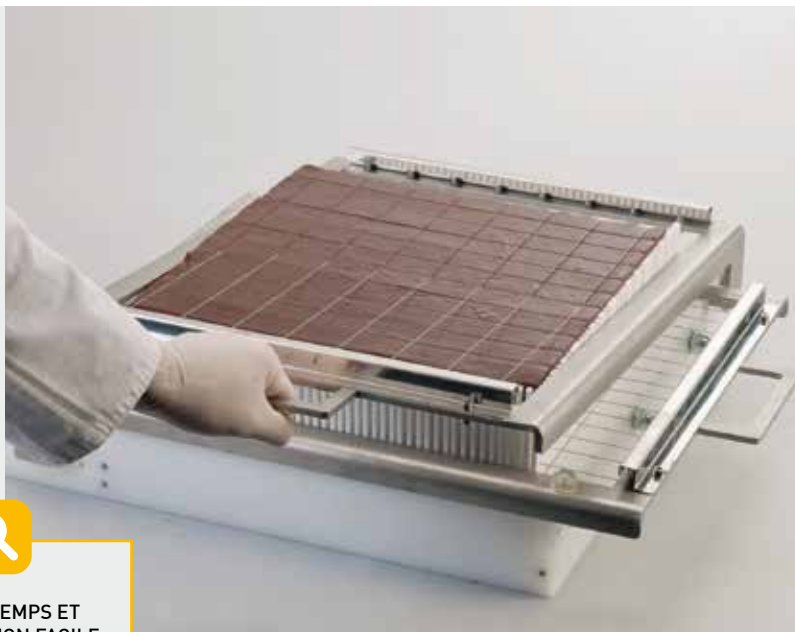
* Tablettes rabattues



GUITARE INOX

- Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés, etc.
- Bras interchangeables rapidement
- Cordes faciles à monter, tension réglable.
- Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380 mm et une clé à corde.
- Surface utile : 350 x 350 mm.
- Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe). Socle seul : l 380 x P 605 mm.
- Socle et bras de coupe à commander séparément en fonction des besoins.
- Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Socle et base pour guitare avec plaque de retournement	263520	
Bras de coupe, écartement fils 15 mm	263521	
Bras de coupe, écartement fils 22,5 mm	263522	
Bras de coupe, écartement fils 30 mm	263523	
Bras de coupe, écartement fils 37,5 mm	263524	
Sachet de 4 cordes inox, 490 mm, Ø 0,7 mm	263528	



**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	
Bras de coupe 15 mm	263542	
Bras de coupe 22,5 mm	263543	
Bras de coupe 30 mm	263544	
Bras de coupe 45 mm	263545	
Corde inox de rechange, L : 700 mm, Ø 8 mm	263512	



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.

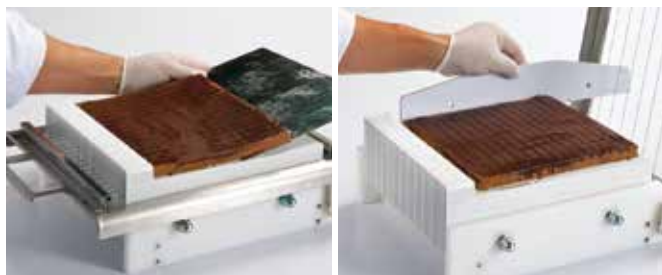
Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm	263550	

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	
555	360	20	371013	321201	
335	335	16	(1)	321205	
475	275	13	371014 (2)	321202	

(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	
Socle seul	263531	
Bras de coupe 15 mm	263535	
Bras de coupe 22 mm	263536	
Bras de coupe 30 mm	263537	
Plaque inox 260 x 260 mm	263538	
Corde de rechange 700 mm, Ø 8 mm	263512	





© 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	



AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE



LAMPE A SUCRE 1000 WATTS

La référence des professionnels exigeants.

- Chauffage lampe céramique résistante, montée sur flexible pour choisir la hauteur.
- Plan de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000).
- Doseur d'énergie à 3 positions.
- Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée.
- Surface de travail 400 x 300 mm. Dimensions : L 460 x P 350 x H 500 mm, poids : 5,9 kg.
- Monophasé. 50 Hz. 1000 W, 240 V.
- Ecran en option.
- Structure acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre	262201	



ÉCRAN DE LAMPE À SUCRE

Adapté à la lampe à sucre Réf. 262201 et 262215, évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneaux en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un radiateur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

	Code	Prix HT
Écran de lampe à sucre	262205	



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier-Perret



LAMPE A SUCRE 2 X 500 WATTS

- Grande surface pour travail plus aisé du ruban.
- Plan de travail 530 x 325mm [GN1/1] avec tapis anti-adhésif (code 321031).
- 2 ampoules vitrocéramique montées sur flexible.
- Zone de chauffe sous plan de travail, en partie arrière, largeur 100 mm.
- Doseur d'énergie 3 positions (max à 70°C).
- Plan de travail surélevé, sur pieds très stables.
- Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac PC GN1/2 P : 100).
- Plan de travail 530 x 325 mm avec toile Exopat.
- Dimensions : 565 x 400 x 180 mm (hauteur hors lampe).
- 230 volts monophasé. 50 Hz.
- Structure en acier inoxydable

	Code	Prix HT
Lampe à sucre	262210	



© Rina Nurra-Ferranini Pâtisserie

TAPIS EXOPAT®

	Code	Prix HT
Tapis Exopat® de rechange GN1/1	321031	
Tapis de rechange 400 x 300 mm	321030	



RETROUVEZ LE LIVRE
 "SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE"
 Ref 813053
 DANS LE CHAPITRE
 LIBRAIRIE





GANTS À TIRER LE SUCRE
En latex. Température maximum 60°C.

Taille	L mm	Code	Prix HT
La paire			
6 / 6,5	335	262289	
7 / 7,5	335	262290	
8 / 8,5	335	262291	



CISEAUX POUR LE SUCRE
En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



TAMIS À SUCRE
Corps plastique, toile acier inoxydable.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
185	0,2	115045	



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	



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	



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	

MANDRIN RÉVERSIBLE POUR PANIERS À SUCRE

Pour réaliser paniers :
- Ronds Ø 100 mm et 150 mm (base) (paniers Ø 210 et 270 mm).
- Ovale 100 x 150 et 200 x 150 mm (paniers Ø 200 x 250 et Ø 230 x 280 mm).
Livré avec 25 tiges, longueur 180 mm. Tiges pour mandrin : Ø 4 mm. Socle réversible en polyéthylène, tiges en acier nickélé.



	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Mandrin + 25 tiges	240	186	30	262545	
Tige pour mandrin	Ø 4			262542	



DÉCOUPOIR À CARMELS 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	



ROULEAU À NOUGAT

Rouleau lourd (2,650 kg). Acier nickelé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	35	140203	



ROULEAU CANNELÉ, À CARMEL

Pour rayer les caramels, Ø 35 mm. Aluminium massif.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	



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	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	



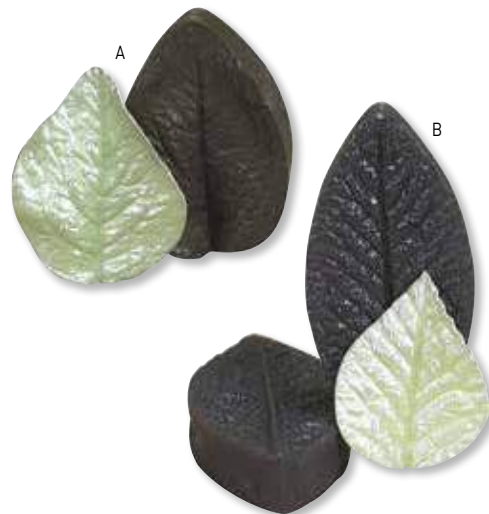
Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Code	Prix HT
820211	



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 !



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
85	55	2x20	A	262548



© 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	



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	



© 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	
260	130	4,5	1	032108	
300	150	7	1	032110	
400	200	16,7	1,2	032114	



POÉLON 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	
200	110	3,4	2	305020	



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	

NEW!

CARAMÉLISEUR

Manche ergonomique. Résistance en acier inoxydable. Câble électrique fixe.



Poste de régulation CMD10 : Permet de contrôler et doser l'intensité de chaleur du caraméliseur. Doseur d'énergie réglable de 0 à puissance max. Comporte une prise pour le caraméliseur et un magnétothermique de sécurité.

	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
Plat	615	70		1,25	230	50/60	262272	
Rond	450	100		1	230	50/60	262273	
Poste de régulation CMD10								
	250	100	200	2,1			262276	

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	
Cartouche gaz 390 ml/ 227 g	La pièce	662303	

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	

Cartouche gaz, 150 ml / 90 g 262264



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	

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	



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	



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	
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... /	150	250124	



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	



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	

Fabrication artisanale de glaces et sorbets "minute"



Avantages :

- Simplicité d'utilisation : commande froid et batteur avec minuterie.
- Bol amovible : facilité de nettoyage et de stockage.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables.
- Encombrement minimal adapté à l'espace des cuisines.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.

Caractéristiques communes :

- Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé.
- Minuterie 60 minutes.
- Vitesse de rotation 63 tr/min.
- Livrée avec 1 bol aluminium, 1 spatule à glace, 2 jeu de racleurs de rechange pour bol amovible, 2 jeu de racleurs de rechange pour cuve fixe, 1 mesure de 25 cl.



BOL AMOVIBLE



SORBETIERE PRO 2000

Cuve amovible aluminium.
Capacité bol : 1,7 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 0,75 Kg
Production horaire : 1,5 Kg - 2,2 L. Temps de turbinage : 25-30 min.
50/60 Hz.

L mm	P mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	420	250	250	16	265220	



SORBETIÈRE AUTOMATIQUE ÉQUIPÉE D'UNE FONCTION CONSERVATION



SORBETIERE 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace.

5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée.
Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racleurs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres.

Temps de turbinage 800G max : 15 min. Écran sensitif. Volume sonore réduit. Carrosserie inox, couvercle transparent.

Accessoires livrés avec la machine :

- 6 racleurs cuve amovible.
- 6 racleurs cuve fixe.
- 1 spatule à glace.
- 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	430	250	250	21	265230	





MACHINE À GLACE 5K CREA SC

Les machines de la série CREA sont destinées à la fabrication, au stockage et au service des glaces et sorbets en hôtellerie, restauration, pâtisserie, traiteur et bar.

La machine à glace CREA peut, grâce à un système électronique performant et automatique :

- Produire automatiquement ou manuellement de 1 à 2,5 Kg de glace, sorbet, granités en 12 min. environ.
- Conserver la glace ou le sorbet à la juste température directement dans la machine pour la servir devant le client.

Le système gère la densité du produit et démarre automatiquement le programme du stockage à température sélectionné pour maintenir la bonne densité de la glace.

4 programmes permettent de produire :

- La glace classique.
- La glace semi-souple (pour le moulage notamment).
- Les granités (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 pâte.
- Ouverture dans le couvercle pour adjonction d'ingrédients en cours de travail.
- Bol en acier inoxydable, non amovible pour un rendement maximal.
- Facilité de nettoyage du bol grâce à un robinet de vidange de l'eau de lavage en façade.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables et réglables.
- Niveau de bruit extrêmement bas permettant d'utiliser la machine devant les clients.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.
- Gaz réfrigérant R404A.



LA PRÉPARATION OBTENUE EST TOUJOURS MAINTENUE À TEMPÉRATURE IDÉALE DE DÉGUSTATION



AUTRES CAPACITÉS DE MACHINES JUSQU'À 10 KG DE PRODUCTION HORAIRE, NOUS CONSULTER.

Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50Hz.
 Vitesse de rotation 70 tr/min.
 Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.
 Capacité bol : 3,2 litres.
 Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L.
 Production horaire : 5 Kg - 7 L.
 Temps de turbinage : 12-15 min.

l mm	P mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
465	480	395	650	34	265250	



BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES
Polypropylène, 4 couleurs assorties.

L mm	Code	Prix HT
Le carton de 100		
103	971172	



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	



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	
pour 28 pouss-pouss code 971178	400	310	90	971183	



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	
9	44	68	170	971178	



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	



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	
Ovale	6		20	93	39	386016	



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	
100	044178	



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	
Prolongateur pour tube			672006

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	
NEW! Boîte de 24 capsules	044184	
NEW! Boîte de 50 capsules	044186	



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	



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 $\pm 1,5^\circ\text{C}$.
- 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 : \varnothing 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	
Couvercle transparent de rechange				260435	



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	
Cuve supplémentaire inox, 12 L				260455	
Couvercle supplémentaire, \varnothing 360 mm				692036	



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	



CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°



TREMPEUSE À AIR "CHOCO 15 R"

ALLIE SIMPLICITÉ, PRÉCISION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

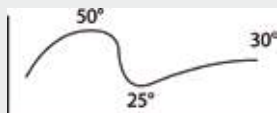
- Isolation performante garantissant une bonne régulation de température.
- Thermostat précis 20 à 60°C avec voyant.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Bac GN 2/3 avec poignée et couvercle. Compatible avec 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg).
- Possibilité 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	
Trempeuse	300	110	60	260516	





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	

Accessoires PR 22 T

Sonde inox avec fil + support inox	260590
Bac supplémentaire GN 1/1, P 150 mm, avec poignées fixes	741115
Couvercle supplémentaire GN 1/1, avec encoches poignées	748101



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES PRÉCISION 0,5°C



260590 - SONDE INOX



Accessoires pour trempouses choco 15, choco 15R, choco 10	Code	Prix HT
Sonde inox avec fil + support inox	260590	
Bac inox GN 2/3, P 150 mm, avec poignées fixes	942115	
Couvercle GN 2/3, avec encoches poignées	948102	
Racloir pour R15, O15 et OX22, poignées fixes	260221	

Accessoires pour trempouses choco 15R seulement	Code	Prix HT
Bac inox GN 1/3, P 150 mm	744015	
Couvercle GN 1/3	748013	



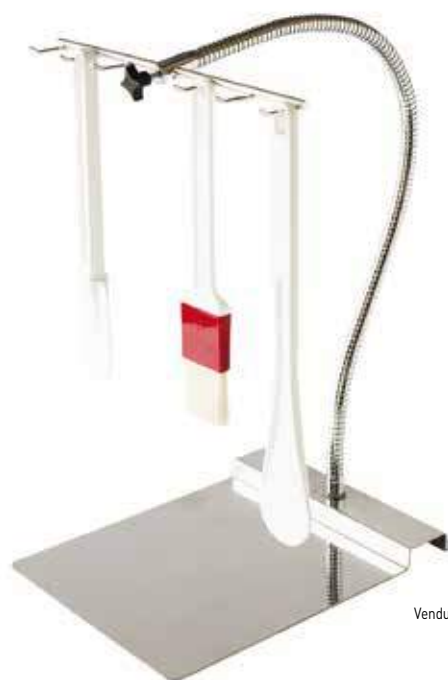
BAC 6 EMPREINTES POUR TREMPEUSE À AIR
 Pour le maintien au chaud des couvertures couleur. S'adapte sur trempouse à air R15. 6 bols amovibles Ø 100 mm, contenance 55 cl. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
370	335	260415	



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	

Distributeur sans disque	Code	Prix HT
Distributeur 230 volts monophasé, 50 Hz, sans disque	260401	

Kit disque + racleur	Code	Prix HT
Kit grand disque Ø 370 mm choco 22T et machines équipées de bacs GN 1/1	260402	
Kit petit disque Ø 300 mm pour O15, R15, choco 15 et choco 15R et machines équipées de bacs GN 2/3 mini	260403	



Présenté sur trempeuse, vendue séparément.

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses à chocolat grâce à son socle inox plat qui se glisse sous l'appareil.

La barre de 260 mm est équipée de 6 crochets, elle est montée sur un flexible de 600 mm orientable en tout sens.

L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
310	205	1,5	260412	

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	



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	



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 réglée 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	

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	

NEW!



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.

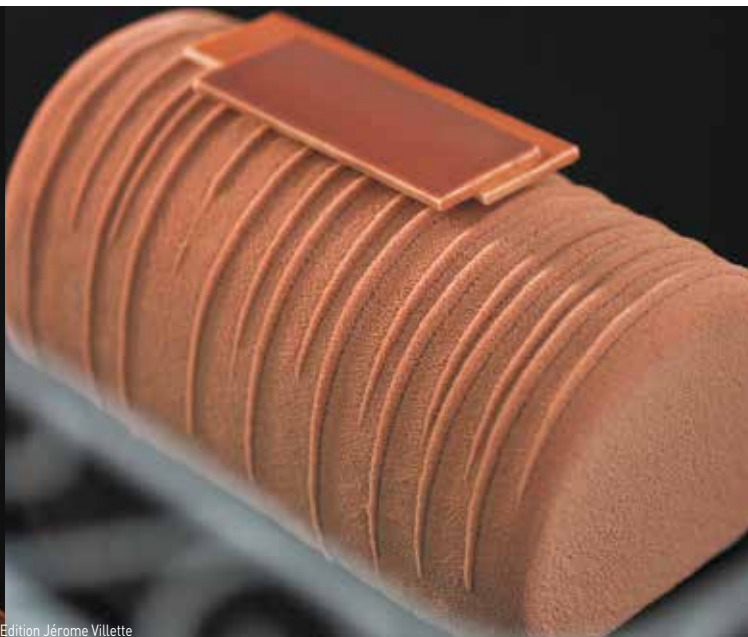
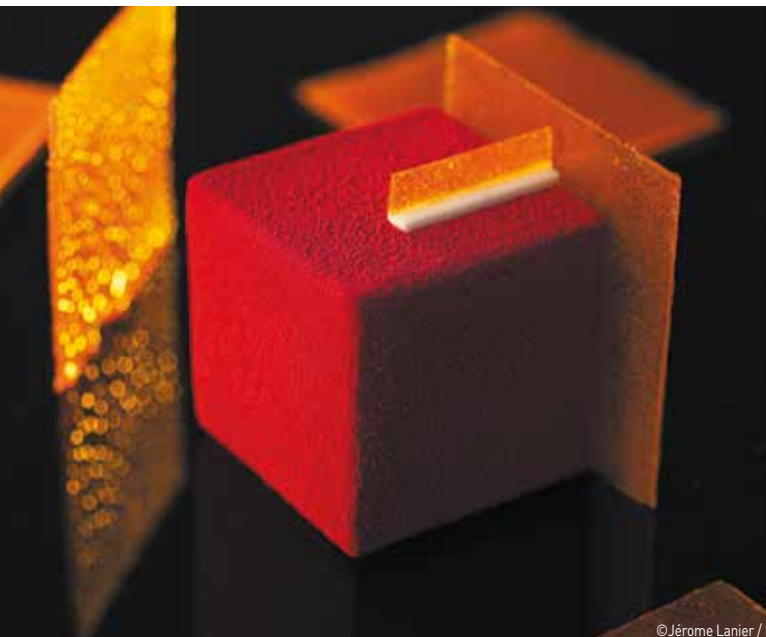


LE CONSEIL DU CHEF :
 PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION
 AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT
 NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX

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	
Tuiles	50	3	12 (2 x 6)	385050	





© 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	



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	



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	





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	



RETROUVEZ
 LES PISTOLETS
 ÉLECTRIQUES
 M25 ET M45
 DANS LE CHAPITRE
 PÂTISSERIE



LIVRÉ AVEC
 CUVE INOX AMOVIBLE



BAIN-MARIE À POMPE

Pour distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées.
 Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml.
 Utilisation en chauffage à air sec ou à eau.
 Régulation par thermostat de +35°C à +93°C.
 Cuve amovible capacité 2,8L.
 Hauteur disponible sous pompe : 291 mm.
 Distance corps / bec de la pompe : 130 mm.
 Puissance 500 watts. Monophasé 230 volts. 50 Hz.
 Bâti, cuve et pompe acier inoxydable.

	P mm	L mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Bain-marie à pompe	224	197	391	4	468928	
Cuve inox 2,8 L supplémentaire					468070	



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	

Options

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

FOURCHETTES À DÉCOR



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	
Broche ronde, Ø 12 mm	262013	
Broche ronde, Ø 14 mm	262014	
Broche ronde, Ø 16 mm	262015	
Broche ronde, Ø 18 mm	262016	
Broche ronde, Ø 20 mm	262017	
Broche poire	262019	
Broche spirale	262020	
Fourchette 2 dents	262021	
Fourchette 3 dents	262022	
Fourchette 4 dents	262023	
Fourchettes 5 dent	262024	

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	

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	

NEW!

TAMPON DE TRANSFERT SUR CHOCOLAT

Tampon inox avec poignée pour aplatir les transferts ou le film guitaire sur les bonbons de chocolat.



L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	



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	



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
	400	300	150	PVC	100	261912
	600	400	100	PEBD	10	261905
2.	Rouleau, boîte distributrice					
	600	400	100	PEBD	100	261908



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	



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	



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	
220	100	112643	



RACLETTE À COPEAUX

Acier inoxydable.

Code	Prix HT
421005	



GAIN DE TEMPS
COPEAUX HOMOGENES
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	

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	



DÉCORS ARABESQUES
18 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
66	21	B	380177	



DÉCORS FEUILLE STYLISÉE
15 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
47	39	B	380183	

DÉCORS BÂTONNETS
22 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
110	7	B	380186	



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	



TRIANGLES
Plaque PETG. 9 x 2 triangles 2 et 3 g. Ep. 5 mm.

L x l mm	Format	Code	Prix HT
68x81, 39x47	B	380184	



DÉCORS PAPILLONS
18 empreintes 3 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
65	22	B	380178	



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	



FLEURS ASSORTIES
5 motifs pour la décoration des entremets et gâteaux.
10 empreintes. 6 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
45	A	380243	



- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Entretien facile.
- Très grande résistance.
- Transparence facilitant la décoration couleur.



Selon les moules, les dimensions des plaques varient.
Retrouvez le format correspondant dans chaque tableau.

A = 275 X 135 MM

B = 275 X 175 MM

C = 275 X 205 MM

D = 360 X 195 MM



15 MINI-BARRES
15 empreintes. 25 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
78	21	17	B	380147	



MINI-TABLETTES
12 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	32	5	B	380246	



MINI-BARRES
12 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	18	8	B	380247	



BARRES CHOCOLAT
7 empreintes. 6 carrés. 50 gr.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
125	30	13	B	383005	



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	



TABLETTE 200G
Plaqué de 28 carrés (4x7).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
207	88	10,4	B	380258	



NEW!

MINI BARRES K. KUGEL
8 empreintes. 32g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	25	14	A	380134	



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	



3 TABLETTES STRIÉES 100 G
4 x 6 carrés par tablette.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
160	75	11	B	380267	



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	



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	



TABLETTES BRACELETS
6 empreintes. 50 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	53	8	B	383813	



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	



MINI-TABLETTE CAPSULO
5 empreintes. 26 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
105	45	7,5	A	383212	



12 MINI-TABLETTES CACAO
20 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
76	35	5,5	B	383905	



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	



NEW!

TRUFFES
24 empreintes. 9,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	22	A	380190	



POMPONNETTES FENDUES
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	17	A	383604	



ROSACES
32 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	B	380152	



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES
21 empreintes. 5,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383600	



DEMI-SPHÈRE 8 RAYURES
21 empreintes. 6 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383601	



BONBONS RONDS
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
28	13	9	A	383302	



1/2 SPHÈRES STRIÉES
28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	17	B	380163	



DÔME ARABESQUE
28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	14	B	381200	



BONBONS RELIEF
18 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	14	A	383304	



RONDS RAYÉS
28 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	13	B	380164	



DÔME FENDU
28 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	13	B	381202	



DEMI-SPHÈRE
3 empreintes.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
122	D	382051	



DEMI-SPHÈRES
Format B.

Ø mm	H mm	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
70	35	6	50*	380154	
50	25	12	40**	380153	
39	20	15	16*	380148	
32	16	24	20,5**	380242	
26	13	32	12**	380249	

* 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	



PRALINE
20 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	24	20	B	380215	



BONBON BALI
20 empreintes. 12,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	25	A	383211	



POMPONNETTES "JOIE"
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383603	



HIRAI
14 empreintes 7 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	19	A	380712	



POMPONNETTES DÉCALÉES
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383602	



CÔNES
28 empreintes. 10 g.

Ø base mm	Ø sup. mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	11	24	B	380168	



BONBONS OVALES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	17	B	380158	



PRALINES
24 empreintes. 11 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	A	380141	





BONBONS OVALES RAYÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	19	17	B	380161	



CUBERDON
21 empreintes. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	30	A	380124	



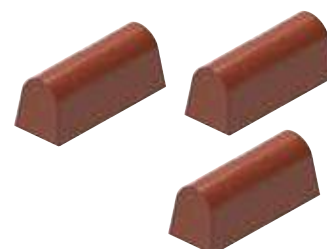
NAPOLITAIN CACAO
18 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	36	9	B	383209	



CACAO
35 empreintes. 12 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	25	B	383208	



BONBON OBLONG
16 empreintes. 9 g.

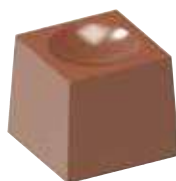
L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	15	16	B	383004	



NEW!

DÔMES CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	380187	



CARRÉ
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	24	A	380129	



CYLINDRES CONCAVES
32 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	20	B	383301	



BONBONS CARRÉS
28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
20	20	20	B	380264	



CARRÉ BOIS
32 empreintes. 11,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	20	A	380122	



PRALINES CARRÉES "CACAO"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	14	A	383204	



BONBONS CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	383203	



BONBONS CARRÉS "CANNAGE"
24 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	16	A	380112	



CARRÉS FLEURS
36 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
25	25	10	C	380106	



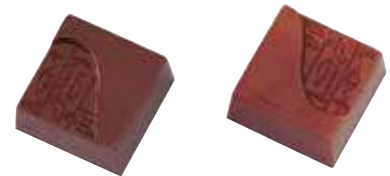
BONBONS BRACELET
24 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	14	A	383210	



18 NAPOLITAINS "TEXTURE DE CACAO"
Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	34	4	A	383207	



CARRÉ HIÉROGLYPHE
24 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	12	A	383307	



BONBON NOISETTE
24 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	23	A	380128	



COQUES RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27,5	20,5	14	A	383405	



BÛCHES
32 empreintes. Poids 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	18	15	B	380155	



RECTANGLE
25 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	25	11	B	381201	

NEW!



BÛCHES
16 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383006	



LINGOTS
18 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	14	14	B	383003	



LINGOTS VIRGULE
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	15	13	B	383408	

NEW!



ARABESQUES
24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	20	13	A	383007	



BONBONS RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	20,5	14	A	383403	



RECTANGLES TULIPE
36 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
30	22	8	C	380107	



BONBONS RECTANGLE
24 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	22	20	A	380111	



PRALINES RECTANGULAIRES "STRUCTURE"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	17,5	14	A	383404	



BONBONS RECTANGLES ZIGZAG
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	20	17	B	380160	



RAVIOLIS CHOCOLAT
12 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	28	8	A	380113	



ASSORTIMENTS
Rond, ovales, losanges. 36 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380104	



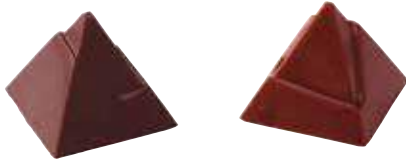
GIANDERJA
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	20	18	A	383406	



BONBONS TRIANGLES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	22	16	B	380159	



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE
21 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	13	A	383305	

NEW!



DIAMANTS
18 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383008	



PYRAMIDE
21 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	380123	



TRIANGLES RAYÉS
28 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	35	12	B	380165	



BONBONS TRIANGLES
28 empreintes 8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
33	33	B	380171	



BONBONS PYRAMIDE
30 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	25	B	380265	



COQUES OVALES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	25	12	A	383502	

NEW!



COQUES CARRÉES
24 empreintes. Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	383202	



MINI-BOLS
15 empreintes. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	18	B	380257	



COQUES RONDS
24 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	13	A	383303	



COQUES CARRÉES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383205	





GRAPPES
30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
93	36	19	A	383104	



BONBONS POMMES
21 empreintes. 11,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
23	31	18	A	380268	



CITROUILLES
18 empreintes. 22 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	20	B	381261	



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	



CABOSSES

24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
47,5	26	14	A	383101	



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	



DEMI-NOIX
50 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	20	10	C	380110	



CERISE

24 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	24	20	B	383105	



BONBONS FRAISES

32 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	27	18	A	381260	



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	



LÉGUMES

Plaque double. 6 empreintes.

Format	Code	Prix HT
7légumes	B	380263



FLEURS DE LYS

28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
37	31	19	B	380210	



POISSON
2 empreintes pour 1 poisson.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
240	75	40	B	382018	



TORTUES
4 empreintes. pour 2 tortues.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	80	B	382043	



VACHE
2 empreintes pour 1 vache.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	120	50	B	382011	



ECUREUIL
2 empreintes pour 1 écureuil.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
150	90	B	382010	



DAUPHINS
8 empreintes pour 4 dauphins.

L mm	Format	Code	Prix HT
70	B	380245	



GRENOUILLE
2 empreintes pour une grenouille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	90	B	382044	



POISSON EXOTIQUE
4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 g.

L x l mm	Format	Code	Prix HT
99x70, 92x78	B	380223	



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	



CHIOTS & CHATONS
4 empreintes pour 2 formes.

L mm	H mm	Modèle	Format	Code	Prix HT
55	88	chaton	B	382056	
55	88	chiot	B	382055	



2 POISSONS
4 empreintes pour 2 poissons. Assortis.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
176	105	B	382008	



TOUR EIFFEL
14 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	14	B	380278	



SAC À MAIN
2 empreintes pour 1 sac complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	122	56	B	380126	



3 SOUCOUPES
Combinables avec les tasses 380255.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
80	B	380254	



7 TASSES EXPRESSO
Combinables avec les soucoupes 380254.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	35	B	380255	



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	



TOQUES
12 empreintes. 6g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	22	10	A	383402	



SPATULES
10 empreintes. 8,55 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	24	A	380146	



DIAMANTS À FACETTES
40 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	18	A	380102	



DEMI-GLOBE
4 empreintes pour former 2 globes complets. 4 + 4 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
50	A	380125	



TONNEAUX
27 empreintes. 2 x 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	24	10	A	380103	



MINI-CANNELÉS
40 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	24	B	380108	



ESQUIMAUX

2 x 6 empreintes 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	29	9	A	381034	

PINGOUINS

2 x 4 empreintes 35 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	41	12	A	381035	

IGLOO

3 empreintes 128 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80	73	40	A	381033	

NEW!



ESCARGOTS

24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	25	18	A	380130	

NEW!



VAGUES

21 empreintes. Poids 7,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	25	15	A	380188	



1/2 COQUILLE SAINT-JACQUES

2 empreintes pour 1 coquille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
125	145	B	382009	



COQUILLES (PÉTONCLES)

24 empreintes pour 12 coquilles. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
36	35	13	C	380221	



HOMARD

4 empreintes pour 2 homards.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
154	47	B	380225	



FRITURE CRUSTACÉS

4 x 6 modèles. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	30	7	B	381203	



COCCINELLES

15 empreintes. 18 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	35	20	B	380241	



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	



NEW!

JEU DE PÉTANQUE

6 empreintes Ø 72 mm, 230 g et 2 empreintes Ø 30 mm, 17 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
72-30	B	380280	



MINI RUGBY

45 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	23	30	B	380230	



BALLONS DE RUGBY

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
270	169	D	380236	



BALLON BASKET

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
220	260 x 260	380233	



BALLON DE FOOT

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
120	190 x 120	381028	



CHAUSSURES DE FOOTBALL

2 empreintes pour 1 chaussure.

L mm	Format	Code	Prix HT
200	B	380229	



FORMULE 1

Pièces moulées à coller.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
200	72	B	380248	



BALLE DE TENNIS

4 empreintes, 70 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	A	380180	



BALLONS DE FOOTBALL

40 empreintes. 10 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
25	B	380220	



BALLES DE GOLF

18 empreintes. 2 x 20 g.

Ø mm	Format	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
40	A	18	20	380140	



381036

SPHÈRE SECTIONNABLE

5 parties pour former 1 sphère parfaite ou avec sections décalées. 682 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
100	C	381036	



PIONS "LÉGO"

24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383407	



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	



DEMI-CRAYON

10 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	15	6	A	383401	



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	



DOMINOS

Jeu de 24 empreintes. 14 g.

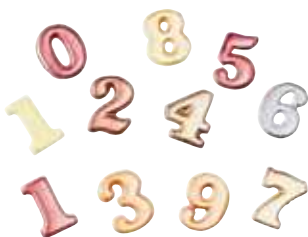
L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	21	15	A	383409	



GINGER MAN

10 empreintes 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	46	9	A	381029	



CHIFFRES 0 À 9

10 empreintes. 9 g. PVC thermoformé.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	40	240 x 185	383902	



ALPHABET

26 empreintes. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	35	6	A	380156	



LETTRES & CHIFFRES

Sous forme de bonbons carrés de 12 gr. Plaque n°1 (380115): Lettres A à M et chiffres 1 à 5 + 6 symboles. Plaque n°2 (380117): Lettres N à Z et chiffres 6 à 0 + 6 symboles.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	18	A	380115	
26	26	18	A	380117	



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	



LOVE

24 empreintes. 10,5 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	22	16	A	383608	



DEMI-CŒUR

2 empreintes. Granité.

H mm	Format	Code	Prix HT
25	140 x 120	382233	



CŒURS

30 empreintes. 6 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	30	18	B	380269	



CŒURS SAINT-VALENTIN

24 empreintes. 9,7 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	18	A	383606	



CŒURS RELIEFS

24 empreintes. 9 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	28	20	A	383607	



BONBONS CŒUR

18 empreintes. 11 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	17	A	383410	



BONBONS CŒUR STRIÉ

21 empreintes. 8,6 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	33	11	A	380145	



CŒURS

Poids 10 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 36 empreintes					
25	25	9	A	380205	
21 empreintes					
35	35	12	A	380206	



ESCARPIN
Moule double pour un escarpin. 100 g.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	120	70	380127	



COEUR EN FLEUR
8 empreintes. 17,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	55	11	B	380227	



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	



CŒURS DÉCORÉ FLEURS
4 empreintes.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
100	105	17	C	380226	



BOÎTE CŒUR
Plaquette comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
110	95	35	B	380231	



NEW!

POULETTE
2 empreintes.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
98	110	B	382075	



2 COQS
Moule double aimanté.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
106	60	126	B	380273	



6 POULES
Moule double aimanté.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	50	80	B	380275	



PETITES COCOTTES
18 empreintes pour 9 cocottes.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	30	35	A	382000	



SMILEY
3 x 8 modèles. 4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	11	A	380261	



POUSSINS
4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
87	68	B	382007	



CLOCHE DRAPÉE
2 empreintes pour une cloche.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
113	110	A	382224	



CLOCHES
Moule double en Makrolon.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
170	190	382062	



1. BUNNY

2 empreintes pour 1 lapin. 120 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
255	175	25	B	382065	

2. LAPIN

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	125	C	382013	



2 POUSSINS COUILLE

4 empreintes pour 2 poussins.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	75	68	B	382006	



COQ

2 empreintes pour 1 coq.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
175	140	D	382045	



COQ

Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
540	430	382063	



POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	170	210	382066	



POULES COUVEUSES

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
6 empreintes pour 3 poules					
80	60	70	B	382048	
2 empreintes pour 1 poule					
184	80	152	D	382047	



LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
124	90	B	382012	



FRITURE LAPINS RIEURS
16 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
67	25	10	A	380217	



LAPIN RIEUR
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	43	40	B	380216	



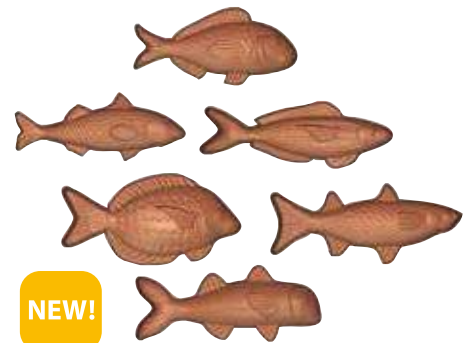
PETITS LAPINS
8 empreintes recto et 8 empreintes verso. 17 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	10	55	A	380214	



FRITURES PÂQUES
12 plaques souples en PVC. 42 empreintes.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
40	20	260x200	Lot de 12 plaques	384001



NEW!

FRITURE POISSON
21 empreintes assorties. Poids 2 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	20	B	380203	



FRITURE 18 SUJETS
18 empreintes. 6 figurines assorties. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	380142	



FRITURE POULES COUVEUSES
10 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	35	B	382004	



FRITURE FRUITS DE MER 20 EMPREINTES
6-9 g. Coquilles, poissons, crevettes, escargots, moules.

Format	Code	Prix HT
A	380200	



FRITURE 35 EMPREINTES
4,5 g. Poissons, crevettes et tortues.

Format	Code	Prix HT
B	380201	



FRITURE PÂQUES 32 EMPREINTES
5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	5	B	382001	



ASSORTIMENTS
Coquilles, Œufs, escargots, ronds striés... 24 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380105	

NEW!

PETIT LAPIN

2 empreintes pour un moulage complet.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	75	A	382074	



ŒUF LAPIN

6 empreintes. 133 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
72	56	-	A	382218	



LAPIN CORBEILLE

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	155	D	382015	



LAPIN ASSIS

2 empreintes. 120 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
134	120	B	382017	



LAPIN ŒUF

4 empreintes pour 2 lapins Œufs.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
155	82	D	382016	



LAPIN ET ŒUF

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	



LAPINS

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
131	41	B	382064	



LAPIN AVEC PANIER À GARNIR

2 empreintes. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
141	109	B	382073	



LAPIN HUMORISTIQUE

2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
230	80	D	382014	



ŒUF COUPLE LAPIN/CANARD

Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
228	110	B	382060	



DEMI-COQUILLES LISSES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
98	65	D	382028	
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
127	87	D	382031	
3 1/2 coquille pour 1 œuf + 1 demi Œuf				
148	97	D	382033	
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
165	115	D	382034	
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
172	110	D	382036	
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
200	142	D	382038	
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
234	156	D	382039	
1/2 coquille				
444	317	460 x 345	383700	



AGRÉMENTER
LES ŒUFS
LISSES DE
DÉCOR POUR
LES RENDRE
UNIQUES



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	



DEMI-COQUILLES CRAQUELÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 14 1/2 coquille pour 7 œufs				
55	40	D	382019	
10 1/2 coquille pour 5 œufs				
75	55	D	382021	
8 1/2 coquille pour 4 œufs				
88	65	D	382022	
4 1/2 coquille pour 2 œufs				
112	80	D	382023	
3 1/2 coquille				
137	92	D	382024	



DEMI-ŒUF CHESTERFIELD
1 empreinte.

NEW!

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
112	55	175	215x152	382040	



DEMI-COQUILLES STRIÉES

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
3 1/2 coquille				
130	90	B	382027	
2 1/2 coquille pour 1 œuf				
156	106	B	382025	



RETROUVEZ LES FIBRES PAPIER
DANS LE CATALOGUE





2.

1.

1. ŒUF DIAMANT

4 empreintes pour 2 oeufs complets.

NEW!

2. DEMI-ŒUF

2 empreintes pour un œuf complet.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	116	B	382080	

Ø mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
103	100	150	B	382116	



DEMI-ŒUF STRIÉ

45 empreintes. 7,8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	382053	



NEW!



1/2 ŒUF CRISTAL

24 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	10	A	380120	



BONBONS DEMI-ŒUFS STRIÉS

40 empreintes 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	23	11	B	380118	



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	



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	





SAPIN
1 empreinte pour 1/2 sapin. 260 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
166	103	29	A	381013	



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	



PÈRE-NOËL
6 empreintes pour 3 Pères-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
119	B	381005	



MINI-SAPIN
28 empreintes. 5 motifs différents. 9 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	22	22	B	380169	



FEUILLES DE HOUX
14 empreintes. Poids 5 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
57	35	7	A	380209	



BOTTILLONS
2 empreintes pour 1 bottillon.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
140	94	B	381006	



SABOTS
4 empreintes pour 2 sabots.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
150	58	B	381012	



PLAQUE MINI-DÉCORS NOËL
18 empreintes. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	381030	



CHAMPIGNON
4 empreintes pour 2 champignons.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
116	80	B	381009	



BOUCHONS DE CHAMPAGNE
24 empreintes. 14 g.

L mm	L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	24	12	B	380101	



BONHOMME DE NEIGE
40 empreintes. 4 g.

L mm	L mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	380213	



PÈRE-NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

2 empreintes. 135 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	102	B	381015	

PÈRE-NOËL

2 empreintes recto et 2 empreintes verso.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
130	51	B	381016	



PÈRE NOËL LUTIN

2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	78	B	381032	



OURSON

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	85	180	381027	



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	



SAINT-NICOLAS

H mm	Format	Code	Prix HT
150	B	381020	
210	B	381019	



PÈRE-NOËL DEBOUT

2 empreintes pour un Père-Noël.

H mm	Format	Code	Prix HT
140	B	381024	



PÈRE-NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

H mm	Format	Code	Prix HT
205	B	381025	
305	D	381026	







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	
Anthracite	300	195	10	054302	
Lagon	300	195	10	054303	
Blanc	395	300	10	054311	
Anthracite	395	300	10	054312	
Lagon	395	300	10	054313	
Blanc	600	395	10	054321	
Anthracite	600	395	10	054322	
Lagon	600	395	10	054323	
Format GN					
Blanc	354	325	10	054170	
Anthracite	354	325	10	054171	
Lagon	354	325	10	054175	
Blanc	530	325	10	054172	
Anthracite	530	325	10	054173	
Lagon	530	325	10	054176	



PRÉSENTOIRS À GATEAUX
Ø 280 mm.

Couleurs	H mm	Code	Prix HT
Blanc	110	054371	
Anthracite	110	054372	
Blanc	210	054381	
Anthracite	210	054382	



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	
Anthracite	150	150	100	054183	
Blanc	200	200	195	054180	
Anthracite	200	200	195	054181	
Blanc	300	300	195	054177	



BARRETTES DÉGUSTATION
4 trous (Ø 4 mm).

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	100	10	054190	
Anthracite	245	100	10	054191	
Framboise	245	100	10	054193	
Lagon	245	100	10	054194	



PLATEAUX CARRÉS

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	245	10	054150	
Anthracite	245	245	10	054151	
Framboise	245	245	10	054153	
Lagon	245	245	10	054158	
Blanc	300	300	10	054331	
Anthracite	300	300	10	054332	
Lagon	300	300	10	054334	



PLATEAUX RONDS

Couleurs	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	195	10	054164	
Anthracite	195	10	054165	
Framboise	195	10	054167	
Lagon	195	10	054168	
Blanc	245	10	054160	
Anthracite	245	10	054161	
Framboise	245	10	054163	
Lagon	245	10	054169	
Blanc	300	10	054361	
Anthracite	300	10	054362	
Lagon	300	10	054363	



CAFÉ GOURMAND
Ø puit 45 mm.

Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	245	100	10	054200	
Anthracite	245	100	10	054201	



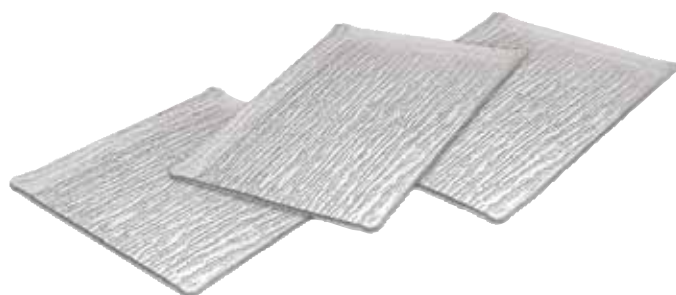
PLAT CRYSTAL

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610511	
Avec bords	300	400	610513	
Avec bords	600	200	610512	
Avec bords	600	400	610515	
Sans bords	600	400	610517	



PLAT CRYSTAL NOIR

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	400	200	610524	
Avec bords	400	300	610521	
Avec bords	600	400	610522	



PLAT GLACE

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	610503	
Avec bords	300	400	610505	
Avec bords	600	400	610507	



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Désignation	Ø mm	Code	Prix HT
Avec bords	340	610525	



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	
Module escalier				
400	180	40	610531	
400	200	80	610532	
400	220	120	610533	



ESCALIER NOIR 3 MARCHES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 3 modules ci-dessous			610550	
Module escalier				
400	180	40	610551	
400	200	80	610552	
400	220	120	610553	



ESCALIER 6 PETITES MARCHES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 6 modules ci-dessous			610540	
Module escalier				
400	90	20	610541	
400	90	40	610542	
400	100	60	610543	
400	110	80	610544	
400	100	100	610545	
400	110	120	610546	





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	
Noir	400	300	610572	
Noir	600	400	610574	
Blanc	400	200	610581	
Blanc	400	300	610582	
Blanc	600	400	610584	



PLATEAU ABS

L mm	l mm	H mm	Couleur	Code	Prix HT
415	302	27	blanc	275504	
415	205	27	blanc	275505	
415	302	27	noir	275508	
415	205	27	noir	275509	



PLAT ASPECT FONTE NOIRE

En ABS, à bords hauts 20 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	610620	
400	300	20	610621	
580	195	20	610622	



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	
600	400	12	310634	



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	
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	



PLATEAU PÂTISSIER

À bord rond, acier inoxydable.

L mm	l mm	Ep. ème	Code	Prix HT
240	190	8/10	610101	
310	240	8/10	610102	



PLAT MARBRÉ
Mélamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610614	
600	400	14	610615	



PLAT ORME
Mélamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610604	
600	400	14	610605	



PLAT MARBRÉ
Mélamine.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
325	14	610619	



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	
200	160	10	610312	
230	170	10	610313	



RETROUVEZ
LES PLATS DE
PRÉSENTATION
DANS LE
CATALOGUE



RETROUVEZ
LES
BARQUETTES
DANS LE
CATALOGUE





PLAT À GÂTEAUX ROMANTIC AVEC CLOCHE

Apportez une touche élégante et romantique à vos vitrines et buffets.
Plateau fait main en céramique.
Cloche de protection en verre.

Ø mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
230	120	Plateau	681632	
300	150	Plateau	681633	
220	196	Cloche	681634	
290	223	Cloche	681635	



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	
300	30	611006	
320	30	611007	



PLAT À GÂTEAUX VINTAGE

Plat à gâteaux 4 pieds, en métal laqué blanc.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
230	66	681622	
300	66	681623	



PLAT À TARTE ET COUVERCLE

Polystyrène blanc, cloche PS transparent.

Désignation	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Plat	320	20	610651	
Cloche	290	95	610652	



GUÉRIDON PLASTIQUE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
320	100	611025	



RETROUVEZ
LES
PRÉSENTOIRS
À GÂTEAUX
DANS LE
CATALOGUE



GUÉRIDON INOX

Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
300	55	611004	

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	



PRÉSENTOIR BUFFET

3 étages démontables, plastique blanc.

Ø plateau mm	Nbre étages	H mm	Code	Prix HT
280	3	250	681501	

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	
200, 250, 320, 400 et 440	5	710	681525	



PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES "PUZZLE"

Modulable et démontable, en plastique.

Ø plateau mm	Ø base mm	H mm	Code	Prix HT
280	350	750	681508	



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	
155, 200, 265, 320, 400, 450 et 495	7	1050	681607	





BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE
En PMMA.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
120	158	1,5	611204	
150	158	2,3	611205	
180	160	3,5	611206	



BOCAL CONFISEUR EN VERRE
Avec couvercle.

Ø mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
105	220	0,5	611201	
115	245	1	611202	
135	270	2	532729	



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	



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	



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	
Modèle incliné					
7	460	330	145	610560	



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
285	CPET	Transparent	650183



CONÇUE PAR MATFER POUR MANIPULER LES PARTS RECTANGULAIRES



PINCE À PÂTISSERIE

Permet de soulever le gâteau sans le serrer et l'écraser. Compatible lave-vaisselle. Copolyester monobloc.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	110	650185	



N'ABÎME PAS L'INTÉRIEUR DES MOULES À GÂTEAUX



COUPEAU PELLE EXOGLASS®

Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace. 3 outils en 1. Utilisable pour découpe des produits chauds (+200°C).

L mm	Coloris	Code	Prix HT
290	Noir	650174	



PELLE À TARTE INOX

L mm	Code	Prix HT
240	652112	



PINCE À GÂTEAUX LARGE

L mm	Code	Prix HT
220	652002	



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	



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
220	652003	



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
260	652006	



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
210	652008	



PINCE À GÂTEAUX

L mm	Code	Prix HT
190	652004	



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

L mm	Code	Prix HT
180	652009	



PINCE À BONBONS

L mm	Code	Prix HT
145	652007	



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	
droit	4	285	90		110	670906	



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	



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	
2	1	105	125	493	670905	



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	



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	



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	



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	

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	



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	



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	
1/24	51	044112	
1/30	49	044114	
1/40	45	044116	



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	
1/24	51	044122	
1/30	49	044124	



PELLE PORTIONNEUSE À GLACE "ZEROLL"

Code	Prix HT
670630	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP

Acier inoxydable, poignée POM.



Portions / L	Ø mm	Couleurs	Code	Prix HT
1/4	95	Terracotta	187699	
1/5	85	Vert	187700	
1/6	77	Blanc	187701	
1/8	71	Gris	187702	
1/10	68	Ivoire	187703	
1/12	64	Vert	187704	
1/16	57	Bleu	187705	
1/20	55	Jaune	187706	
1/24	52	Rouge	187707	
1/30	46	Noir	187708	
1/36	43	Beige	187714	
1/40	40	Orchidée	187709	
1/50	38	Terracotta	187710	
1/60	36	Rose	187711	
1/70	34	Prune	187712	
1/100	29	Orange	187713	



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	
1/24	50			40	670324	
1/30	47			35	670330	
Cuillère à glace ovale						
1/25		62	48	40	670389	
1/30		59	46	33	670390	

NEW!

QUALITÉ



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	
1/10	70			044025	
1/12	67			044030	
1/16	59			044032	
1/20	56			044034	
1/24	51			044036	
1/30	49			044038	
1/36	47			044040	
1/40	45			044042	
1/50	40			044044	
1/60	35			044046	
1/70	30			044048	
1/100	25			044050	
2. Cuillère à glace ovale					
1/30		62	43	044055	
1/40		57	38	044060	



CUILLÈRE AU POUCE TYPE D

Manche plastique, boule acier inoxydable.

Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	54	044211	
1/24	51	044213	
1/30	49	044215	
1/36	47	044217	
1/40	45	044219	



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	
1/20	56	044065	
1/24	51	044067	
1/30	49	044069	
1/36	47	044071	
1/40	45	044073	



ARDOISE ÉPIS + MARQUEUR CRAIE

L mm	H mm	Code	Prix HT
500	809	691620	
400	647	691621	



ARDOISE TOQUE CHEF + MARQUEUR CRAIE

L mm	H mm	Code	Prix HT
605	810	691623	
484	647	691624	



ARDOISINE PVC

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
120	80	10	690811	



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	



PANCARTE HORLOGE

Livrée avec jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	



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	



PANCARTE PRIX DU PAIN

Avec chiffres adhésifs.

L mm	H mm	Code	Prix HT
320	410	691512	



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	



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES "PRODUITS CONGELÉS"

Ø 23 mm. Livrées en plaques.

Modèle	U.V.	Code	Prix HT
Igloo	120	690612	
Flocon	120	690615	
Pingouin	120	690616	



ÉTIQUETTES RECTANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Rectangle	70	50	10	691111	
Rectangle	80	60	10	691112	
Rectangle	67	100	10	691113	



CHEVALET PVC

L mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
60	80	30	691132	



ÉTIQUETTES TRIANGLE P.V.C

Désignation	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	45	60	100	691102	
Noir	65	45	100	691103	



CHEVALET ALLERGÈNES PVC.

L mm	P mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	30	50	10	691131	



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	
Blanc/Bordeaux	10	691117	
Noir/Or	10	691118	



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	



ÉTIQUETTES À PIQUE NEUTRE

Pique plastinox. P.V.C..

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690751	



ÉTIQUETTES RECTANGULAIRES

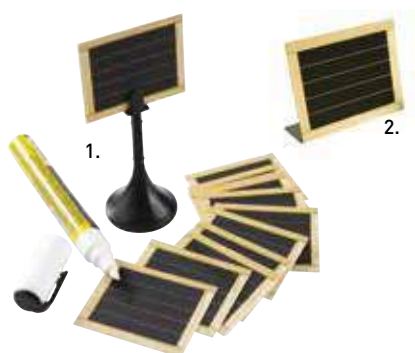
Blanches. Lavables. P.V.C.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	690681	
100	70	10	690682	



ÉTIQUETTES PS

	Couleurs	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1.	Framboise	80	60	10	10	691106	
2.	Noir	80	60	10	10	691138	
3.	Framboise	60	40	10	10	691105	
4.	Noir	60	40	10	10	691137	



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	
2. Plat	50	60	24	690805	



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	
Orange	70	70	10	691536	



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	



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	



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	



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	

PORTE-ÉTIQUETTE INOX

Avec pince, pour tous types d'étiquettes sans pique. Acier inoxydable.

H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	6	690652	

PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT

Très stable. Pour étiquettes P.V.C. tous formats. P.V.C. cristal.

U.V.	Code	Prix HT
10	690671	



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	

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	
Ivoire	90	6	690512	
Chromé	90	6	690513	
Noir	65	1	690521	
Noir	90	1	690522	



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 interchangeable (L 75 et 38 mm).

H mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
115	35	10	690525	



ÉTIQUETTES RECTANGULAIRES AVEC SUPPORT

Kit de 25 étiquettes, 25 supports et 1 feutre effaçable : blanc pour les étiquettes noires, noir pour les étiquettes blanches.

Couleurs	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	60	40	25	690705	
Noir	60	40	25	690706	

MARQUEURS



RETROUVEZ LA GAMME COMPLÉMENTAIRE DANS LE CATALOGUE



MARQUEUR BLANC

Utilisable sur plastique et verre. Opaque, résistant à la lumière, inodore. Pointe rectangulaire. Remplace avantageusement le blanc d'Espagne. Utilisation simple, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Couleurs	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc	2	012000	
Blanc	6	012015	
Blanc	15	012010	



MARQUEUR NOIR

Utilisation simple sur verre, ardoise noire, plastique de couleur ou transparent, métal, papier-carton. Effaçable à l'eau.

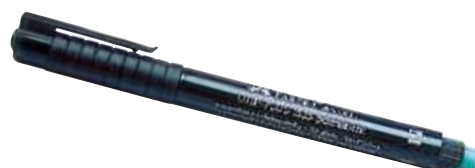
Couleurs	Ep. mm	Code	Prix HT
Noir	1	691383	
Noir	2	691411	



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	
Or	6	691416	
Rose / Vert / Jaune	1.5	010384	
Jaune	15	691418	



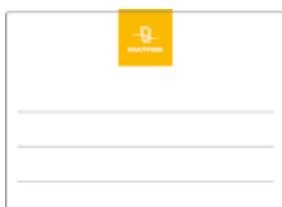
FEUTRE NOIR

Effaçable à l'alcool.

U.V.	Code	Prix HT
1	010277	

Étiquettes d'identification HACCP

- Pour assurer clairement la traçabilité des produits alimentaires de la réception jusqu'au service.
- Étiquettes adhésives, compatibles avec tous les types de bacs (acier inoxydable, polypropylène).
- Utilisable en chambre froide, en entrepôt, à sec.



ÉTIQUETTES NEUTRES

Hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%. Présentées en boîte distributrice de protection de 250 pièces.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
71	51	250	257140	
50	32	250	257135	

NEW! 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	



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	

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	



DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

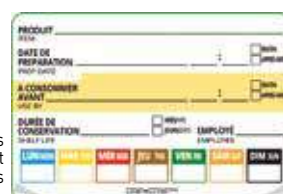
Gagnez du temps et de l'espace avec ce distributeur à étiquettes (50 x 50 mm) en rouleaux.

Nbre rouleaux	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
7	445	130	115	257012	
1	130	65	113	257013	

NEW!

ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleau de 500 étiquettes hydrosoluble autocollantes détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.



L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	



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	
Mardi	Jaune	80	257002	
Mercredi	Rouge	80	257003	
Jeudi	Marron	80	257004	
Vendredi	Vert	80	257005	
Samedi	Orange	80	257006	
Dimanche	Noir	80	257007	



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
Étiqueteuse	140950	
Tampon encreur de rechange	400893	



ÉTIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES

Pour le marquage des dates de fabrication, de consommation, de numéro de lot... Étiqueteuse 2 lignes numériques, 8 caractères par ligne. Cartouche d'encre incluse. Réglage des boutons moletés. Étiquette L 20 x H 16 mm.

Désignation	Code	Prix HT
Étiqueteuse	140952	
Tampon encreur de rechange	400893	



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	
2-Étiquettes 2 lignes pré-imprimées	468956	
3-Étiquettes neutres 1 ligne (lg 19,8 x H 11,2 mm). Paquet de 8 rouleaux de 2500 étiquettes.	468950	
4-Étiquette 2 lignes pré-imprimé emballé le / A consommer jusqu'au	468952	

NEW!



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	



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	
Ruban noir fond transparent	9	5	469060	
Ruban noir fond blanc	9	5	469061	
Ruban blanc fond noir	12	5	469062	





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 gastronormes...

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	
12	530	325	100	761110	
18	530	325	150	761115	
24	530	325	200	761120	
Couvercle				768101	
Égouttoir				769101	



BAC GN 1/2

GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3,4	325	265	65	763106	
5,3	325	265	100	763110	
7,9	325	265	150	763115	
10	325	265	200	763120	
Couvercle				768112	
Égouttoir				769112	



BAC GN 2/1

GN 2/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	760115	
50	650	530	200	760120	
Couvercle				768100	
Égouttoir				769101	

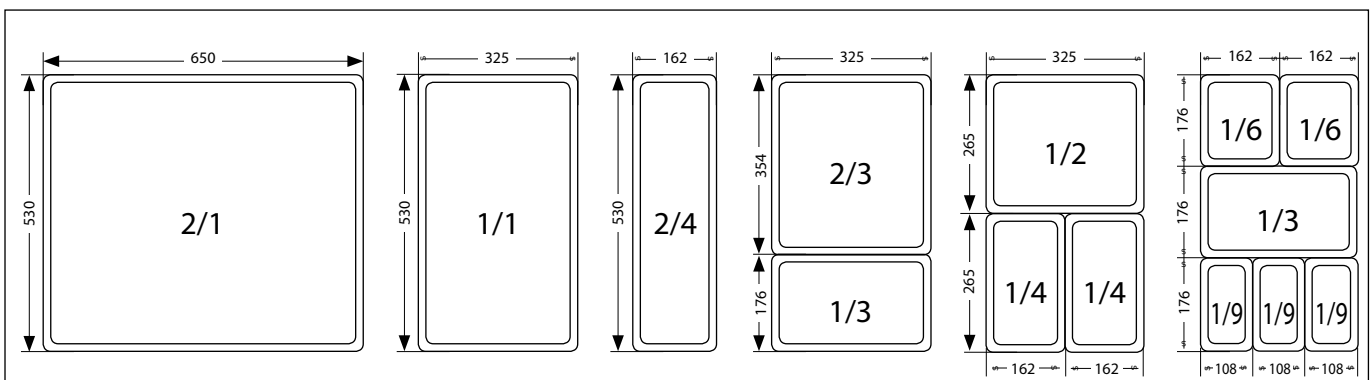
Mettre 2 égouttoirs par bac



BAC GN 1/3

GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	325	176	65	764106	
3,1	325	176	100	764110	
4,7	325	176	150	764115	
6	325	176	200	764120	
Couvercle				768113	
Égouttoir				769113	



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	
3,2	265	162	150	765115	
Couvercle				768114	
Égouttoir				769114	



BAC GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	766106	
1,2	176	162	100	766110	
1,8	176	162	150	766115	
Couvercle				768116	
Égouttoir				769116	



BAC GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	767106	
0,8	176	108	100	767110	
Couvercle				768119	



COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE

Module	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	768600	
GN 1/1	530 x 325	768601	
GN 1/2	325 x 265	768612	
GN 1/3	325 x 176	768613	
GN 1/4	265 x 162	768614	
GN 1/6	176 x 162	768616	



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	
PM	325	768712	



- 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	
50	650	530	200	750120	
Couvercle				758100	
Égouttoir				759101	

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	
11,5	530	325	100	751110	
17,5	530	325	150	751115	
23,5	530	325	200	751120	
Couvercle				758101	
Égouttoir				759101	



BAC GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
3	325	265	65	753106	
5	325	265	100	753110	
7,5	325	265	150	753115	
10	325	265	200	753120	
Couvercle				758112	
Égouttoir				759112	



BAC GN 1/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2	325	176	65	754106	
3	325	176	100	754110	
4,5	325	176	150	754115	
Couvercle				758113	
Égouttoir				759113	



BAC GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2	265	162	100	755110	
3	265	162	150	755115	
Couvercle				758114	
Égouttoir				759114	



BAC GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	756106	
1	176	162	100	756110	
1,5	176	162	150	756115	
Couvercle				758116	
Égouttoir				759116	



BAC GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	757106	
0,7	176	108	100	757110	
Couvercle				758119	



COUVERCLE

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronorme correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronorme correspondant.

BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couverture 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	
13	530	325	100	551025	
17	530	325	150	551024	



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	
12	350	325	150	257312	



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	
6	325	265	100	257360	
7,5	325	265	150	257375	



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	
5	325	176	150	257350	



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	
3,5	265	162	150	257336	



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	
2	176	162	150	257320	



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	

BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvricle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



INDIVIDUAL MODULUS BOXES



BAC GN 1/1

GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
7	530	325	65	256070	
12	530	325	100	256013	
17	530	325	150	256018	
Couvricle				256501	
Égouttoir				256601	



BAC GN 2/3

GN 2/3

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
8	354	325	100	256080	
12	354	325	150	256012	
Couvricle				256502	



BAC GN 1/2

GN 1/2

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
4	325	265	65	256040	
6	325	265	100	256060	
7,5	325	265	150	256075	
Couvricle				256512	



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	325	176	150	256050	
Couvricle				256513	



BAC GN 1/4

GN 1/4

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,5	265	162	100	256025	
3,5	265	162	150	256036	
Couvricle				256514	



BAC GN 1/6

GN 1/6

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
1,5	176	162	100	256015	
2	176	162	150	256020	
Couvricle				256516	



BAC GN 1/9

GN 1/9

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
0,8	176	108	100	256010	
Couvricle				256519	



COUVRICLE

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronomique correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronomique correspondant.

BOITES SOUPLES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.



- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvercle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



BAC GN EN SACHET AVEC COUVERCLE

C.L.	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/8					
Le sachet de 10					
0,5	162	132	45	255205	
GN 1/6					
Le sachet de 6					
1	176	162	60	255310	
1,5	176	162	85	255315	
2	176	162	110	255320	

BAC GN À L'UNITÉ

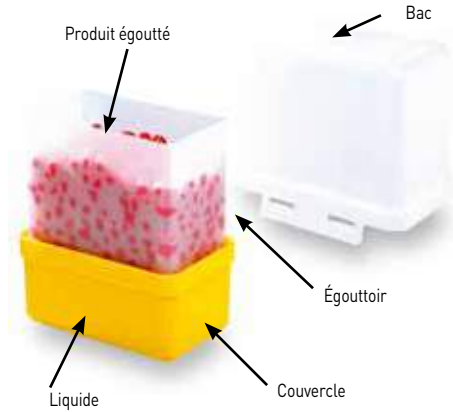
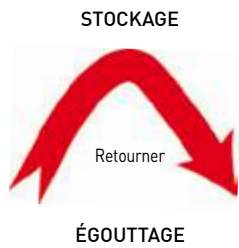
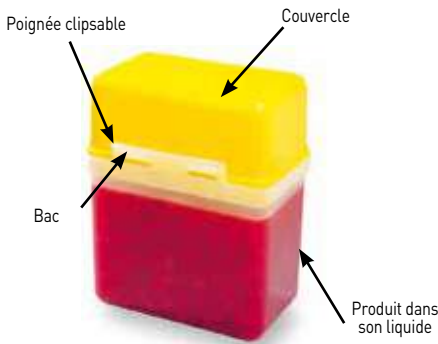
C.L.	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/8					
La pièce					
0,5	162	132	45	254004	
Couvercle					
254518					
GN 1/6					
Les 20					
0,5	176	162	45	255050	
1	176	162	60	255100	
1,5	176	162	85	255150	
2	176	162	110	255200	
Couvercle					
255000					

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.



CONSERVATION DES HERBES FRAÎCHES JUSQU'À 10 JOURS

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
238	154	295	6	511530	

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	

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



BACS À PLATS TÉMOIN

Lot de 5 bacs à plats témoins de couleurs en PEHD + 5 couvercles blancs en PP. Destinés à la conservation des échantillons de plats témoins dans le cadre de la démarche HACCP. Étiquette intégrée aux bacs.

Lavable en machine sans altération du marquage.

Dim. intérieures 280 x 165 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	70	3	280767	

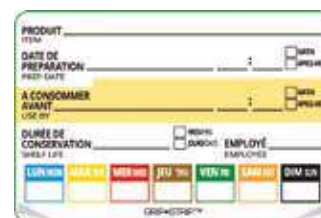


ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

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	
Mardi	Jaune	80	257002	
Mercredi	Rouge	80	257003	
Jeudi	Marron	80	257004	
Vendredi	Vert	80	257005	
Samedi	Orange	80	257006	
Dimanche	Noir	80	257007	

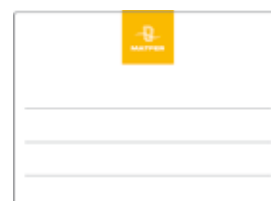
NEW!



ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleau de 500 étiquettes hydrosoluble autocollantes détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	



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	
50	32	250	257135	

NEW!

ÉTIQUETTE NEUTRE DÉCOLLABLE

Rouleau de 500 étiquettes décollables non hydrosoluble détaillant la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	71	257147	



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Boîte distributrice de 250 étiquettes hydrosolubles.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
71	51	250	257145	



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	
Conteneur	190	4	551104	
Couvercle			551134	

CONTENEURS 225 X 225 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	190	6	551106	
Conteneur	230	8	551108	
Couvercle			551136	

CONTENEURS 285 X 285 mm

	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Conteneur	210	12	551112	
Conteneur	320	18	551117	
Conteneur	400	22	551122	
Couvercle			551137	



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	

Couvercle polypropylène

140553



BAC RECTANGULAIRE CREUX

Polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	340	110	13	140415	
400	300	100	10	140417	
Grille d'égouttage pour bac 13 L Réf. 140415				140405	
Grille d'égouttage pour bac 10 L Réf. 140417				140407	



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	



BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	73	3	140377	
435	285	80	5	510500	
490	335	80	8	140381	
540	385	80	10	140383	
Couvercle pour bac 3 L				140385	
Couvercle pour bac 5 L				140386	
Couvercle pour bac 8 L				140387	
Grille d'égouttage pour bac 3 L				140392	
Grille d'égouttage pour bac 5 L				140394	
Grille d'égouttage pour bac 8 L				140396	
Grille d'égouttage pour bac 10 L				140398	

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	
600	400	100	20	1000	PE	510112	
600	400	120	23,9	1140	PP	510301	
600	400	170	35,6	1390	PP	140526	
600	400	220	44,2	1650	PP	510302	
600	400	320	64,5	2200	PP	510303	
Couvercle plein				630	PP	510311	



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	
600	400	120	21,4	1160	PP	140515	
600	400	170	33,1	1400	PP	140516	
400	300	100	10	600	PP	140502	



BAC GERBABLE PLEIN BLANC 400X300 MM

Poignées ouvertes.

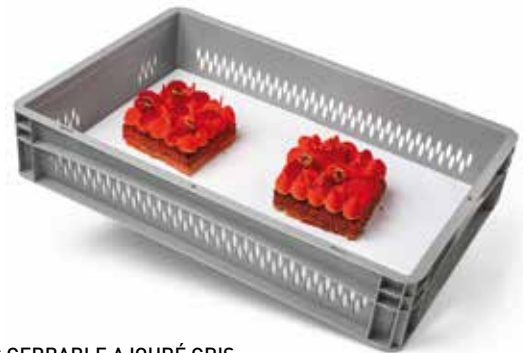
L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids g		Code	Prix HT
400	300	70	6,4	470	PP	140503	
400	300	100	10	625	PE	140504	
400	300	120	11,2	690	PP	510315	
400	300	170	15,9	850	PP	140505	
400	300	220	20,8	1030	PP	140506	
Couvercle 400 x 300 x 17 mm				330	PP	140501	



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	
600	400	220	44,2	1650	PP	149104	
600	400	270	51,4	1960	PP	149105	
600	400	320	64,5	2200	PP	149094	
Couvercle plein				625	PP	149106	



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	
600	400	170	33,1	1400	PP	149098	
600	400	220	41,7	1560	PP	149100	



SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES



BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

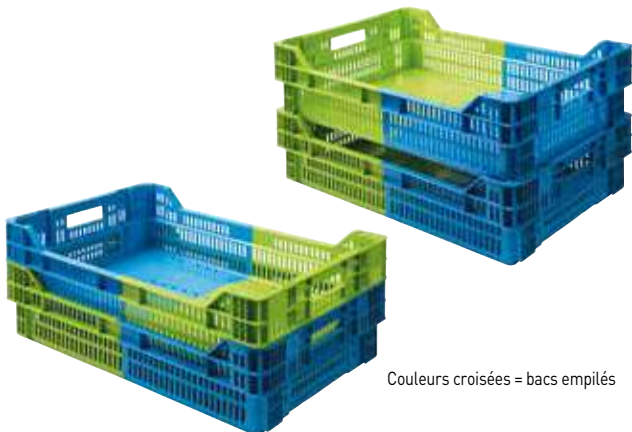
Polypropylène. Gerbable. Ø maxi des assiettes : 250 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Bac	400	300	320	30	140587	
Couvercle	400	300			140589	



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	
600	400	244	45	140508	



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	
600	400	200	32	1,84	149103	
Couvercle					510368	



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	
②	600	400	232	45	2,13	510205	



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	
Couvercle adapté							511023	



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	
Bleu	600	400	230	467471	
Vert	600	400	230	467472	
Blanc	600	400	230	467473	
Jaune	600	400	230	467474	
Bac 55 L					
Rouge	600	400	330	467475	
Bleu	600	400	330	467476	
Vert	600	400	330	467477	
Blanc	600	400	330	467478	
Jaune	600	400	330	467479	



MANNE PATISSIÈRE

PE. Fond plein et parois ajourées. Coloris gris. Dimensions intérieures 556 x 358 x 104 mm

L mm	l mm	H mm	C.L.	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	120	20	1,2	511002	



BAC GERBABLE EMBOÛTABLE

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	



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	
Jaune	600	400	150	29	1170	511115	
Jaune	600	400	240	45	2030	511124	
Jaune	600	400	320	61	2330	511132	
Jaune	600	400	410	80	2680	511141	



MANNE GERBABLE EMBOÛTABLE 70L

Manne pour pains courts, pains spéciaux, bâtards. Fond et parois ajourés. Dim. : 600 x 400 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	400	70	511020	



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	



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	



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris. 4 roues polyamide dont 2 avec frein.

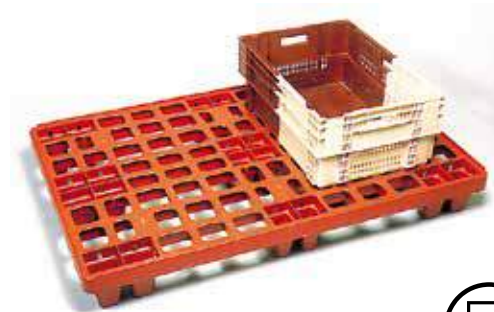
L mm	l mm	H mm	Charge Kg	Ø roue mm	Code	Prix HT
620	420	128	250	100	140523	



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	



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	



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Couleur brique.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	300	265	30	149102	



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	



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	
Couvercle pour conteneur	505	32		510517	
Socle roulant pour conteneur	464	168	90,7 kg	510518	
Conteneur complet avec couvercle et socle				510520	



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	
420	330	630	60	140487	
510	405	700	90	140491	



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
550	350	50	140477	



CUVETTE RONDE

En PEHD. Coloris : blanc.

Ø mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
390	125	9	140462	
430	175	14	510503	



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	
290	280	13	Bec verseur, gradué	510507

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	
620	420	300	60	140435	
800	520	400	100	140439	



CORBILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène. Avec poignée. Fond plein.

L mm	l mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
530	360	320	45	140565	
630	450	320	60	140567	
800	520	400	100	140571	



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE

En polyéthylène. Coloris : blanc.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
425	270	645	140605	



CHARIOT À INGRÉDIENTS

Chariot très robuste.

Couvercle en PET transparent pour la visibilité du contenu.

Surfaces lisses, coins arrondis faciles à nettoyer.

Roues larges (Ø 75 mm) et pivotantes pour déplacements aisés. Se glisse sous les plans de travail.

Capacité : 89 L. Polyéthylène épais. Poids : 12.5kg.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
610	470	672	89	510512	



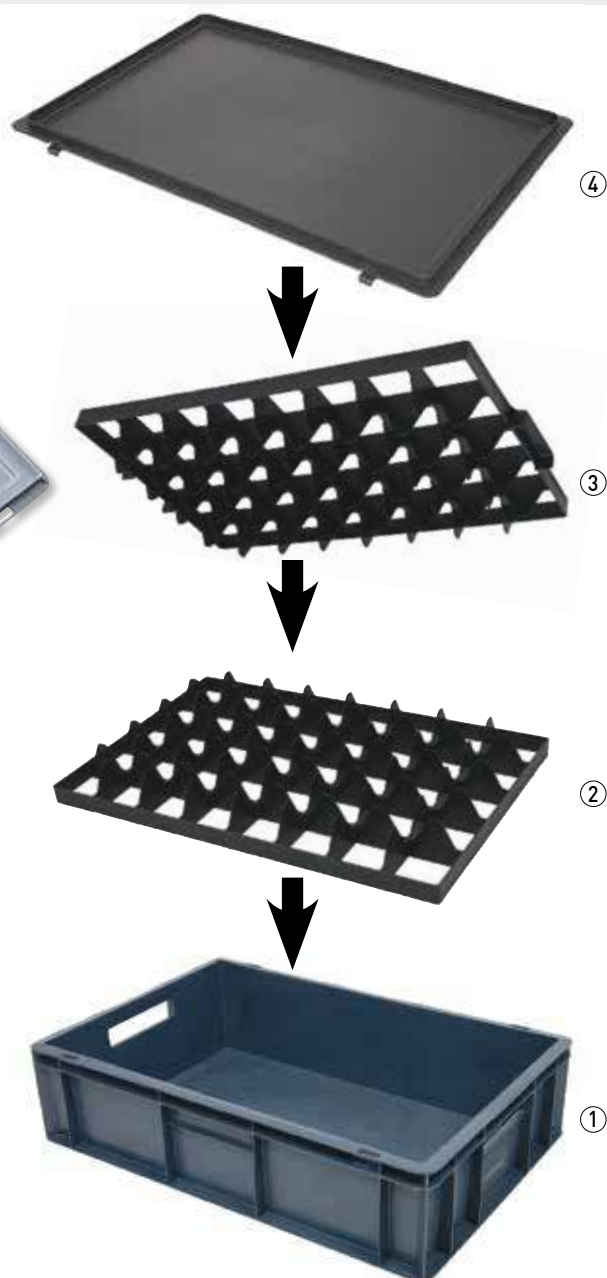
RETROUVEZ LES PELLERIES À INGRÉDIENTS
DANS LE CHAPITRE
DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE





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.



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	

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	

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	

- 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	
Poignées	40	67x67	65	140731	

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 80 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	24	85x88	80	140722	
Poignées	24	85x88	80	140732	

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 100 MM

Modèle	Nbre alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	15	105x114	100	140723	
Poignées	15	105x114	100	140733	



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	
600	400	Oui	140709	



GERBABLE

BACS À VAISSELLE

Stockage d'assiettes jusqu'à 250 mm de diamètre. 2 poignées ouvertes.
Le couvercle à charnière vendu séparément protège des souillures. Polypropylène gris à bords renforcés.

Modèle	Dim. ext. mm	Dim. int. mm	Code	Prix HT
Bac	400x300x270	355x255x260	140586	
Couvercle	400x300x19	-	140588	

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.

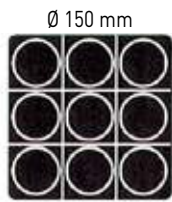
Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

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.

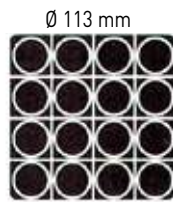
1

MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



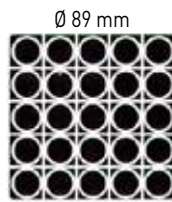
Ø 150 mm

9 compartiments



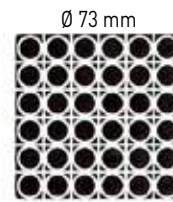
Ø 113 mm

16 compartiments



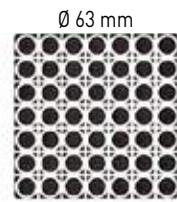
Ø 89 mm

25 compartiments



Ø 73 mm

36 compartiments

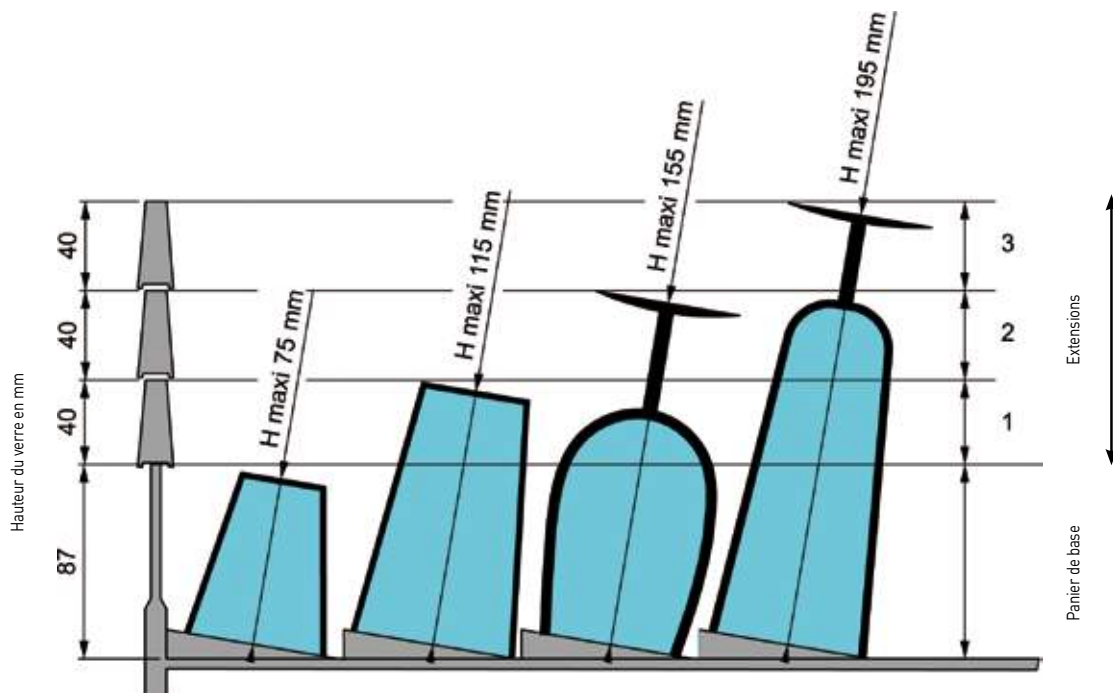


Ø 63 mm

49 compartiments

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	



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



CASIER 9 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	100	140862	



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	65	100	815049	



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	100	815016	



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	



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	



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
115	115	45	16 compartiments	815516
91	91	45	25 compartiments	815525
75	75	45	36 compartiments	815536
65	65	45	49 compartiments	815549



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	



CASIERS DE LAVAGE



CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

Lavage des couverts de table en vrac. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille : 10 x 10 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	812010	



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	



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	



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	



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Permet de protéger la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	Code	Prix HT
510	510	816550	



CLIPS DE COULEUR

A clipper sur un ou plusieurs côtés des bacs à verre pour identification rapide du modèle de verre stocké.

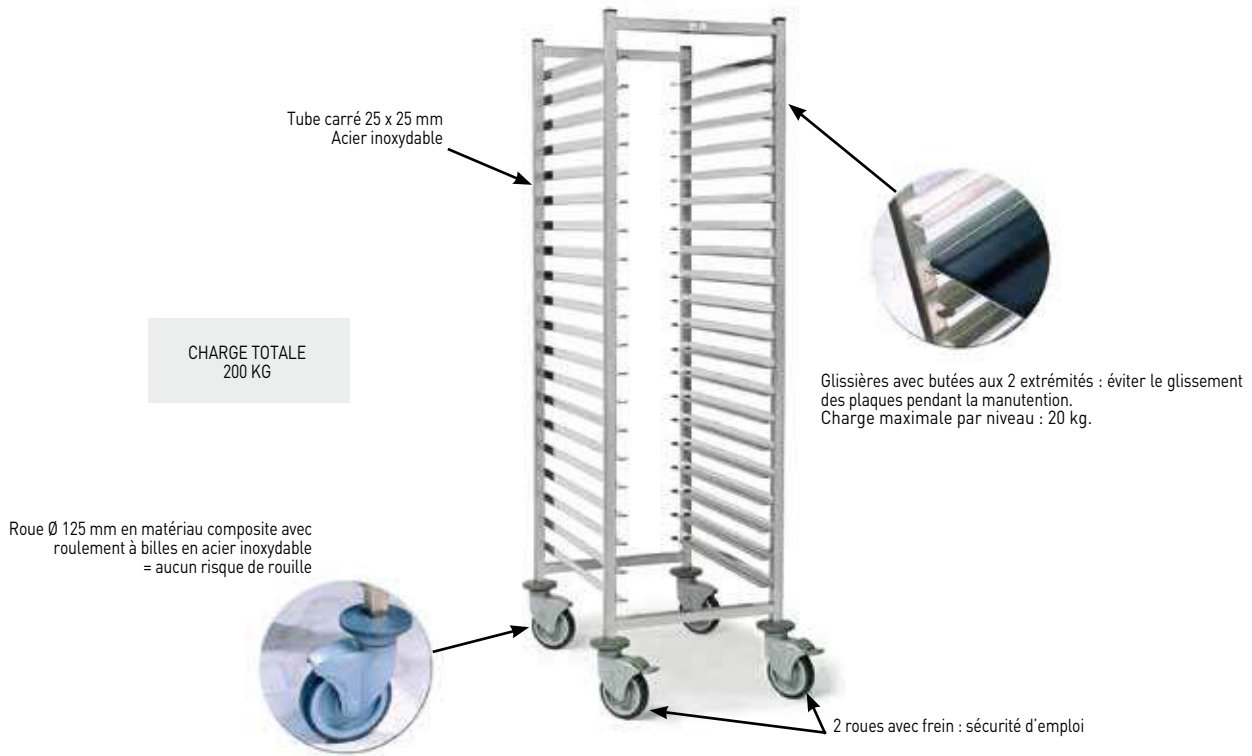
Coloris	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Le paquet de 10					
Blanc	80	40	20	817015	
Bleu	80	40	20	817016	
Vert	80	40	20	817017	
Rouge	80	40	20	817018	
Jaune	80	40	20	817019	



CHARIOT POUR CASIER

Monté sur 4 roues pivotantes. Coloris : gris. Poignée vendue séparément.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Chariot seul	540	540	50	140761	
Poignée en acier inoxydable	510	760		140766	



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	
20	400	75	700	530	1790	772120	
20	400	67	700	530	1650	772420	

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	
20	600	75	500	730	1790	772220	



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	



CHARIOT A GLISSIÈRES 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	



CHARIOT GASTRONORMES OPTIMO

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	P mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1							
15	325	89	460	630	1650	775415	
20	325	75	460	630	1790	775520	
GN 2/1							
15	530	89	660	750	1650	774415	
20	530	75	660	750	1790	774520	



CHARIOT BAS

Dessus insonorisé pouvant servir de plan de travail mobile ou de support pour machine. Glissières avec butées pour plaques et grilles. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Acier inoxydable.

Format mm	L mm	l mm	H mm	Nbre niv.	Espace entre niv.	Code	Prix HT
400 x 600	630	460	900	8	72	770508	
GN 1/1	630	460	900	7	89	771506	



FACILITE LA POSE DES HOUSES



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	



CHARIOTS RENFORCÉS POUR CHARGES LOURDES



CHARIOTS GASTRONORMES EXCEPTIO

A arceaux cintrés avec renfort central. Butoirs maintenant les grilles, plaques et bacs. Charge maxi par glissière : 20 kg. Charge maxi par chariot : 250 kg. Tubes carrés 25 x 25 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite dont 2 avec freins. Acier inoxydable.

Modèle	Nbre Niv.	L mm	l mm	H mm	Espace entre niv.	Code	Prix HT
GN 1/1	20	630	460	1700	67	775720	
GN 2/1	20	750	660	1700	67	774720	
GN 2/1	15	750	660	1700	89	774715	



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	
790	590	1790	16	779110	



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	



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	
870	729	900	8	72	770808	



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	



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	



CHARIOT PORTE-CUVES INOX

Chariot à hauteur ajustable : cuve à bonne hauteur de travail.
Convient pour tous récipients (bassines, cuves...) et compatible avec la plupart des cuves de batteur jusqu'à 80 litres de contenance.
Bord en fil avec revêtement anti-glisse pour bien caler le récipient.
5 roulettes dont 2 avec freins.
Colonne, piston et support de cuve en acier inoxydable.
Structure du pied en matériau composite.

Ø mm	Code	Prix HT
555	779101	

- 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	
96 assiettes	700	700	1820	150	798896	



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	
Pour chariot 96 assiettes Réf. 798896	798805	



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	



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	



CHARIOTS DE SERVICE

- En acier inoxydable 18/10.
- Plateaux insonorisés
- Charge maximale : 50 kg/niveau.
- Très robuste, châssis tube de Ø 25 mm.
- Livré monté.
- Muni de 4 roues pivotantes en matériau composite de Ø 125 mm, dont 2 avec frein.
- Dimensions des plateaux : L 800 x Lg 500 mm. Espace entre les deux plateaux : 590 mm sur version 2 plateaux et 280 mm en version 3 plateaux

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
840	550	960	2 plateaux	778006	
840	550	960	3 plateaux	778406	

Autres dimensions : consulter le catalogue Bourgeat.



CHARIOT UTILITAIRE "X-TRA"

- En polypropylène.
- Esthétique, idéal en salle. Poignées ergonomiques.
- Surface résiste aux chocs et égratignures.
- Angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plateaux larges, permettant de recevoir, des bacs GN 2/1.
- Charge maximale : 136 kg.
- Charge par niveau : 45 kg.
- Muni de 4 roues plastique silencieuses.
- Livré démonté. Montage aisé.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
1030	510	960		140521	



RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS
DANS LE CATALOGUE





CHARIOT À POIGNÉE

4 roulettes à bandage caoutchouc noir, 2 fixes / 2 pivotantes, Ø 100 mm, moyeu lisse.
Plateau en acier embouti renforcé.
Dossier rabattable.
Tapis anti-dérapant et pare-choc de sécurité.

L mm	l mm	Charge max. Kg	Code	Prix HT
740	480	150	149086	



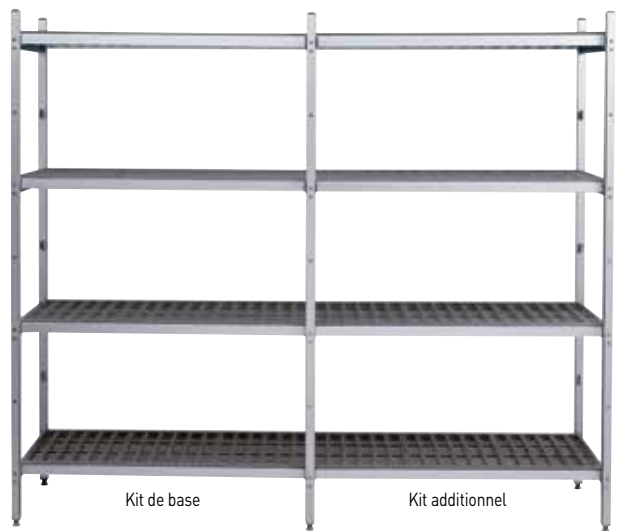
CHARIOT À POIGNÉE

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	



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	
Kit additionnel	905	425	1730	893302	



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	



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	



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	



- 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	

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	
Sherpa FC4					
478	709	632	21	822500	

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	
"Sherpa DP2", avec panier						821200	

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	
530	325	30	-3°C	826003	
530	325	30	-12°C	826004	
530	325	30	-21°C	826005	
600	400	30	-12°C	405015	



JEU DE 4 ROUES

Chape acier inoxydable, Ø 125 mm dont 2 avec freins, pour Sherpa F4, F4C et E8.

Code	Prix HT
822751	



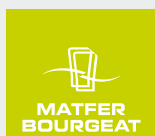
JEU DE 2 ATTACHES

Pour relier 2 conteneurs entre eux.

Code	Prix HT
F3, F4, FC3, FC4	822850
E8	822851



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	

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.



Cuve inox sans odeur
Démontable et facilement nettoyable, elle évite goût, odeurs et déformations sur le corps plastique.



Robuste et stable
Une conception étudiée pour assurer une parfaite stabilité lors des transports.



Avec robinet
Robinet protégé (pas de saillie) pour remplissage de bols, tasses, ...

L mm	P mm	H mm	C.L.	Poids vide Kg	Code	Prix HT
271	440	370	5	6	825205	
284	490	430	10	8	825210	
316	604	437	17	10	825217	

SPÉCIAL TRAITEUR / PÂTISSERIE

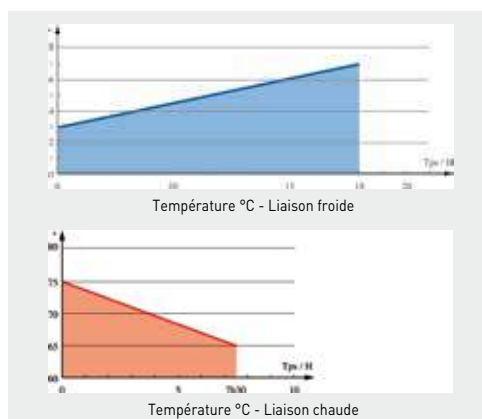
- Capacité : 9 plaques 600 x 400 mm ou 6 bacs 600 x 400 x H 120 mm.
- Parois intérieures lisses.
- Equipé d'un jeu d'échelles amovible en acier inoxydable 9 plaques.
- 4 roues Ø 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec freins.
- Un deuxième module peut être fixé sur le premier pour 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
Conteneur Classic 2 modules sur roulettes		823108

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	



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	
L 380 mm	150508	



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	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



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	



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	
L 385 mm	150510	



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	



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	
750	150504	

- 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	
450	Long	710082	



GOUPILLON

Nylon, manche en polyamide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	



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	



+140
°C

BROSSE DE COMPTOIR

Manche PP. Fibres bleues PE L 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	



BROSSE VAISSELLE MEDIUM

Tirure : 20 mm.

L mm	Ø fils mm	Code	Prix HT
260	0,35	710081	



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide. Stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette monobloc. Support ABS. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	



NETTOYAGE, ESSUYAGE



ANTI-PELUCES

ESSUIE-VERRES ANTI-PELUCHE
100% coton blanchi. 180g/m². Spécial verrerie fine.
Coloris bleu.

L mm	l mm	Code	Prix HT
720	570	130299	Le lot de 18



ESSUIE-VERRE
100% coton, 200g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
700	500	130290	Le lot de 12



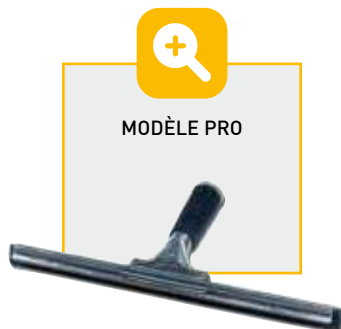
TORCHON 100% COTON
220g/m². Lavable à 90°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
800	600	130300	Le lot de 12

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	



MODÈLE PRO

RACLETTES À VITRES
Raclette caoutchouc.

L mm	Monture	Code	Prix HT
300	Inox	710218	



MOUILLEUR À VITRES
Monture et manche plastique.
Utilisable avec le manche bois code 710204.

L mm	Code	Prix HT
350	Mouilleur	710212
350	Recharge pour mouilleur	710213



RACLETTES À VITRES
Raclette caoutchouc.

L mm	Monture	Code	Prix HT
250	PVC	150467	
350	PVC	150469	



CARRÉ VAISSELLE ÉPONGE
3 couleurs assorties. Lot 5 carrés vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	180	150182	

Le paquet de 5



L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
500	350	Bleu	150213	
500	350	Jaune	150251	
500	350	Rose	150252	
500	350	Vert	150253	
500	350	Blanc	150254	

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.

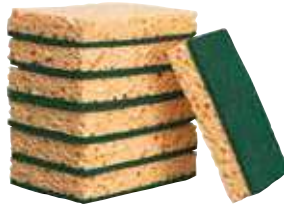


LAVETTES MICROFIBRE

- Tissées au toucher velours, 205 g/m²
- Longue durée de vie, très résistante et grande souplesse d'utilisation.
 - Efficacité supérieure de dépoussiérage.
 - Respect des surfaces délicates.
 - Nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Coloris	Dimensions mm	Code	Prix HT
Vert	345 x 345	710331	

Le paquet de 5



ÉPONGE À RÉCURER

Spécial collectivités. Une face verte récurage normal, une face éponge végétale.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
130	90	28	710348	

Lot de 10



TAMPONS À RÉCURER

Gamme spéciale collectivités.

Coloris	L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
Vert	150	230	9	710342	

Récurage normal Lot de 10



SPIRALE INOX

Pour les récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc...

Poids g	Code	Prix HT
60 Lot de 10	710328	



ÉPONGE VÉGÉTALE

Bordée, blonde. Résistance accrue à l'eau de javel.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
144	95	27	150196	

Lot de 10



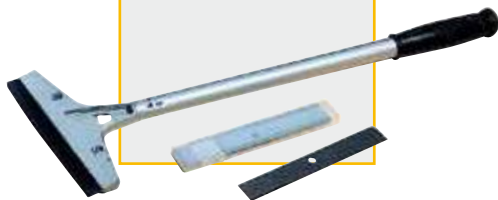
ROULEAU À RÉCURER

Fibre verte. Récurage normal.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	



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	
L manche 400 mm, 5 lames 150 mm	970032	
Lame de rechange en acier trempé		
10 lames 100 mm pour grattoir 970031	150096	
5 lames 150 mm pour grattoir 970032	150098	



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	



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). Fibres rouges L 40 mm. Manche PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	125	70	118318	



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	
Sans manche				
	200	109	118326	
Manche bois				
	1016		118328	



BROSSE-BALAI A FOUR

Balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	
450	118321	
600	118322	
Manche bois, Ø 25 mm		
3000	710205	



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	



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	



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitoné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
210	5	100132	



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitoné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
300	4	100125	



BALAI COCO

Monture composite, douille à vis. Manche 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	



BALAI 1/2 TETE

Monture et douille à vis en plastique. En soie noire.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	



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	
Manche télescopique L 6 m (2 x 3 m)	159010	



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	



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	
2. Aluminium anodisé	1400	150506	



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres bleues	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	
L 380 mm	150508	



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

Fibres blanches	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	
L 385 mm	150510	



PELLE MENAGÈRE

Acier laqué, couleur variable selon arrivage.

L mm	H mm	Code	Prix HT
225	360	710109	



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, agrée 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	
Mitigeur	110	100	40	150005	



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	



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	



BALAYETTES

Soie blanche de 45 mm. Support en bois vernis.

Balayette	L mm	Code	Prix HT
De comptoir	330	118302	
1/2 tête	335	118310	



BALAYETTE COCO

Monture composite, ton naturel teinté dans la masse.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	



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	
325	Blanche	710077	



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	



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	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



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	
750	150504	



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	
Manche bois		
1200	710204	



MOP COTON 220 GR

Qualité professionnelle. 220 gr. Coton 90 %. Support polypropylène résistant. Douille à vis.

Code	Prix HT
150575	



MOP MICROFIBRE EXTRA

Microfibre lavable à 60°C. Eviter l'emploi d'adoucissant ou de produits chlorés.

Code	Prix HT
150579	



MANCHE À VIS POUR MOP

Acier chromé. Embout polypropylène. L 1m40.

Code	Prix HT
150577	



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	



WASSINGUES

Wassingue double. En coton et fibre recyclé. Couleur écru.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	500	10	710232	



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





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	

L totale mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
460	145	16	150602	



MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ

Poignée en polyéthylène pour articles réf. 150561, 150562, 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	



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	
Pince	l 175	150563	



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	



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	



FRANGE POUR LAVAGE A PLAT

En coton et polyester à bouclettes pour lavage des sols. Oeilletons de blocage. Lavage en machine à 40°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150562	



CHARIOT DE LAVAGE

En polypropylène. Équipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.
Anse en plastique. Presse à mâchoire verticale pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563. Roues directionnelles. Poignées réversibles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
645	430	505	150566	

Presse de rechange 150565



PRESSE À MACHOIRE VERTICALE POUR
ESSORER LES FRANGES "FAUBERT"
150564 ET 150563



CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE 20L

Mini chariot compact, cuve 20 litres avec séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. 4 roulettes pivotantes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	220	470	150555	



SEAU 14 L AVEC ESSOREUR

En polypropylène copolymère. Avec anses et essoreur pour Mop coton.

H mm	Code	Prix HT
240	150527	



SEAU ROND 10 L

En polyéthylène bleu. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	205	150578	



SEAU COULEUR 5 L

Polypropylène.

L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
250	170	Vert	150571	
250	170	Rouge	150568	
250	170	Jaune	150573	
250	170	Bleu	150569	

SEAU 12 L

Seau rond, anse chromée. Polyéthylène blanc, qualité non alimentaire, robuste.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	280	710211	



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	



PLOT SÉCURISÉ MOBILE

Plot recto/verso avec indications bilingues français-anglais.

L mm	H mm	Code	Prix HT
270	610	150553	



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	



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	
Policuivre G.M.	1	720312	



Modèle	C.L.	Code	Prix HT
Polargent P.M.	0,15	720301	
Polargent G.M.	1	720302	



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



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	



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	



NETTOYANT VAISSELLE MAIN

Détergent concentré, dosage recommandé : 0,3% (soit 3 g/litre).

	Code	Prix HT
Le bidon de 1 litre	720035	
Le bidon de 5 litres	720036	



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	



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	



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	



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	



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	



FLASH NET DÉGRAISSANT

Dégraissant surpissant toutes surfaces. Élimine sans effort tous types de tâches.



	Code	Prix HT
Le flacon de 750 ml avec pulvérisateur	720004	



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	



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	



NETTOYANT VITRE

Nettoie et fait briller les vitres et surfaces vitrées sans laisser de traces.

	Code	Prix HT
Flacon 750 ml avec pulvérisateur	720039	



NETTOYANTS SPÉCIAUX



NETTOYANT DÉSINFECTANT

Conforme aux normes de désinfection. Biocide de TP2. 3 fonctions en une seule application : nettoyant, dégraissant, désinfectant. Conforme aux tests de normes : EN 1040 Bactéricide (en 5 min à 20°C) EN 1276 Bactéricide (en 5 min à 20°C) NF T72-300 Bactéricide (5 min à 20°C) EN 13623 Bactéricide (en 60 min à 30°C) EN 1275 Fongicide (en 15 min à 20°C).

	Code	Prix HT
NEW! Le spray 750 ml	720200	
Le bidon de 5 litres	720205	



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	



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	



NEW!

PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE

Puissant dégraissant pour bacs de friteuses et autres ustensiles métalliques. Enlève la graisse de cuisson et les brûlures. Idéal pour les friteuses, caquelons à fondue, casseroles grasses ou tous autres ustensiles gras. Aucun besoin de frotter ou de prélever. Conforme à la réglementation des produits de nettoyage et du matériel destinés à être en contact avec des denrées alimentaires.

	Code	Prix HT
100 tablettes de 20 g	720413	



LINGETTES DESINFECTANTES

Pour le matériel et les surfaces. Solution bactéricide et fongicide. Dim. lingettes 200 x 200 mm.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice 200 pièces	720092	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



BROSSE À ONGLES

Fibres dures. Chaînette inox en option.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Brosse	128	45	150518	
Chaînette	1050		150520	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	
550	485	930	Vert	150384	
550	485	930	Jaune	150385	
550	485	930	Rouge	150387	



PÉDALE + ANNEAU PORTE-SAC

Pour poubelle 120 L réf. 150380 à 150387. Galvanisé.
 Montage sur poubelle très facile. Sans outil.

Code	Prix HT
150383	



PORTE-SAC POUBELLE "CLIC-CLAC"

- Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale.
- Mise en place et retrait des sacs très facile.
- Structure en tube inox.
- 2 roues pivotantes Ø 100 mm à bandage non tâchant.
- Pour sacs de 100 et 110 litres.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
590	405	960	857930	

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	

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	



POUBELLE CARRÉE

Poubelle à pédale en polypropylène.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
195	245	225	4	159082	



45 L



70 L



90 L

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

En polyéthylène. Coloris : blanc.
Equippée de roues pour le modèle 106 litres.
Modèle 45 litres adapté pour la boutique.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
410	390	600	45	150370	
500	410	670	70	150371	
500	410	820	90	150372	



- 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	
Avec kit four Réf. 710502	710500	
Sac anticolmatant de rechange	710505	

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	
Avec kit four Réf. 710502	710509	
Sac anticolmatant de rechange	710507	



KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR

Conçu avec des matériaux résistants aux températures élevées, ce kit permet de nettoyer les fours boulangers, grâce à ses tubes emboîtables. Il comprend :

- 1 flexible en acier et céramique, longueur 3m.
 - 2 tubes aluminium avec gaine de protection, L 1m.
 - 1 tube aluminium sans gaine de protection, L 1m.
 - 1 raclette four avec racloir silicone.
- Poids 4,5 kg. Ø de raccord 40 mm.

Code	Prix HT
710502	



- Cartouche filtrante antistatique de grande surface (3m³) spéciale poussières fines /filtration 3 microns.
- Poignée extérieure de secouage manuel du filtre en cas de colmatage.
- Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile.



Aspirateur ASM220 avec option kit four 710502

ASPIRATEUR ASM220

Destiné aux fournils de production supérieure.
Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.
Système de décolmatage DUSTSTOP.
Cuve acier époxy.
2 interrupteurs indépendants.

	Code	Prix HT
Avec kit standard	710512	

Caractéristiques	220 DS
Capacité cuve	20 L
Moteur	2
Puissance	2300W
Débit air m ³ /H	360
Dépression mm H ² O	2300
Niveau sonore	75 db
Largeur	500
Profondeur	560
Hauteur	1000
Poids	31 Kg



ASPIRATEUR POUSSIÈRES

Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...
Livré avec flexible Ø 32 mm, L 2 mètres, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 brosse lg 270 mm, 1 brosse ronde, 1 suceur et 1 filtre primaire.

	Code	Prix HT
Aspirateur	280495	
10 sacs 9L	280491	



ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE

Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...
Livré avec flexible Ø 32 mm x L 2,4 m, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 capteur à eau L 300 mm, 1 capteur à poussière à roulette L 300 mm.

	Code	Prix HT
Aspirateur	280493	
10 sacs 15L	280492	

Caractéristiques	280495	280493
Capacité cuve	9	9/15 ⁽¹⁾
Moteur	1	1
Puissance	580 W	1200 W
Débit air m ³ /H	31,5	40
Dépression mm H ² O	2050	2500
Niveau sonore	-	-
Largeur	340	355
Profondeur	340	355
Hauteur	350	510
Poids	5,8 Kg	7,1 Kg

⁽¹⁾ Eau / Poussière



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	
EK 30	80 m ²	30	510	140	260	6,5	2 x 15 w	50	731110	
EK 80	240 m ²	72	660	140	260	8,5	2 x 36 w	50	731111	

Modèle	W	L mm	Code	Prix HT
Tubes pour destructeurs d'insectes, tubes actiniques.				
EK 16	8	300	730130	
EK 30	15	300	ancien modèle 730131	
EK 80	36	600	730132	
Glu/ EK30	15	400	730133	



INSECTICIDE

Action de choc sur les insectes volants : mites, guêpes, mouches... Odeur discrète et agréable.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730216	



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	
HL 30	80 m ²	2 x 15	588	118	404	5,7	50	730108	



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	



IL EST RECOMMANDÉ DE CHANGER LES TUBES ACTINIQUES DÈS QUE LEUR INTENSITÉ FLÉCHIT AFIN DE CONSERVER L'EFFICACITÉ DES APPAREILS.



NEW!

PIÈGES À RONGEUR

Pâte rodenticide prête à l'emploi contre les rongeurs.

	Code	Prix HT
15 paquets de 10 g	730213	



INSECTICIDE RAMPANTS

Action longue durée. Efficace et rapide, odeur discrète.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730217	



PIÈGES CONTRE LES MITES ALIMENTAIRES

Piège contre les mites alimentaires est doté d'une pastille-appât à base de phéromone. Ecologique et sans odeur.

Dim. cm		Code	Prix HT
6,5 x 30	Le paquet de 12	730212	



PIÈGE CONTRE BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS "BLAT'CLAC"

Convient pour les blattes germaniques et orientales, à disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs, à employer à titre préventif ou curatif, sans produit toxique. Jetable.

Dim. mm		Code	Prix HT
65 x 300	Le paquet de 10	730220	



ANTI INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gachette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi, longue durée contre les insectes volants et rampants : araignées, blattes, cafards, puces...

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre	720107	



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 englées jetables, biodégradables, sans produit toxique.

Dim. mm		Code	Prix HT
190 x 280	Le paquet de 10	730215	



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	
7-7 1/2 S	Blanc	100037	
8-8 1/2 M	Rouge	100038	
9-9 1/2 L	Bleu	100039	



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	
8	467024	
9	467025	



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	
8	466620	
9	466621	



GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260 mm.

Étanche en environnement humide.

Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés.

Lavables en machine, performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C.

Gants conformes CE : EN 511/02X et EN 3888/3222.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
8	773028	
9	773029	
10	773030	



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	
10	468983	



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	
8	460	730254	
9	460	730255	



GANTS LATEX JAUNE

L mm	Taille	Code	Prix HT
300	6/7	730256	
300	7/8	730257	
300	8/9	730258	



+250/
15'
°C

MOUFLES DE PROTECTION THERMIQUE

Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques). En cuir, doublés intérieur tissus, utilisables jusqu'à 250°C.

Modèle	Crispin mm		Code	Prix HT
La paire				
P.M.	100	Moufles	773001	
G.M.	200	Moufles	773002	
P.M.	100	Gants	773011	
G.M.	200	Gants	773012	



PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

100% coton. Extérieur traité pour résister à la chaleur : jusqu'à 205°C. Conforme aux normes suivantes NF EN 420, NF EN 388 : risques mécaniques, NF EN 407 : risques thermiques.

Taille	Code	Prix HT
P.M.	130340	
M.M.	130342	
G.M.	130344	



MANIQUES

En silicone souple, coloris : rouge. Elles protègent les mains jusqu'à 300°C. lors de la manipulation des récipients chauds. Elles sont antidérapantes et assurent une bonne prise en main. Lavables, même en lave-vaisselle pour une meilleure hygiène, elles sont imputrescibles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	130	773025	

La paire



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
S	730030	
M	730031	
L	730032	

La paire

⁽¹⁾ Lavage à la main uniquement



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	
1020	950	Non	Bleu	130155	
1020	950	Oui	Blanc	130150	
1020	950	Non	Blanc	130145	
1020	950	Oui	Noir	130151	
1020	950	Oui	Gris	130152	



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	
1020	900	Chef	1	130135	



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	
750	560	Grand modèle (+ de 1,65 m)	100047	



LITEAU DE SERVEUR

100% coton blanchi 180 g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	



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	Les 10



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	



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	
1150	900	200	315	774001	
1300	900	200	350	774003	



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	

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	



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	
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	



RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE



BOTTES, SABOTS



BOTTES "AUVERGNE"

Botte agro-alimentaire de sécurité. Tige "LongLifeSystem" résistante aux agressions chimiques. Traitée anti-bactérien. Arrière renforcé pour tenir le pied. Protection des malléoles anti-chocs latéraux. Lisse pour faciliter l'entretien. Semelle à crampons autonettoyants, multidirectionnels et à talon marqué, antidérapante sur sols lisses, gras et mouillés. Coefficient d'adhérence > de 65% au standard de la norme [0.25]. Coloris blanc / bleu. Embout acier 200 joules. Tige et semelle PVC. Conforme à la norme EN 345-1 SB.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
36	130536	
37	130537	
38	130538	
39	130539	
40	130540	
41	130541	
42	130542	
43	130543	
44	130544	
45	130545	
46	130546	



SABOTS SUEDOIS NOIR

Semelle bois.

Tige cuir souple sans bride.

Semelle avec relief anti-dérapant.

Sans embout de sécurité. Poids 650 g.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
38	770238	
39	770239	
40	770240	
41	770241	
42	770242	
43	770243	
44	770244	
45	770245	



ULTRA-LÉGER



SABOTS DE SÉCURITÉ E-TECH NOIR

Embout de sécurité en composite 200 joules.
Première de propreté amovible en PVC souple avec relief massant.
Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Absorbant de sol au talon. Lavable à 30°C.
Poids: 180 grammes (T38) Conforme à la norme 20345 : 2004 SRC - S2

Taille	Code	Prix HT
		La paire
36	774136	
37	774137	
38	774138	
39/40	774140	
41	774141	
42	774142	
43	774143	
44/45	774145	
46	774146	
47	774147	



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	
36	280435	
37	280436	
38	280437	
39	280438	
40	280439	
41	280440	
42	280441	
43	280442	
44	280443	
45	280445	
46	280446	

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Spéciales agro-alimentaire.
Possibilité de lavage à l'eau et au savon.
Doublure haute respirabilité et séchage rapide.
Résistance abrasion et acides de transpiration.
Haut de tige matelassé confortable pour les malléoles.
Semelle de marche en polyuréthane, résistante aux graisses et produits de nettoyage.
Embout de sécurité acier 200 joules. Type 52. Tige synthétique respirante, hydrofuge et anallergique. Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20344 : 2011 et EN ISO 20345: 2011 qualité SRC. Poids : 430 g (T42).



SYNTHÉTIQUE,
EMBOÛT ACIER

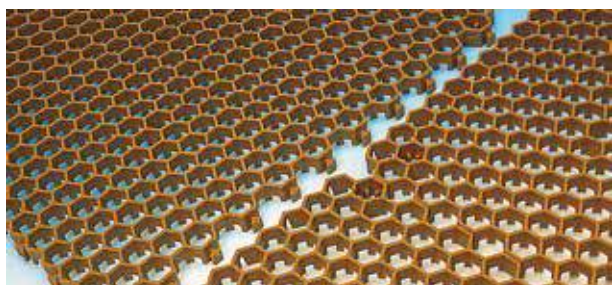


Taille	Code	Prix HT
		Blanc, la paire
36	774036	
37	774037	
38	774038	
39	774039	
40	774040	
41	774041	
42	774042	
43	774043	
44	774044	
45	774045	
46	774046	



Taille	Code	Prix HT
		Noir, la paire
35	280184	
36	280185	
37	280186	
38	280187	
39	280188	
40	280189	
41	280190	
42	280191	
43	280192	
44	280193	
45	280194	
46	280195	
47	280196	

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	



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	

SANITAIRES

KIT WC BROSSE + SOCLE

Ensemble en polypropylène blanc. Brosse fibre nylon blanc.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	350	159083	

NEW!

PORTE BROSSE WC

Porte Brosse en inox, bac de récupération en polypropylène et fibre de la brosse en nylon.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
98	380	159085	

NEW!

PASTILLES URINOIR - SENTEUR MENTHE

Nettoyant à action enzymatique, anti-tartre. Désodorisant à forte concentration de parfum menthe.



	Code	Prix HT
40 pastilles de 18g	720418	

DÉTARTRANT SANITAIRE ET WC

Détartre, nettoie, fait briller, assainit et désodorise les sanitaires, wc, robinets, ...



	Code	Prix HT
75 cl	720049	



GEL WC MENTHE

Nettoie, détartré et fait briller les installations sanitaires.



	Code	Prix HT
1 L	720052	

NEW!

ÉCRAN URINOIR - SENTEUR MANGUE

Avec action enzymatique pour nettoyer l'urinoir et éliminer les mauvaises odeurs. Pics "anti-éclaboussures". Pouvoir parfumant surpuissant senteur mangue.



	Code	Prix HT
10 écrans urinoir	720419	

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	

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	

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
Lenôtre	517
Croquembouches et Le Petit Jérôme	518
Boulangerie et Sandwicherie	519 - 521
Pâtisserie	522 - 527
Traiteurs et réceptions / Glâces, chocolat et confiserie	528 - 529
Cuisine et Cocktails, vins et alcools	530 - 535

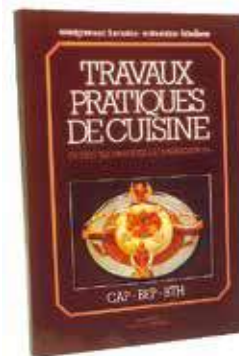


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 384

Code	Prix HT
812065	

LE LIVRE DU PÂTISSIER
de B. Deschamps et J.C. Deschaintre. Edition 2016.

Le livre du pâtissier répond aux exigences des référentiels d'examens les plus récents : CAP - BEP - BAC PRO -BP-MC.
Le livre offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier.
Cette nouvelle édition est enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.

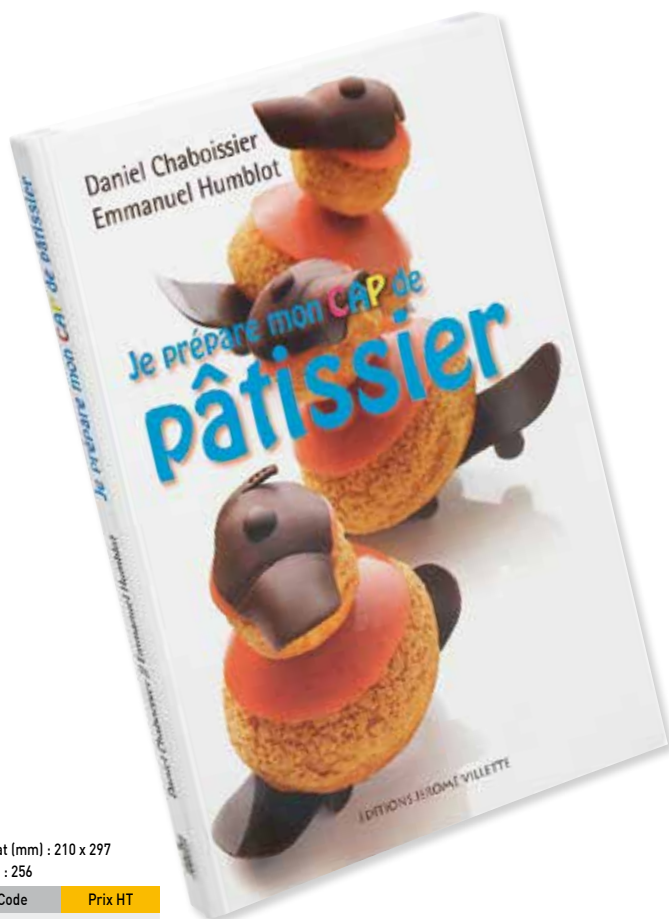


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 320

Code	Prix HT
812120	

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE
de M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Code	Prix HT
820502	

JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER
de Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot.

Cet ouvrage est le "nouveau compagnon" des élèves, des apprentis pâtissiers. Il répond point par point au référentiel du CAP pâtissier.
C'est également une source de référence en vue de la préparation aux autres examens spécifiques de la profession : mention complémentaire, baccalauréat professionnel, brevet technique des métiers...
La progression a été minutieusement étudiée.
Ce livre, divisé en chapitres, permet d'aborder aisément chaque leçon.
Des fiches de synthèse résument à la fin de chaque thème les points essentiels.
De même, une fiche d'exercices en fin de chapitre permet d'évaluer les connaissances technologiques acquises afin de mieux appréhender les objectifs de formation à atteindre.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 127

Code	Prix HT
819134	

TECHNOLOGIE CULINAIRE
de X. Dehove, V. Pasquin, S. Bonnard, G. Sochas, P. Moulin et P. L'Hostes

Livre de l'élève niveau seconde. Comporte 26 thèmes du référentiel Bac Pro traitant des connaissances liées aux produits et préparations de base. Comprend des fiches détachables à compléter par l'élève pour favoriser l'acquisition des compétences.

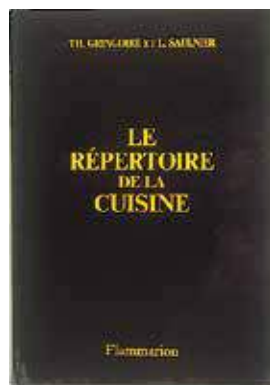


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 498

Code	Prix HT
819162	

TECHNOLOGIE CULINAIRE
de M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Le personnel. Les équipements. Le matériel. Les produits. Hygiène et sécurité.

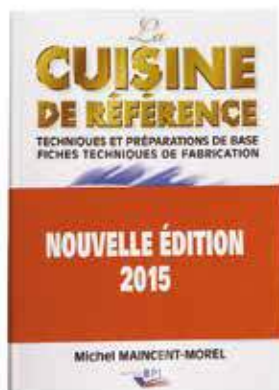


Format (mm) : 130 x 190
Pages : 240

Code	Prix HT
819190	

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE
de Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 1040

Code	Prix HT
819165	

CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS
Techniques et préparations de base - Fiches techniques de fabrication.
de M. Maincent ; Nouvelle édition complète.

Avec plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur, cette nouvelle édition destinée à la formation sera un ouvrage utile pour tous les professionnels.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Code	Prix HT
819132	

GESTION APPLIQUÉE MERCATIQUE
de M. Montargot, V. Bignon, S. Chatelet et C. Rouault

Niveau Bac Pro 2^{ème} année. Livre de l'élève, commun aux 2 Bacs Pro "Cuisine et commercialisation" et "Service en restauration". Ouvrage complet traitant des situations dans les différents types de restauration avec des chapitres détachables sous forme de textes, tableaux à compléter.

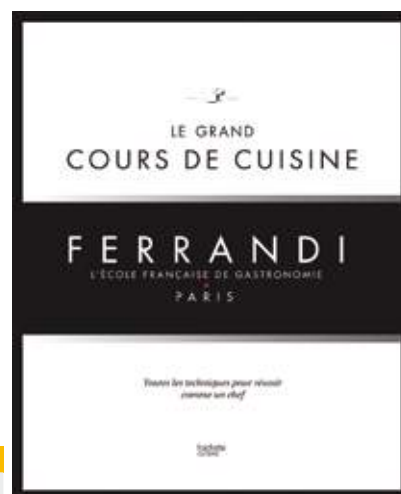


Format (mm) : 295 x 250
Pages : 688

Code	Prix HT
819160	

PÂTISSERIE
De L'École Ferrandi

Tarte au citron, paris-brest, forêt noire... Le savoir-faire professionnel de FERRANDI Paris, accessible à tous ! 1500 gestes, tours de main et techniques. Pâtes, crèmes, décors... Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés pour mettre en application les techniques, ou bien par saison pour pâtisser toute l'année.



Format (mm) : 255 x 310
Pages : 695

Code	Prix HT
819161	

GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Dans ce livre pédagogique, le lecteur trouvera :

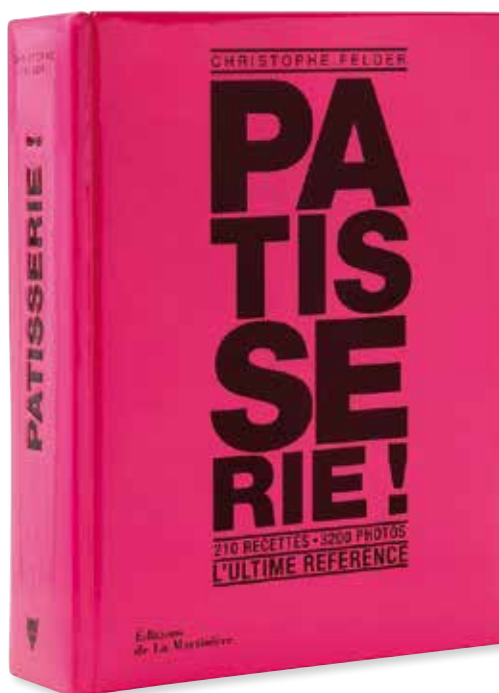
- Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
- Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.
- Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.

Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Code	Prix HT
813065	

PÂTISSERIE !
de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas. Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants. La référence en matière de pâtisserie.

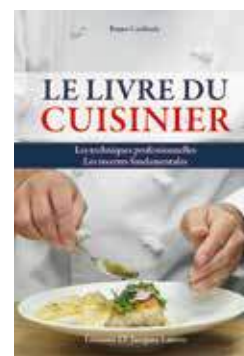


Format (mm) : 170 x 240
Pages : 316

Code	Prix HT
819011	

WORKSHOP : FRUITS
de Thierry Molinengo.

Un recueil d'idées pour des assiettes de fruits gourmandes !
Le chef propose trente planches de fruit, près de quinze techniques de base et soixante techniques avec recettes, avec près de 600 pas à pas.



Format (mm) : 300 x 212
Pages : 840

Code	Prix HT
819163	

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) : 210 x 297
Pages : 288

Code	Prix HT
820503	

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 page 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

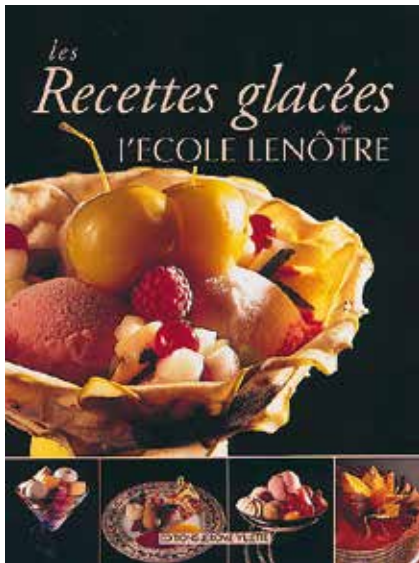
Code	Prix HT
819170	

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	

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	

LENÔTRE HAUTE CRÉATION
de Guy Krenzer

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustoufflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.

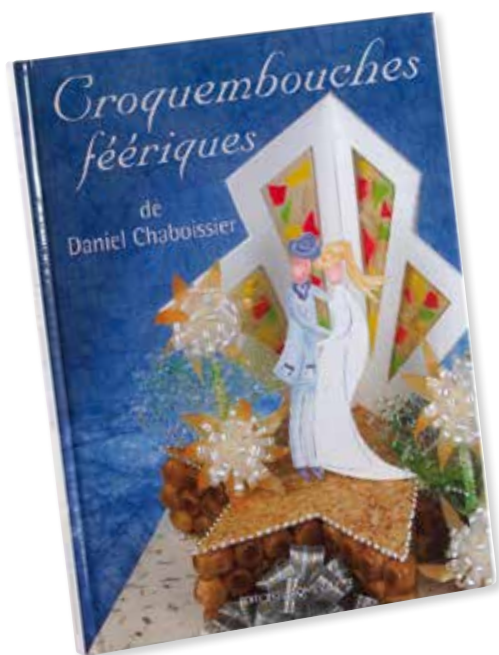


Format (mm) : 220 x 285
Pages : 280

Code	Prix HT
812012	

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.



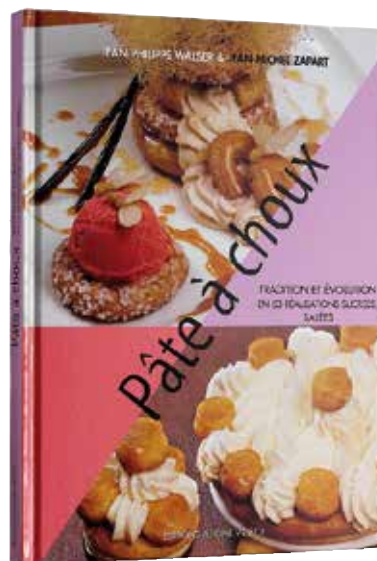
Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Code	Prix HT
812025	

CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES

Dans ce 4^e opus, l'incontournable spécialiste du croquembouche, Daniel Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches qu'il a conçus à l'intention de toute la profession. Vous les découvrirez dans une présentation plus actuelle, avec ce qui a fait le succès des 3 précédents tomes, à savoir : la fabrication de chaque pièce illustrée pas à pas et présentée par des patrons à l'échelle, l'originalité des modèles et la précision des explications.

Tenant compte d'une demande de croquembouches pour d'autres occasions festives que celles traditionnelles, Daniel Chaboissier vous propose aussi des croquembouches plus petits, allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.



Format (mm) : 220 x 290
Pages : 152

Code	Prix HT
812127	

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	

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	

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	

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) : 212 x 270
Pages : 258

Code	Prix HT
813038	

GOURMANDISES SALÉES

de Gaëtan Paris et Stéphane Glacier.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier. Sandwichs, tartines, cakes, salades et autres idées gourmandes feront le régal de vos clients.

Format (mm) : 290 x 216
Pages : 244

Code	Prix HT
811027	

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

Référence pour tous les professionnels du secteur, *Le Grand Livre de la Boulangerie* est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière: Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.



Format (mm) : 210 x 295
Pages : 173

Code	Prix HT
811060	

LE LIVRE DU BOULANGER

de J. Y. Guinard et P. Lesjean.

Un ouvrage clair, utile sur l'apprentissage en boulangerie. Au sommaire : connaissances des matières premières, du matériel, des fabrications, sans oublier la diététique et les calculs professionnels.

Format (mm) : 217 x 305
Pages : 288

Code	Prix HT
819178	

PRATIQUE EN BOULANGERIE

de Gérard Biremont.

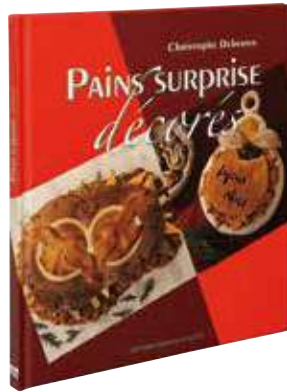
L'ouvrage traite des techniques de base associées aux tours de mains, aux procédés, aux règles de fabrications. Formation pratique pour devenir boulanger en 26 semaines.





Format (mm) : 220 x 250
Pages : 88

Code	Prix HT
820111	



PAINS SURPRISE DÉCORÉS

de Christophe Debersee, champion du monde de Boulangerie 2008.

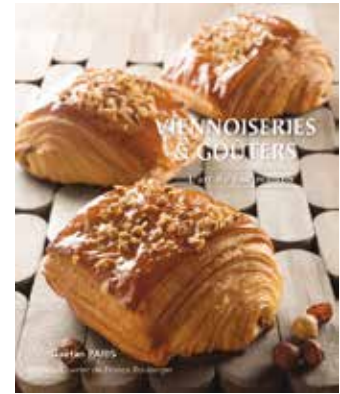
Après le pain surprise traditionnel, en hauteur dans un pain rond, voici des pains, décorés et de diverses formes, amusantes, qui cachent des toasts et navettes garnis pour des cocktails, buffets pour toutes les occasions (anniversaires, Noël, Pâques, différentes fêtes, ...) que propose Christophe Debersee.

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains, ce pâtissier boulanger, sacré champion du monde, dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Boulangers, pâtisseries et traiteurs y trouveront, à coups sûrs, de quoi surprendre les consommateurs, leurs clients.

Format (mm) : 225 x 270
Pages : 270

Code	Prix HT
812189	

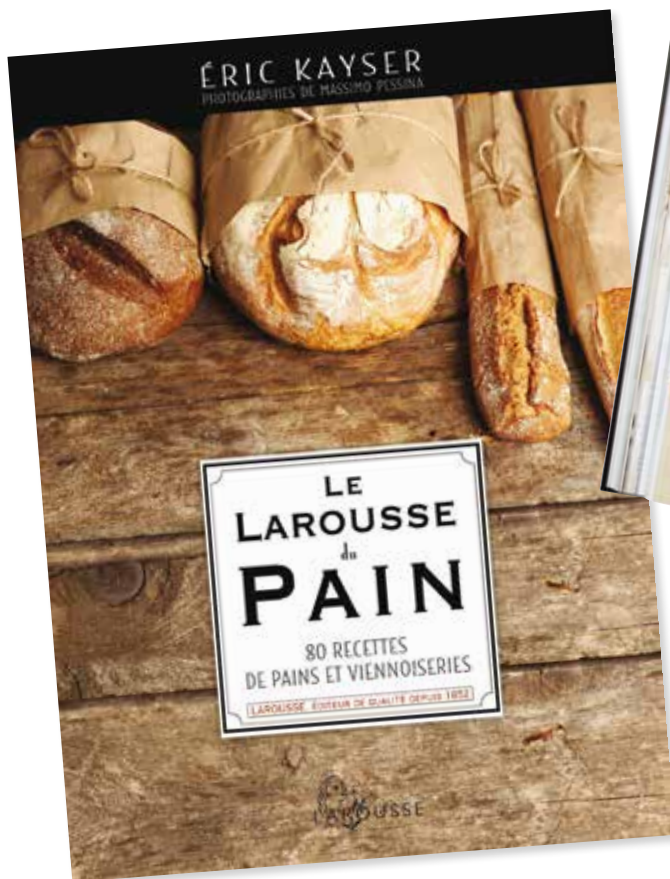


VIENNOISERIES ET GOÛTERS, "L'ART DU FAIT MAISON"

de Gaëtan Paris, MOF Boulangerie

Les gouters individuels, les gouters à partager, les viennoiseries feuilletées, les viennoiseries briochées.

Une gamme de gouters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du gouter ou encore de dessert pour la partie snacking.



Format (mm) : 200 x 265
Pages : 304

Code	Prix HT
816029	

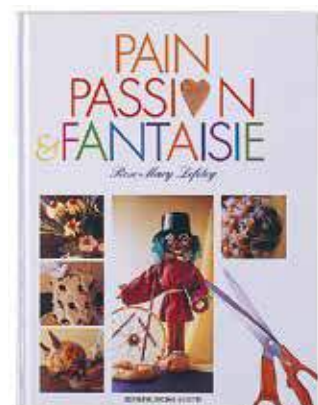
LE LAROUSSE DU PAIN

de E. Kayser.

Réussir chez soi (et sans machine à pain) plus de 80 recettes de pains et de viennoiseries de l'un des meilleurs boulangers de Paris.

- Choix et préparation des ingrédients et du matériel, pétrissage à la main ou au robot, fermentation à la levure ou au levain, façonnage, cuisson : le premier chapitre détaille, pas à pas, toutes les étapes de la réalisation d'un pain.

- Un grand choix de pains à base de farine de blé, bien sûr, mais aussi celle de seigle, de kamut, d'épeautre, de sarrazin ... Des pains du quotidien et des pains gourmandise, mais aussi quelques pains sans gluten sans oublier les viennoiseries.



Format (mm) : 212 x 287
Pages : 103

Code	Prix HT
811024	

PAIN, PASSION ET FANTAISIE

de R. M. Lefetey, formatrice bien connue des professionnels.

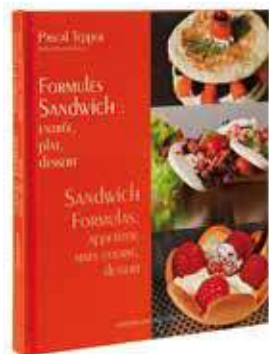
79 pièces de décoration réalisées avec du pain, pour assurer la promotion du pain artisanal avec des vitrines originales et attrayantes.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

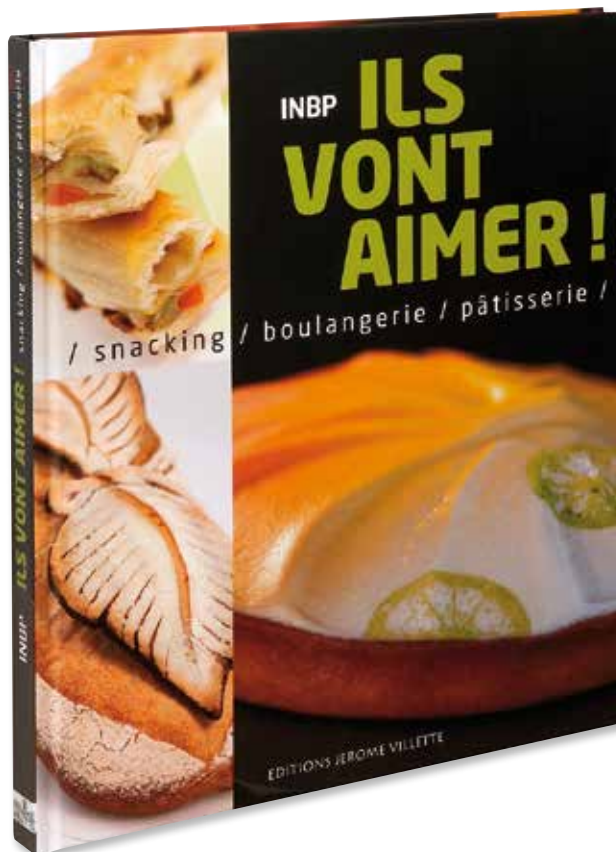
Format (mm) : 220 x 250
Pages : 164

Code	Prix HT
811036	



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	

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.

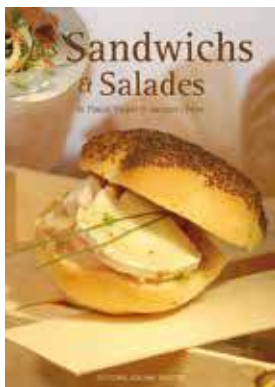


Format (mm) : 220 x 290
Pages : 140

Code	Prix HT
812188	

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.



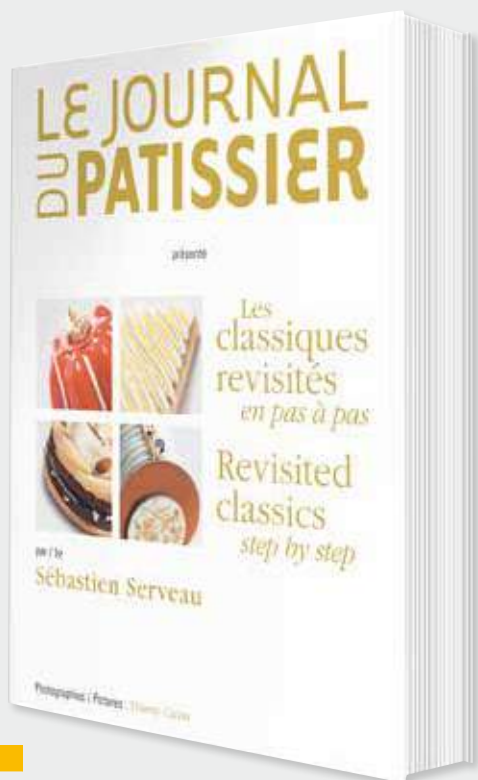
Format (mm) : 215 x 285
Pages : 144

Code	Prix HT
811035	

LES SANDWICHES 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!



BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

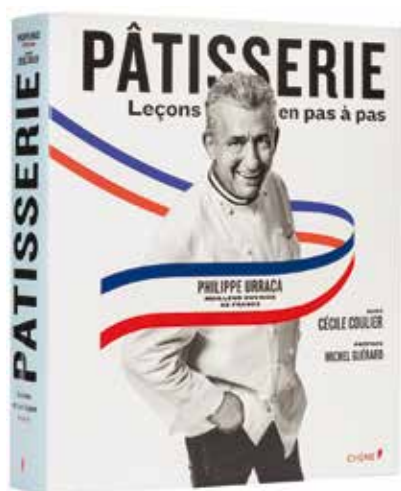
Format (mm) : 190 x 245
Pages : 256

Code Prix HT

812045

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 à 6 étapes.



Format (mm) : 270 x 230
Pages : 503

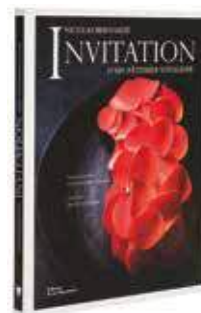
Code Prix HT

812145

PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Découvrez les joyaux de la pâtisserie Française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunies à l'occasion de cet ouvrage.

Tous les classiques de la pâtisserie sont présentés, avec une extrême précision ; chaque recette est détaillée en pas à pas. Toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir vos desserts. Des financiers aux macarons des choux aux cakes, des mœlleux aux entremets... Transmission, créativité et excellence sont les maîtres mots de cet ouvrage qui permettra à chaque pâtissier, amateur averti ou professionnel, de trouver la recette qui 'fonctionne', avec les conseils et les astuces d'un MOF pâtissier.



Format (mm) : 290 x 225
Pages : 208

Code Prix HT

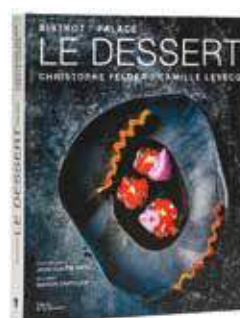
812149

INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR

de Nicolas Bernardé.

L'auteur partage 80 recettes de gâteaux de voyage inspirées de ses escapades et anecdotes aux quatre coins du monde.

Véritable manuel, cet ouvrage aidera à enrichir une offre de cakes, madeines, financiers et autres gourmandises faciles à transporter (ex. : Finger chocolat, banane, citron vert inspiré d'une petite île de Bali, cake chocolat, griotte, groseille créée après un voyage à Las Vegas). Les belles régions de France sont elles aussi valorisées (ex.: Madeleine au miel de Balagne en Corse et cake Plum Framboise de la Vallée des Rois).



Format (mm) : 240 x 285
Pages : 240

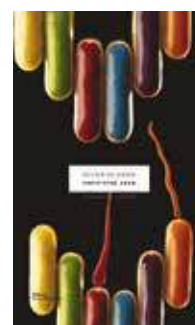
Code Prix HT

813069

LE DESSERT BISTROT/PALACE

de Christophe Felder.

Des pâtisseries gastronomiques aux desserts de bistrot, le chef pâtissier de vous initie à toutes les gourmandises ! 80 recettes à décliner d'un registre à l'autre grâce à la pédagogie de Christophe Felder.



Format (mm) : 189 x 290
Pages : 222

Code Prix HT

813016

ÉCLAIR DE GÉNIE

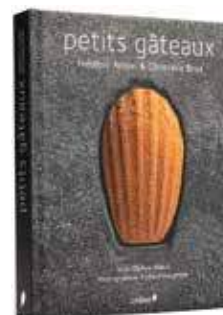
de Christophe Adam.

Des éclairs de génie ! Le talent de Christophe Adam, son univers chic et décalé !

En 65 recettes sucrées et salées, entrez dans l'univers gourmand, graphique et contemporain de Christophe Adam.

Il fait démonstration que la pâtisserie est un art, somptueusement magnifié par les photos de Mathilde de L'Écotais.

Un portfolio d'éclairs spectaculaires.



Format (mm) : 250 x 200
Pages : 275

Code Prix HT

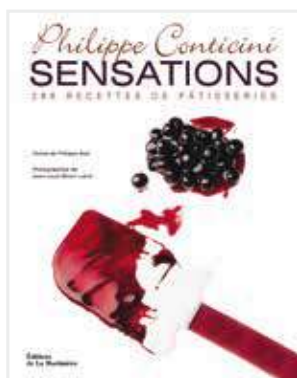
812151

PETITS GÂTEAUX

de Frédéric Anton et Christelle Brua.

Frédéric Anton, chef 3 étoiles du Pré Catelan et Christelle Brua, son chef pâtissier, élue "Pâtissier de l'année", nous livrent plus de 100 recettes de petits gâteaux : sablés, macarons, muffins, cookies, cupcakes, tuiles, gaufres, meringues ect...

Des recettes simples, présentées avec maestria par ce duo de choc, accompagnées des photos de Richard Haughton, qui font de ces gâteaux de véritables petits bijoux sucrés !



Format (mm) : 290 x 230
Pages : 470

Code Prix HT
813005

SENSATIONS
de Philippe Conticini

Sa créativité débordante et sa haute technicité au seul service du goût, du plaisir, simple et vrai, présentées en 288 recettes délicieusement sensationnelles... Des grands basiques (crèmes, pâtes, viennoiseries...) aux grands classiques revus et corrigés (le chou à la crème, le millefeuille, le paris-brest, le saint-honoré...), Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives. En jouant sur les températures (glacé, frais, à température, ambiante, chaud, bouillant...), les textures (croquant, croustillant, laiteux, mousseux, émulsionné, moelleux, ferme, fondant, onctueux, nappant...), les contrastes et les états (solide, liquide, gazeux), il apportera à ses desserts une note explicative sur un aspect particulier de la recette (goût, texture, technique, produit spécifique...).

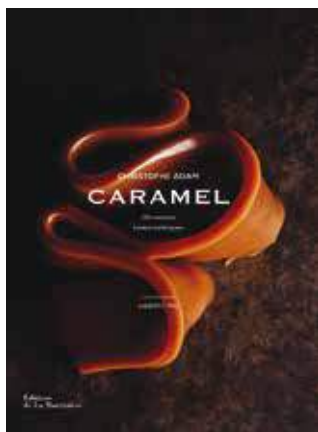


Format (mm) : 220 x 285
Pages : 416

Code Prix HT
813018

HAUTE PÂTISSERIE

Excellence et savoir-faire sont les maîtres mots de l'association Relais Desserts qui rassemble l'élite mondiale de la pâtisserie. Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Frédéric Cassel, Luigi Biasetto ou encore Sadaharu Aoki font partie de ces signatures de prestige. Laisant carte blanche à 90 chefs 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, Empinonados, découvrez ces pâtisseries étonnantes qui illustrent la créativité et la singularité de chacun des chefs Relais Desserts.

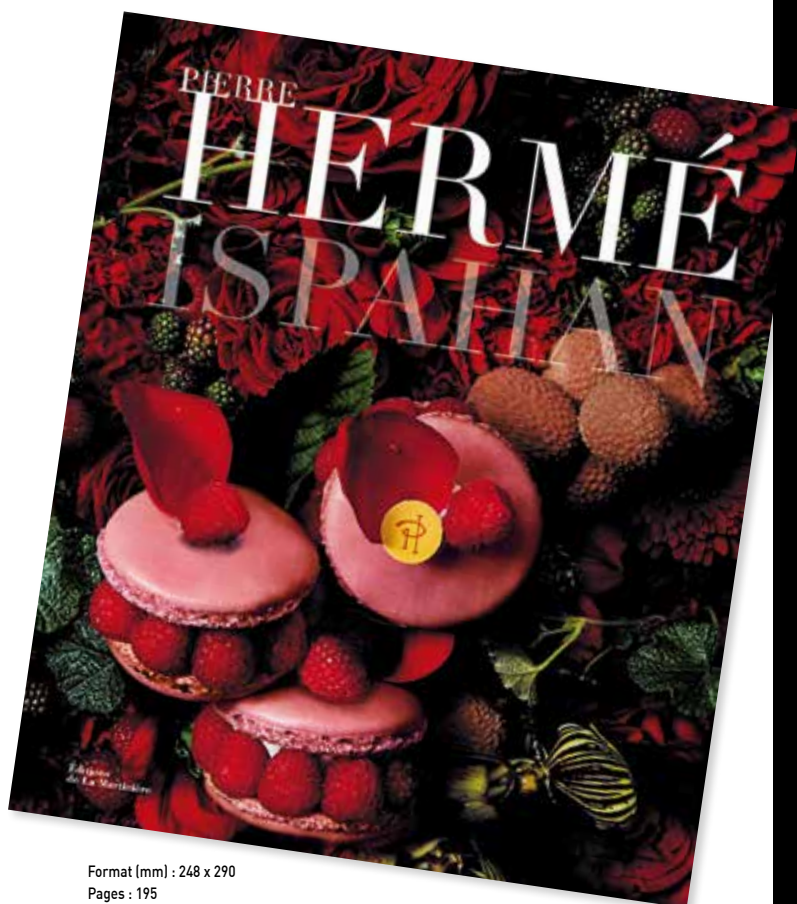


Format (mm) : 230 x 290
Pages : 390

Code Prix HT
813010

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 coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner... gourmandises sublimes par des photographies chics et graphiques. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.



Format (mm) : 248 x 290
Pages : 195

Code Prix HT
813006

ISPAHAN
de Pierre Hermé.

Ispahan. Trois syllabes et autant de saveurs qui font rêver. Dans cet entremets, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement. L'Ispahan est une invitation au voyage qui bouleverse les sens. Un dessert, devenu classique de la pâtisserie, qui s'est attiré tous les suffrages. Nombre d'amateurs, illustres ou anonymes, lui rendent ici hommage. Avec un art consommé de la gourmandise, Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon, chocolat... Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre.



Format (mm) : 247 x 290
Pages :

Code Prix HT
813007

MACARON
de Pierre Hermé.

Macaron au citron caviar, macaron réglisse violette, macaron chocolat whisky pur malt, macaron crème de wasabi et compote de fraise... en une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron. Pierre Hermé réinvente les accords classiques, surprend avec des associations de saveurs toujours plus audacieuses et invite à découvrir ses créations les plus récentes, les "Veloutés" garnis d'une ganache au yaourt, et les "Jardins", ces macarons éphémères qu'il égrène au fil des mois. Des recettes uniques, faciles à réaliser grâce aux techniques de base et aux tours de main que le maître détaille pas à pas et en images.



Format (mm) : 227 x 227
Pages : 183

Code	Prix HT
813017	

SENSATIONS CHOUX
de Philippe Conticini.

"Depuis quelques années, je sais que la pâte à choux peut être abordée de mille et une manière : en employant différents liquides et farines, en utilisant différents modes de cuisson. Il était bien sûr fondamental pour moi de respecter les trois étapes incontournables de la réalisation de la pâte à choux : un liquide bouillant avec une matière grasse et un assaisonnement, l'ajout d'une farine, sa cuisson et son dessèchement sur le feu et, enfin, l'incorporation progressive des oeufs. J'ai réfléchi et recherché des sensations et des structures nouvelles innovantes, surprenantes. Mes créations sont harmonieuses et très gourmandes : Briochoux perdus, Tuiles de pâtes à choux au chocolat blanc, Choupaccino de bulles et crème... Voici 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts que vous n'imaginez pas : avec la pâte à choux, le champ des possibles est infini !"



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 250

Code	Prix HT
813068	



PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS
de Stéphane Glacier.

Le nouvel ouvrage de Stéphane Glacier se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu et surtout à la portée du plus grand nombre. Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Dans ce nouvel ouvrage, vous trouverez ses nouvelles et dernières recettes. Pâtes à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux, autant de gammes à nouveau explorées pour vous apporter de nouvelles idées et inspirations.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 260

Code	Prix HT
813062	



TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE
de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en oeuvre pour satisfaire vos clients. Thèmes abordés : viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 195

Code	Prix HT
813066	



NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES

Toujours animé par ce même désir de partager, Stéphane GLACIER, M.O.F. Pâtissier a voulu à travers ce livre apporter des idées de bûches réalisables en entreprise, faciles à mettre en oeuvre, rationnelles tant au niveau de la fabrication que de la vente. Comme dans chacun de ses livres, il a essayé d'être précis, logique, classique mais aussi original pour vous aider à diversifier vos gammes et à satisfaire vos clients.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 272

Code	Prix HT
813064	



PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS
de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 204 x 266
Pages : 246

Code	Prix HT
813052	



BÛCHES ET GOURMANDISES de Stéphane Glacier

Livre de Stéphane Glacier, M.O.F pâtissier, mettant en avant des travaux originaux sur des concepts de bûches de Noël, au niveau des formes et des techniques de montage. Les décors sobres et élégants sont faciles à réaliser. Cet ouvrage correspond parfaitement à la demande actuelle de la clientèle. Des idées de gourmandises de Noël sont également disponibles en fin d'ouvrage afin de vous permettre d'élargir ou diversifier vos gammes pour les fêtes.



Format (mm) : 220 x 297
Pages : 112

Code	Prix HT
812024	



LES MEILLEURES TARTES DE FRANCE Recettes des régions de France expliquées par Daniel Chaboissier.

Les tartes sucrées sont des desserts aimés de tous. Souvent économiques, elles sont facilement réalisables grâce à des explications claires et pédagogiques. Régions Lorraine à Rhône-Alpes, Antilles et autres pays.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 132

Code	Prix HT
812090	

ENCYCLOPÉDIE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES : TOME 1, LA LORRAINE

de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie Confiserie Glacerie Chocolaterie Traiteurs, coordonnée et écrite par Daniel Chaboissier. Suggestion de boisson d'accompagnement par Henri Bourgin.

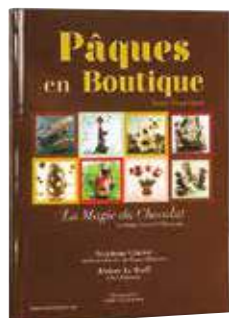
Pour ce tome 1, Daniel Chaboissier met à l'honneur sa Lorraine et nous propose entre autres : les Babas et Stanilas, le Saint-Epvre, l'ambassadeur de Lorraine, le pâté de truites des Vosges, la frouse au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 175 x 248
Pages : 184

Code	Prix HT
813067	



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	



DÉLICIEUX CAPRICES

de Franck Michel, meilleur Ouvrier de France pâtissier 2004. Champion du Monde de Pâtisserie 2007. Préfates de Marcel Derrien, M.O.F. M.Overveis, Daniel Chaboissier et la promotion M.O.F. 2004.

Ce très grand pâtissier qu'est Franck Michel, nous livre ici quelques-unes de ses créations, souvent étonnantes de forme et non moins gourmandes : petits gâteaux, tartes et tartelettes, entremets mais aussi verrines et pièces d'esprit bistrot. Le tout présenté dans un écrin précieux, original. Du bel ouvrage ! Succulent ...

Format (mm) : 244 x 257
Pages : 245

Code	Prix HT
812142	



21^{ÈS}, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSÈRE

8 grands professionnels de la pâtisserie : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató nous offrent une ample vision sur une nouvelle fournée de pâtisseries 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.



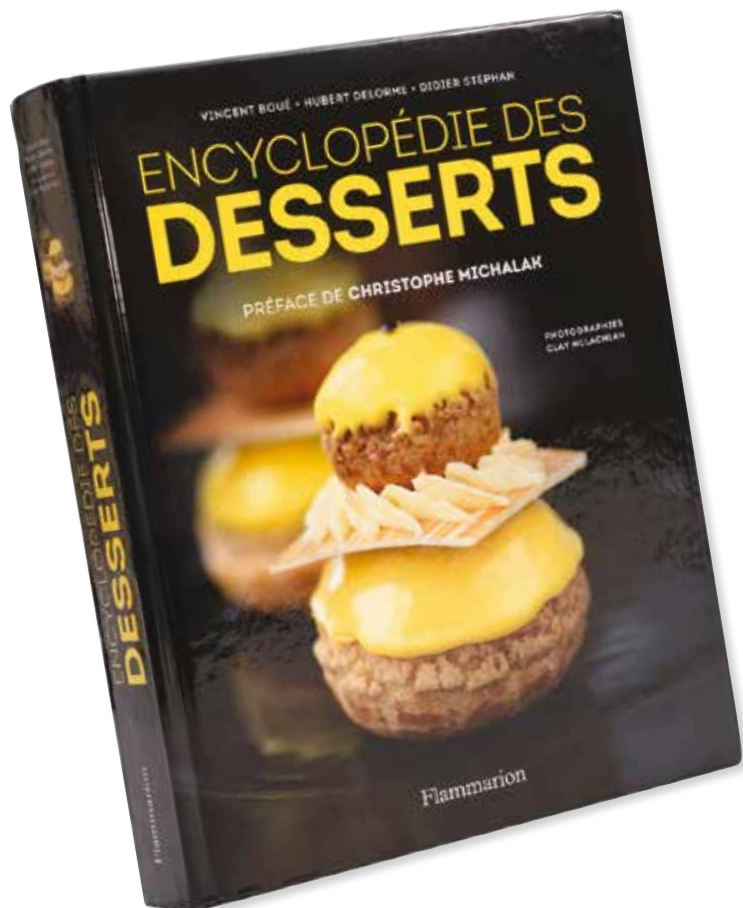
Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Code	Prix HT
813065	

PÂTISSERIE ! de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas.

Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants. La référence en matière de pâtisserie.



Format (mm) : 196 x 245
Pages : 479

Code	Prix HT
813002	

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	

RÊVES DE PÂTISSIER

de Pierre Hermé.

Baba au rhum, fraiser, paris-brest, éclair, financier, kugelhöpf... Pierre Hermé nous livre les secrets de 50 grands classiques de la pâtisserie. Il s'attache à l'histoire de ces desserts mythiques, reproduit chacun d'eux dans sa version originale, puis le réinterprète "à sa façon" avec le talent qui lui vaut le qualificatif de "Picasso de la pâtisserie". Car chaque dessert est pour lui un nouveau défi : les petits pois s'invitent dans les macarons, le gâteau Forêt-Noire se mue en une glace plantée d'arbres et hérissée de chantilly... Avec ses créations originales, Pierre Hermé apporte sa note personnelle à l'éternel débat entre anciens et modernes ; il nous offre en 100 recettes un panorama du patrimoine sucré international.



BILINGUE
FRANÇAIS
ESPAGNOL

Format (mm) : 245 x 327
Pages : 319

Code	Prix HT
812154	



AU COEUR DES SAVEURS

de Frédéric Bau.

La créativité de Frédéric Bau l'incite à expérimenter toutes les combinaisons possibles de saveurs et de textures.

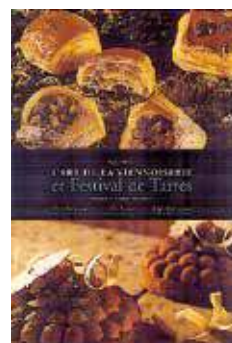
Il visualise la pâtisserie comme un éventail, ample et versatile, comme un exercice de liberté et de fantaisie, et pour cela il parcourt les diverses possibilités que celle-ci lui offre. Ainsi nous trouvons dans ce livre, à côté des tartes et des bonbons, le monde des desserts sur assiette auquel les professionnels de la pâtisserie peuvent apporter leur savoir et leur expérience.



BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

Format (mm) : 218 x 303
Pages : 280

Code	Prix HT
813035	



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	



L'HEURE GOURMANDE DES ENFANTS

de l'École de Boulangerie de Paris.

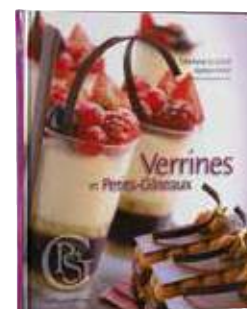
Des suggestions originales pour offrir aux enfants des goûters attrayants, frais du jour, en passant par la boulangerie sur le chemin du retour de l'école. Cakes, sablés, viennoiseries, confiseries sont proposés et buffets d'anniversaire, des montages en chocolat ainsi que des produits liés aux fêtes traditionnelles.



BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

Format (mm) : 230 x 280
Pages : 246

Code	Prix HT
813024	



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	

SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

de Johan Martin.
Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Toutes les recettes ont été créées par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivis du moment, et certainement le plus créatif. Il marie les parfums et les saveurs avec aisance, a un palet affûté, et joue avec les couleurs et le design.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 288

Code	Prix HT
813063	



TENTATION PETITS GÂTEAUX

de J.M. Perruchon, M.O.F. Pâtissier.
Ce livre de grande qualité offre à tous les professionnels, de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage. Une gamme de 54 petits gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités...



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

Code	Prix HT
813060	



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	



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) : 215 x 300
Pages : 384

Code	Prix HT
813051	



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 de rois, la tarte aux pommes, la buche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc. Que des recettes et des nouveautés pour ravir les clients lecteurs afin qu'ils développent leur gammes de produits.



Format (mm) : 205 x 302
Pages : 280

Code	Prix HT
813055	

COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

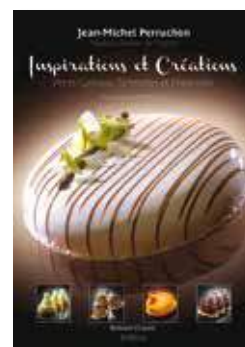
de Jean-Michel Perruchon.
Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "weeding cakes". Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

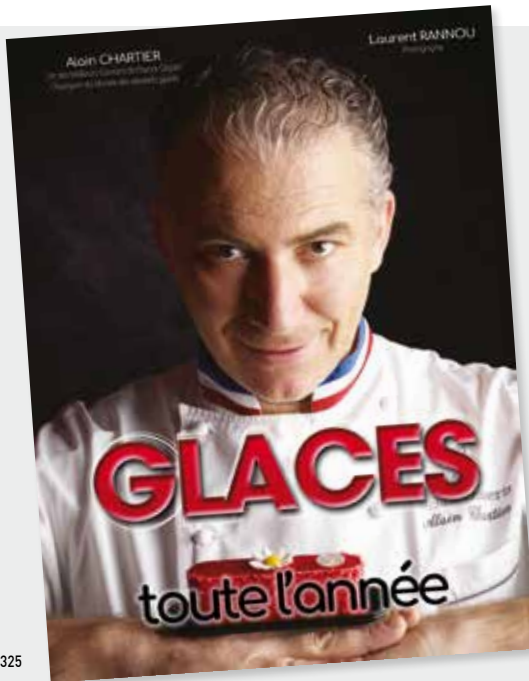
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 336

Code	Prix HT
813056	



INSPIRATIONS ET CREATIONS

de Jean-Michel Perruchon.
L'Ecole Bellouet Conseil propose dans ce nouveau livre une gamme très complète de 61 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets. Toutes les recettes ont été créées par les professeurs actuels de l'Ecole Bellouet Conseil (l'actuel directeur Jean-Michel Perruchon en tête), et par des anciens dont certains sont aujourd'hui Meilleurs Ouvriers de France et Champion du Monde de la Pâtisserie (Guillaume Mabileau, Emmanuel Ryon, Luc Debove ou encore Julien Alvarez). Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités... le tout avec des photographies pleine page et aussi des croquis explicatifs ou des plans de coupe. Un livre bilingue français/anglais qui servira à tous les professionnels désireux de renouveler leur gamme boutique. Texte en français et anglais.



NEW!

Format (mm) : 245 x 325
Pages : 384

Code Prix HT

813008

GLACES TOUT L'ANNÉE

d'Alain CHARTIER MOF et Champion du monde des desserts glacés.

Ce livre est composé d'une première partie de technologie, d'histoire, de techniques de travail, des ingrédients et de la réglementation. La deuxième partie se compose d'un déroulé de chaque mois de l'année au travers de plus de 430 recettes et de 250 photos.



Format (mm) : 207 x 267
Pages : 186

Code Prix HT

813053

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 viedra 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) : 229 x 227
Pages : 257

Code Prix HT

812135

PRALINÉ

de Pascal Caffet.

Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croquant surprenant et au goût puissant. La recette paraît simple, mais il faut bien le savoir-faire d'un grand chef pour apprendre et maîtriser toutes les étapes. Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, et son talent est largement reconnu. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes (Sucettes au praliné, Tartelettes noix caramel, Bar croustille, Croissant praliné, Paris-Troyes...) et autant d'instant de gourmandise.



Format (mm) : 355 x 273
Pages : 278

Code Prix HT

812136

CHOCOLAT

De Pierre Hermé.

Chocolat est un livre unique, à l'image de son titre : simple et pur. Il s'agit d'une invitation à entrer dans un univers de goûts, de sensations, de plaisir, où le Chocolat est roi. Ce livre retrace la délicieuse histoire de la passion de Pierre Hermé pour cette fêce capricieuse. Chaque ingrédient, chaque facette du chocolat semble saisie sur le vif, pour permettre au lecteur de contempler les dernières créations qui font désormais partie du répertoire chocolat de Pierre Hermé.



Format (mm) : 190 x 255
Pages : 224

Code Prix HT

812133

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 plantation de chocolat de la planète et a réuni dans ce carnet de voyage gourmand les plus belles photographies de ces expéditions, ainsi que des recettes savoureuses à partager.



Format (mm) : 192 x 260
Pages : 368

Code Prix HT

812138

LAROUSSE DU CHOCOLAT

sous la direction de P. Hermé.

La bible du chocolat pratique et gourmande, pour découvrir, déguster et préparer le chocolat sous toutes ses formes. Plus de 360 recettes sucrées ou salées, des plus simples aux plus élaborées, pour toutes les occasions. Des recettes inédites, signées Pierre Hermé et par des pâtissiers chocolatiers et des chefs cuisiniers invités. Une partie encyclopédique pour aller plus loin dans la découverte de l'univers du chocolat : son histoire, ses crus, sa dégustation,...



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Code Prix HT

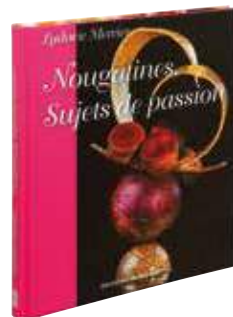
820211

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... Pâtissiers, succombez à ces sujets de passion !



GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE

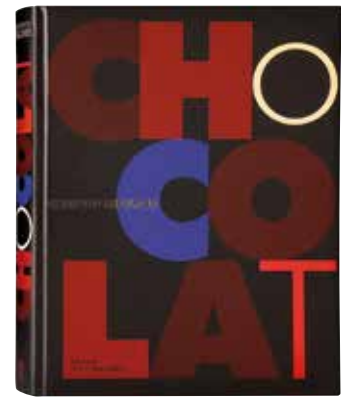


Format (mm) : 245 x 330
Pages : 343

Code	Prix HT
812137	

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	

CHOCOLAT
de Christophe Felder.

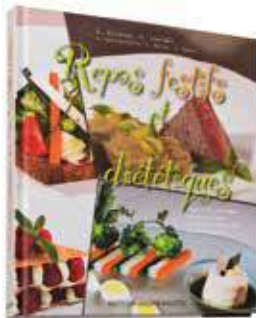
200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, des tours de mains et techniques délicates, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

TRAITEURS ET RÉCEPTIONS



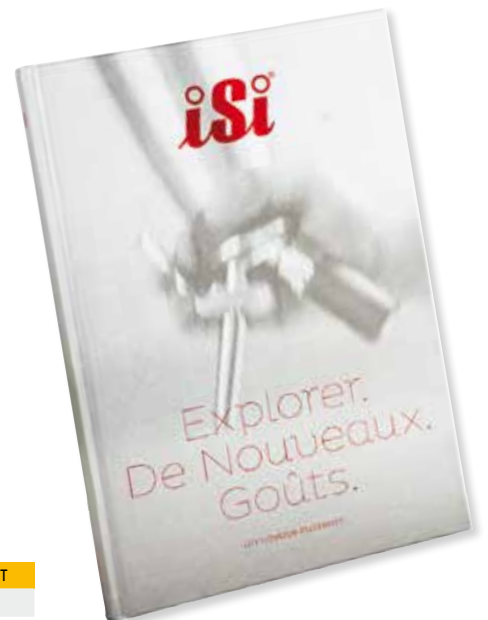
Format (mm) : 252 x 220
Pages : 112

Code	Prix HT
816040	



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	

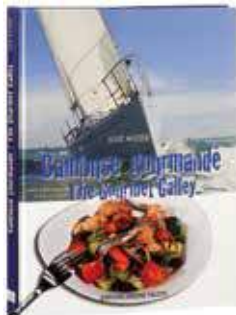
EXPLORER DE NOUVEAUX GOÛTS

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	



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	

CUISINE POUR COCKTAIL
de T. Botella.

Cuisine pour Cocktail illustre la volonté de Tony Botella de rompre avec la conception traditionnelle des pièces pour apéritifs. "Cuisine destinée à être dégustée debout". Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.





Format (mm) : 230 x 270
Pages : 504

Code	Prix HT
819167	

CUISINE LEÇONS EN PAS À PAS
De Guillaume Gomez

Guillaume Gomez s'attache pour chaque recette, détaillée en pas à pas accessibles à tous, à transmettre son savoir-faire, ses conseils avisés, ses trucs et astuces, pour maîtriser parfaitement toutes les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux aux noms d'antan : velouté Dubarry, 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.



Format (mm) : 220 x 282
Pages : 332

Code	Prix HT
816030	

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.

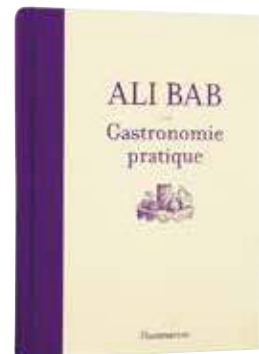


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

Code	Prix HT
816056	

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	

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	

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

La bible de la cuisine italienne : un ouvrage entièrement illustré pour maîtriser les techniques et réussir les recettes incontournables de l'Italie.

- 250 gestes expliqués pas à pas
 - Toutes les techniques indispensables : réussir les pâtes fraîches, la polenta, le risotto, les gressins, les différentes sauces.
 - 8 vidéos pour expliquer les techniques les plus délicates accessibles sur internet ou grâce aux QR codes lisibles sur smartphones et tablettes.
 - 120 recettes illustrées fondamentales de la cuisine italienne : salade de Trévise, minestrone, agneau à la calabraise, spaghetti aux palourdes, risotto au noir de seiche, tiramisu.
 - Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
 - Une auteure pédagogue et passionnée
- Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, Mia Mangolini s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.



Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

Code	Prix HT
816003	

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.



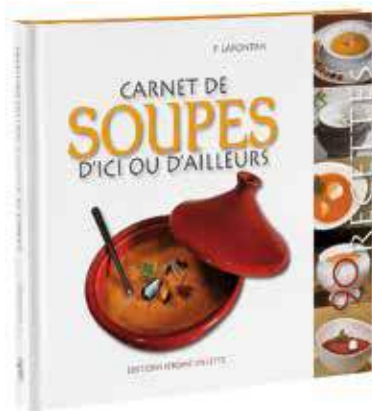
NEW!

Format (mm) : 215 x 277
Pages : 182

Code	Prix HT
816065	

LA CONFRÉRIE DU PÂTÉ CROÛTE

Depuis 10 ans *La confrérie du pâté croûte* organise le championnat du Monde de pâté croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.



Format (mm) : 220 x 197
Pages : 112

Code	Prix HT
820302	

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.

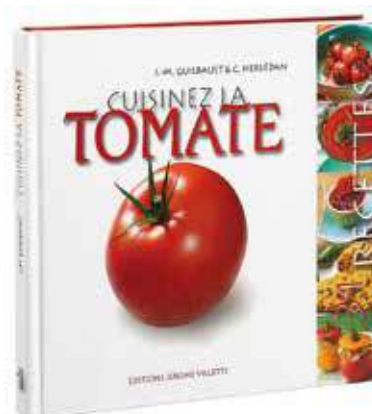


Format (mm) : 131 x 186
Pages : 225

Code	Prix HT
819191	

RÉPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE
de Thierry Marx et Raphaël Haumont.

Plongez au coeur de la structure des aliments !
Le chef Thierry Marx et le physico-chimiste Raphaël Haumont nous proposent de mieux appréhender la cuisine innovante - haute cuisine maîtrisée - grâce à l'approche complémentaire de la matière et des processus physico-chimiques mis en jeu durant la préparation des mets.
Ce répertoire moderne de la cuisine vous permettra de maîtriser les produits, d'innover, mais aussi de sublimer les saveurs, pour le plus grand plaisir du consommateur.

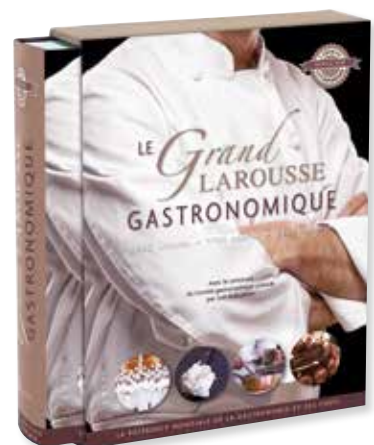


Format (mm) : 220 x 197
Pages : 80

Code	Prix HT
820301	

CUISINEZ LA TOMATE
de J.M. Guilbault & C. Hertedan.

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	

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie. Plus de 4000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2500 recettes dont 500 données par de Grands Chefs. 1700 illustrations. Cette actualisation a été conduite avec la caution d'un comité pluri-disciplinaire dirigé par Joël Robuchon.



Format (mm) : 260 x 193
Pages : 220

Code	Prix HT
816002	

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

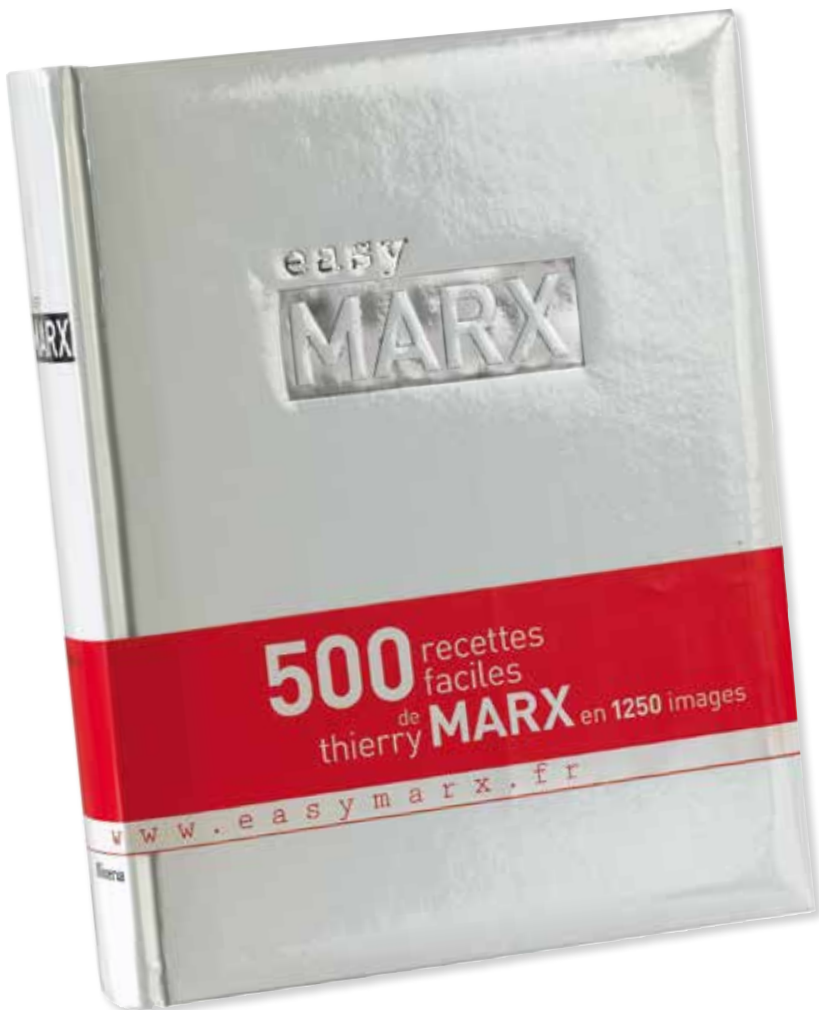
Code	Prix HT
812152	

CUISINE SUCRÉE

de F. Bau, R. Freixa, J. Roca, M. Hofmann, J. Armenteros, M. Estruch, Y. Duytsche, I. Balaguer, A. Janin, A. Balaguer.

Une carte d desserts, aussi attrayante que variée, qui annonce une authentique révolution en cuisine ; près de 80 recettes et plus de 260 formules. Dix chefs sont réunis dans cet ouvrage pour y déployer leur style propre, mis en oeuvre par des techniques innovatrices et des formules épurées ; d'autres constituent un matériel inédit, publié pour la première fois dans ce livre. Une illustration inestimable de l'excellent moment que traverse la cuisine sucrée dans le segment de la restauration, un outil de travail efficace également. Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin et Abraham Balaguer composent une équipe exclusive d'auteurs et nous proposent des plats ou s'exprime leur inépuisable créativité dans le secteur le plus doux de la cuisine. Un magnifique exercice de style, une source d'inspiration dans l'art du dessert.

CUISINE SUCRÉE est un manuel qui prétend dépasser le recueil de recettes d'auteur pour offrir une vision complète et détaillée de ce que la cuisine de desserts produit de meilleur. Chaque formule fait l'objet d'un cours magistral de pâtisserie, que nous dispensent, pas à pas, des professionnels d'exception.



Format (mm) : 225 x 285
Pages : 576

Code	Prix HT
816047	

EASY MARX
de Thierry Marx.

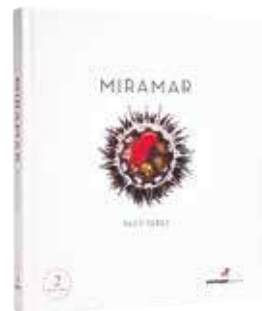
500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ESPAGNOL**

Format (mm) : 240 x 270
Pages : 320

Code	Prix HT
816021	



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'huile, cupcakes, noix de coco à la thai, oeufs brouillés, croissant au foie gras, pomme de terre crémeuse, ceviche, forêt-noire, crème brûlée, pudding de riz, pizza regina, salade cristal, thon escabèche, crêpe suzette...

Format (mm) : 220 x 285
Pages : 408

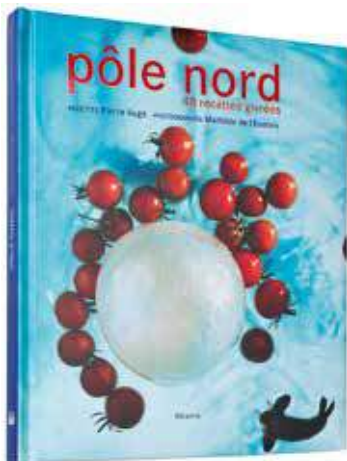
Code	Prix HT
816027	

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 giroldes raisins blancs et noix, filet de rouget aux pommes et aux laccarias), Régis Marcon livre tout son savoir-faire, remarquablement illustré et mis en scène. Un ouvrage précieux et indispensable !





Format (mm) : 226 x 272
Pages : 80

Code	Prix HT
816038	

PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant :
Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pouce avocat, kiwi et crabe...
Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le coeur de saumon confit aux cinq parfums...
Viandes et volailles glacées comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan...
Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...



LA BIBLE DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS

Format (mm) : 142 x 222
Pages : 496

Code	Prix HT
816004	



LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS

de Niki Segnit.

Association, recettes et astuces pour une cuisine créative.
99 ingrédients, 980 paires de saveurs, 250 recettes.



Format (mm) : 155 x 225
Pages : 770

Code	Prix HT
816098	

JE SAIS CUISINER

de G. Mahiot - Edition 2005.

Un livre référence de la cuisine française, nouvelle édition de luxe illustrée. Plus de 2000 recettes de cuisine traditionnelle adaptées aux orientations et aux goûts de la cuisine actuelle.



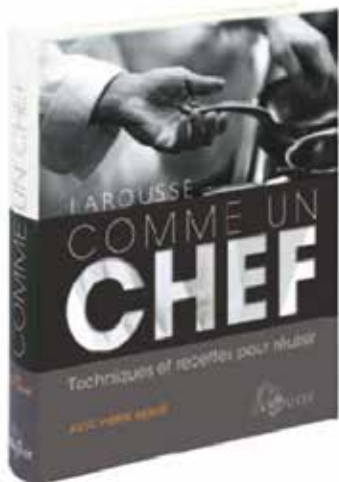
Format (mm) : 192 x 250
Pages : 181

Code	Prix HT
816016	

BREIZH CAFÉ

de Bertrand Larcher.

Breizh Café c'est beaucoup plus que des crêpes bretonnes. "Travailler la matière première", tel est le mot d'ordre de Bertrand Larcher, qui place le respect des produits au cœur de sa cuisine, faisant appel à des producteurs bio régionaux pour s'assurer de la qualité optimale des ingrédients travaillés dans ses restaurants - farine de sarrasin, légumes, poissons et fruits de mer, beurre demi-sel et cidre - dont il met en valeur les nombreux crus.
Dans cet ouvrage, il nous fait partager son approche singulière à travers 60 recettes de crêpes, de galettes et d'autres préparations ou les produits simples de la Bretagne se mêlent à des saveurs variées pour un résultat aussi authentique que surprenant : Galette homard fruits de mer sauce bisque, Galette saumon fumé ikura crème fraîche aneth, Galette sicilienne tomate mozzarella basilic, Crêpe tatin flambée au calvados et cassonade... 60 recettes traditionnelles ou nouvelles élevées au rang de plats d'exception : c'est cela Breizh Café - l'excellence des produits au service de la gourmandise.

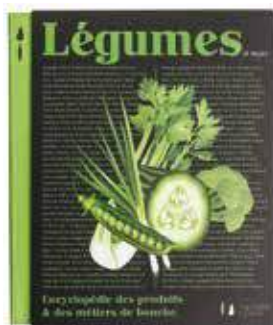


Format (mm) : 229 x 276
Pages : 648

Code	Prix HT
816053	

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	

LÉGUMES
de Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews des jardiniers, maraîchers d'aujourd'hui, le savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque légume), le savoir-faire (culture hors-champ, conservation des produits, etc...), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.



Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511

Code	Prix HT
816069	

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, ...);

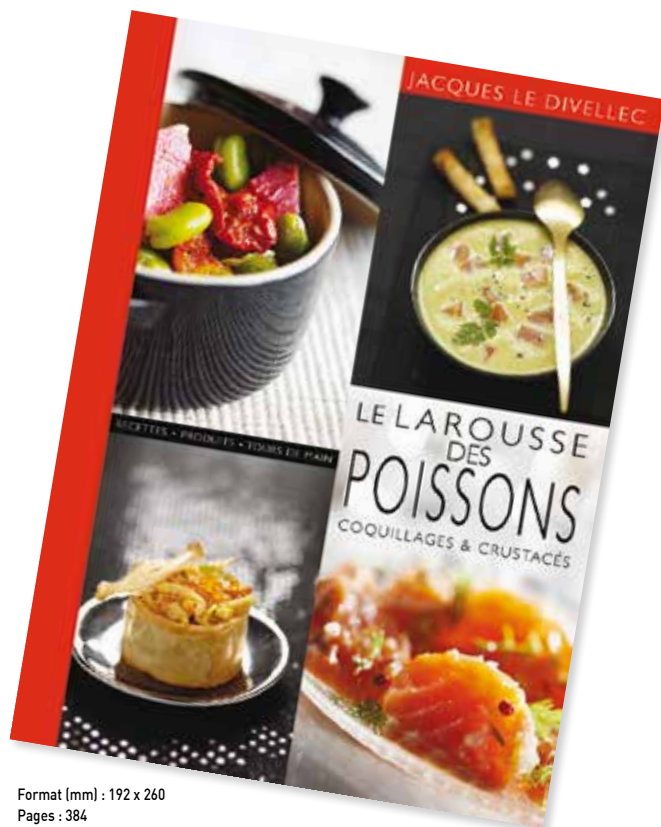


Format (mm) : 228 x 293
Pages : 413

Code	Prix HT
816058	

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	

LAROUSSE DES POISSONS, coquillages et crustacés
de Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. Les différents modes de cuisson sont abordés, les gestes de base pour préparer les poissons sont expliqués pas à pas. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.



Format (mm) : 242 x 290
Pages : 288

Code	Prix HT
816013	

POISSONS
de Jean-François Mallet.

Poissons, c'est l'univers de la pêche, ses traditions mais aussi sa modernité, que Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews de poissonniers, de pêcheurs de chefs d'aujourd'hui, du savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque poisson, techniques de découpe, etc.), du savoir-faire (élevage, pêche en haute mer, conservation des produits, etc.), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Amateurs de poissons : cette bible est faite pour vous !



Format (mm) : 215 x 275
Pages : 304

Code	Prix HT
816023	

MA CUISINE DE BISTROT
de Yannick Alléno.

Yannick Alléno, multi-étoilé, appartient au cercle des plus grands chefs cuisiniers de sa génération. Il invite le lecteur à un retour aux sources. Les plats traditionnels de la gastronomie française y côtoient des créations originales.

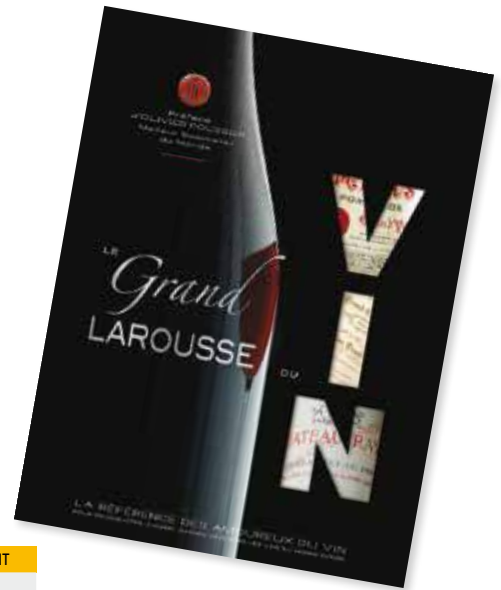


Format (mm) : 260x195
Pages : 220

Code	Prix HT
816059	

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) : 305x230
Pages : 645

Code	Prix HT
818040	

LE GRAND LAROUSSE DU VIN
Préface d'Olivier POUSSIER Meilleur sommelier du monde.

La référence des amoureux du vin, pour reconnaître, choisir, garder, déguster les vins du monde entier. Quand le vin devient une passion il vous invite au voyage, car il y a partout dans le monde des milliers de crus différents. Cependant, il est parfois difficile de s'y retrouver. Cet ouvrage vous aidera à mieux connaître la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification, à aménager une cave, associer mets et vins, et faire le tour des grands vignobles.



Format (mm) : 190 x 250
Pages : 224

Code	Prix HT
816064	

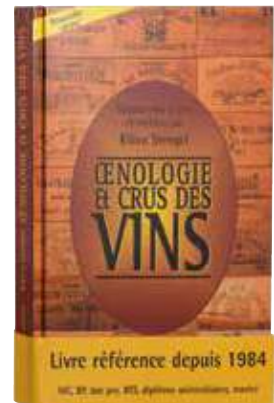
FUMER & SÉCHER
de Turan T. Turan

Ce guide, étape par étape, explique l'art du séchage et du fumage de la viande mais aussi du poisson : de délicieux gravlax de saumon, des saucissons maison... Découvrez toutes les techniques ainsi que les processus plus complexes. Perfectionnez-vous et développez votre propre style.
- Des instructions complètes pour le fumage à chaud et le froid à l'intérieur.
- Maîtriser le salage et les techniques de saumurage, parfait pour réaliser ses jambons entiers.



Format (mm) : 190 x 260
Pages : 624

Code	Prix HT
818026	



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.



Format (mm) : 160 x 192
Pages : 352

Code	Prix HT
818011	

LAROUSSE DES COCKTAILS
de Fernando Castellon.

Réussissez à coup sûr tous les cocktails, même les plus spectaculaires grâce à cet ouvrage très complet : 550 recettes toutes illustrées, alcoolisées ou non, tous les ingrédients, le matériel et les techniques utiles au débutant comme au professionnel.



DITO SAMA 38A

LF

Spaghettini

DO NOT WHERE IN WATER



PIÈCES DÉTACHÉES



Airbox Réf. 011720	Code	Prix HT
2 pastilles ceramique	011721	
Tuyau + support silicone	011722	
Bac écume seul	011723	
Pompe seule 230 V	011724	

Alphamix Réf. 210601	Code	Prix HT
Fouet	210611	
Palette	210612	
Crochet à pâte	210613	
Écran équipé	210616	
Moteur 230 V	210617	
Carte puissance	210630	
Carte commande afficheur	210631	
Cordon carte commande afficheur	210632	
Carter aluminium équipé S2	210634	
Lecteur de vitesse équipé S16	210635	
Capot nu avec lexan	210636	
Couteau	281899	



Alphamix Réf. 210660	Code	Prix HT
Bol inox 8 L	210671	
Fouet	210672	
Palette	210673	
Crochet	210674	
Couteau	281899	
Ecran de sécurité	210684	

Alphamix 5 litres Réf. 210655	Code	Prix HT
Bol inox avec poignée	210680	
Fouet inox	210681	
Palette aluminium	210682	
Crochet à pâte	210683	
Couteau	281899	



Aspirateur spécial boulangerie Réf.710503 et Réf.710506	Code	Prix HT
Suceur four	710508	



Autocuiseur Réf. 013320 SITRAM	Code	Prix HT
Anse pour corps / clips	013229	
Régulateur nouveau modèle	013231	
Poignée supérieure droite	013321	
Panier 8 L	013230	





Autocuiseur Réf. 013204 et 013206	Code	Prix HT
Joint pour autocuiseur	013221	
Bouton	013222	
Poignée + vis	013223	
Valve	013224	
Panier vapeur	013227	

Balance 4 Kg Réf. 252004 et 10 Kg Réf. 252010	Code	Prix HT
Protection cadre plastique	252052	
Plateau en inox	252055	
Aiguille de balance	252058	
Balance 30 Kg Réf. 252030 et 50 Kg RÉF. 252050	Code	Prix HT
Protection cadre plastique	252053	
Plateau en inox	252056	
Aiguille	252059	



Balances électroniques DW, APS, AFS, EM et MMI	Code	Prix HT
Adaptateur secteur	252250	
Batterie rechargeable	252251	



Balances SW, TX	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SW, TX	252256	
Adaptateur SW, TX	252253	
Carte processeur principal SW, TX	252261	
Carte processeur clavier SW, TX	252262	
Face avant SW	252268	
Capteur IP-95 10 kg pour SW6	252280	
Capteur IP-95 20 kg pour SW15	252281	

Balances SCW, TF60, TF150	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SCW, TF	252256	
Adaptateur SCW, TF	252254	
Carte processeur principal pour SCW, TF	252265	
Face avant pour SCW	252271	
Capteur L6D-C3 100 kg pour SCW60, TF	252283	
Capteur L6D-C3 200 kg pour SCW150, TF	252284	
Prise DIN pour SCW, TF	252292	

Balances SF, TF30	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SF, TF30	252256	
Adaptateur SF, TF30	252254	
Carte processeur principal pour SF avec indicateur ABS	252264	
Face avant pour SF avec indicateur ABS	252270	
Afficheur complet SF	252291	
Prise DIN pour SF, TF30	252292	





Balances SX	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SX	252256	
Adaptateur SX	252254	
Carte processeur SX	252263	
Face avant SX	252269	
Capteur L6D-C3 20 kg pour SX15	252282	

Balances SM	Code	Prix HT
Batterie rechargeable SM	252256	
Adaptateur SM	252266	
Face avant SM	252272	
Face arrière SM	252273	
Batterie rechargeable SM	252256	



Balances SK	Code	Prix HT
Carte processeur principal SK	252267	
Face avant SK	252274	

Blender Réf. 212021	Code	Prix HT
Couvercle	212121	
Bol (verre)	212120	
Joint	212123	
Couteau livré avec 212123	212124	
Collier plastique	212125	
Protection clavier plastique	212126	
Entraineur	212128	



Cadres superposables	Code	Prix HT
Jeu de 4 coins de rechange, jaune, H 10 mm	370151	
Jeu de 4 coins de rechange, rouge, H 15 mm	370152	
Jeu de 4 coins de rechange, noir, H 20 mm	370153	

Conteneurs isothermes Réf. 526040 et 526051	Code	Prix HT
Joint d'étanchéité	526046	
Poignée plastique	526047	
Charnière	526048	



Coupe-frites Réf. 072605	Code	Prix HT
Couteau et poussoir 6 x 6 mm	072615	
Couteau et poussoir 8 x 8 mm	072617	
Couteau et poussoir 10 x10 mm	072619	
Couteau coupe-frites 6 x 6 mm	072630	
Couteau coupe-frites 8 x 8 mm	072632	
Couteau coupe-frites 10 x 10 mm	072634	
Poussoir 6 x 6 mm	072645	
Poussoir 8x 8 mm	072647	



Coupe-légumes "Le Rouet" Réf. 215131	Code	Prix HT
Jeu de couteaux 2 mm	215132	
Jeu de couteaux 3 mm	215133	
Jeu de couteaux 6 mm	215134	

Coupe-légumes R301 et R301 ULTRA	Code	Prix HT
Bloc moteur R301 Ultra	210713	
Cutter inox avec couvercle + couteau	210714	
Coupe-légumes R301 - R301 Ultra sans disque	210716	



Coupe-tomates Réf. 215710	Code	Prix HT
Bloc-lames, écartement 6 mm	215720	
Flasques latérales vertes	215721	
Jeu de 4 pieds ventouses	215722	
Peigne de poussoir	280747	
Bielle inox	215723	

Crêpières Réf. 242305 et 242306	Code	Prix HT
Résistance crêpière standard 3 KW	242316	
Voyant M/A - 220 V	242318	
Résistance crêpière SPro. 3KW	242319	
Thermostat crêpière SPro. 3KW	242301	
Résistance crêpière 3 KW / 230 Volts	242302	
Manette crêpière Confort électrique	242303	
Coupe circuit crêpière Confort	242308	
Manette crêpière SPro 3 KW	242322	
Manette crêpière standard	242314	
Coupe circuit crêpière standard et SPro 3 KW	242311	



Cuiseur à oeufs Réf. 120744	Code	Prix HT
Résistance	120746	

Cutter R2	Code	Prix HT
Couteau de rechange cranté	210712	
Couteau lisse supplémentaire	120412	



Entonnoir automatique Réf. 116514, 116516, 116540, 116601 et 116605	Code	Prix HT
Écrou douille	116530	
Écrou molette blanc pour entonnoir	116531	
Écrou à oreilles pour entonnoir	116532	
Joint d'étanchéité douille	116533	
Joint d'étanchéité piston	116534	



Entonnoir automatique inox Réf. 258825	Code	Prix HT
Jeu d'embouts Ø 3, 6 mm	116523	
Ressort	116524	
Poignée complète	116525	
Tige + bille + écrou	116526	



Essoreuse à salade swing Réf. 215580 - 215582	Code	Prix HT
Kit pignons XL / XS	215589	
Kit pignons + carter + poignée XL	215588	
Kit pignons + carter + poignée XS	215587	

Fontaine à chocolat Réf. 260440	Code	Prix HT
Joint silicone bloc moteur pour fontaine à chocolat	260443	
Coupe pour fontaine à chocolat	260444	
Vis sans fin en inox	260442	
Ensemble inox 5 pour fontaine à chocolat	260447	
Fusible pour fontaine à chocolat	260448	
Bloc moteur pour fontaine à chocolat	260449	



Four micro-ondes Matfer Réf. 240202	Code	Prix HT
Plateau, Ø 325 mm	240120	
Ampoule	240121	

Four micro-ondes Matfer Réf. 120008	Code	Prix HT
Plateau, Ø 270 mm	240122	



Friteuses	Code	Prix HT
Panier pour friteuse 4 L, 205 x 140 x H 125 mm	121157	
Panier pour friteuse 6 L, 240 x 185 x H 100 mm	121165	
Panier pour friteuse 8 L, 240 x 185 x H 145 mm	240512	
Panier 8L pour friteuse 121180	240513	
Résistance pour friteuse 4 L	240561	
Résistance pour friteuse 6 L	240562	
Résistance pour friteuse 8 L	240563	
Résistance pour friteuse 2 x 8 L	240564	
Interrupteur pour friteuse MATFER	240569	

Friteuses	Code	Prix HT
Panier pour friteuse 4 L, Réf. 121164	121204	
Panier pour friteuse 6 L, Réf. 121166	121206	
Panier pour friteuse 8 L, Réf. 121168, 121178, 121182	121208	
Résistance pour friteuse Réf. 121164	121214	
Résistance pour friteuse Réf. 121166	121216	
Résistance pour friteuse Réf. 121168	121218	
Résistance pour friteuse Réf. 121178 et 121182	121220	
Voyant de chauffe Réf 121164 à 121182	121230	
Kit pour friteuses 121164 à 121182 (thermostat + bouton + anneau)	121232	
Voyant on/off pour 121164 à 121182	121233	





FRIX'air Réf. 265108	Code	Prix HT
Set accessoires, composé de : - 2 supports bol inox - 2 couteaux 4 pâles inox - 2 protections de couteaux	265114	

Hachoir électrique T8 Réf. 120277	Code	Prix HT
Carter hache-viande avec douille et cheville	881008	
Hélice complète	881009	
Anneau de serrage	881010	
Pilon	881012	
Courroie dente	880990	
Croissillon DIN 6335	880995	
Poignée pour l'interrupteur	880996	



Accessoires et pièces de rechange pour T8 et n°12/8	Code	Prix HT
Jeu de 5 grilles (2 - 4,5 - 6 - 8 et 14 mm) et 2 couteaux pales	880958	
Grille de 2 mm, Ø 62 mm	880961	
Grille de 3 mm, Ø 62 mm	880962	
Grille de 4,5 mm, Ø 62 mm	880963	
Grille de 6 mm, Ø 62 mm	880964	
Grille de 8 mm, Ø 62 mm	880965	
Grille 14 mm, Ø 62 mm	880967	
Couteau 2 pales	880970	
Entonnoir 12 mm	880971	
Entonnoir 20 mm	880972	
Entonnoir 30 mm	880973	
Disque de guidage	880974	

Hachoir jupiter Réf. 210070	Code	Prix HT
Pilon	210170	
Plateau	210171	
Couteau	210174	
Grille 4,5 mm, Ø 53 mm	210176	
Grille 8 mm, Ø 53 mm	210177	



Hachoir Kitchenaid Réf. 210051 et 210052	Code	Prix HT
Corps de hachoir	210106	
Vis de blocage	210107	
Vis sans fin assemblée	210108	
Grille gros trous 6 mm	210109	
Grille petits trous 4,5 mm	210110	
Couteau 4 lames	210111	
Pilon	210170	
Cornets à saucisse (2 cornets Ø 10 et 16 mm)	210113	
Disque éminceur	210131	





Hotmix Pro code 212501 et 212502	Code	Prix HT
Papillon de brassage (212501)	212514	
Couvercle cuve	212510	
Bol inox	212511	
Lame inox (ancien modèle)	212512	
Fixe lame (ancien modèle)	212513	

Batteur Kitchenaid K5, K5 super et K50	Code	Prix HT
Anneau verseur / protecteur sans contact	210115	
Bol inox K5	210101	
Crochet à pâte K5	210102	
Fouet K5	210103	
Batteur plat (palette) K5	210104	
Jeu de 2 couvercles plastiques Ø 200 mm pour bol inox 4,8 L	210105	
Charbon ressort K45 / K5	219081	



Kitchenaid K45	Code	Prix HT
Batteur plat	210032	
Bol inox	210033	
Crochet	210034	
Fouet	210035	
Charbon-ressort k45/k50	219081	

Lampe à sucre	Code	Prix HT
Résistance céramique, 500 W / 240 V	262216	
Résistance céramique, 1000 W / 240 V	262217	



Machine à injecter la crème GM Réf. 262601	Code	Prix HT
Corps de machine	262602	
Aiguille Ø 4 mm	262603	
Aiguille Ø 6 mm	262604	
Aiguille Ø 8 mm, longueur 100 mm	262605	
Aiguille Ø 8 mm, longueur 180 mm	262606	
Porte-aiguille	262607	
Réducteur	262608	
Douille porte-réducteur	262609	
Clapet diffuseur	262610	
Joint de douille	262611	
Piston	262612	
Axe de manoeuvre	262613	
Poussoir	262614	
Rondelle d'arrêt axe	262615	
Levier de manoeuvre	262616	
Rondelle M10	262617	
Ecrou	262618	
Vis de blocage rondelle	262619	
Poignée bakélite	262620	
Manette vis blocage	262621	
Vis de blocage	262622	
Patin de blocage	262623	
Butée arrière	262627	
Entonnoir	262629	





Machine à injecter la crème PM Réf. 263001	Code	Prix HT
Poussoir inox	263003	
Joint pour machine à injecter	263004	
Réducteur	263005	
Porte-aiguille	263006	
Aiguille inox Ø 8 x 75	263007	
Aiguille inox Ø 6 x 75	263008	
Aiguille inox Ø 5 x 75	263009	
Clapet inox	263010	

Mandoline inox Réf. 215001	Code	Prix HT
Bloc effileur 3 mm	215010	
Bloc effileur 5 mm	215112	
Bloc effileur 10 mm	215115	
Lame réversible	215085	
Pied	215017	
Plaque d'appui	215018	
Corps du poussoir	215021	
Plaque à griffes	215022	
Bouton	215023	



Mandoline 1000 Réf. 215040	Code	Prix HT
Couteau lisse M 1000	215043	
Couteau gaufré M 1000	215044	
Effileur 3 mm M 1000	215045	
Poussoir pour M 1000	215046	
Jeu de 4 écrous pour couteau	215047	

Mandoline 2000 / 2000 "S" Réf. 2150+0-215062	Code	Prix HT
Poussoir rond	215065	
Chariot sans poussoir Mandoline 2000 S	215066	
Boîte de 3 blocs effileurs M 2000 / 2000 S	215068	
Bloc effileur 3 mm M 2000 / 2000 S	215070	
Bloc effileur 5 mm M 2000 / 2000 S	215072	
Bloc effileur 10 mm M 2000 / 2000 S	215074	
Lame réversible M 2000 / 2000 S	215085	
Jeu de 4 patins	215086	





Meule "supergrind" Réf. 127510	Code	Prix HT
Meule dure, grès naturel des Vosges Ø 250 mm	127515	



Mixer plongeant MP 350-450 Réf.	Code	Prix HT
Couteau de rechange	281899	



Tous les mixeurs bamix	Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml	210360	
Couvercle pour récipient	210361	
Support blanc mural	210362	
Couteau-fouet	210363	
Couteau-mélangeur	210364	
Couteau-étoile	210365	
Couteau à viande	210366	



Mixeur n°37 Réf. 212011	Code	Prix HT
Joint de couvercle 4 litres	212016	
Ensemble couteaux + porte-couteau	212017	
Accouplement rigide	212018	
Kit accouplement N° 37	212019	
Accouplement inférieur	212023	



Moulin à légumes manuel 55 étamé Réf. 215515	Code	Prix HT
Grille de moulin n°5 - 1 mm	215521	
Grille de moulin n°5 - 1,5 mm	215522	
Grille de moulin n°5 - 2 mm	215523	
Grille de moulin n°5 - 3 mm	215524	
Grille de moulin n°5 - 4 mm	215525	

Moulin à légumes n°3 et 5 Réf. 215503, 215513, 215505	Code	Prix HT
Grille 1,5 mm pour X5	072855	
Grille 2 mm pour X5	072857	
Grille 3 mm pour X5	072859	
Grille 1,5 mm pour X3	072812	
Grille 2,5 mm pour X3	072814	
Grille 4 mm pour X3	072816	

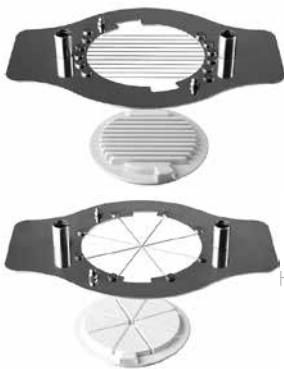


Accessoires pour Nectar™ Réf. 730135	Code	Prix HT
Sachet de 12 plaques à glu	730136	
Flacon 250 ml liquide collectif 100% naturel	730137	
Tube 15 W	730138	



Prep Chef Réf. 215610	Code	Prix HT
2 vis butées colonne	215790	
2 ressorts	215791	
3 ventouses	215792	
Poignée grise	215793	

Prep Chef option coupe-frites	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 x 8 mm	215734	
Bloc-lames 10 x 10 mm	215735	
Bloc-lames 16 x 8 mm	215733	
Poussoir 8 x 8 mm	215744	
Poussoir 10 x 10 mm	215745	



Prep Chef option coupe-oeufs / coupe-fromage	Code	Prix HT
Bloc-fils coupe-oeufs 6 quartiers	215866	
Bloc-fils coupe-oeufs rondelles 5 mm	215841	
Bloc-fils coupe-rondelles 8 mm	215861	
Bloc-fils coupe-fromage 8 parts	215868	

Prep Chef option coupe-quartiers	Code	Prix HT
Bloc-lames 6 quartiers	215736	
Bloc-lames 8 quartiers	215738	
Poussoir 6 quartiers	215746	
Poussoir 8 quartiers	215748	



Prep Chef option coupe-quartiers étrognneur	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 quartiers	215758	
Poussoir 8 quartiers	215768	

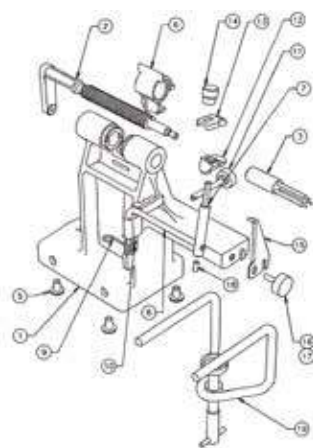
Prep Chef option coupe-rondelles	Code	Prix HT
Bloc-lames rondelles 5 mm	215731	
Poussoir rondelles et demi-rondelles	215742	
Bloc-lames demi-rondelles	215732	



Prep Chef Presse-purée Réf. 215640	Code	Prix HT
Corps du presse-purée	215794	
Levier presse-purée	215795	
Poussoir presse-purée	215796	
Axe 80 mm levier corps	215797	
Axe 58 mm poussoir, levier	215798	
2 écrous inox presse-purée	215799	
2 bouchons corps presse-purée	215800	
3 ventouses presse-purée	215792	



Pèle-pommes Réf. 215250	Code	Prix HT
Corps du pèle-pomme (1)	215257	
Vis d'entraînement avec poignée (2)	215258	
Broche 3 pointes (3)	215259	
Jeu de 4 patins (5)	215086	
Noix de blocage (6)	215261	
Porte-peleur avec vis de blocage (7)	215262	
Bras du porte-peleur (8)	215263	
Ressort de pression (9)	215264	
Goupille de ressort (10)	215265	
Vis de réglage de pression (11)	215266	
Peleur surmoulé (12)	215255	
Butée d'épaisseur de pelage (13)	215267	
Bouton de serrage de peleur (14)	215268	
Couteau trancheur (15)	215256	
Bouton de serrage du trancheur (16)	215269	
Vis de blocage du porte peleur (18)	215270	
Serre-joint (19)	215271	
Ensemble vis + broche + poignée (2 + 3)	215272	



Pèle-pommes électrique eva 2002	Code	Prix HT
Couteau peleur complet	212026	
Couteau trancheur	212027	
Broche 4 pointes	212028	
Groupe pivotant	212029	



Ouvres-boîtes monopol Réf. 230006	Code	Prix HT
Couteau de rechange Monopol GM	230008	
Molette de rechange Monopol GM	230010	

Ouvre-boîtes "Bonzer"	Code	Prix HT
Lame acier avec vis pour ouvre-boîtes STANDARD, SUPER, CLASSIC	230214	
Serre-joint tous modèles	230238	
Collier plat tous modèles	230250	
Ressort tous modèles	230252	
Molette Ø 40 mm pour ouvre-boîtes INOX CANMASTER et EZ60	230253	
Lame inox avec vis moletée pour tous modèles	230255	
Collier cylindrique pour SUPER et STANDARD	230256	
Molette Ø 25 mm pour ouvre-boîtes SUPER et STANDARD, EZ20 et EZ40, CLASSIC	230257	





Piège à guêpes nectar™ Réf. 730135	Code	Prix HT
Sachet de 12 plaques à glu	730136	
Flacon 250 ml liquide collectif 100% naturel	730137	
Tube 15 W	730138	

Pistolet chocolat Réf. 264058	Code	Prix HT
Godet supplémentaire 25 cl	264064	
Support de table acier chromé pour pistolet, tous modèles	264067	
Buse Ø 1,5 mm	264062	
Pointeau pour buse Ø 1,5 mm	264063	
Buse Ø 1,3 mm	264066	
Pointeau pour buse Ø 1,3 mm	264065	



Pistolet chocolat Réf. 264101	Code	Prix HT
Godet supplémentaire 500 cc	264107	
Kit buse Ø 1,3 mm	264103	
Kit buse Ø 1,5 mm	264105	
Kit buse Ø 1,7 mm	264106	



Présentoirs Réf. 681604, 681605 et 681607	Code	Prix HT
Plateau rond aluminium, Ø 155 mm	681611	
Plateau rond aluminium, Ø 200 mm	681612	
Plateau rond aluminium, Ø 265 mm	681613	
Plateau rond aluminium, Ø 320 mm	681614	
Plateau rond aluminium, Ø 400 mm	681615	
Plateau rond aluminium, Ø 450 mm	681616	
Plateau rond aluminium, Ø 495 mm	681617	
Entretoise pour présentoir	681618	
Pieds pour présentoir	681619	
Embout avec vis	681620	

Présentoir "Puzzle" Réf. 681508	Code	Prix HT
Plateau avec oreille	681509	
Plateau sans oreille	681510	
Entretoise puzzle	681511	
Bouchon puzzle	681512	
Embase puzzle	681513	



Réchaud 2 feux gaz Réf. 245424 et 245425	Code	Prix HT
Brûleur 3,1 Kw	240380	
Brûleur 4,6 Kw	240381	
Robinet gaz sécurité	240382	
Injecteur butane/ <i>propane</i> 3,1 Kw	240383	
Injecteur butane/ <i>propane</i> 4,6 Kw	240390	
Injecteur gaz naturel 3,1 Kw	240391	
Injecteur gaz naturel 4,6 Kw	240392	
Thermo couple fileté	240393	
Électrode d'allumage	240400	
Embout caoutchouc pour allumage	240401	
Grille fonte 300 x 300	240402	
Réducteur inox pour grille	240403	



Roquefortaise Réf. 122010 et 072525	Code	Prix HT
Ressort	122012	
Tendeur	122013	
Socle rond Ø 220 mm, marbre	122014	

Rouleau universel Réf. 140030	Code	Prix HT
Jeu de galets 2 mm	140032	
Jeu de galets 3 mm	140033	
Jeu de galets 4 mm	140034	
Jeu de galets 5 mm	140035	



Siphon "gourmet whip+" et "thermo whip+"	Code	Prix HT
Tête inox complète	880099	
Joint d'étanchéité rouge avec languette	880092	
Douille tulipe rouge	880094	
Douille cannelée rouge	880096	
Douille unie rouge	880098	
Porte capsule rouge	880100	
Set pièces de rechange ⁽¹⁾	880086	
Joint de soupape	880091	
Siphon "Thermo xpress"	Code	Prix HT
Porte capsule noir	880066	
Joint bouteille X-Press	880067	
Siphon (pièces communes à tous les siphons)	Code	Prix HT
Goupillon à siphon	672000	

⁽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	Code	Prix HT
Tête inox complète pour Cream Profi+ et Cream Whip	880102	
Joint de bouteille	880057	
Soupape inox	672027	
Porte capsule, noir	880066	
Douille cannelée base inox, blanche	880101	
Set de recharge ⁽¹⁾ pour Cream Whip, tête alu	880068	
Douille tulipe perlée	880074	

⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.



Sorbetière Réf. 265102, 265225	Code	Prix HT
Couvercle cuve	265107	
Pâle inox	265111	
Cuve inox	265115	

Sorbetière Réf. 265109	Code	Prix HT
Cuve 3,2 L	265113	

Sorbetières Réf. 265220 - 265225 - 265250	Code	Prix HT
2x2 Racleurs pour bol amovible pour machine glace PRO 2500 SP	265281	
2x2 Racleurs pour cuve fixe pour machine glace PRO 2500 SP	265280	
Cuve inox + 6 racleurs pour Pro SP et Chef 2500	265115	
Bol pour Pro 2000	265276	



Spatule thermomètre Réf. 113090	Code	Prix HT
Spatule seule de rechange	113091	

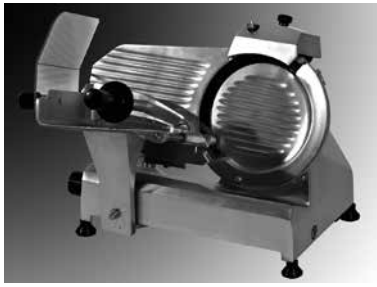
Toaster dualit Réf. 241503 et 241513	Code	Prix HT
Résistance côté	241501	
Résistance centre	241502	



Toasteurs	Code	Prix HT
Tube quartz AT370 pour toasteur Réf. 240520	240524	
Tube quartz AT360 pour toasteur Réf. 120766	120764	

Trempeuses	Code	Prix HT
Résistance pour O15, 220/240 V, 1400 W	260201	
Résistance pour R15, 220/240 V, 300 W	260202	
Résistance pour OX22, 220/240 V, 1800 W	260203	
Résistance pour Choco 10, 220/240 V, 1000 W	260204	
Régulation tous modèles	260205	





Trancheurs électriques	Code	Prix HT
Flacon d'huile de graissage 50 ml	211148	
Pour trancheurs 220 Réf. 211010	Code	Prix HT
Lame	211103	
Moteur	211104	
Protection des lames	211105	
Tige poignée protection de lame	211106	
Courroie plate	211107	
Relais électronique tous modèles	211108	
Pour trancheur 250 Réf. 211015	Code	Prix HT
Affûteur complet pour modèle 250 et 300	211121	
Lame	211123	
Moteur	211124	
Protection de lame	211125	
Protège-mains plastique	211126	
Tige poignée protection lame	211127	
Courroie plate	211128	
Pour trancheur 300 Réf. 211018	Code	Prix HT
Lame	211132	
Moteur	211133	
Protection de lame	211134	
Protège-mains plastique	211135	
Tige poignée protection lame	211136	
Courroie plate	211137	
Interrupteur Weber	211138	
Pour trancheur 300 Réf. 211022	Code	Prix HT
Affûteur complet	211140	
Jeu de courroies	211142	
Lame	211143	
Bombe de graissage	720095	



Wedding Cake Rond Réf. 681901	Code	Prix HT
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 560 mm	681990	
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 460 mm	681991	
Cercle inox Ø 360 H 80 mm	681992	
Cercle inox Ø 260 H 80 mm	681993	
Cercle inox Ø 160 H 80 mm	681994	
Insert ABS 560 mm	681995	
Insert ABS 460 mm	681996	
Insert ABS 360 mm	681997	
Insert ABS 260 mm	681998	
Insert ABS 160 mm	681999	

Wedding Cake Carré Réf. 681902	Code	Prix HT
Jeu de 4 quarts inox 480 x 50 mm	681980	
Jeu de 4 quarts inox 380 x 50 mm	681981	
Carré inox 280 mm	681982	
Carré inox 180 mm	681983	
Carré inox 80 mm	681984	
Insert ABS 480 mm	681985	
Insert ABS 380 mm	681986	
Insert ABS 280 mm	681987	
Insert ABS 180 mm	681988	
Insert ABS 80 mm	681989	



Wedding Cake Déstructuré Réf. 681903	Code	Prix HT
Jeu de 4 quarts inox 480 x 105 mm	681970	
Jeu de 4 quarts inox 380 x 105 mm	681971	
Carré inox 280 x H 105 mm	681972	
Carré inox 180 x H 105 mm	681973	
Carré inox 80 x H 105 mm	681974	
Insert ABS 480 mm	681975	
Insert ABS 380 mm	681976	
Insert ABS 280 mm	681977	
Insert ABS 180 mm	681978	
Insert ABS 80 mm	681979	

TABLE DES MATIÈRES



TABLE DES MATIÈRES

A

AEROGAPHE.....	365, 366
AFFICHAGE.....	444
AIGUILLE A BRIDER/LARDER	50
AIGUISEURS ELECTRIQUES	121 à 123
AIGUISEURS MANUELS.....	120, 122, 123
AIRBOX.....	159
ALPHAMIX.....	183
ALUMINIUM EN ROULEAUX.....	Catalogue FLO
AMPOULES.....	75
ANTI-INSECTES.....	505
APLATISSEUR.....	116
APPAREIL A CHURROS.....	69
ARDOISES.....	444
ARGENT EN FEUILLE.....	368
ARMOIRE A DOUILLES.....	355
ARMOIRE A PHARMACIE	511
ARMOIRES.....	102
ASPIRATEUR.....	502, 503
ATTENDRISEUR A VIANDE	116
AUTOUISEUR.....	30

B

BAC A PATONS.....	216
BAC AJOURE.....	462
BAC PORTE-GRILLE	462
BAC POUR CUILLERE A GLACE	442
BACS A VAISSELLE	460, 467
BACS A VERRES.....	467
BACS DIVERS.....	459 à 465
BACS GASTRONORME, Cristal +	452 à 456
BACS GASTRONORME, inox	34 à 37
BACS GERBABLES.....	460 à 463
BACS NORME EUROPE.....	460, 462
BAHUT RESTAURANT	31
BAIN-MARIE A POMPE	400
BAIN-MARIE, electric.....	31, 75
BALAI	486, 491
BALAI A FOUR	228, 490
BALANCES.....	208 à 211
BALAYAGE.....	491
BALAYETTE DE COMPTOIR.....	486, 492
BALAYETTES.....	492
BALLOTINS.....	Catalogue FLO
BAMIX	170
BANNETONS	218
BARRE MAGNETIQUE	89, 101
BARRE PORTE-BONS	77
BARRES CHOCOLAT.....	404
BARRES DE SEPARATION.....	453
BASSINE A CONFITURE, cuivre.....	382
BASSINE A FRITURE.....	25

BASSINE DEMI-RONDE A BLANCS, cuivre	382
BASSINE, inox.....	33
BASSINE, polypropylène	33
BATONNETS BOIS	Catalogue FLO
BATTERIES.....	6, 8, 14
BATTERIES, cuivre.....	10 à 13
BATTEUR-MELANGEUR	185
BILLOT	126
BISCOTTE.....	227
BISTRO.....	496
BLOC PORTE-COUTEAUX.....	89
BOCAL CONFISEUR EN VERRE.....	438
BOITE A CONDIMENTS	157
BOITE DE DECOUPOIRS	326, 328
BOITES A GATEAUX.....	Catalogue FLO
BOITES DE STOCKAGE.....	457
BOITES GASTRONORMES DE STOCKAGE	455 à 457
BOL	211
BOLDUCS.....	Catalogue FLO
BONBONS CHOCOLAT	408, 411, 415, 417, 425
BOTTES DE SECURITE	509
BOTTES, SABOTS	509
BOULE A CONDIMENTS.....	31
BOUTEILLE A PUNCHER	344
BOUTEILLES VERSEUSES	154
BRAISIERE, inox	7, 8
BRIXOMETRE	206, 384
BROC SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
BROCHES A TREMPER	401
BROCHETTE	50
BROCHETTES BOIS.....	Catalogue FLO
BROSSE A DORER.....	215, 363
BROSSE A DOUILLE.....	351
BROSSE A FARINE	215
BROSSE A ONGLES.....	499
BROSSE POUR CONTENEURS.....	486
BROSSE POUR WOK	25
BROSSE WC.....	511
BROSSES	215, 219, 486, 487, 490
BROSSES A FOUR	228, 490
BROSSES POUR GRILL.....	62, 490

C

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE	366
CADENAS A COMBINAISON	102
CADRE A CHARLOTTE.....	342
CADRES A BUCHE.....	318
CADRES ET CERCLES.....	248, 317, 319 à 322
CADRES EXTENSIBLES.....	317
CADRES POUR TAPIS RELIEF	337
CADRES SPECIAUX FLEXIPAT	278
CADRES SUPERPOSABLES.....	313
CAGETTE PATON PIZZA	459

CAILLEBOTIS	511	COFFRE A LINGE.....	465
CAISSE A PATONS	233	COLORANT ALIMENTAIRE	369
CAISSES CARTON.....	Catalogue FLO	COMPRESSEUR POUR PISTOLET A CHOCOLAT	399
CAKE	266	COMPRESSEURS	365
CAKE A FOURRER	265	CONDIBOX	156
CAKE INDIVIDUEL	250, 265	CONE DE SECURITE	495
CALORIBAC.....	392	CONTENEUR CYLINDRIQUE.....	464
CALOTS PAPIER.....	Catalogue FLO	CONTENEURS A INGREDIENTS.....	459
CALOTTE DEMI-SPHERIQUE	268	CONTENEURS EMPILABLES.....	441
CANARD, moule	273	CONTENEURS ISOTHERMES	479, 480, 482, 483
CANNELE.....	250, 257	COQUILLEUR A BEURRE	106
CANNELEUR-ZESTEUR.....	105	CORBEILLE AJOUREE	465
CARAMÉLISEUR.....	382	CORNETS A ECRITURE.....	348
CARRES A MOUSSE	319	COUCHES LIN	217
CARRES A TARTE	315, 319	COUPE-ANANAS	106
CASIER DE LAVAGE.....	469, 470	COUPE-AVOCAT.....	107
CASSEROLE.....	6, 8	COUPE-BEURRE	114
CASSEROLE, cuivre.....	10, 12, 13	COUPE-CHAMPIGNONS	105, 142
CENTRIFUGEUSE.....	176	COUPE-LEGUMES ELECTRIQUES.....	174, 184
CERCLE A OEUF.....	108	COUPE-LEGUMES LE ROUET	140
CERCLES ET CADRES.....	315, 317, 319 à 322	COUPE-MELON	107
CHABLONS A BISCUIT	342	COUPE-OEUF	108
CHALUMEAU A GAZ	382, 383	COUPE-OIGNONS PREP CHEF	134
CHALUMEAUX PLASTIQUE.....	Catalogue FLO	COUPE-PAIN	111
CHARIOT A INGREDIENTS.....	465	COUPE-PATE	215
CHARIOT A PLAQUES À PAIN	225	COUPE-POMME	107
CHARIOT BACS A PATONS.....	217	COUPE-QUARTIERS ETROGNEUR	134
CHARIOT DE FERMENTATION	220	COUPERET DE CUISINE	116
CHARIOT DE STOCKAGE D'ASSIETTES	474	COUPES A GLACE	Catalogue INSITU
CHARIOT PORTE-CUVES	474	COUPE-TOMATES MANUEL	140
CHARIOT POUR CASIERS A VAISSELLE.....	470	COUPE-TRUFFE.....	142
CHARIOTS A GLISSIERES	471 à 473	COUPE-VOLAILLE	110
CHARIOTS DE LAVAGE.....	495	COUSCOUSSIER	15
CHARIOTS DE SERVICE	474, 476	COUTEAU A COQUILLE SAINT-JACQUES.....	112
CHARIOTS PORTE-BACS	230, 463, 477	COUTEAU A ENTREMET/GENOISE.....	93, 343
CHAUFFE-CHOCOLAT.....	400	COUTEAU A PAMPLEMOUSSE	105
CHAUFFE-SAUCISSES.....	64	COUTEAU A PATE D'AMANDE.....	340
CHAUSSURES DE SECURITE	510	COUTEAU FENDEUR TARTINEUR.....	111
CHINOIS.....	38	COUTEAU SPIRALE RADIMAX	106
CHOCO 10, 15R.....	392, 393	COUTEAUX.....	91 à 97, 99, 101, 113
CHOCORAPE.....	402	COUTEAUX "GLOBAL"	82 à 88, 94
CISAILLES A OURSINS.....	112	COUTEAUX A FROMAGE	88, 114
CISEAUX.....	110	COUTEAUX A DÉSOSSER	85, 92 à 95, 97 à 99
CISEAUX A POISSON.....	110, 112	COUTEAUX A HUITRES	113
CISEAUX A SCULPTER LA GLACE.....	117	COUTEAUX A JAMBON.....	98, 99, 101
CISEAUX A SUCRE	380	COUTEAUX A JULIENNE.....	106
CLAIE A PAIN.....	231	COUTEAUX A PAIN	111
CLEANERS.....	496	COUTEAUX A PARMESAN	114
CLIP BAG	348	COUTEAUX A PIZZA.....	233
CLIP PLAC	236	COUTEAUX A POISSON	96, 113
CLIPS DE COULEUR	470	COUTEAUX À SAIGNER	95, 97 À 99
CLOCHE	237	COUTEAUX A SCULPTER.....	109
CLOCHE A PLAQUE PATISSIERE	237	COUTEAUX A STEAK	Catalogue INSITU
COCOTTES, cuivre	12	COUTEAUX CLASSIC	97 à 99
COCOTTES, fonte.....	26, 27	COUTEAUX D'OFFICE.....	91, 93, 97, 100

COUTEAUX DE BOUCHER.....	98, 99, 116
COUTEAUX DE CUISINE.....	96, 97, 98, 99
COUTEAUX DECORATION LEGUMES	109
COUTEAUX FILET DE SOLE	93, 94, 99
COUTEAUX MATFER.....	97 à 99
COUTEAUX TRANCHELARD	93, 94, 98
COUTEAUX YOSHIKIN	90
COUVERCLES	7, 8
COUVERCLES, bacs GN	37
COUVERCLES, bassines.....	33
COUVERCLES, cuivre	10
COUVERCLES, thermo-plongeur.....	193
COUVERTS DE TABLE	Catalogue INSITU
CREME A RECURER.....	497
CREPIERE, fonte noire	29
CREPIERES.....	67, 68
CROCHET DE CUISINE.....	116
CROISSANTS DE LUNE.....	318
CROQUEMBOUCHES.....	273
CUILLERE A DECOR.....	162
CUILLERE A EVIDER	107
CUILLERE A GLACE	442, 443
CUILLERES.....	43, 47
CUILLERES A MESURE.....	211
CUISEUR A OEUFS	76
CUISEUR A RIZ	76
CUIT-PATES, inox	30
CUTTER VERTICAL.....	172, 175
CUVETTE RONDE	464
CYLINDRE.....	300
CYLINDRES A PATES FRAICHES	184

D

DÉCAPANT DÉGRAISSANT	497, 498
DECO TOURNAGE.....	106
DECORE-CITRON	105
DECORE-RADIS.....	106
DECORTIQUEUR A CREVETTES.....	112
DECOUPOIR "EPIS DE BLE"	221
DECOUPOIR A CAMEL.....	381
DECOUPOIRS.....	314, 315, 326 à 334, 338, 339
DECOUPOIRS A NOUGAT	381
DECOUPOIRS DECORS FINS.....	333, 338, 339
DECOUPOIRS EN PLAQUE	335
DECOUPOIRS SPECIAUX FLEXIPAN®	299
DEMI-SPHERE.....	269
DENOYAUTEURS	105, 107, 142
DENTELEUR	105
DENTELLES PAPIER	Catalogue FLO
DESHYDRATANT	380
DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	192
DESINFECTANT.....	498
DESTRUCTEURS D'INSECTES.....	504

DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	192
DEVIDOIR DE HOUSSES.....	472
DIFFUSEUR DE CHALEUR.....	30
DISQUES RELIEF.....	337
DISTRIBUTEUR A CHOCOLAT.....	395
DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON	243
DISTRIBUTEUR DE POCHE JETABLES	346
DISTRIBUTEUR DE SAVON	499
DISTRIBUTEUR D'ETIQUETTES.....	448
DIVISEUR A GATEAU	343
DOSEUSE UNIVERSELLE.....	371
DOUILLES DECORS FINS	356
DOUILLES INTERCHANGEABLES	352
DOUILLES, acier inoxydable	354, 355
DOUILLES, copolyester	349 à 354
DRESSAGE.....	162, 163

E

EBAUCHOIRS.....	340
ECAILLEUR A POISSON	113
ECHELLE DE MISE EN PLACE	475
ECHELLE MURALE PLIABLE.....	220, 473
ECHELLES A GLISSIERES.....	473
ECHELLES À POSER.....	475
ECONOME.....	104
ECOPAP	242
ECRAN URINOIR	511
ECUMOIRE	46, 47
EGOUTTOIR.....	37
EGOUTTOIR A BABAS.....	259, 344
EMINCEUR A LEGUMES	106
ENCRIER DECOSPOON.....	162
ENREGISTREUR DE TEMPERATURE	203
ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE	493
ENTONNOIR AUTOMATIQUE.....	161
ENTONNOIRS	31, 161
EPLUCHEURS	104
EPONGES.....	489
EPROUVETTE PESE-SIROP	205
EQUEUTEUR A TOMATES.....	109
ERGOPLAN	125 à 127
ESCALIERS DE PRESENTATION	433
ESSE	116
ESSOREUSE A SALADE.....	141
ESSUIE-VERRE.....	488
ETAGE VAPEUR, inox.....	30
ETAGERE MURALE.....	78, 79
ETAMINE PASSE-BOUILLON	39
ETIQUETAGES.....	448
ETIQUETEUSES	449
ETIQUETTES	448, 458
ETIQUETTES ADHESIVES.....	444, 449
ETIQUETTES ALLERGENES.....	448

ETIQUETTES DLC	448, 458
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES.....	445 à 448
EVIDEUR	105
EXOPAP.....	242
EXOPAT / SILPAT.....	240, 241
EXTRACTEUR DE JUS	176

F

FAITOUTS.....	7, 8
FEUILLE DE CUISSON	241, 242
FEUILLE GUITARE.....	402
FEUILLE PARISIENNE	116
FEUILLE, or et argent	368
FEUILLES FOND RELIEF	402
FEUTRE NOIR.....	447
FEUTRES ALIMENTAIRES.....	368
FICELLE.....	Catalogue FLO
FIL A COUPER LE BEURRE	114
FIL A FROMAGE.....	114
FILET DE CUISSON	224
FILTRE A HUILE.....	62
FLACON-DECOR	162
FLACONS VERSEURS SOUPLES	154
FLEXIPAN®.....	278 à 298
FLEXIPAN® ENTREMETS	377
FONTAINE A CHOCOLAT	397
FOUET GEANT	52
FOUETS & FOUET FMC.....	55
FOURCHETTE A VIANDE.....	83, 85
FOURCHETTE DE CUISINE.....	49, 163
FOURCHETTES A DECOR CHOCOLAT.....	401
FOURS A CONVECTION.....	72
FOURS A PIZZA	70
FOURS ELECTRIQUES	70
FOURS MICRO-ONDES	71, 72
FOURS TOASTEUR CONVOYEUR.....	65
FRANGES POUR LAVAGE.....	494
FRITEUSES ELECTRIQUES.....	63
FROTTOIR / LAVE-PONT	492
FUMOIR.....	76, 158
FUSIL A AIGUISER.....	118

G

GANTS A TIRER LE SUCRE.....	380
GANTS ANTI-COUPURE.....	506
GANTS DE PLONGE.....	506
GANTS DE PROTECTION THERMIQUE.....	228, 506, 507
GANTS JETABLES	Catalogue FLO
GAUFRIERS ELECTRIQUES	68, 69
GILET ANTI-FROID	509
GODETS A COUVERTS.....	468

GOUPILLON	487
GOUTTIERES A BUCHE.....	269
GRAPPES	412
GRAPPIN A VIANDE.....	49
GRATTOIR A MANCHE.....	490
GRILL A VIANDE/PANINI.....	60, 61
GRILL GYROS.....	64
GRILL, fonte noire	29
GRILLES.....	220, 238, 239
GRILLES DE CUISSON À PIZZA.....	232
GUERIDONS.....	436
GUIDES D'AFFUTAGE	119
GUILLOTINE A FOIE GRAS	115
GUITARES	375 à 377

H

HACHOIR A MAIN ROTATIF	151
HACHOIR A VIANDE	184, 187
HACHOIR BERCEUSE.....	110
HACHOIR ELECTRIQUE.....	187
HOTMIX PRO & HOTMIX PRO MASTER	178, 179
HOUSSE POUR CHARIOTS.....	474
HOUSSE POUR PLAQUE	236
HOUSSES DE PROTECTION.....	191
HOUSSES DE PROTECTION ISI.....	167
HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE	195
HYGROMETRE	198

I

ICE ROLL.....	180
INSECTICIDES	505

J

JOINT ADHESIF BLANC.....	194, 199
--------------------------	----------

K

KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR.....	502
KIT DE CONNEXION BUTANE.....	74
KIT MURAL TARIFOLD.....	77
KIT PALETS ET TUILES	398
KIT PHARMACIE	511
KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ	202
KOUGLOPF	300

L

LAMES A SCARIFIER	222, 223
LAMPES A SUCRE	378, 379
LARDOIRE CHEF	116
LAVAGE DES MAINS	499
LAVE-PONT	492
LAVETTES	489
LAVETTES MICROFIBRE	489
LINGETTES DESINFECTANTES	201, 498
LIQUIDE RINCAGE-SECHAGE	497
LITEAU	508
LIVRES / BOULANGERIE	519
LIVRES / COCKTAILS, VINS ET ALCOOLS	535
LIVRES / CUISINE	530 à 534
LIVRES / FORMATION PROFESSIONNELLE	514, 516
LIVRES / GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE ...	528, 529
LIVRES / PATISSERIE	522 à 527
LIVRES / SANDWICHERIE	521
LIVRES / TRAITEURS ET RECEPTIONS	529
LOUCHE A FOND PLAT	233
LOUCHES	46, 47, 52
LUNETTES DE PROTECTION	509
LYRE A FROMAGES	114
LYRE A GENOISE	343

M

MACHINE A INJECTER	374
MACHINE SOUS-VIDE	194, 195
MACHINES A PATES	144, 145
MAINTIEN EN TEMPERATURE	400
MALLETTE POUR THERMOMETRE	199
MALLETES	102
MALLETES A COUTEAUX	103
MANCHE A VIS	493
MANCHE ALUMINIUM ANODISE	494
MANCHE POUR PELLONS, hêtre	229
MANCHE POUR RACLETTE SOL	491
MANDOLINE A TRUFFES	142
MANDOLINES	138, 139
MANDRIN POUR PANIERS A SUCRE	380
MANIQUES	507
MANNE A PAIN	230, 462
MANNE A VIENNOISERIE	231
MANNE EMBOITABLE	461
MANNE PATISSIERE	462
MARMITES	7, 9
MARMITES, cuivre	11
MARQUEUR A PAIN	221
MARQUEUR-INCISEUR	221
MARQUEURS	447
MESURE GRADUEE	211
MIJOTEUSE, fonte	27

MILLASSON	247, 251
MILLASSON EVASE	247
MINI-ETUVE	75, 167, 400
MINI-GUITARE	115, 376, 377
MINI-PINCE INOX	163
MINI-TABLETTES	404
MINUTEURS	207
MIXERS	170, 171, 175
MODULUS	455, 457
MOPS	493
MOUFLES DE PROTECTION	507
MOUILLEUR A VITRES	488
MOULE A CAKE OBLONG	249, 266
MOULE A POMMES	109
MOULE A STEAK HACHE	187
MOULES A BUCHES	270, 271, 318
MOULES A PAIN	226
MOULES A RAVIOLIS	147
MOULES CARTON, BOIS, ALU, PAPIER	Catalogue FLO
MOULES CHOCOLAT	404 à 425
MOULES CHOCOLATS BONBONS	405 à 427
MOULES CHOCOLATS DECORS	403
MOULES CHOCOLATS NOEL	426, 427
MOULES CHOCOLATS PAQUES	413, 415, 420 à 425
MOULES CHOCOLATS SAINT-VALENTIN	418, 419
MOULES CHOCOLATS SUJETS DIVERS	407, 413 à 418
MOULES CHOCOLATS TABLETTES	404, 405, 409
MOULES FEUILLE EN SUCRE	381
MOULES FLEXIBLES A PATES DE FRUIT	277
MOULES INDIVIDUELS	247 à 261, 267, 268
MOULES METALLIQUES	250, 255, 256, 264 à 268, 270
MOULES PATE CROUTE	272, 273
MOULES THERMOFORMES A BUCHES	270
MOULES, Exoglass®	246, 248, 250
MOULES, grands	249, 254 à 258, 260, 262 à 268
MOULES, petits fours	261
MOULES, plaques à biscuits	262
MOULIN	148
MOULIN A FROMAGE MANUEL	148
MOULIN A LEGUMES	137
MOULIN A SEL ET A POIVRE	150
MOULINS PEUGEOT	150
MOUVETTES	42, 51
MOZAIK, tartelettes	314
MULTI-COUCPE	134
MULTIMOULES	311

N

NAPOLITAIN CACAO	408
NETTOYAGE, ESSUYAGE	488
NETTOYANT	497, 498
NETTOYANT DESINFECTANT	497, 498
NETTOYANT FRITEUSE	498

NETTOYANT SOLS	494, 511
NETTOYANT VAISSELLE.....	497
NETTOYANTS SPECIAUX.....	496, 498
NETTOYANTS SURFACES.....	496
NID A FRITURE.....	46
NONNETTES.....	323
NOYAUX DE CUISSON.....	268

O

OR EN FEUILLE, PAILLETES	368
OUTILS PATE D'AMANDE.....	340
OUVRE-BOITES	152, 153
OUVRE-SANDWICH.....	152

P

PAIN COMPLET	227
PAIN DE MIE.....	227
PALETTE A ENDUIRE.....	402
PALETTE PACKPAL.....	463
PALETTE-TRIANGLE.....	344
PANCARTES.....	444
PAPIER A STEAK HACHE.....	187
PAPIERS CUISSON.....	242, 243
PAPIERS SILICONE.....	242
PASSE-SAUCE.....	38, 40
PASSETTE, inox.....	38
PASSOIRE A GRAS, aluminium.....	32
PASSOIRES.....	32, 38, 39, 41
PASTILLES LAVE VAISSELLE.....	497
PASTILLES URINOIR.....	511
PATE EN CROUTE.....	272
PEIGNES A DECOR.....	341, 342
PELE-POMMES.....	143
PELLE A FARINE.....	214
PELLE A FOUR.....	228, 229
PELLE A FRITES.....	43
PELLE A FRITURE.....	53
PELLE A HAMBURGER.....	49
PELLE A INGREDIENTS.....	214
PELLE A OMELETTES.....	53
PELLE A PIZZA.....	233
PELLE A POUSSIÈRE.....	486, 492
PELLE A TARTE.....	439
PELLE ECUMOIRE.....	52
PELLE MENAGERE.....	491
PELLE, inox.....	163
PELLES.....	49
PELTON.....	42
PESE-SAUMURE.....	205
PESE-SIROP.....	205
PETRIN-MELANGEUR.....	185

PH METRE.....	200
PHARMACIE.....	511
PICHET GRADUE.....	211
PIECES DETACHEES.....	537 à 552
PIECES MONTEES.....	273
PIED ELASTOMERE.....	33
PIEGES A NUISIBLES.....	505
PIERRE A AFFUTER/AIGUISER.....	118, 119
PIERRE ABRASIVE.....	67
PILIER POUR PIECE MONTEE.....	338
PINCE A ARETES DE POISSON.....	88, 113
PINCE A GAUFRE.....	341
PINCE A PATE.....	341
PINCE A SACHETS.....	348
PINCE DU CHEF.....	163
PINCE POUR FRANGE "FAUBERT".....	494
PINCE POUR LAVAGE A PLAT.....	494
PINCE SAC.....	214
PINCEAU, pâtisserie.....	363, 364
PINCEAU, silicone.....	45, 364
PINCES.....	37, 43, 53, 88, 439
PINCES A GLACE.....	117
PINCES A PATISSERIE.....	439
PINCES, pour moules.....	425
PIQUES COCKTAIL.....	Catalogue FLO
PISTOLET.....	158
PISTOLET À AIR CHAUD.....	382
PISTOLET CHOCOLAT.....	399
PISTOLETS PULVERISATEURS.....	367
PLANCHA / GRILL FONTE.....	29
PLANCHAS.....	58, 59
PLANCHES A DECOUPER.....	126, 128
PLANCHES A PAIN.....	111
PLANCHES DE DECOUPE FLEXIBLES.....	124
PLANCHES SUR MESURE.....	129
PLANCHETTE A PAIN.....	229
PLAQUE ALUMINIUM.....	237
PLAQUE "COOL DÉCOR".....	396
PLAQUE "DENTS DE LOUP".....	239
PLAQUE "TUILES".....	239
PLAQUE A BORDS DROITS.....	237
PLAQUE A DEBARRASSER.....	31, 155
PLAQUE A PAIN.....	224, 225
PLAQUE A PÂTISSERIE.....	234 à 236, 237
PLAQUE A ROTIR.....	36
PLAQUE A SNACKER.....	59
PLAQUE ANODISÉE OR.....	434
PLAQUE CONFISERIE.....	239
PLAQUE DE CAKES.....	250, 265
PLAQUE DECOUPOIRS.....	335
PLAQUE EUTECTIQUE.....	481
PLAQUE LISSE SANS BORDS.....	236
PLAQUE MADELEINES.....	262
PLAQUE STOCKAGE ET PREPARATION.....	236
PLAQUE TOURTIÈRE.....	234, 235

PLAQUE TULIPCUPS.....	239
PLAQUES A INDUCTION	56
PLAQUES DE GLU	504, 505
PLAT A PAELLA	22, 24, 25
PLAT A ROTIR	21, 23
PLAT A TARTE.....	436
PLAT CRYSTAL.....	432
PLATEAU À PIZZA.....	232
PLATEAU TOURNANT	357
PLATEAUX FRUITS DE MER.....	Catalogue INSITU
PLATS	28, 432, 434, 435
PLATS A ŒUF	12, 28
PLATS A SAUTER.....	8, 10, 12
PLATS DE PRÉSENTATION	430 à 435
PLATS TEMOINS.....	458
PLATS, cuivre.....	12
POCHES	347
POCHES JETABLES.....	346
POCHES PATISSIERES	347
POCHETTES TARIFOLD.....	77
POCHEUSE À ŒUFS	108
POCHOIRS A BISCUIT	345
POELES.....	6, 9, 20
POELES A BLINIS.....	20, 22
POELES ANTI-ADHERENTES	16, 18 à 22
POELES, cuivre.....	10, 12
POELES, induction	6, 18, 19
POELES, tôle noire	24, 25
POELON A SUCRE	382
POELON A ZABAGLIONE, cuivre.....	13
POISSONNIERE, inox	30
POMPE A SOUFFLER LE SUCRE.....	380
POMPE DOSEUSE	154, 497
PORTE USTENSILES MURAL	79
PORTE-BALAIS MURAL	491
PORTE-CORNETS A GLACE.....	440, 441
PORTE-ETIQUETTES ET ETIQUETTES.....	444 à 447
PORTE-OUTILS.....	52
PORTE-ROLLS.....	50
PORTE-SAC POUBELLES	501
PORTE-USTENSILES ORIENTABLE	395
PORTIONNEUSE A GLACE.....	442
POT GRADUE	211
POUBELLES	500, 501
POUSSOIR MANUEL A SAUCISSES.....	187
PREP CHEF, support compact	132
PRESENTOIR A MACARONS.....	438
PRESENTOIR A TABLETTES	438
PRESENTOIR BUFFET	437
PRESENTOIR POUR SUCETTES	387
PRESENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE.....	276
PRESENTOIRS A GATEAUX.....	436 à 438
PRESENTOIRS A SUCETTES GLACEES.....	387
PRESSE PUREE.....	136
PRESSE-AIL.....	151

PRESSE-FRUITES.....	151, 184
PRESSE-PUREE	136, 137
PRODUITS D'ENTRETIEN	497
PROJECTEUR "KOPYKAKE".....	366
PROTECTION INDIVIDUELLE.....	506
PROTEGE-LAME MAGNETIQUE.....	101
PULVERISATEUR A EAU.....	228
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE.....	368
PULVERISATEUR MANUEL	497
PYRAMIDES A MACARONS	Catalogue FLO
PYRAMIDES INOX.....	268

R

RACK A COUVERCLES, inox.....	79
RACK À PIZZA.....	475
RACK EGOUTOIR POUR PLANCHE A DECOUPER..	126, 128
RACLE-TOUT	359
RACLETTE A BUCHE.....	269
RACLETTE A COPEAUX	402
RACLETTES	359, 486, 487, 493
RACLETTES A VITRES	488
RACLETTE-SOL	486, 493
RACLOIR A CHOCOLAT	396
RACLOIR A PLANCHES POLYETHYLENE	128
RACLOIR, inox.....	128
RACLOIRS	359
RADIMAX.....	106
RANGE ACCESSOIRES	136
RAPES	148, 150, 151
RAPES MICROPLANE	148, 149
RAPID'INFUSION.....	168
RASOIR A LEGUMES, inox.....	104
RÂTEAU A CREPES, bois.....	51
RAYONNAGE	477
RECHAUD INDUCTION.....	56, 57
RECHAUDS.....	74
REFRACTOMETRES.....	206, 384
REFRIGERANT ALIMENTAIRE	368
REGLE EGALISATRICE	342
REGLE GRADUEE	362
REGLES A CONFISERIE	344
RESISTANCE CHAUFFANTE	75
RIBBON FOR LABEL WRITER.....	449
ROQUEFORTAISE.....	114
ROUET A LEGUMES	140
ROULEAU "PIC-VITE".....	363
ROULEAU A DISQUES	362
ROULEAU A FROMAGE	248, 273
ROULEAU A LOSANGES.....	362, 363
ROULEAU A NOUGAT	381
ROULEAU A PÂTES.....	146
ROULEAU CANNELE, à caramel.....	381
ROULEAU COUPE-CROISSANTS.....	362

ROULEAU EXTENSIBLE.....	362
ROULEAUX A PATISSERIE.....	360, 361
ROULEAUX A RECUPERER.....	489
ROULETTE A PATE.....	362
ROULETTE A PATES.....	147
ROULETTES A PIZZA.....	232
RUBAN PATISSIER.....	325
RUBAN PVC.....	276

S

SABOTS.....	509, 510
SABRE.....	169, 243
SACS ET SACHETS.....	Catalogue FLO
SACS SOUS-VIDE.....	194
SALAMANDRE.....	66
SANITAIRES.....	511
SAUPOUDREUSES.....	358
SAUTEUSES.....	6, 8 à 10, 20, 22
SAUTOIR, cuivre.....	11
SAVON MAINS.....	499
SCIE A GENOISE.....	343
SCIE A SCULPTER LA GLACE.....	117
SCIE DE BOUCHER.....	116
SEAUX.....	211, 216, 459, 464, 488, 495
SECHE-MAINS.....	499
SECHOIR A PATES.....	146
SECHOIR A Poches.....	348
SECHOIR POUR TOILES A COUCHE.....	219
SEPARATEUR A OEUF.....	108
SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
SEPARATEURS A VERRES.....	467
SERINGUE A SAUCE.....	154
SERPETTE A MARRONS.....	105
SERPILLERE.....	493
SERRE-JAMBON.....	116
SET D'OUTILS A SCULPTER.....	109
SILFORM.....	303 à 305
SILPAIN.....	224
SIPHONS.....	164 à 166, 388
SOCLE ROULEUR SHERPA.....	481
SOL.....	492 à 495
SOLUTION TAMPON.....	200
SONDE THERMOMETRE.....	199
SORBETIERES.....	385, 386
SORBETOMETRE.....	206, 384
SPATULE.....	48
SPATULE "GLOBAL".....	88
SPATULE "PELTON".....	42
SPATULE A REDUIRE.....	52
SPATULE AJOUREE.....	88
SPATULE COUDEE.....	49, 163
SPATULE GEANTE.....	52
SPATULE RACLETTE, hêtre.....	51

SPATULE RACLOIR SILVEO.....	44
SPATULE THERMOMETRE.....	45, 201
SPATULES.....	44, 46, 48, 49, 51, 58, 61
SPATULES, Exoglass®.....	42
SPHERE 3D.....	300
SPIRALE À JULIENNE.....	106
SPIRALE A LEGUMES.....	106
SPIRALE INOX.....	489
SPRAY DE DEMOULAGE.....	268
SPRAYS ALIMENTAIRES.....	368 à 370
SUPPORT MANNE A PAIN.....	230
SUPPORT Poches.....	348
SUPPORT POUR CHINOIS.....	40
SUPPORT THERMOMETRE.....	198, 204

T

TABLE MOBILE.....	474
TABLE POUR GUITARE.....	375
TABLETTES CHOCOLAT, moules.....	404, 405, 409, 414, 419
TABLIERS.....	402, 508
TAILLE SPIRALE A LEGUMES.....	106
TALOCHE A ENTREMETS.....	341
TAMIS.....	39, 358
TAMIS A FARINE AUTOMATIQUE.....	214
TAMIS A SUCRE.....	380
TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE.....	67
TAMPON DE TRANSFERT SUR CHOCOLAT.....	401
TAMPONS A RECUPERER.....	489
TAPIS ANTI-HUMIDITE.....	511
TAPIS EXOPAT, SILPAT.....	379
TAPIS RELIEF.....	336
TARTELETTES.....	247, 253
TASSEUR A ENTREMETS.....	323
TEMPEREUSES.....	394
TERRINE, fonte.....	28
TESTEUR D'HUILE.....	62
TETE DE LOUP.....	491
THERMOCOUPLE.....	199
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL.....	196, 198
THERMOMETRES.....	196 à 205
THERMOPLONGEUR.....	75, 193
TITREUSE DYMO.....	449
TOAST MIGNON.....	228
TOASTEURS.....	65, 66
TOILE SILPAT A MACARONS.....	240
TOILES A COUCHE.....	217
TOILES DE CUISSON.....	224, 240, 241
TOQUES.....	414
TOQUEUR A OEUF.....	108
TORCHONS.....	488
TOURTIÈRE À PIZZA.....	232
TRANCHE-FROMAGE.....	114
TRANCHEUR RÂPEUR.....	184

TRANCHEURS ÉLECTRIQUES	190, 191
TRANCHEUSES MANUELLES	188, 189
TREMPEUSES.....	392, 394
TRI DES DECHETS.....	500, 501
TRINGLE DE CUISINE	79
TRIPLE TOAST	228
TROUSSES A COUTEAUX.....	89, 102
TURBINES A GLACE.....	Voir Sorbetières
TUYAU EPLUCHE AIL	151
TUYAU SPIRALE	399

U

USTENSILES DE SERVICE	439
-----------------------------	-----

V

VAISSELLE	Catalogue INSITU
VAPORISATEUR A HUILE	162
VERRE MESURE	211
VERRES.....	Catalogue INSITU
VERRINES PLASTIQUE.....	Catalogue FLO
VERRINES VERRE	Catalogue INSITU
VÊTEMENTS DE PROTECTION ET DE TRAVAIL	507, 509
VIDE-ANANAS	106
VIDE-POMMES	105
VITRINES CHAUFFANTES.....	73
VOL AU VENT	329

W

WASSINGUES	493
WEDDING CAKE	274, 276
Siphon	388
WOK	6, 19, 25
WOK INDUCTION.....	57
WOK, anti-adhérent.....	20, 22

Z

ZESTEUR.....	105, 149
--------------	----------

INDEX NUMÉRIQUE



CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
01		03		044176	164, 388	062002	24	071096	27
010277	447	032035	12	044178	164, 388	062003	24	071097	26
010384	447	032036	12	044181	167, 389	062004	24	071098	26
011720	159	032037	12	044184	167, 389	062005	24	071099	26
011721	538	032039	12	044186	167, 389	062006	24	071100	26
011722	538	032107	382	044211	443	062007	24	071101	26
011723	538	032108	382	044213	443	062008	24	071102	26
011724	538	032110	382	044215	443	062009	24	071103	26
012000	447	032114	382	044217	443	062031	24	071104	26
012010	447	032130	13	044219	443	062032	24	071106	26
012015	447	032140	13			062033	24	071108	26
013204	30	034004	13	05		062034	24	071109	26
013206	30	034005	13	051070	15	062035	25	071110	26
013221	539	034006	13	054131	430	062040	24	071111	26
013222	539	034007	13	054150	430, 431	062051	24	071112	239
013223	539	034010	12	054151	430, 431	062052	24	071113	26
013224	539	034011	12	054153	431	062053	24	071114	26
013227	539	034014	12	054154	430	062060	25	071116	29
013229	538	034016	12	054158	430, 431	062062	25	071118	29
013230	538	034017	12	054160	431	062063	25	071120	29
013231	538	034018	12	054161	431	062070	25	071122	29
013321	538	034019	12	054163	431	062072	25	071125	31
015122	8	034025	12	054164	431	062073	25	071129	31
015210	79	034032	12	054165	431	062080	25	071142	26
017001	31	034034	12	054167	431	062082	25	071144	27
017002	31	034036	12	054168	431	062083	25	071146	27
017003	31	034050	12	054169	431	062084	25	071148	27
017004	31	034051	12	054170	430			071150	27
017005	31	034101	13	054171	430	07		071155	27
017082	157	034103	13	054172	430	070522	25	071157	27
017084	157	034111	13	054173	430	070523	25	071190	29
017241	32	034113	13	054175	430	070528	25	071191	29
017242	32			054176	430	070588	25	071230	52
017315	38	04		054177	430	070988	25	071351	31
017316	38	044020	443	054190	431	070990	25	071370	38
017317	38	044025	443	054191	431	070992	25	071372	38
017318	38	044026	443	054193	431	070993	25	071374	38
017330	38	044030	443	054194	431	070994	28	071389	38
017332	38	044032	443	054200	431	070995	28	071391	38
017334	38	044034	443	054201	431	070996	28	071395	38
017335	38	044036	443	054301	430	070997	28	071399	38
017337	38	044038	443	054302	430	071036	24	071401	38
017345	38	044040	443	054303	430	071037	25	071452	32
017348	39	044042	443	054311	430	071038	25	071456	32
017350	31	044044	443	054312	430	071041	25	071518	27
017360	40	044046	443	054313	430	071050	25	071520	27
017362	40	044048	443	054321	430	071052	25	071527	27
017364	41	044050	443	054322	430	071055	74	071528	27
017365	41	044055	443	054323	430	071057	74	071627	27
017410	39	044060	443	054331	431	071058	29	071631	27
019028	77	044064	443	054332	431	071059	74	071635	27
019029	77	044065	443	054334	431	071070	28	071688	53
019031	77	044067	443	054361	431	071072	28	071689	53
019033	77	044069	443	054362	431	071074	28	071690	53
019034	77	044071	443	054363	431	071076	28	071694	53
019044	77	044073	443	054371	430	071078	28	071696	53
019047	77	044110	442	054372	430	071081	28	071698	53
		044112	442	054373	430	071083	28	071699	53
		044114	442	054382	430	071085	28	071940	51
		044116	442			071087	28	071945	51
		044120	442	06		071089	28	071950	51
		044122	442	061680	383	071091	28	071985	51
		044124	442	061684	383	071093	28	071991	51
		044170	164, 388	062001	24	071094	28	072029	211

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
072040	49, 163	073147	145	090806	98	111036	55	112443	107
072045	49, 163	073148	145	090807	98	111046	55	112501	341
072170	233	073149	145	090808	98	111055	55	112503	113
072172	233	073150	145	090809	98	111060	52	112609	49, 163
072200	380	073151	145	090820	98	111061	52	112611	48
072250	205	073159	147	090826	98	111320	243	112612	48
072260	198	073170	144	090827	98	111892	236	112613	48
072264	198	073175	144	090831	98	112011	52	112614	48
072266	198	073180	144	090835	98	112012	52	112615	48
072271	197	073181	144	090836	98	112013	52	112632	48
072325	50	073182	144	090902	99	112015	52	112633	48
072435	126	073184	144	090904	99	112016	52	112634	48
072437	126	073186	144	090911	99	112018	52	112641	402
072439	126	073194	147	090913	111, 343	112019	52	112643	402
072460	126	073195	147	090921	99	112021	47	112649	48
072465	126	073200	147	090922	99	112022	47	112650	48
072470	126	073220	146	090923	99	112023	47	112652	48
072490	128	073221	146	090927	99	112024	47	112654	48
072495	128	073222	146	090931	99	112025	47	112656	48
072523	112	073227	147	090932	99	112026	47	112657	343
072525	114	073229	146	090939	99	112028	47	112662	49
072540	114	073597	30	090941	99	112030	52	112663	49, 61
072547	114	079276	205	090942	99	112035	53	112664	49
072571	114			090943	99	112036	53	112666	49
072580	114			090944	99	112040	47	112667	49
072595	142			090945	99	112041	47	112668	49, 58
072615	541	09		090947	99	112046	46, 233	112670	48
072617	541	090040	114	090948	99	112061	47	112672	48
072619	541	090147	100	090949	99	112062	47	112674	48
072630	541	090161	93	090951	99	112063	47	112676	48
072632	541	090170	93, 100	090952	99	112064	47	112686	48
072634	541	090171	93, 100	090957	99	112065	47	112687	48
072634	541	090173	93	090962	99	112066	47	112688	48
072645	541	090174	93	099047	95	112070	49	112712	344
072647	541	090175	93			112108	49	112714	344
072701	106	090177	93	10		112110	52	112721	344
072703	106	090185	93	100036	506	112112	52	112722	344
072738	108	090300	100	100037	506	112282	41	112730	47
072748	108	090303	100	100038	506	112293	46	112731	47
072770	107	090310	100	100039	506	112294	46	112732	47
072773	107	090330	113	100046	508	112295	46	112733	47
072774	108	090347	114	100047	508	112296	46	112734	47
072812	546	090360	101	100050	50	112297	46	112820	215
072814	546	090362	101	100055	50	112298	46	112822	215
072816	546	090370	105	100089	187	112300	46	112825	215
072855	546	090380	104	100104	187	112320	46	112826	215
072857	546	090381	104	100105	187	112334	108	112830	215
072859	546	090382	104	100110	116	112404	46	112831	215
072874	151	090384	104	100115	116	112405	46	112835	359
072890	151	090397	104	100125	62, 490	112409	53	112836	359
072891	151	090405	109	100126	62, 490	112411	53	112837	359
072892	151	090417	109, 140	100132	62, 490	112419	42	112840	359
072897	151	090420	113	100135	128	112420	42	112845	359
072899	151	090440	105			112421	42	112850	359
072900	151	090450	105	11		112422	42	112851	359
072996	152	090455	105	111002	55	112424	42	112900	215
073085	114	090460	105	111022	55	112425	43	112901	215
073095	105	090508	101	111023	55	112429	42	112902	215
073115	142	090570	110	111024	55	112430	42	112903	215
073120	142	090580	116	111025	55	112434	43	113025	42
073135	113	090615	116	111026	55	112435	43	113030	42
073140	145	090630	118	111027	55	112437	43	113035	42
073141	145	090665	118	111035	55	112438	43	113040	42
073145	145	090801	98			112439	43	113041	45
073146	145	090803	98						

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
113042	45, 364	116006	364	116383	154	118305	215	120018	223
113045	42	116008	364	116384	154	118306	215	120022	223
113050	42	116009	364	116386	154	118310	215, 492	120023	223
113090	45, 201	116011	364	116387	154	118312	215, 487	120025	223
113091	201	116012	364	116388	154	118314	215	120026	223
113092	45, 201	116013	364	116400	154	118318	490	120032	222
113330	42	116014	364	116401	154	118320	228, 490	120034	222
113331	42	116015	364	116403	154	118321	228, 490	120035	222
113332	42	116016	364	116404	154	118322	228, 490	120036	221
113334	42	116017	364	116405	154	118325	228, 490	120037	221
113338	42	116018	364	116406	154	118326	228, 490	120038	221
113345	42	116020	364	116430	344	118328	228, 490	120039	221
113501	42	116025	363	116434	162	118330	228	120042	221
113525	44	116027	363	116436	162	118332	228	120052	93, 111
113535	44	116031	364	116437	162	118390	75	120054	223
113545	44	116032	364	116451	33	118501	218	120055	223
113720	44	116033	364	116452	33	118502	218	120056	223
113724	44	116034	364	116453	33	118503	218	120057	343
113735	44	116035	364	116454	33	118504	218	120058	223
113745	44	116036	364	116455	33	118505	218	120059	111
113825	44	116037	364	116456	33	118506	218	120060	111
113833	44	116041	364	116458	211	118507	218	120061	111
114005	44	116043	364	116515	40, 161	118508	218	120062	111
114006	45	116045	364	116523	542	118509	218	120064	111
114112	51	116048	364	116524	542	118510	218	120071	111
114113	51	116050	215	116525	542	118511	218	120081	93, 343
114114	51	116052	363	116526	542	118512	218	120083	93, 343
114115	51	116201	214	116530	541	118513	218	120087	93, 343
114117	51	116202	214	116531	541	118515	218	120090	343
114118	51	116203	214	116532	541	118516	218	120092	343
114120	51	116204	214	116533	541	118519	218	120093	343
114121	51	116205	214	116534	541	118520	218	120094	343
114122	51	116206	214	116540	161	118521	218	120096	343
114131	51	116207	214	116601	161	118522	218	120100	90
114132	51	116208	214	116605	161	118523	218	120102	90
114141	51	116219	31	118003	229	118525	218	120104	90
115002	358	116220	31	118005	233	118526	218	120105	90
115003	358	116225	214	118006	233	118528	218	120106	90
115004	358	116233	214	118007	233	118534	218	120107	90
115005	358	116234	214	118101	229	118537	218	120108	90
115006	358	116235	214	118102	229	118539	218	120109	90
115007	358	116236	214	118103	229	118541	218	120111	90
115008	358	116237	214	118104	229	118543	218	120113	90
115009	358	116260	43	118105	229	118545	218	120114	90
115012	358	116270	214	118111	229	118547	218	120115	90
115015	358	116271	214	118114	229	118549	218	120116	90
115017	358	116272	214	118115	229	118550	218	120131	87
115020	39, 358	116273	214	118116	229	118560	217	120132	87
115045	380	116274	214	118121	229	118565	217	120133	87
115051	358	116340	154	118122	229	118570	217	120134	87
115052	358	116341	400	118123	229	118575	217	120136	87
115053	358	116342	154	118124	229	118580	217	120137	87
115054	358	116343	154	118130	229	118660	217	120139	87
115060	214	116344	154	118132	229	118665	217	120141	87
115071	39	116351	33	118133	229	118670	217	120143	87
115082	39	116352	33	118135	229	118680	217	120144	87
115083	39	116353	33	118136	229	118990	228	120145	87
115084	39	116354	33	118138	229	118991	214	120146	87
115085	39	116355	33	118139	229			120185	118
115092	39	116356	33	118140	229			120201	82
115208	358	116378	154	118141	229			120202	82
115212	358	116379	154	118142	229	120006	222	120204	82
116002	364	116380	154	118143	229	120008	71	120205	82
116004	364	116382	154	118302	215, 492	120013	223	120206	83

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
120207	83	120297	119	120539	92, 111	121008	109	126007	101
120209	82	120301	119	120543	92	121009	109	126012	101
120210	83	120302	119	120615	186	121010	109	126014	101
120211	82	120303	119	120625	186	121011	109	126060	101
120215	83, 111	120305	89	120627	186	121013	109	126901	103
120218	83	120306	119	120629	186	121021	111	126903	102
120219	84	120307	119	120735	193	121030	105	126904	102
120220	83	120310	89	120739	193	121042	113	126910	103
120221	83	120312	89	120746	541	121043	113	126920	103
120223	83	120315	118	120751	193	121045	113	127015	89
120225	83	120316	118	120764	551	121048	113	127018	89
120228	84	120319	85	120766	66	121050	112	127020	89
120230	84	120328	88	120789	58	121100	113	127021	89
120231	84	120330	88	120790	67	121103	113	127515	546
120232	84	120332	88	120791	58	121133	110, 112	127603	120
120233	88	120340	120	120792	58	121134	112	127605	120
120234	84	120350	85	120793	67	121135	110	127606	120
120235	84	120351	85	120794	67	121136	113	127609	123
120237	84	120360	88	120797	68	121157	542	127611	123
120238	86	120361	88	120801	110	121164	63	127614	123
120239	84	120390	83	120802	110	121165	542	127615	122
120240	83	120401	91	120804	110	121166	63	127616	122
120241	86	120402	91	120806	110	121168	63	127620	121
120243	84	120403	91	120807	112	121178	63	127621	123
120244	85	120404	91	120808	110	121182	63	127622	122
120245	83	120405	91	120809	110	121190	62	127623	122
120246	84	120406	94, 100	120817	110	121191	62	127624	122
120247	84	120407	94	120818	110	121192	62		
120248	86	120408	94	120829	50	121195	62		
120250	86	120409	94	120830	50	121204	542		
120252	86	120410	94	120831	50	121206	542	130010	127
120253	86	120411	94, 111	120832	50	121208	542	130043	127
120254	85	120412	172, 541	120833	50	121214	542	130044	127
120255	86	120413	94	120836	50	121216	542	130046	127
120256	86	120414	94	120837	50	121218	542	130048	127
120257	85	120415	94	120838	60	121220	542	130050	127
120258	85	120416	94	120841	50	121230	542	130052	127
120259	85	120417	93	120842	50	121232	542	130054	127
120260	86	120418	93	120852	50	121233	542	130056	127
120261	85	120419	93	120853	59	122002	114	130066	127
120262	86	120421	91	120861	116	122003	109	130067	127
120263	86	120422	91	120901	104	122004	114	130068	127
120264	86	120423	94	120902	104	122011	114, 115	130069	127
120265	86	120425	173	120903	106	122012	550	130070	127
120266	86	120426	173	120904	105	122013	550	130071	127
120267	85	120430	91, 100	120906	104	122014	550	130074	127
120268	85	120431	93	120907	106	122015	115	130076	127
120269	85	120435	100	120908	105	122016	114	130078	127
120270	88	120436	100	120910	105	122017	114	130080	127
120271	84	120440	172	120912	105	122021	114	130082	127
120272	85	120451	110	120913	106	122031	114	130083	127
120273	85	120502	91	120914	106	123050	116	130090	127
120274	85	120505	113	120916	105	123055	116	130101	126
120278	85	120510	92	120917	109	123056	116	130102	126
120280	85	120515	92	120919	109	123060	116	130103	126
120281	88	120520	92	120920	106	124011	102	130105	126
120282	88	120522	116	120925	105	125042	118	130106	126
120283	88	120523	116	120932	105	125046	118	130130	508
120285	118	120524	116	120938	106	125047	118	130135	508
120286	88	120525	92	120939	106	125050	118	130140	508
120287	88	120526	116	121001	109	125055	118	130145	508
120288	119	120533	92	121004	109	125072	118	130150	508
120294	119	120535	92	121006	109	126001	101	130151	508
120296	119	120536	92	121007	109	126003	101	130152	508

13

130010	127
130043	127
130044	127
130046	127
130048	127
130050	127
130052	127
130054	127
130056	127
130066	127
130067	127
130068	127
130069	127
130070	127
130071	127
130074	127
130076	127
130078	127
130080	127
130082	127
130083	127
130090	127
130101	126
130102	126
130103	126
130105	126
130106	126
130130	508
130135	508
130140	508
130145	508
130150	508
130151	508
130152	508

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
150568	495	154063	329	165018	346	167115	350	167745	354
150569	495	154065	329	165030	346	167116	350	167752	354
150571	495	154067	329	166001	352	167130	351	167753	354
150573	495	154101	221	166002	352	167135	350	167754	354
150575	493	154102	221	166003	352	167140	350	167755	354
150577	493	154103	221	166004	352	167141	350	167762	355
150578	495	154152	330	166006	352	167142	350	167763	355
150579	493	159010	491	166007	352	167151	350	167764	355
150600	494	159011	491	166008	352	167152	350	167765	355
150602	494	159027	62	166010	352	167170	350	167766	355
152001	335	159041	511	166160	349	167171	350	167767	355
152002	335	159082	501	166161	349	167175	351	167768	355
152003	335	159083	511	166500	355	167180	351	167769	355
152004	335	159085	511	166501	355	167300	352	167900	355
152006	335	159099	488	166700	355	167302	352	168001	353
152008	335	159103	490	166701	355	167303	352	169001	348
152009	335	159105	76	167012	351	167304	352	169002	348
152011	335	159115	76, 158	167013	351	167306	352	169003	348
152017	335	159116	76, 158	167014	351	167333	352	169004	77
153005	331	159117	67	167015	351	167345	352		
153006	331	159121	67	167022	351	167355	352		
153008	330			167023	351	167370	352		
153009	330			167024	351	167380	352		
153010	331	16		167025	351	167430	352	18	
153012	331	160101	347	167030	351	167452	352	181006	106
153014	331	160102	347	167031	351	167502	354	181009	106
153016	331	160103	347	167032	351	167503	354	181021	110, 233
153017	331	160104	347	167033	351	167504	354	181046	116
153020	330	160105	347	167034	351	167505	354	181151	114
153030	253, 329	160106	347	167035	351	167506	354	182101	96
153035	267, 330	160108	347	167041	351	167507	354	182103	95, 100
153039	299	160111	347	167042	351	167508	354	182104	95
153040	299	160112	347	167043	351	167509	354	182105	96
153044	299	160113	347	167044	351	167510	354	182106	96
153045	299	160114	347	167045	351	167511	354	182109	96, 111
153047	299	160115	347	167051	351	167512	354	182110	96
153048	299	160116	347	167052	351	167513	354	182112	95
153052	299	160117	347	167053	351	167514	354	182113	95
153065	299	160201	347	167054	351	167515	354	182114	95
153079	299	160202	347	167055	351	167516	354	182121	96
153136	299	160203	347	167061	351	167517	354	182124	96
153190	299	160204	347	167062	351	167518	354	182127	95
153198	299	160205	347	167063	351	167520	354	182128	95
153301	318	160206	347	167064	351	167532	354	182129	95
153303	318	160208	347	167065	351	167542	354	182130	96, 113
153306	318	160210	347	167080	349	167702	354	182134	95
154001	329	160599	77	167082	349	167703	354	182135	95
154011	381	161002	347	167084	349	167704	354	182136	95
154012	381	161003	347	167086	349	167705	354	182140	95
154013	381	161004	347	167088	349	167712	354	182141	95
154014	381	161005	347	167101	350	167713	354	182142	95
154015	381	161006	347	167102	350	167714	354	182160	49, 163
154016	381	161007	347	167103	350	167715	354	182180	96
154017	381	161008	347	167104	350	167722	354	182187	96
154018	381	161204	347	167105	350	167723	354	182203	95, 100
154020	381	161205	347	167106	350	167724	354	182204	95
154025	330	161206	347	167107	350	167725	354	182212	95
154050	343	161207	347	167108	350	167732	354	182213	95
154051	343	161208	347	167109	350	167733	354	182214	95
154052	343	165006	346	167110	350	167734	354	182227	95
154054	329	165007	346	167111	350	167735	354	182228	95
154055	329	165009	346	167112	350	167742	354	182235	95
154060	329	165010	346	167113	350	167743	354	182236	95
154062	329	165016	346	167114	350	167744	354	182240	95
								182241	95
								182303	95, 100

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
182304.....	95	182835.....	97	210030.....	185	210636.....	538	211138.....	552
182312.....	95	182840.....	97	210032.....	544	210655.....	183	211140.....	552
182313.....	95	182841.....	97	210033.....	544	210657.....	183	211142.....	552
182314.....	95	185301.....	117	210034.....	544	210660.....	183	211143.....	552
182315.....	96, 113	185302.....	117	210035.....	544	210662.....	183	211148.....	552
182324.....	96	185303.....	117	210051.....	184	210671.....	538	211205.....	189
182327.....	95	185304.....	117	210054.....	184	210672.....	538	211206.....	189
182328.....	95	185305.....	117	210055.....	184	210673.....	538	211207.....	189
182329.....	95	185306.....	117	210057.....	184	210674.....	538	211208.....	189
182330.....	96, 113	185307.....	117	210070.....	184	210680.....	538	211215.....	189
182334.....	95	185308.....	117	210072.....	184	210681.....	538	211217.....	189
182335.....	95	185309.....	117	210101.....	544	210682.....	538	211635.....	188
182336.....	95	185310.....	117	210102.....	544	210683.....	538	211640.....	188
182340.....	95	185406.....	194	210103.....	544	210684.....	538	211650.....	188
182341.....	95	185411.....	195	210104.....	544	210701.....	172	211651.....	188
182342.....	95	185415.....	195	210105.....	544	210702.....	173	212007.....	185
182403.....	95, 100	185508.....	158	210106.....	543	210710.....	184	212011.....	186
182404.....	95	186206.....	187	210107.....	543	210711.....	175	212014.....	186
182412.....	95	186305.....	70	210108.....	543	210712.....	172, 541	212016.....	546
182413.....	95	186306.....	70	210109.....	543	210713.....	541	212017.....	546
182414.....	95	186403.....	27	210110.....	543	210714.....	541	212018.....	546
182427.....	95	186404.....	27	210111.....	543	210715.....	173	212019.....	546
182428.....	95	186405.....	27	210113.....	543	210716.....	541	212022.....	186
182429.....	95	186408.....	27	210115.....	544	210719.....	172	212023.....	546
182434.....	95	186409.....	27	210131.....	543	210731.....	172	212026.....	548
182435.....	95	186601.....	148	210155.....	184	210738.....	173	212027.....	548
182436.....	95	186604.....	148	210170.....	543	210741.....	173	212028.....	548
182440.....	95	186615.....	149	210171.....	543	210750.....	175	212029.....	548
182441.....	95	186620.....	149	210174.....	543	210801.....	174	212120.....	540
182442.....	95	186621.....	149	210176.....	543	210803.....	174	212121.....	540
182503.....	95, 100	186622.....	149	210177.....	543	210804.....	174	212123.....	540
182504.....	95	186623.....	149	210340.....	177	210820.....	174	212124.....	540
182512.....	95	186624.....	149	210351.....	176	210826.....	174	212125.....	540
182513.....	95	186625.....	149	210353.....	176	210838.....	174	212126.....	540
182514.....	95	186627.....	149	210354.....	176	210840.....	174	212128.....	540
182521.....	96	186631.....	148	210355.....	170	210843.....	174	212502.....	178
182527.....	95	186902.....	171	210357.....	170	210853.....	174	212503.....	178
182528.....	95	186903.....	171	210358.....	170	211005.....	175	212504.....	178
182529.....	95	186904.....	171	210359.....	170	211010.....	191	212507.....	178
182534.....	95	186905.....	171	210360.....	170, 546	211013.....	172	212510.....	544
182535.....	95	187501.....	192	210361.....	170, 546	211014.....	191	212511.....	544
182536.....	95	187502.....	192	210362.....	170, 546	211020.....	190	212512.....	544
182540.....	95	187503.....	192	210363.....	170, 546	211023.....	190	212513.....	544
182541.....	95	187504.....	192	210364.....	170, 546	211030.....	191	212514.....	544
182542.....	95	187699.....	443	210365.....	170, 546	211098.....	191	212530.....	177
182603.....	95, 100	187700.....	443	210366.....	170, 546	211103.....	552	215001.....	139
182604.....	95	187701.....	443	210370.....	170	211104.....	552	215005.....	139
182610.....	96	187702.....	443	210371.....	170	211105.....	552	215010.....	545
182612.....	95	187703.....	443	210401.....	176	211106.....	552	215017.....	545
182613.....	95	187704.....	443	210402.....	176	211107.....	552	215018.....	545
182614.....	95	187705.....	443	210534.....	171	211108.....	552	215021.....	545
182627.....	95	187706.....	443	210535.....	171	211121.....	552	215022.....	545
182628.....	95	187707.....	443	210545.....	171	211123.....	552	215023.....	545
182634.....	95	187708.....	443	210595.....	171	211124.....	552	215040.....	139
182635.....	95	187709.....	443	210611.....	538	211125.....	552	215043.....	545
182636.....	95	187710.....	443	210612.....	538	211126.....	552	215044.....	545
182640.....	95	187711.....	443	210613.....	538	211127.....	552	215045.....	545
182641.....	95	187712.....	443	210616.....	538	211128.....	552	215046.....	545
182803.....	97	187713.....	443	210617.....	538	211132.....	552	215047.....	545
182811.....	97	187714.....	443	210630.....	538	211133.....	552	215050.....	142
182812.....	97			210631.....	538	211134.....	552	215051.....	142
182813.....	97			210632.....	538	211135.....	552	215052.....	142
182821.....	97			210634.....	538	211136.....	552	215060.....	138
182829.....	97			210635.....	538	211137.....	552	215065.....	545

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
215066	545	215602	187	216100	149	240524	551	250112	205
215068	545	215605	187	216119	149	240550	64	250122	206, 384
215070	545	215609	132	216121	149	240552	64	250124	206, 384
215072	545	215610	133	216122	149	240561	542	250126	206, 384
215074	545	215611	135	216124	149	240562	542	250128	206, 384
215085	545	215613	135	216139	149	240563	542	250130	206, 384
215086	545, 548	215615	134	219081	544	240564	542	250152	200
215112	545	215616	134			240569	542	250154	200
215115	545	215618	134			241501	551	250301	205
215131	140	215619	134	23		241502	551	250302	204
215132	541	215626	134	230006	152	241548	68	250303	205
215133	541	215627	134	230007	152	241550	68	250305	205
215134	541	215628	134	230008	152, 548	241554	69	250315	204
215155	143	215640	136	230010	152, 548	241555	69	250325	204
215158	143	215641	136	230101	152	241560	69	250330	204
215250	143	215642	135, 136	230190	153	242301	541	250331	204
215255	548	215650	134	230203	153	242302	541	250332	204
215256	548	215651	134	230207	153	242303	541	250340	205
215257	548	215690	136	230209	153	242305	67	250345	205
215258	548	215710	140	230210	153	242307	67	250350	205
215259	548	215720	140, 541	230214	548	242308	541	250500	204
215261	548	215721	541	230238	548	242311	541	250501	197
215262	548	215722	541	230250	548	242313	68	250502	196
215263	548	215723	541	230252	548	242314	541	250503	196
215264	548	215731	547	230253	548	242316	541	250505	200
215265	548	215732	547	230255	548	242318	541	250506	196
215266	548	215733	547	230256	548	242319	541	250510	198
215267	548	215734	547	230257	548	242322	541	250513	196
215268	548	215735	547			242350	400	250514	197
215269	548	215736	547	24		242509	75	250515	196
215270	548	215738	547	240120	542	245002	64	250516	197
215271	548	215742	547	240121	542	245010	65	250520	196
215272	548	215744	547	240122	542	245012	65	250522	198
215301	105, 142	215745	547	240150	72	245015	64	250523	202
215304	108	215746	547	240202	71	245020	76	250527	199
215306	108	215748	547	240206	71	245030	76	250528	199
215307	108	215758	547	240213	72	245055	72	250536	199
215312	106	215760	152	240215	72	245057	72	250537	199
215313	107	215765	152	240269	74	245060	70	250538	199
215315	107	215768	547	240270	74	245100	70	250539	199
215317	107	215790	547	240302	56	245103	73	250541	199
215408	105	215791	547	240306	56	245105	73	250544	195, 199
215420	187	215792	547, 548	240315	57	245420	74	250545	197
215421	187	215793	547	240322	57	245424	74	250546	197
215425	108	215794	548	240380	550	245515	60	250548	202
215431	150	215795	548	240381	550	245518	60	250549	202
215432	150	215796	548	240382	550	245520	66	250552	200
215437	150	215797	548	240383	550	245530	66	250555	200
215452	154	215798	548	240390	550	245540	61	250559	200
215503	137	215799	548	240391	550	245545	61	250560	198
215505	137	215800	548	240392	550	245550	69	250561	198
215513	137	215831	135	240393	550	245601	59	250562	203
215514	137	215836	134	240400	550	245603	59	250565	203
215515	137	215838	115, 134	240401	550	245605	59	250566	203
215521	546	215841	547	240402	550	245610	66	250567	203
215522	546	215851	115, 135	240403	550	245642	61	250568	203
215523	546	215861	547	240466	74	245647	61	250570	198
215524	546	215866	547	240468	74	245900	76	250601	207
215525	546	215868	547	240508	63	245902	158	250602	207
215580	141	216011	150	240512	542			250603	207
215582	141	216012	150	240513	542			250604	207
215587	542	216015	150	240515	60	25		250606	207
215588	542	216030	148	240520	66	250105	205	250608	207
215589	542	216032	148	240522	65	250108	205	250611	207

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
250650.....	202	255050.....	457	257912.....	307	262016.....	401	263009.....	545
250651.....	202	255100.....	457	257913.....	309	262017.....	401	263010.....	545
250655.....	203	255150.....	457	257914.....	309	262019.....	401	263102.....	371
251000.....	211	255200.....	457	257915.....	309	262020.....	401	263110.....	372
251001.....	211	255205.....	457	257916.....	309	262021.....	401	263111.....	373
251003.....	211	255310.....	457	257917.....	307	262022.....	401	263113.....	373
251005.....	211	255315.....	457	257920.....	307	262023.....	401	263114.....	373
251010.....	30	255320.....	457	257921.....	307	262024.....	401	263121.....	372
251012.....	211	256010.....	456	257922.....	309	262030.....	401	263122.....	372
251101.....	211	256012.....	456	257925.....	309	262201.....	378	263123.....	372
251102.....	211	256013.....	456	257926.....	308	262205.....	378	263124.....	372
251105.....	211	256015.....	456	257928.....	309	262210.....	379	263125.....	372
251110.....	211	256018.....	456	257929.....	309	262215.....	378	263126.....	372
251120.....	211	256020.....	456	257930.....	308	262216.....	544	263141.....	373
251130.....	211	256025.....	456	257931.....	308	262217.....	544	263143.....	373
252004.....	211	256035.....	456	257940.....	308	262230.....	380	263144.....	373
252010.....	211	256036.....	456	257985.....	308	262235.....	380	263148.....	373
252030.....	211	256040.....	456	257990.....	308	262260.....	382	263151.....	373
252050.....	211	256050.....	456	258824.....	358	262263.....	382	263158.....	373
252052.....	539	256060.....	456	258825.....	161	262264.....	382	263160.....	373
252053.....	539	256070.....	456			262269.....	382	263163.....	373
252055.....	539	256075.....	456			262272.....	382	263164.....	373
252056.....	539	256080.....	456			262273.....	382	263169.....	372
252058.....	539	256501.....	456			262276.....	382	263500.....	375, 474
252059.....	539	256502.....	456			262289.....	380	263509.....	115
252091.....	210	256512.....	456			262290.....	380	263510.....	115
252093.....	210	256513.....	456			262291.....	380	263512.....	376, 377
252116.....	210	256514.....	456			262527.....	199	263513.....	115
252121.....	210	256516.....	456			262542.....	380	263520.....	375
252216.....	208	256519.....	456			262545.....	380	263521.....	375
252220.....	208	256601.....	456			262547.....	381	263522.....	375
252225.....	208	257001.....	448, 458			262548.....	381	263523.....	375
252230.....	209	257002.....	448, 458			262601.....	374	263524.....	375
252233.....	209	257003.....	448, 458			262602.....	544	263528.....	375
252235.....	209	257004.....	448, 458			262603.....	544	263530.....	377
252250.....	539	257005.....	448, 458			262604.....	544	263531.....	377
252251.....	539	257006.....	448, 458			262605.....	544	263535.....	377
252253.....	539	257007.....	448, 458			262606.....	544	263536.....	377
252254.....	539, 540	257008.....	448, 458			262607.....	544	263537.....	377
252256.....	539, 540	257010.....	448			262608.....	544	263538.....	377
252261.....	539	257012.....	448			262609.....	544	263540.....	376
252262.....	539	257013.....	448			262610.....	544	263542.....	376
252263.....	540	257135.....	448, 458			262611.....	544	263543.....	376
252264.....	539	257140.....	448, 458			262612.....	544	263544.....	376
252265.....	539	257145.....	448, 458			262613.....	544	263545.....	376
252266.....	540	257147.....	448, 458			262614.....	544	263550.....	376
252267.....	540	257310.....	455			262615.....	544	264046.....	367
252268.....	539	257312.....	455			262616.....	544	264047.....	367
252269.....	540	257315.....	455			262617.....	544	264048.....	367
252270.....	539	257320.....	455			262618.....	544	264049.....	367
252271.....	539	257325.....	455			262619.....	544	264051.....	367
252272.....	540	257335.....	455			262620.....	544	264052.....	367
252273.....	540	257336.....	455			262621.....	544	264053.....	367
252274.....	540	257340.....	455			262622.....	544	264054.....	367
252280.....	539	257350.....	455			262623.....	544	264062.....	549
252281.....	539	257360.....	455			262627.....	544	264063.....	549
252282.....	540	257375.....	455			262629.....	544	264064.....	549
252283.....	539	257380.....	455			263001.....	374	264065.....	549
252284.....	539	257901.....	307			263003.....	545	264066.....	549
252291.....	539	257904.....	307			263004.....	545	264067.....	549
252292.....	539	257905.....	309			263005.....	545	264069.....	399
254004.....	457	257907.....	307			263006.....	545	264071.....	399
254518.....	457	257909.....	309			263007.....	545	264101.....	399
255000.....	457	257910.....	307			263008.....	545	264103.....	549

26

260201.....	551
260202.....	551
260203.....	551
260204.....	551
260205.....	551
260221.....	394
260401.....	395
260402.....	395
260403.....	395
260405.....	395
260412.....	395
260415.....	394
260421.....	397
260434.....	392
260435.....	392
260441.....	397
260442.....	542
260443.....	542
260444.....	542
260447.....	542
260448.....	542
260449.....	542
260455.....	392
260456.....	392
260501.....	393
260510.....	393
260516.....	393
260522.....	394
260590.....	394
261905.....	402
261908.....	402
261911.....	402
261912.....	402
261915.....	402
262001.....	401
262002.....	401
262010.....	401
262012.....	401
262013.....	401
262014.....	401
262015.....	401

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
264105.....	549	28		310403.....	235	311215.....	224	330602.....	267
264106.....	549	280001.....	173	310404.....	235	311240.....	224	330604.....	267
264107.....	549	280184.....	510	310405.....	235	312110.....	238	330605.....	267
264902.....	367	280185.....	510	310406.....	235	312123.....	239	330606.....	267
264905.....	367	280186.....	510	310407.....	235	312124.....	239	330611.....	267
264906.....	367	280187.....	510	310408.....	235	312126.....	239	330612.....	267
264907.....	367	280188.....	510	310409.....	235	312130.....	220, 238	330613.....	267
264908.....	368	280189.....	510	310433.....	234	312131.....	220, 238	330614.....	267
265107.....	551	280190.....	510	310434.....	234	312132.....	220, 238, 239	330615.....	267
265108.....	181	280191.....	510	310435.....	234	312212.....	238	330616.....	267
265110.....	181	280192.....	510	310436.....	234	312501.....	238	330621.....	260
265111.....	551	280193.....	510	310437.....	234	312502.....	238	330622.....	260
265113.....	551	280194.....	510	310439.....	232	312503.....	238	330623.....	260
265114.....	181, 543	280195.....	510	310440.....	232	312504.....	238	330624.....	260
265115.....	551	280196.....	510	310441.....	232	312505.....	238	330625.....	260
265220.....	385	280434.....	510	310442.....	232	313004.....	259, 344	330626.....	260
265230.....	385	280435.....	510	310445.....	232	313503.....	238, 259, 344	330641.....	260
265250.....	386	280436.....	510	310446.....	232			330642.....	260
265276.....	551	280437.....	510	310447.....	232	32		330643.....	260
265280.....	551	280438.....	510	310448.....	232	320200.....	242	330644.....	260
265281.....	551	280439.....	510	310449.....	232	320201.....	242	330645.....	260
265301.....	180	280440.....	510	310451.....	232	320202.....	242	330646.....	260
267002.....	194	280441.....	510	310455.....	239	320203.....	242	330647.....	260
267003.....	194	280442.....	510	310465.....	232	320205.....	243	331052.....	271
267005.....	195	280443.....	510	310466.....	232	320211.....	242	331054.....	271
267011.....	194	280445.....	510	310467.....	232	320213.....	242	331056.....	271
267012.....	194	280446.....	510	310468.....	232	320230.....	242	331062.....	266
267013.....	194	280491.....	503	310601.....	237	320231.....	242	331065.....	266
267014.....	194	280492.....	503	310604.....	237	320253.....	243	331071.....	266
267016.....	194	280493.....	503	310606.....	237	320260.....	243	331072.....	266
267022.....	194	280495.....	503	310609.....	236	320412.....	241	331073.....	266
267023.....	194	280747.....	541	310610.....	236	321000.....	240	331074.....	266
267024.....	194	280767.....	458	310612.....	236	321001.....	240	331075.....	266
267026.....	194	281048.....	508	310615.....	236	321002.....	240	331076.....	266
267027.....	194	281899.....	538, 546	310621.....	236	321003.....	240	331077.....	266
267028.....	194	283245.....	107	310623.....	236	321004.....	241	331078.....	266
267032.....	194	283787.....	171	310624.....	236	321008.....	240	331082.....	266
267034.....	194			310625.....	236	321009.....	240	331094.....	264
267035.....	194			310634.....	434	321012.....	224	331095.....	264
267036.....	194	30		310635.....	434	321014.....	224	331096.....	264
267042.....	194	303036.....	382	310712.....	239	321014.....	224	331097.....	264
267043.....	194	304042.....	382	310713.....	239	321030.....	241, 379	331098.....	264
267044.....	194	305016.....	382	310717.....	239	321031.....	241, 379	331099.....	264
267046.....	194	305020.....	382	310718.....	239	321032.....	241	331101.....	264
267047.....	194			310718.....	239	321200.....	278, 377	331110.....	263
267099.....	195			310730.....	262	321201.....	278, 377	331121.....	256
		31		310731.....	262	321202.....	278, 377	331123.....	256
		310101.....	235	310732.....	262	321205.....	278, 377	331125.....	256
27		310103.....	235	310733.....	262	321206.....	278	331125.....	256
270212.....	127	310104.....	235	310735.....	262	322005.....	268	331151.....	254
270214.....	127	310107.....	235	310739.....	262	322007.....	268	331183.....	258
270216.....	127	310108.....	235	310755.....	262	322018.....	237	331184.....	258
270218.....	127	310156.....	235	310812.....	236	322020.....	236, 239	331185.....	258
270220.....	127	310157.....	235	311119.....	225	322030.....	191	331186.....	258
270221.....	127	310201.....	234	311121.....	225			331201.....	254
270223.....	127	310202.....	234	311122.....	225	33		331202.....	254
275501.....	236	310203.....	234	311123.....	225	330131.....	260	331203.....	254
275503.....	236	310211.....	234	311125.....	225	330132.....	260	331204.....	254
275504.....	434	310212.....	234	311133.....	225	330133.....	260	331205.....	254
275505.....	434	310213.....	234	311135.....	225	330134.....	260	331206.....	254
275508.....	434	310222.....	234	311138.....	225	330135.....	260	331207.....	254
275509.....	434	310223.....	234	311141.....	225	330136.....	260	331208.....	254
		310401.....	235	311204.....	224	330137.....	260	331209.....	254
		310402.....	235	311205.....	224	330138.....	260	331210.....	254
				311214.....	224			331211.....	254

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
331212	254	331811	263	332530	261	334124	254	336054	282
331213	254	331812	263	332531	261	334128	254	336056	287
331214	254	331813	263	332532	261	334150	251	336057	287
331216	254	331815	263	332533	261	334154	251	336058	289
331264	273	331817	263	332534	261	334156	251	336059	289
331265	273	332001	261	332535	261	334177	251	336060	292
331268	272	332211	255	332602	259	334180	253	336061	283
331270	272	332212	255	332604	259	334185	253	336063	283
331273	272	332213	255	332611	258	334190	253	336064	287
331274	272	332214	255	332612	258	334191	253	336065	292
331275	272	332215	255	332613	258	334192	253	336066	283
331276	272	332216	255	332614	258	334213	255	336068	283
331283	272	332217	255	332615	258	334215	255	336069	292
331284	272	332218	255	332616	258	334217	255	336070	283
331285	272	332219	255	332617	258	336001	287	336071	292
331286	272	332221	255	332621	258	336002	287	336072	284
331293	272	332222	255	332622	258	336003	287	336073	284
331294	272	332223	255	332631	252	336004	286	336074	284
331295	272	332225	255	332632	252	336005	287	336075	284
331297	272	332227	255	332642	267	336006	287	336076	284
331298	272	332228	255	332651	253	336007	280	336078	284
331311	263	332232	255	332652	253	336008	280	336079	295
331312	263	332233	255	332653	253	336009	281	336080	295
331313	263	332234	255	332654	253	336010	289	336081	295
331413	263	332235	255	332655	253	336011	284	336082	295
331415	263	332236	255	332656	253	336012	289	336083	282
331591	259	332252	255	332657	253	336013	289	336084	284
331592	259	332253	255	332658	253	336014	285	336086	280
331593	259	332254	255	332659	253	336015	285	336087	294
331594	259	332255	255	332660	253	336016	283	336088	294
331595	259	332256	255	332671	252	336017	283	336090	294
331596	259	332257	255	332672	252	336018	286	336091	295
331601	267	332258	255	332673	252	336019	287	336093	294
331602	267	332259	255	332674	252	336020	282	336094	285
331603	267	332260	255	332675	252	336021	285	336095	285
331611	253	332261	255	332676	252	336022	286	336098	296
331612	253	332262	255	332677	252	336023	287	336101	288
331613	253	332272	264	332678	252	336024	286	336102	288
331663	263	332273	264	332680	252	336025	284	336103	288
331664	263	332274	264	332681	252	336026	286	336105	288
331665	263	332282	264	332691	252	336027	280	336106	288
331666	263	332283	264	332692	252	336028	295	336107	288
331682	263	332291	260	332693	252	336029	289	336108	281
331683	263	332292	260	332694	252	336030	286	336109	281
331684	263	332510	261	332695	252	336031	286	336110	280
331685	263	332511	261	332696	252	336032	286	336111	281
331731	251	332512	261	332697	252	336033	280	336112	280
331732	251	332513	261	332698	252	336034	294	336113	288
331733	251	332514	261	334015	266	336035	293	336114	281
331734	251	332515	261	334016	266	336037	293	336115	291
331735	251	332516	261	334017	266	336038	286	336116	292
331736	251	332517	261	334019	264	336039	293	336118	281
331737	251	332518	261	334020	264	336040	280	336120	289
331738	251	332519	261	334024	260	336041	287	336121	294
331739	251, 255	332520	261	334025	260	336042	286	336122	294
331761	267	332521	261	334026	260	336043	287	336123	285
331762	267	332522	261	334027	260	336044	296	336124	285
331803	267	332523	261	334101	253	336045	287	336125	285
331804	267	332524	261	334102	253	336046	283	336126	289
331805	267	332525	261	334103	253	336048	287	336127	284
331806	267	332526	261	334110	254	336049	282	336128	290
331807	267	332527	261	334112	254	336051	282	336129	294
331808	267	332528	261	334116	254	336052	282	336130	282
331809	267	332529	261	334120	254	336053	282	336132	282

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
336133	285	337011	305	340623	269	345079	249, 266	346709	248, 316
336134	285	337012	305	340624	269	345081	265	346711	248, 316
336135	285	337013	305	340625	269	345083	265	346712	248, 316
336137	283	337014	305	340626	269	345086	265	346713	248, 316
336142	293	337015	304, 305	340635	269	345106	247, 251	346714	248, 316
336144	291	337016	305	340637	269	345108	247, 251	346715	248, 316
336148	281	337019	305	340638	269	345109	247, 251	346716	248, 316
336149	294	337020	305	340719	232	345110	247, 251	346717	248, 316
336150	285	337021	305	340721	232	345111	247, 251	346933	226
336151	287	337022	305	340853	227	345112	247, 251	346934	226
336152	282	337026	303	340854	227	345113	247, 251	346935	226
336154	289	337029	303	340855	227	345118	247, 251	346936	226
336155	290	337030	303	340856	227	345120	247, 252	347060	250, 265
336160	286	337054	305	340951	227	345143	248, 273	347415	250, 257
336161	291	337100	303	340952	227	345151	247, 254	347416	250, 257
336165	292	337102	304	340953	227	345201	247, 254	347417	250, 257
336168	293	337214	304, 305	340954	227	345202	247, 253	347638	250, 256
336170	290	339010	277	340955	227	345233	249, 260		
336175	281	339011	277	340956	227	345234	249, 260		
336176	290	339013	277	340957	227	345235	249, 260		
336180	296	339016	277	340961	227	345415	250, 257		
336181	296	339017	277	340962	227	345416	250, 257		
336182	294	339101	301	341103	268	345417	250, 257		
336184	296	339102	300	341104	268	345446	248		
336185	293	339103	300	341111	268	345448	248		
336188	291	339106	300	341112	268	345591	249, 259		
336189	291	339110	300	341221	255	345592	249, 259		
336190	284	339114	300	341222	255	345593	249, 259		
336191	290	339201	301	341421	268	345594	249, 259		
336192	289	339202	301	341422	268	345595	249, 259		
336193	290	339205	301	341423	268	345604	249, 259		
336195	293	339210	300	341424	268	345621	249, 258		
336196	293			341425	268	345622	249, 258		
336198	290			341426	268	345638	250, 256		
336199	292			341427	268	345639	250, 256		
336214	293			341601	227	345642	250, 256		
336217	293			341602	227	345656	247, 253		
336218	293			341603	227	345657	247, 253		
336219	286			341604	227	345658	247, 253		
336500	297			341606	227	345659	247, 253		
336502	297			341607	227	345676	248, 252		
336503	297			341629	269	345678	248, 252		
336517	297			341641	227	345680	248, 252		
336523	296			341642	227	345681	248, 252		
336546	297			341643	227	345833	226		
336606	297			341711	228	345834	226		
336633	296			341712	228	345835	226		
336670	297			341713	228	345836	226		
336801	291			341716	228	345842	226		
336802	291			341717	228	345933	226, 248		
336803	291			342411	273	345934	226, 248		
336804	298			342476	259	345935	226, 248		
336805	298			342477	259	345936	226, 248		
336810	298			342478	259	346081	265		
336993	298			342651	268	346083	265		
336994	298			343135	259	346086	265		
336995	298			343141	273	346701	248, 316		
337000	304			345060	250, 265	346702	248, 316		
337001	304			345071	249, 265	346703	248, 316		
337002	304			345073	249, 265	346704	248, 316		
337004	304			345074	249, 265	346705	248, 316		
337005	304			345075	249, 265	346706	248, 316		
337006	304			345076	249, 265	346707	248, 316		
337010	305			345078	249, 266	346708	248, 316		
								35	
								350011	310
								350012	310
								350014	310
								350017	310
								350018	310
								350020	310
								350021	310
								350022	310
								350023	310
								350027	310
								350028	310
								350029	310
								350030	310
								350051	311
								350052	311
								350055	311
								350058	311
								350061	311
								350062	311
								350065	311
								350068	311
								350102	311
								350103	311
								350107	311
								350108	311
								350109	311
								350112	311
								350118	311
								350200	311
								350201	311
								350202	311
								351001	269
								351009	12
								351012	269
								351013	269
								351014	269
								351015	269
								351209	12
								36	
								360012	10
								360014	10
								360016	10
								360018	10

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
360020	10	371123	315	371612	317	372812	321	38	
360024	10	371124	319	371613	317	372813	321	380101	426
362001	270	371126	319	371614	317	372814	321	380102	414
362003	270	371128	319	371615	317	372815	321	380103	414
362004	270	371132	319	371616	317	372816	321	380104	410
362005	271	371134	319	371617	317	373003	321	380105	422
362006	271	371136	319	371618	317	373016	10	380106	409
362007	270	371137	319	371619	317	373020	10	380107	410
362011	270	371138	319	371620	317	373024	10	380108	414
365012	10	371142	314	371701	317	373028	10	380110	412
365014	10	371152	315	371702	317	374024	11	380111	410
365016	10	371153	315	371703	317	374028	11	380112	409
365018	10	371161	318	371704	317	375001	324	380113	410
365020	10	371162	318	371705	317	375003	324	380115	417
365024	10	371201	320	371706	317	375005	324	380117	417
365028	10	371202	320	371707	317	375014	324	380118	425
367020	11	371203	320	371708	317	375015	324	380120	425
367024	11	371204	320	371801	320	375021	323	380121	405
367028	11	371205	320	371802	320	375023	324	380122	408
369024	10	371206	320	371803	320	375039	323	380123	411
369028	10	371207	320	371804	320	375040	323	380124	408
		371208	320	371805	320	375041	323	380125	414
		371209	320	371806	320	375045	324	380126	414
		371210	320	371807	320	375060	324	380127	419
		371211	320	371808	320	375061	324	380128	409
		371221	315, 319	371809	320	375065	324	380129	408
		371223	315	371810	320	375078	324	380130	415
		371224	319	371817	321	375301	318	380134	405
		371226	319	371819	321	375303	318	380140	416
		371228	319	371821	321	375306	318	380141	407
		371242	314	371822	321	375310	323	380142	422
		371243	314	371823	321	375311	323	380145	418
		371253	315	371824	321	375312	323	380146	414
		371324	317	371843	320	375313	323	380147	404
		371328	317	371844	320	375314	323	380148	407
		371330	317	372001	319	375320	323	380150	404, 419
		371334	317	372002	319	375321	323	380151	407
		371338	317	372003	319	375323	323	380152	406
		371404	320	372004	319	375325	323	380153	407
		371405	320	372005	319	375327	323	380154	407
		371406	320	372006	319	375332	323	380155	409
		371407	320	372016	10	375334	323	380156	417
		371408	320	372020	10	375336	320, 323	380158	407
		371409	320	372024	10	375337	323	380159	410
		371410	320	372028	10	375340	323	380160	410
		371411	320	372202	321	375341	323	380161	408
		371412	320	372203	321	375343	323	380163	406
		371420	317	372204	321	375345	320, 323	380164	406
		371421	317	372205	321	375347	320, 323	380165	411
		371422	317	372206	321	375351	323	380167	415
		371503	322	372207	321	375353	323	380168	407
		371504	322	372402	321	375356	323	380169	426
		371505	322	372404	321	375361	323	380171	411
		371506	322	372406	321	375363	323	380177	403
		371507	322	372408	321	375365	323	380178	403
		371514	322	372420	321	376006	324	380180	416
		371517	322	372421	321	376104	323	380183	403
		371518	322	372422	321	376106	323	380184	403
		371522	322	372423	321	376108	323	380185	403
		371524	322	372424	321	376110	323	380186	403
		371528	322	372802	321	376112	323	380187	408
		371609	317	372803	321	376114	323	380188	415
		371610	317	372804	321			380190	406
		371611	317	372805	321			380200	422

37

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
380201	422	381016	427	382063	421	383902	417	410224	370
380203	422	381019	427	382064	423	383905	405	410225	370
380205	418	381020	427	382065	421	384001	422	410227	370
380206	418	381024	427	382066	421	385040	398	410229	370
380209	426	381025	427	382073	423	385050	398	410230	380
380210	412	381026	427	382074	423	386013	272, 273	410235	369
380211	412	381027	427	382075	420	386015	387	410236	369
380213	426	381028	416	382080	425	386016	387	410237	369
380214	422	381029	417	382116	425			410239	369
380215	407	381030	426	382217	423			410240	369
380216	422	381032	427	382218	423	40		410241	369
380217	422	381033	415	382224	420	400497	108	410242	369
380220	416	381034	415	382233	418	400818	102	410243	369
380221	415	381035	415	383003	410	400893	449	410248	370
380222	417	381036	417	383004	408	402246	320	410249	370
380223	413	381200	406	383005	404	405015	481	410250	369
380224	424	381201	409	383006	409	405336	25	410251	369
380225	415	381202	406	383007	410	405948	173	410252	369
380226	419	381203	415	383008	411			410253	369
380227	419	381260	412	383101	412	41		410254	369
380228	403	381261	412	383103	412	410105	365	410255	369
380229	416	382000	420	383104	412	410111	365	410256	369
380230	416	382001	422	383105	412	410113	365	410257	369
380231	419	382003	425	383202	411	410117	365	410258	369
380233	416	382004	422	383203	409	410118	365	410259	369
380236	416	382006	421	383204	408	410120	366	410260	369
380237	414	382007	420	383205	411	410121	366	410261	369
380240	405	382008	413	383207	409	410124	366	410270	370
380241	415	382009	415	383208	408	410125	366	410271	370
380242	407	382010	413	383209	408	410126	366	410272	370
380243	403	382011	413	383210	409	410128	366	410273	370
380245	413	382012	422	383211	407	410128	366	410274	370
380246	404	382013	421	383212	405	410140	369	410301	370
380247	404	382014	423	383301	408	410141	369	410302	370
380248	416	382015	423	383302	406	410142	369	410303	370
380249	407	382016	423	383303	411	410143	369	410304	368
380252	413	382017	423	383304	406	410144	369	410306	370
380254	414	382018	413	383305	411	410145	369	410307	370
380255	414	382019	424	383307	409	410146	369	410309	370
380256	405	382021	424	383401	417	410147	369	410320	368
380257	411	382022	424	383402	414	410148	369	410321	368
380258	405	382023	424	383403	410	410170	370	411002	402
380261	420	382024	424	383404	410	410172	370	411004	402
380263	412	382025	424	383405	409	410173	370		
380264	408	382027	424	383406	410	410174	370		
380265	411	382028	424	383407	417	410175	370	42	
380266	405	382031	424	383408	410	410176	370	421005	402
380267	405	382033	424	383409	417	410177	370	421501	357
380268	412	382034	424	383410	418	410178	370	421503	357
380269	418	382036	424	383411	412	410179	370	421505	357
380273	420	382038	424	383412	417	410200	368	421507	357
380275	420	382039	424	383502	411	410201	368	421700	341
380278	414	382040	424	383600	406	410210	370	421701	341
380280	416	382043	413	383601	406	410211	370	421702	341
380712	407	382044	413	383602	407	410212	370	421703	341
381005	426	382045	421	383603	407	410213	370	421705	342
381006	426	382047	421	383604	406	410214	370	421706	342
381008	418	382048	421	383606	418	410215	370	421707	342
381009	426	382051	407	383607	418	410216	370	421709	342
381010	427	382053	425	383608	418	410217	370	421711	342
381012	426	382055	413	383700	424	410218	370	421713	342
381013	426	382056	413	383716	425	410219	370	421714	342
381014	426	382060	423	383807	405	410221	370	421715	342
381015	427	382062	420	383813	405	410222	370	421716	342
						410223	370		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
421717.....	341	431506.....	356	51		514550.....	33	54	
421722.....	338	431510.....	356	510102.....	460	514560.....	33	540524.....	14
421723.....	338	431522.....	356	510111.....	233, 460	514565.....	33	540528.....	14
421735.....	342	431523.....	356	510112.....	233, 460				
421736.....	342	431524.....	356	510203.....	461	52		55	
421743.....	396	431526.....	356	510205.....	461	520014.....	14	551024.....	455
421802.....	348	431527.....	356	510301.....	460	520016.....	14	551025.....	455
421805.....	348	431528.....	356	510302.....	460	520018.....	14	551026.....	455
421806.....	348	431529.....	356	510303.....	460	520020.....	14	551102.....	459
421813.....	348	431540.....	356	510311.....	233, 460	520024.....	14	551104.....	459
421825.....	340			510315.....	460	520317.....	15	551106.....	459
421830.....	340	44		510365.....	461	520617.....	14	551108.....	459
421832.....	340	441001.....	345	510368.....	461	520625.....	14	551112.....	459
421833.....	109	441002.....	345	510500.....	79, 459	520636.....	14	551117.....	459
421834.....	109	441003.....	345	510501.....	216	521014.....	14	551122.....	459
421836.....	109	441004.....	345	510502.....	216	521016.....	14	551134.....	459
422001.....	336	441005.....	345	510503.....	216	521020.....	14	551136.....	459
422002.....	336	441006.....	345	510503.....	464	521024.....	14	551137.....	459
422005.....	336	441007.....	345	510504.....	216	521028.....	14	553295.....	211
422006.....	336	441008.....	345	510505.....	216	521032.....	14		
422007.....	337	441009.....	345	510506.....	216	521036.....	14	57	
422009.....	336	441010.....	345	510506.....	464	521040.....	14	573421.....	231
422011.....	336			510507.....	216, 464	521050.....	14		
422013.....	337	45		510508.....	216	524024.....	14	61	
422022.....	337	455001.....	237	510512.....	465	524028.....	14	610101.....	434
422026.....	337	455003.....	237	510515.....	459	524032.....	14	610102.....	434
				510516.....	464	524036.....	14	610311.....	435
43				510517.....	464	524040.....	14	610312.....	435
423060.....	396	46		510518.....	464	524050.....	14	610313.....	435
431010.....	339	460435.....	26	510520.....	464	526046.....	540	610503.....	432
431011.....	339	460560.....	171	510531.....	216	526047.....	540	610505.....	432
431012.....	339	465191.....	511	510532.....	216	526048.....	540	610507.....	432
431013.....	339	466620.....	506	510534.....	216	527024.....	14	610511.....	432
431014.....	338	466621.....	506	510535.....	216	527028.....	14	610512.....	432
431015.....	339	467012.....	506	510536.....	216	527032.....	14	610513.....	432
431016.....	338	467023.....	506	510537.....	216	527036.....	14	610515.....	432
431019.....	339	467024.....	506	510950.....	462	527040.....	14	610517.....	432
431020.....	339	467025.....	506	511002.....	462	527050.....	14	610521.....	432
431021.....	339	467025.....	506	511005.....	231, 462	528028.....	32	610522.....	432
431022.....	339	467050.....	495	511006.....	230	528032.....	32	610524.....	432
431023.....	339	467470.....	462	511009.....	230	528036.....	32	610525.....	432
431025.....	339	467471.....	462	511011.....	230	528040.....	32	610530.....	433
431026.....	339	467472.....	462	511012.....	230	528124.....	32	610531.....	433
431027.....	339	467473.....	462	511020.....	462	528128.....	32	610532.....	433
431029.....	339	467474.....	462	511022.....	461	529401.....	236	610533.....	433
431030.....	333	467475.....	462	511023.....	461	529560.....	32	610540.....	433
431031.....	333	467476.....	462	511090.....	230	529940.....	23	610541.....	433
431034.....	338	467477.....	462	511110.....	462			610542.....	433
431035.....	338	467478.....	462	511115.....	462	53		610543.....	433
431036.....	338	467479.....	462	511124.....	462	531030.....	23	610544.....	433
431037.....	338	467904.....	100	511132.....	462	531035.....	23	610545.....	433
431051.....	334	468070.....	400	511141.....	462	531040.....	23	610546.....	433
431063.....	334	468928.....	400	511506.....	157	531045.....	23	610550.....	433
431064.....	334	468950.....	449	511508.....	156	531050.....	23	610551.....	433
431220.....	340	468952.....	449	511510.....	156	531060.....	23	610552.....	433
431402.....	341	468956.....	449	511512.....	156	531101.....	230, 463	610553.....	433
431404.....	341	468957.....	449	511530.....	457	532101.....	463	610560.....	438
431405.....	341	468983.....	506	512015.....	231	532729.....	438	610561.....	438
431407.....	341	468988.....	506	512016.....	231	533031.....	31	610562.....	438
431498.....	355	469046.....	449	512018.....	231	533036.....	31	610571.....	434
431501.....	356	469047.....	449	512019.....	231	533045.....	31	610572.....	434
431503.....	356	469060.....	449	514536.....	33				
431505.....	356	469061.....	449	514540.....	33				
		469062.....	449	514545.....	33				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
610574	434			670899	438	681607	437	684032	7
610581	434			670900	441	681611	549	684036	7
610582	434	66		670901	440	681612	549	684040	7
610584	434	661241	108	670903	440	681613	549	685020	6
610604	435	661404	162	670904	440	681614	549	685024	6
610605	435	661405	150	670905	440	681615	549	685028	6
610614	435	661406	150	670906	440	681616	549	685032	6
610615	435	661407	150	670907	441	681617	549	686020	6
610619	435	661409	150	670910	441	681618	549	686024	6
610620	434	661418	150	670920	440	681619	549	686028	6
610621	434	661419	150	671001	442	681620	549	686032	6
610622	434	661420	150	671002	442	681622	436	686520	6
610651	436	661421	150	672000	550	681623	436	686524	6
610652	436	661458	150	672006	164	681632	436	686528	6
611004	436	661459	150	672006	388	681633	436	686730	6
611005	436	662303	382	672027	551	681634	436	686735	6
611006	436	663201	236	672030	166, 389	681635	436	686824	6
611007	436	664040	21, 23	672036	166	681901	274	686828	6
611025	436	664050	21, 23	672037	166	681902	274	687830	6, 19
611201	438	664536	22	672038	166	681903	274	687835	6, 19
611202	438	664540	22	672039	165	681911	274		
611204	438	664550	22	672043	165	681912	274	69	
611205	438	665002	77	672044	165	681913	274	690024	8
611206	438	665004	77	672046	164	681921	274	690028	8
		665116	22	672090	168	681922	274	690032	8
		665120	22	672103	167	681923	274	690036	8
		665122	22	672104	167	681934	276	690040	8
		665124	22	675007	75, 167, 400	681970	552	690045	8
		665126	22	675020	9	681971	552	690050	8
		665128	22	675024	9	681972	552	690502	447
		665132	22	675028	9	681973	552	690512	447
		665136	22	676020	9	681974	552	690513	447
		665140	22	676024	9	681975	552	690521	447
		665220	19	676028	9	681976	552	690522	447
		665224	19	678520	18	681977	552	690525	447
		665228	19	678524	18	681978	552	690611	444
		665232	19	678528	18	681979	552	690612	444
		665612	22	678532	18	681980	552	690615	444
		666125	22			681981	552	690616	444
		666128	22	68		681982	552	690644	446
		666228	19	680024	7	681983	552	690652	446
		667136	22	680028	7	681984	552	690671	446
		667140	22	680032	7	681985	552	690681	446
		667638	22	680036	7	681986	552	690682	446
		668128	22	680040	7	681987	552	690685	446
		668220	22	681014	6	681988	552	690705	447
		668224	22	681016	6	681989	552	690706	447
		668228	22	681018	6	681990	552	690751	445
		668232	22	681020	6	681991	552	690804	446
		668520	18	681024	6	681992	552	690805	446
		668524	18	681028	6	681993	552	690806	446
		668528	18	681032	6	681994	552	690811	444
		668532	18	681501	437	681995	552	691012	8
		669420	6, 19	681505	437	681996	552	691014	8
		669424	6, 19	681508	437	681997	552	691016	8
		669428	6, 19	681509	549	681998	552	691018	8
		669432	6, 19	681510	549	681999	552	691020	8
		67		681511	549	683024	7	691024	8
		670316	443	681512	549	683028	7	691028	8
		670324	443	681513	549	683032	7	691102	445
		670330	443	681524	437	683036	7	691103	445
		670389	443	681525	437	683040	7	691104	446
		670390	443	681605	437	684024	7	691105	446
		670630	442			684028	7		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
691106.....	446	697028.....	8	710212.....	488	719110.....	79	730253.....	506
691111.....	445	697032.....	8	710213.....	488			730254.....	506
691112.....	445	697036.....	8	710214.....	351			730255.....	506
691113.....	445	697040.....	8	710218.....	488	72		730256.....	506
691116.....	445	697045.....	8	710221.....	497	720004.....	497	730257.....	506
691117.....	445	697050.....	8	710232.....	493	720013.....	498	730258.....	506
691118.....	445	698024.....	30	710233.....	493	720035.....	497	731110.....	504
691131.....	445	698028.....	30	710328.....	489	720036.....	497	739224.....	233
691132.....	445			710331.....	489	720039.....	497	739231.....	233
691137.....	446	70		710336.....	489	720049.....	511	739238.....	233
691138.....	446	702210.....	31	710342.....	489	720050.....	154, 497	739245.....	233
691352.....	446	702212.....	31	710348.....	489	720052.....	511		
691383.....	447	702214.....	31	710500.....	502	720062.....	497	74	
691411.....	447	702216.....	31	710502.....	502	720066.....	498	740002.....	35
691416.....	447	702218.....	31	710503.....	502	720092.....	201, 498	740004.....	35
691417.....	447	702240.....	33	710505.....	502	720095.....	191, 552	740005.....	35
691418.....	447	702445.....	33	710506.....	502	720107.....	505	740006.....	35
691512.....	444	702450.....	33	710507.....	502	720200.....	498	740010.....	35
691535.....	446	702616.....	33	710508.....	538	720205.....	498	740015.....	35
691536.....	446	702618.....	33	710509.....	502	720208.....	497	740020.....	35
691537.....	445	702620.....	33	710512.....	503	720210.....	497	740310.....	36
691593.....	444	702622.....	33	711002.....	239	720212.....	497	740315.....	36
691594.....	444	702624.....	33	711003.....	239	720220.....	499	740320.....	36
691595.....	444	702626.....	33	711006.....	239	720225.....	498	740320.....	36
691620.....	444	702628.....	33	711103.....	239	720231.....	498	740405.....	36
691621.....	444	702630.....	33	711105.....	239	720301.....	496	740406.....	36
691623.....	444	702632.....	33	712724.....	32	720302.....	496	740410.....	36
691624.....	444	702636.....	33	712728.....	32	720311.....	496	741002.....	35
692014.....	7, 8	702640.....	33	713245.....	32	720312.....	496	741004.....	35
692016.....	7, 8	703019.....	33	713250.....	32	720358.....	496	741005.....	35
692018.....	7, 8	703020.....	33	713401.....	237	720360.....	496	741006.....	35
692020.....	7, 8	703025.....	33	713403.....	237	720362.....	496	741010.....	35
692024.....	7, 8	703030.....	33	713504.....	30	720401.....	498	741015.....	35
692028.....	7, 8	703035.....	33	713540.....	23	720410.....	497	741020.....	35
692032.....	7, 8	703040.....	33	713550.....	23	720413.....	498	741110.....	36
692036.....	7, 8			713560.....	23	720418.....	511	741115.....	36
692036.....	392			713824.....	32	720419.....	511	741115.....	394
692040.....	7, 8	71		713828.....	32			741210.....	36
692045.....	8	710031.....	486, 493	713832.....	32	73		741215.....	36
692050.....	8	710033.....	491	713836.....	32	730009.....	499	741220.....	36
693024.....	8	710037.....	486, 493	713840.....	32	730011.....	499	741305.....	36
693028.....	8	710038.....	486, 491	714000.....	155	730012.....	499	741306.....	36
693032.....	8	710039.....	486, 491	714001.....	155	730015.....	499	741310.....	36
693036.....	8	710040.....	486, 493	714002.....	155	730018.....	499	741315.....	36
693040.....	8	710066.....	486, 492	714003.....	155	730018.....	499	741320.....	36
693045.....	8	710067.....	486, 492	714011.....	155	730030.....	507	741404.....	36
693050.....	8	710077.....	492	714012.....	155	730031.....	507	741405.....	36
693436.....	30	710081.....	487	714013.....	155	730032.....	507	741406.....	36
694024.....	9	710082.....	487	714021.....	31	730107.....	504	741410.....	36
694028.....	9	710083.....	219	714021.....	155	730108.....	504	741415.....	36
694032.....	9	710083.....	487	714022.....	31	730109.....	504	741420.....	36
694036.....	9	710101.....	491	714022.....	155	730111.....	504	741510.....	36
694040.....	9	710103.....	491	714031.....	31	730130.....	504	741515.....	36
694045.....	9	710106.....	492	714036.....	31	730131.....	504	741520.....	36
694050.....	9	710109.....	491	714045.....	31	730132.....	504	742004.....	35
694324.....	9	710113.....	492	714050.....	31	730133.....	504	742006.....	35
694328.....	9	710116.....	486, 493	716700.....	472	730134.....	504	742010.....	35
694332.....	9	710117.....	486, 493	716723.....	508	730136.....	546, 549	742015.....	35
694336.....	9	710121.....	486	716751.....	509	730137.....	546, 549	742020.....	35
694340.....	9	710203.....	493	716752.....	509	730138.....	546, 549	742406.....	36
695013.....	75	710204.....	493	716753.....	509	730212.....	505	742410.....	36
696020.....	8	710205.....	228	716759.....	509	730213.....	505	742415.....	36
696024.....	8	710205.....	490	716797.....	509	730215.....	505	743002.....	35
696028.....	8	710211.....	495	719105.....	79	730216.....	504	743004.....	35
						730220.....	505		

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
743005	35	748701	37	763106	452	773898	225, 473	812065	514
743006	35	748712	37	763110	452	774001	508	812090	525
743010	35	748713	37	763115	452	774002	402	812120	514
743015	35	748714	37	763120	452	774003	508	812127	518
743020	35	748716	37	764106	452	774036	510	812131	529
743306	36	748801	37	764110	452	774037	510	812133	528
743310	36	748812	37	764115	452	774038	510	812135	528
743315	36	748901	37	764120	452	774039	510	812136	528
743320	36	748901	193	765110	453	774040	510	812137	529
743406	36	749002	36	765115	453	774041	510	812138	528
743410	36	749005	36	766106	453	774042	510	812142	525
743415	36	749102	36	766110	453	774043	510	812145	522
743604	35	749105	36	766115	453	774044	510	812149	522
743606	35	749401	434	767106	453	774045	510	812151	522
743610	35	749412	434	767110	453	774046	510	812154	526
743615	35	749712	37	768100	452	774136	510	812155	526
743710	36	749800	37	768101	452	774137	510	812188	521
744004	35	749801	37	768112	452	774138	510	812189	520
744005	35			768113	452	774140	510	813002	526
744006	35	75		768114	453	774141	510	813005	523
744010	35	750001	37	768116	453	774142	510	813006	523
744015	35	750012	37	768119	453	774143	510	813007	523
744015	394	750115	454	768600	453	774145	510	813008	528
744020	35	750120	454	768601	453	774146	510	813010	523
744025	35	751106	454	768612	453	774147	510	813011	470
745004	35	751110	454	768613	453	774415	472	813016	522
745005	35	751115	454	768614	453	774520	472	813017	524
745006	35	751120	454	768616	453	774715	472	813018	523
745010	35	753106	454	768701	453	774720	472	813024	526
745015	35	753110	454	768712	453	775415	472	813025	517
745020	35	753115	454	769101	452	775520	472	813035	526
746006	35	753120	454	769112	452	775720	472	813038	519
746010	35	754106	454	769113	452	777320	471	813051	527
746015	35	754110	454	769114	453	778006	476	813052	525
746020	35	754115	454	769116	453	778406	476	813053	528
747006	35	755110	454			779011	511	813054	527
747010	35, 156	755115	454	77		779101	474	813055	527
747700	37	756106	454	770238	509	779108	217, 473	813056	527
747701	37	756110	454	770239	509	779110	217, 473	813057	527
747702	37	756115	454	770240	509			813060	527
747712	37	757106	454	770241	509	79		813062	524
747713	37	757110	156, 454	770242	509	798006	481	813063	527
747714	37	758100	454	770243	509	798804	474	813064	524
747716	37	758101	454	770244	509	798805	474	813065	516, 525
748000	37	758112	454	770245	509	798848	474	813066	524
748001	37	758113	454	770508	472	798896	474	813067	525
748002	37	758114	454	770808	220, 473			813068	524
748012	37	758116	454	771506	472			813069	522
748013	37	758119	454	772120	471	81		815016	469
748013	394	759101	454	772220	471	811000	470	815025	469
748014	37	759112	454	772415	471	811024	520	815036	469
748016	37	759113	454	772420	471	811026	526	815049	469
748019	37	759114	454	772530	471	811027	519	815516	469
748024	37	759116	454	772615	471	811035	521	815525	469
748100	37			773001	228, 507	811036	521	815536	469
748101	37			773002	228, 507	811060	519	815549	469
748101	394	76		773011	228, 507	811700	469	816002	532
748112	37	760115	452	773012	228, 507	812010	470	816003	531
748201	37	760120	452	773025	507	812011	517	816004	533
748501	37	761106	452	773028	506	812012	517	816013	534
748512	37	761110	452	773029	506	812024	525	816015	529
748513	37	761115	452	773030	506	812025	518	816016	533
748514	37	761120	452	773897	220, 473	812037	470	816018	530
748516	37	763010	140			812045	522	816021	532

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
816023	534	822301	479	880965	543	960072	325
816027	532	822500	480	880967	543	960074	325
816029	520, 530	822751	481	880970	543	960075	325
816030	530	822850	481	880971	543	960076	325
816038	533	822851	481	880972	543	960077	325
816040	529	823104	483	880973	543	960078	325
816047	532	823108	483	880974	543	960079	325
816053	533	825205	482	880990	543	960080	325
816054	531	825210	482	880995	543	960081	325
816055	534	825217	482	880996	543	960082	325
816056	530	826001	481	881008	543	960090	325
816058	534	826003	481	881009	543	960091	325
816059	535	826004	481	881010	543	960092	325
816063	529	826005	481			960093	325
816064	535			89		960101	325
816065	531	84		893002	477	960102	325
816069	534	845010	220, 473	893302	477	960103	325
816098	533	845012	475			960104	325
816550	470	845015	475	90		960105	276
817010	468	845025	219	906020	21	960105	325
817015	470	845608	78	906024	21	960107	325
817016	470	845612	78	906028	21	960215	169
817017	470	845618	78	906032	21	960216	169
817018	470	845622	78	906036	21	960330	169
817019	470	845760	79	906036	21	960330	243
818008	468	845762	79	906040	21	960345	169
818011	535	845763	79	907012	20	960345	243
818026	535	846007	79	907525	20	960391	169
818040	535			907528	20	960392	169
819011	516	85		908036	20	960393	169
819132	515	855606	102	908040	20		
819134	514	855616	102	908538	20	97	
819156	534	857911	501	909024	20	970031	490
819160	515	857920	501	909028	20	970032	490
819161	515	857930	501	909528	20	971101	62
819162	514					971170	387
819163	516	86		91		971172	387
819165	515	867101	75	911437	116	971178	387
819167	530	868506	75	911438	116	971180	387
819170	516			911439	116	971183	387
819178	519	88		911440	116	971184	387
819190	515	880057	551	911441	116	972177	387
819191	531	880066	550, 551	911442	116		
82		880067	550	93		98	
820101	518	880068	551	931040	23	980630	137
820102	518	880074	551			983712	144
820111	520	880086	550	94			
820112	521	880091	550	942115	36, 394		
820201	518	880092	550	942315	36		
820211	381, 528	880094	550	948102	37, 394		
820212	525	880096	550				
820301	531	880098	550	96			
820302	531	880099	550	960010	325		
820502	514	880100	550	960011	325		
820503	516	880101	551	960012	325		
820601	529	880102	551	960013	325		
821000	480	880958	543	960014	325		
821200	480	880961	543	960015	325		
821801	479	880962	543	960070	325		
821901	479	880963	543	960071	325		
822000	480	880964	543				
822101	479						

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes,
Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie,
Fabrice CAPEZZONE.
- La Table du 11 à Versailles.
Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris,
Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris.
Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas,
Romain THOMANN.

PHOTOGRAPHES ET STYLISTE CULINAIRE :

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI.
- Garlone BARDEL.

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat.
Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 7,5 cm et
entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

Autres crédits photos :

© Mireille Roobaert | Fotolia
© goodluz | Fotolia
© rangizz | Fotolia
© Africa Studio | Fotolia
© Sergey Tokarev | Fotolia
© ponsulak | Fotolia
© DURIS Guillaume | Fotolia
© L.Bouvier | Fotolia
© Christian Jung | Fotolia
© Markus Mainka | Fotolia
© Sunny Forest | Fotolia
© Mara Zemgaliete | Fotolia
© M.studio | Fotolia
© pilipphoto | Fotolia
© Studio Gi | Fotolia
© bit24 | Fotolia
© Yves Roland | Fotolia
© FOOD-pictures | Fotolia
© maramorosz | Fotolia
© Anne DEL SOCORRO | Fotolia
© CandyBox Images | Fotolia
© Lsantilli | Fotolia
© D&M | Fotolia
© egorxfi | Fotolia
© Frog 974 | Fotolia
© natalyka | Fotolia
© panuruangjan | Fotolia
© Comugnero Silvana | Fotolia

© Luis Viegas | Fotolia
© mitrs3 | Fotolia
© Iakov Kalinin | Fotolia
© gtranquility | Fotolia
© Tsiumpa | Fotolia
© Cynoclub | Fotolia
© Brad Pict | Fotolia
© Mimadeo | Fotolia
© Andrea Veneziano | Fotolia
© Santypan | Fotolia
© Larcobasso_M | Fotolia
© Nadianb | Fotolia
© iulii_n | Fotolia
© mates | Fotolia
© Visionsi | Fotolia
© kolyadzinskaya | Fotolia
© Sergey Milovidov | Fotolia
© etienne280 | Fotolia
© adudej | Fotolia
© Nickola_Che | Fotolia
© Artem | Fotolia
© Julia | Fotolia
© Nitr | Fotolia