MATFER

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814



P 57
RÉCHAUD BUFFET INDUCTION





P 134
SUPPORT PREP CHEF

NEW 2020



P 425
DEMI-ŒUF FABERGÉ



P 103
BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL

P 309
MOULES GASTROFLEX



CUISINE



57
RÉCHAUD BUFFET INDUCTION



68
GAUFRIER BUBBLE

COUTELLERIE



97-98
COUTEAU À SAIGNER POINTU
COUTEAU À DÉCOUPER
COUTEAU À DÉNERVER



103
BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL



118
FEUILLE PARISIENNE

PRÉPARATION



134
SUPPORT PREP CHEF



150
RÂPES PREMIUM



153
MOULIN SHAKER À CANNELLE



164
PINCE/CUILLÈRE DU CHEF



177
COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

PRÉPARATION



169
SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON



179
BLIXER 3



186
HACHOIR POUR KITCHENAID



187
BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID
K5 SUPER



192
TRANCHEUSE



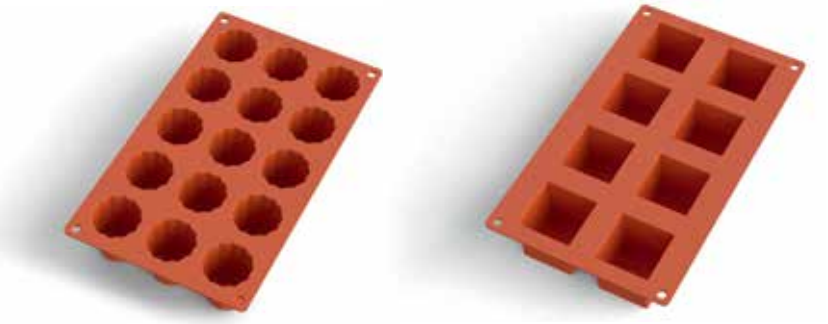
194
DESHYDRATEUR 10 PLATEAUX



BOULANGERIE-PÂTISSERIE



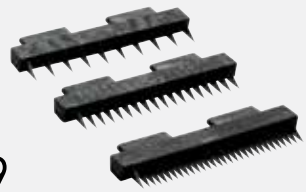
270
PÂTÉ ROND EXOPAN



309
MOULES GASTROFLEX



324
COEUR DÉCENTRÉ



339
PEIGNE À CHOCOLAT



341
COUTEAU À MILLEFEUILLES



352
DOUILLE UNIE



355
PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

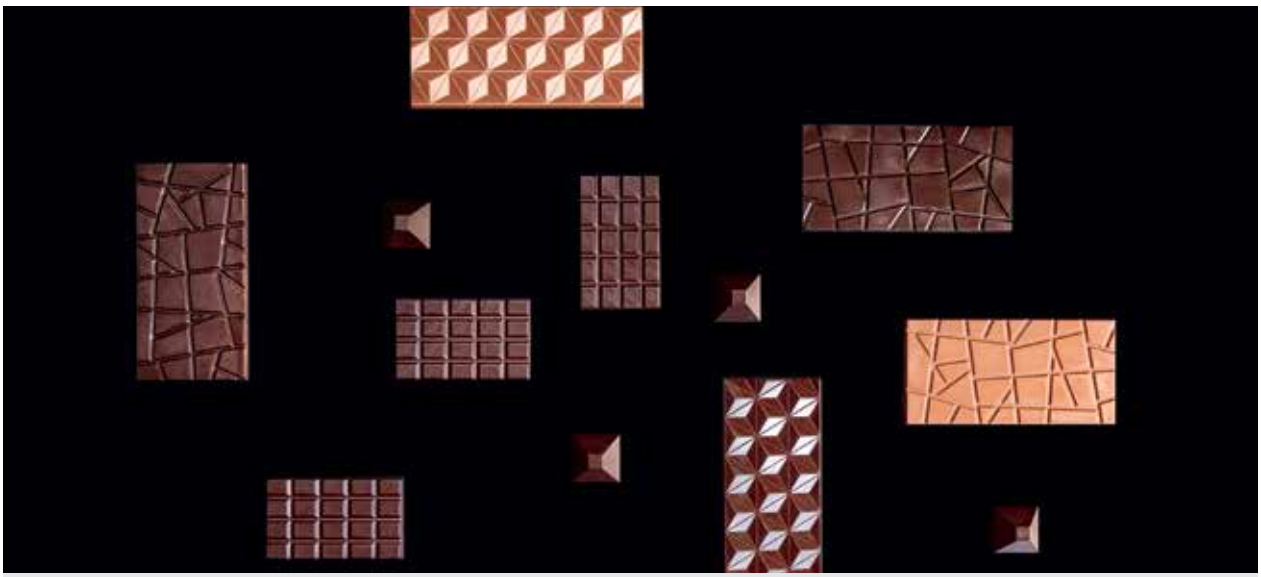


367-368
SPRAY VELOURS CHOCOLAT
COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL
COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE
COLORANT POUDRE MÉTALLIQUE



386
SORBETIERE GELATO CHEF 3L

CHOCOLATERIE



405
TABLETTES

411
PYRAMIDE



414
PONEY



415
PINGOUIN À BONNET



418
CŒURS GROOVE



423
ŒUF PIOU PIOU



425
4 ŒUFS ASSORTIS



427
PÈRE NOËL À MOTO

SERVICE EN BOUTIQUE



444-445

PANNEAU AFFICHAGE RUSTIK
ETIQUETTES RUSTIK
CHEVALET D'AFFICHAGE RUSTICK

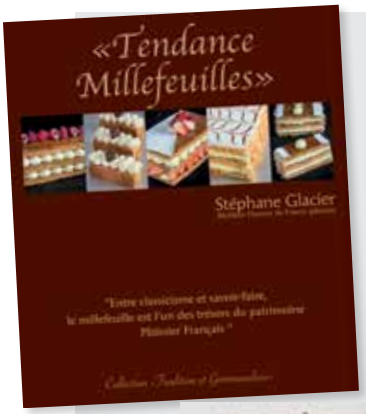
HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION



503

ASPIRATEUR POUSSIÈRES 9L
ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE

LIBRAIRIE





522

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



528

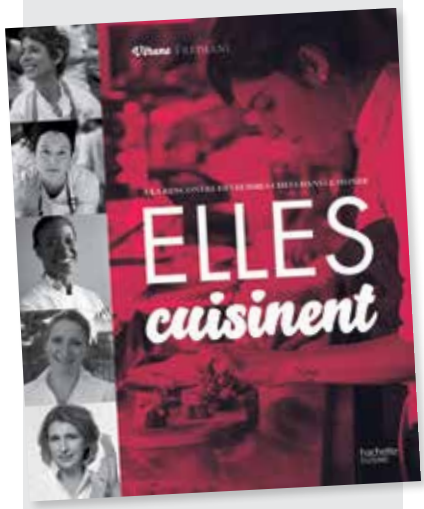
CHOCOLAT



530

FOIE GRAS de Michel Tanguy





531

ELLES CUISINENT de Vérane Frédiani.

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

Légende des abréviations utilisées

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

Liste abréviations matière

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

Légende des pictogrammes utilisés

Renvoi vers une offre produit d'un catalogue du Groupe Matfer Bourgeat

Fabriqué en France

Nouveauté au catalogue

Aide sur l'utilisation d'un article

Zoom info sur les produits et services

Compatible induction

Economique

Gamme classique

Moyenne gamme

Produit en déstockage

Info température

Tenue au chaud

Tenue au froid

Non compatible lave-vaisselle

Lave-vaisselle

Micro-ondes

Haut de gamme

Non compatible micro-ondes

Non compatible induction

Retrouvez l' aide à l'utilisation du catalogue pages 584-585

LA QUALITÉ MATFER CONCRÈTEMENT

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

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

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

ALIMENTARITÉ

RÈGLEMENTATION PAR MATÉRIAU : 2 NIVEAUX DE RÈGLEMENTATION

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

ENVIRONNEMENT & SECURITÉ

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

2 ÉTUVAGE ET CONTRÔLE :
libérer les substances volatiles du matériau. Contrôle régulier des étuves et des produits par des organismes accrédités.

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

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

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

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

Retrouvez l' aide à l'utilisation du catalogue pages 584-585





CUISSON P.2

COUTELLERIE P.82

PRÉPARATION P.132

BOULANGERIE PÂTISSERIE P.214

CHOCOLATERIE P.390

SERVICE EN BOUTIQUE P.428

STOCKAGE MANUTENTION P.450

HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION P.484

LIBRAIRIE P.512

PIÈCES DÉTACHÉES P.536





CUISSON

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

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

TRADITION



★★★

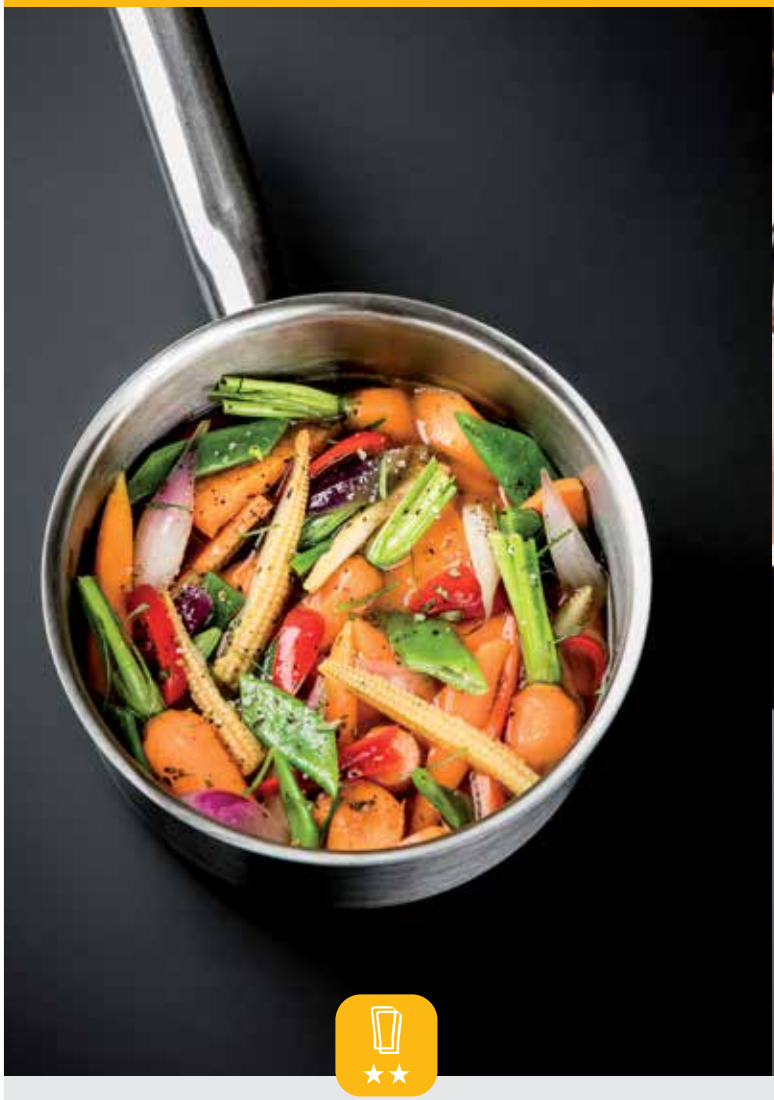
La batterie inox haut de gamme pour les Chefs.

Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction.

Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.

EXCELLENCE



★★

La référence des Chefs exigeants.

Corps inox épais.

Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction.

Montures froides brevetées pour le confort de travail.

ALLIANCE



★★★

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

ELEGANCE



★★

La gamme cuivre conçue pour le service à table et les buffets.
Intérieur inox (sans étamage) facile d'entretien. Les montures en bronze poli apportent l'élégance.





SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	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 (Ø350 mm). Sans fond sandwich, revêtement "céramique" très résistant, T° max 230°C. (sans PTFE).

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

La batterie Premium pour les Chefs

BORDS FINITION
POLI MIROIR



Corps acier inoxydable très épais.

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

Renfort ultra épais des bords supérieurs et inférieurs.

Bord renforcé dit "verse-franc".

Montures "froides" soudées en tube inox.

Tous feux.
Couvercle vendu séparément.







MARMITE
ou bassine à ragoût.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	**684024**	
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**	



686028-686032





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**	



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**	



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**	

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



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

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
280	90	5,5	**697028**	
320	105	8	**697032**	
360	120	12	**697036**	
400	130	16	**697040**	
450 [1]	150	23	**697045**	
500 [1]	165	32	**697050**	



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**	



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 dit "verse-franc".

Corps acier inoxydable spécial.

Montures "froides" soudées étanches en acier inoxydable.

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



Tous feux.
Couvercle vendu séparément.



MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
240	240	10,8	**694324**	
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.



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**	



ALLIANCE

BATTERIE DE CUISINE CUIVRE





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

SANS ENTRETIEN
PARTICULIER
NI ÉTAMAGE



Bord dit "verse-franc".

Intérieur acier inoxydable

Extérieur cuivre lisse.

Queue et poignée en fonte.

Tous feux sauf induction.
Couvercle vendu séparément.



SAUTOIR
Ou rondeau.

Ø mm	H mm	Ep. mm	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**	



PLAT OVALE AVEC ANSES

Epaisseur 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**	



POÊLE RONDE

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



POÊLE OVALE

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



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	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**

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**	



POÊLON À ZABAGLIONE

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

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



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**	

CLASSE ALU

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM





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)

Perforations 3,5 mm.

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**	
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%

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

Tous feux sauf induction.
Couvercle vendu séparément.

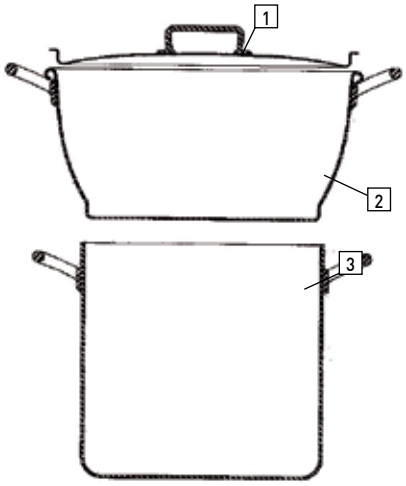


TABLEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

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



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	



CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE INOX



UTILISATION

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



ENTRETIEN

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

ELITE PRO

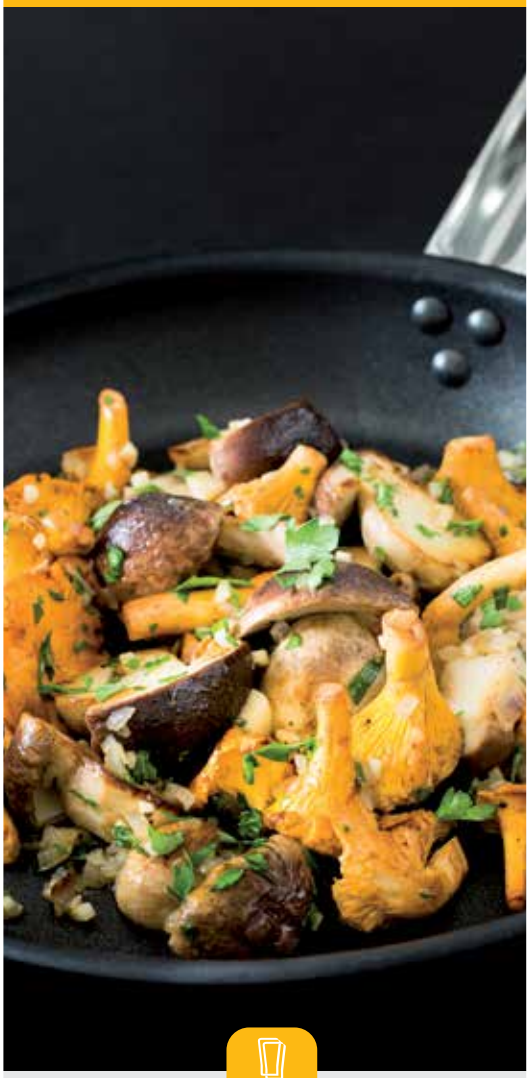


★★★

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

Pour la cuisson spectacle.

ELITE CHEF



★★

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

La qualité standard pour les professionnels.

ELITE CERAMIC



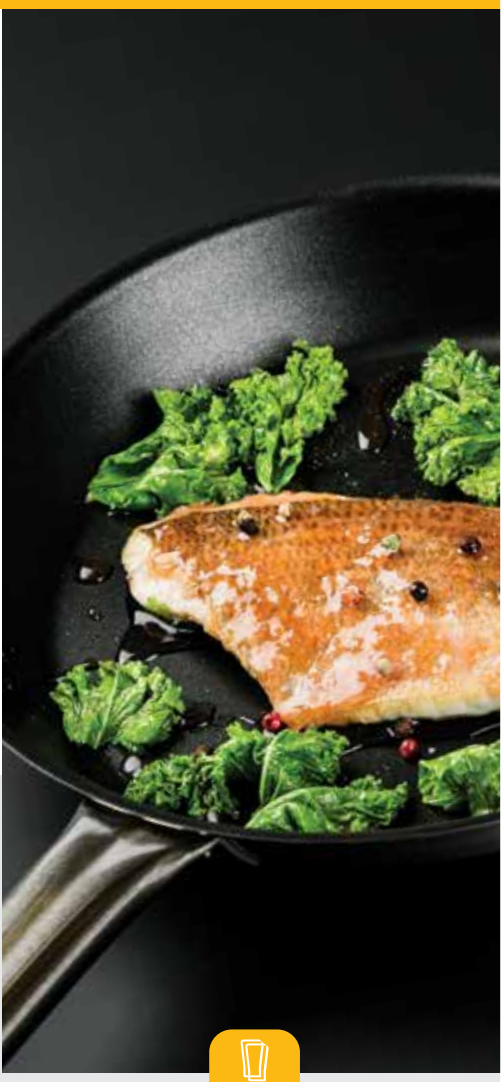
★★★

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

La gamme Eco-responsable.

MADE IN FRANCE

TRADITION

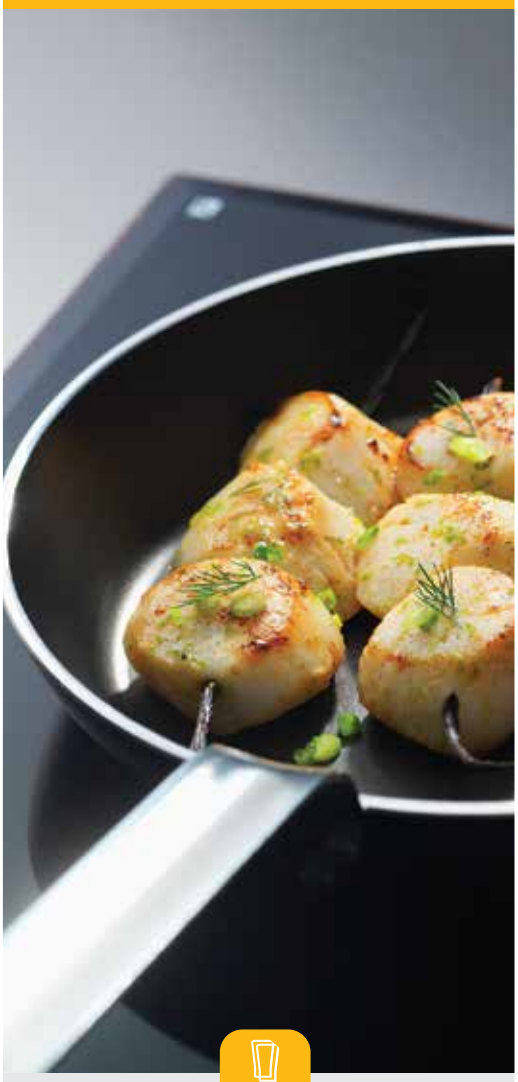


★★★

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

Ultra résistant pour les Chefs exigeants.

CLASSE CHEF +

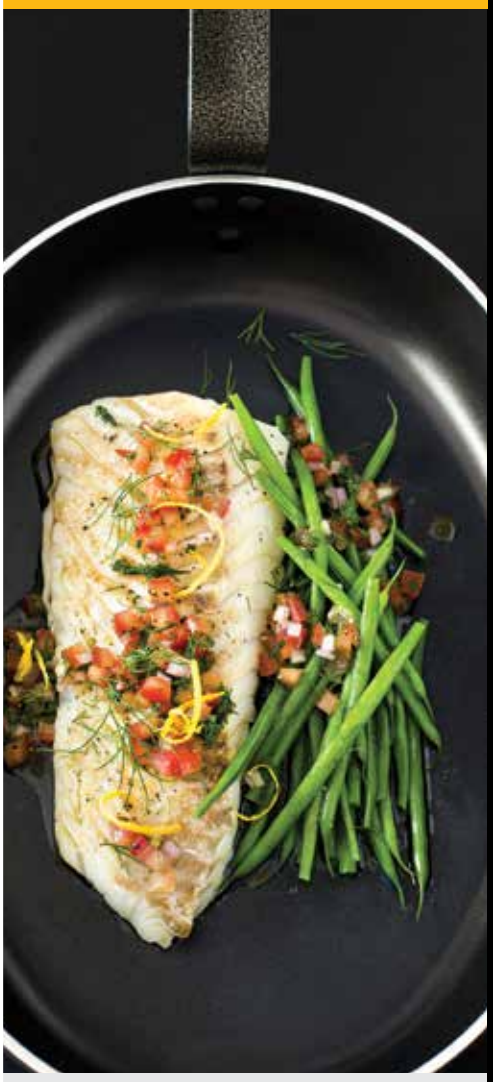


★★

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

Conseillée pour les cuissons de poissons et viandes blanches.

CLASSE CHEF



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

Le meilleur rapport qualité prix.

ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES

Tous feux.

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

Aluminium très épais avec fond spécial induction.





QUEUE FROIDE RIVETÉE EN INOX

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

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

Tous feux.

ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



QUEUE EN FEUILLARD ACIER INOXYDABLE

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

Tous feux.

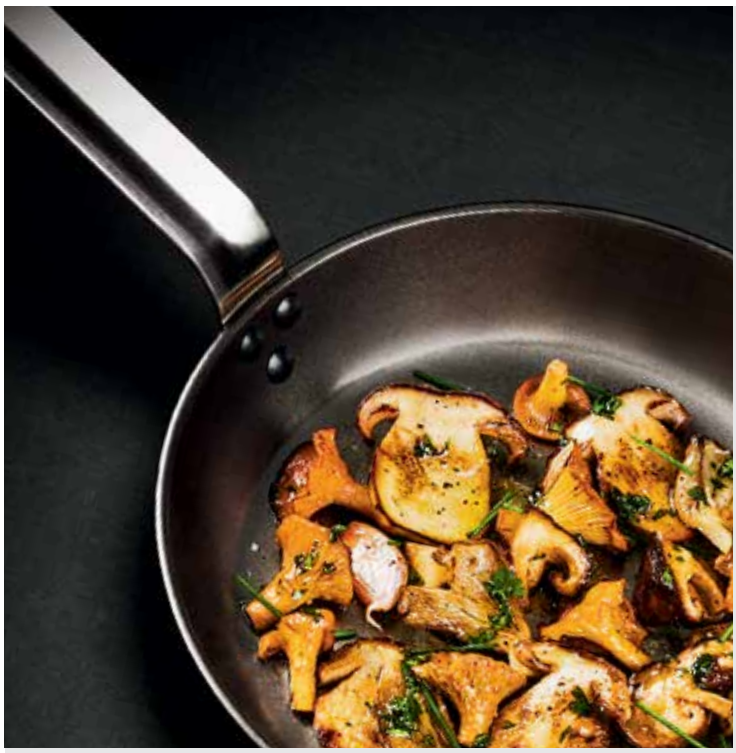


POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

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

ELITE CERAMIC

POÊLES CÉRAMIQUE



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



Queue feuillard rivetée acier inox.



Corps aluminium avec fond spécial induction.



POÊLE 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	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**	



WOK "TRADITION CERAMIC"

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

Ø mm	C l	Ep. mm	Code	Prix HT
300	4	1,2	**687830**	
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**	

QUEUE INOX COMPATIBLE
FOUR ET LAVE-VAISSELLE



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

Fond rayonné.

Queue large en acier inoxydable, rivetée.

Tous feux sauf induction.



POÊLE RONDE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	**906020**	
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.
- Evitez 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.



CLASSE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES

MADE IN FRANCE



MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX

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

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

3- Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	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	C l	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	C l	Code	Prix HT
280	80	3	3,8	**668128**	



POÊLE À BLINIS

Fixation 2 rivets.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C l	Code	Prix HT
120	20	3	0,2	**665612**	



POÊLE À CRÊPE

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



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

PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	450	**931040**	
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	



POÊLE À BLINIS

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



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	





BASSINE À FRITURE BOMBÉE

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

		Friteuse complète		Bassine seule		Panier	
Ø mm	C Lt	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	C l	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.

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

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



COCOTTE RONDE NOIRE
Coloris mat.

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
120	101	0,6	071110	
140	125	0,9	071109	
NEW! 160	120	1,4	071158	
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 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 RONDE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
200	120	1,8	071097	
240	95	2,8	071099	





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	

L mm	l mm	H mm	C l	Couleur	Finition	Code	Prix HT
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 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	



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	

GAMME INVICTA

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



MIJOTEUSE OVALE NOIRE

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



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	





TERRINE AVEC COUVERCLE

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



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	



PLAT À OEUF ROND

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



MINI PLAT
Noir.

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



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	



PLAT ROND CREUX
Noir.

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





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**	



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

ÉTAGE VAPEUR

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



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**	



AUTOCUISEUR

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

Ø mm	H mm	C l	Panier	Code	Prix HT
240	250	8	oui	**013204**	
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 / SAUCIÈRE
Corps et poignée en acier inoxydable, sans couvercle, compatibles avec couvercles série "Excellence".

Ø mm	H mm	C l	Code	Prix HT
100	100	0,75	**702210**	
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 CONDIMENTS
Pour infuser condiments, herbes, épices. Récupération rapide et facile. Coques perforées, articulées à fermeture hermétique. Acier inoxydable.

Ø mm	Code	Prix HT
140	**017350**	



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

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



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 INOX

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



PASSOIRE INOX

Passoire à poignées sur socle.

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



PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ

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



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 À GRAS À QUEUE

Aluminium.

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



PASSOIRE

Légère et robuste, en polypropylène.

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

MADE IN FRANCE



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	



© Rina Nurra Flammarion

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	
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 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	



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	





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	



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	

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	

-30/+350 °C

Bourgeat, le seul fabricant français de bacs gastronorme

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

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



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

?

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





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

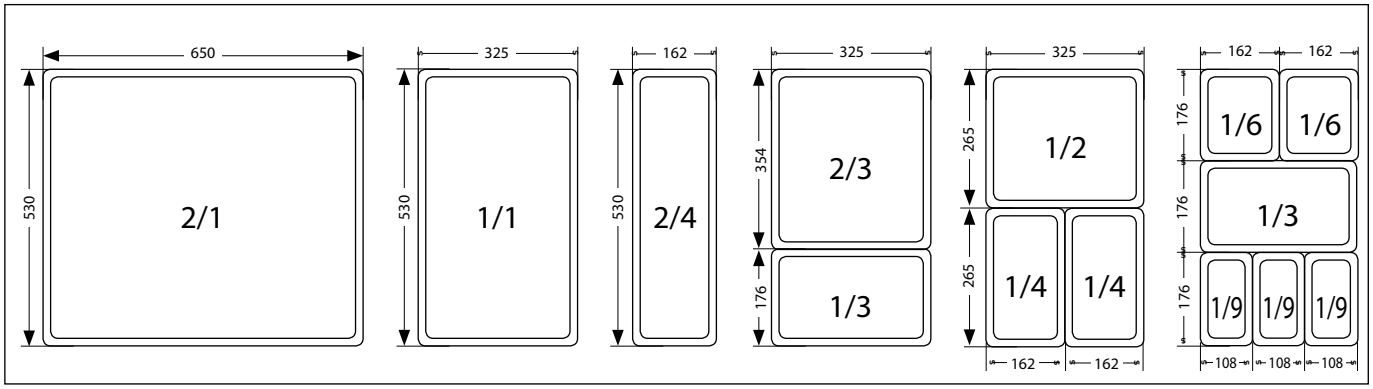
P mm	C l	Code	Prix HT
65	1	746006	
100	1,75	746010	
150	2,2	746015	
200	3	746020	



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	L mm	l mm	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	
GN 1/9	176	108	747719	
GN 2/4	530	162	747724	



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	



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748901	



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

	Code	Prix HT
Pour bac GN sans anse		
GN 1/1	748701	
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
Pour bac avec anses panier.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	



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	



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'Ecole 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			
300		**071399**	
350		**071401**	



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

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

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



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 0,8 mm. Le lot de 3.

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



MINI-PASSOIRE
Acier inoxydable.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
75	220	020212	



TAMIS INOX
Corps acier inoxydable. **Robust**e. 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 Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole 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.

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

SOLIDITÉ
Croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable

CONFORT
Manche isolant de la chaleur.

ERGONOMIE
Manche plein.





PASSE-SAUCE EXOGLASS®

Maille mm	Ø mm	H mm	L mm	Poids kg	Code	Prix HT
0,45	200	220	410	0,5	**017360**	
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 PRODUITS DÉLICATS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC

SKIM'ALL

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



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

Maille mm	Ø mm	L manche mm	H mm	Code	Prix HT
0,7	200	195	95	**017364**	
1,0	200	195	95	**017365**	





- Résistant à +220°C
- Robuste
- Stérilisable



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 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	



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	

GAMME MENUS SPÉCIAUX



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



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	



PINCE "FEUILLE DE CHÊNE" EXOGLASS®

Pinces multi-usages à effet ressort. En matériau composite.
650203 Résistant à +90°C.

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



CUILLÈRE DE SERVICE PERFORÉE EXOGLASS®

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

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



CUILLÈRE DE SERVICE PLEINE EXOGLASS®

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

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



PINCE "DUOLON" EXOGLASS®

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

L mm	Code	Prix HT
290	112425	

MADE IN FRANCE





SPATULE ELVÉO

- Palette résistante à 260°C, manche Exoglass® résistant à 220°C.
- Palette souple pour râcler parfaitement l'intérieur des récipients.
- Recommandé pour récipients avec revêtement anti-adhérent.

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



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**	



SPATULE RACLOIR SILVEO

Pour racler 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**	



SPATULE ELVEO SPÉCIALE POTS

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

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



SPATULE "SPATULON"

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

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

SPATULE THERMOMÈTRE



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

- Mélanger en contrôlant la température.
- Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.
- Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

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

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVEO	385	113092	



SPATULE THERMOMÈTRE

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass®	385	113090	



MADE IN FRANCE

PINCEAU SILICONE MATFER

Pour dorer à l'œuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce.
Tête large à plus de 130 brins coniques en quinconce pour la rétention du produit et un étalage souple.
Tête silicone surmoulée résistante jusqu'à 260°C, manche composite, indémanchable.
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	

MADE IN FRANCE

-40/+260 °C



RACLOIR

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

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





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	C l	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 écumoires 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**	



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

MADE IN FRANCE



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®
Spatule monobloc en matériau composite Exoglass®, résistant à 220°C.
Palette flexible, manche ergonomique, matériau recyclable.

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

MADE IN FRANCE



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	

MADE IN FRANCE



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	



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	



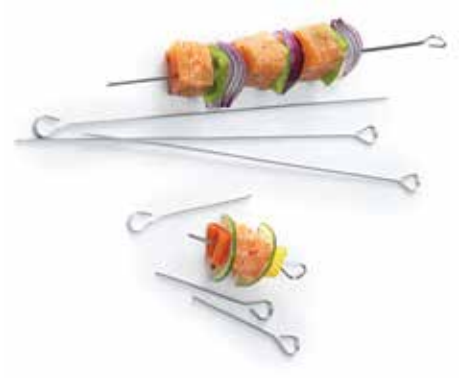
FOURCHETTE PETIT MODÈLE
Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

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



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





AIGUILLE À BRIDER
Acier inoxydable.

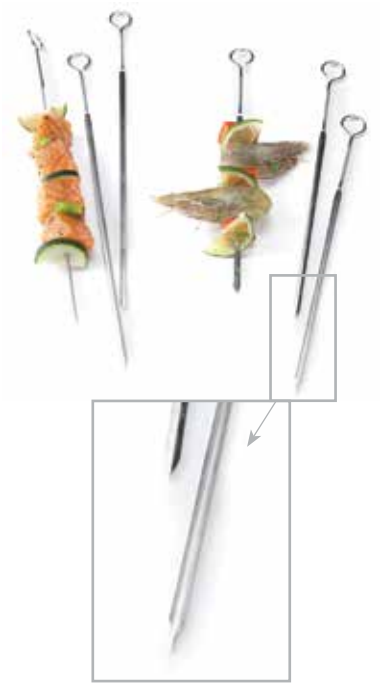
L mm		Code	Prix HT
200	Droite	120841	
250	Droite	120842	
150	Courbée	072325	



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	



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



FICELLE DE CUISINE
Deux présentations au choix pour les rolls de 1kg :
- Traditionnelle avec mandrin pour utilisation sur porte-roll,
- En POLYESTER, emballage/dévidoir étanche, résistant en milieu humide avec anse permettant un accrochage solide et facile.

Ficelle agréée au contact alimentaire.

Calibre	Type	Kg	Cdt	Code	Prix HT
a. 2TE	Rotifil	1	Trad°	100070	
b. 2TE	Rotifil	1	Filpack	119005	
a. 3,5/2	Polyester	1	Trad°	119001	
b. 3,5/2	Polyester	1	Filpack	119007	
c. 3,5/2	Polyester	10 x 0,100	Trad°	119002	





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

MADE IN FRANCE



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	

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	C l	Modèle	Code	Prix HT
430	230	200	Vide marmite	112018	
800	600	200	Louche géante	112019	



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	





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
	240	071688	
	240	071689	
	240	071690	
	240	071694	
	240	071696	
	300	071698	
	400	071699	



PELLE À POISSON
Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
340	70	112409	



PINCES
Acier inoxydable.

	L mm	Code	Prix HT
A steak	530	112411	



MADE IN FRANCE

PELLE À OMELETTE
Manche rond ergonomique. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
470	200	112035	

Pomme de fouet invrillable grâce aux fils à mémoire de forme



SOLIDITÉ
Fils indémanchables et invrillables en acier inoxydable ressort.

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

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

EFFICACE
Renflement du manche : évite de glisser.





Fouet spirale à liquide

GARANTIT UNE CUISSON DE SAUCE HOMOGÈNE, PARFAITEMENT LIÉE



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

Caractéristiques :
Manche Exoglass® étanche, résitant à 220°C.
Fils acier inoxydable.
Spirale démontable.

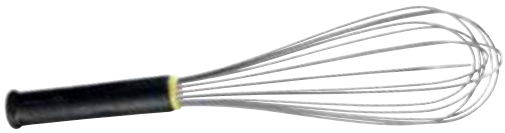
L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	170	85	111055	





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	110	4,35	1800	230	50/60	**240304**	

PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

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

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

Plaques et wok à induction Matfer

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Commandes à touches sensitives 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



RÉGULATION DE TEMPÉRATURE
12 NIVEAUX DE 40 À 95°C



RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION

Régulation de température de 5 en 5° entre 40° et 95°C. Système d'interconnexion permettant de relier 4 appareils avec une seule alimentation électrique. Consommation électrique réduite.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Coins élastomère antichocs.
- Inducteur Ø180 mm.

NEW!

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

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 3,5 KW

Adapté "front cooking" ou cuisine spectacle devant les clients. Sécurité et cuissons rapides assurées.
Dessus vitrocéramique 6 mm, monobloc, facile à nettoyer.
Commandes à touches sensitives, 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**	

MADE IN FRANCE



Gaz

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





PLANCHA GAZ

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

	L x P x H mm	Cuisson L x l mm	Kg	W	Code	Prix HT
1.	550 x 485 x 231	480 x 400	22	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	2 x 2250	**120789**	



SPATULE SPÉCIALE PLANCHA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	**112668**	

MADE IN FRANCE

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.

+ Puissante



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**	





GAIN DE PLACE

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**	

PLANCHA PROFONDE ÉLÉCTRIQUE

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.

MADE IN FRANCE

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

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

Easy clean : une double innovation

1- Changement aisé des plaques de cuisson (striées ou lisses) pour fonction grill ou snack : modulable pour plus de souplesse.

2- Concept "Easy Clean System" : précieux gain de temps et hygiène parfaite.



Caractéristiques :

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

Livré en standard avec plaques striées. Plaques de dessous, lisses en option.





PLAQUES INTERCHANGEABLES (STRIÉES / LISSES)



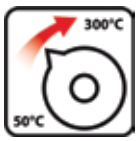
Plaques interchangeables.



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.



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	



Plaques

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 viscose 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.



121178

121182



121164

POIGNÉE SOUDÉE = SÉCURITÉ AMÉLIORÉE



121164



121168

FRITEUSES À CUVE EMBOUTIE

Nbre bac	P mm	C l	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	C l	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. Dimensions 380 x 355 mm.
Bac amovible d'égouttage, à adapter à droite ou à gauche de la friteuse.
Utilisable comme couvercle lors du rangement.

Nbre bac	P mm	C l	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**	



MADE IN FRANCE

CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS ROLLER GRILL

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

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



MADE IN FRANCE

GRILL GYROS GAZ

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

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

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





TOASTEUR À CONVOYEUR CT 540

Toasteur universel pour gaufres, buns, bagels et pains (rendement max. 540 toasts/heure).
- Grilles de réception et plaques de chargement amovibles pour nettoyage.
- Sortie avant ou arrière au choix.
- Vitesse du tapis convoyeur et pieds réglables.
- 2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 8 tubes quartz infrarouge.
- 230 volts monophasé 50 Hz.

MADE IN FRANCE

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 "Économie d'énergie".
- Vitesse d'avancement du convoyeur réglable.
- Chauffage par résistances blindées.
- Largeur intérieure 265 mm, profondeur intérieure 300 mm.
- Dimensions utiles : H 90 x l 260 mm.
- Carrosserie acier inoxydable.
- 240 volts monophasés. 50 Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids	W	Code	Prix HT
420	370	390	27	2240	**240522**	



MADE IN FRANCE

★★★

POUR UTILISATION INTENSIVE

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

MADE IN FRANCE

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**	



MADE IN FRANCE

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**	

easy clean System — MADE IN FRANCE — +50/+300 °C

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





FERS DÉMONTABLES FACILES À NETTOYER

DÉCOUVREZ LA DÉMO

GAUFRIER "PACK RÉSISTANCE"

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

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



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 MINI-BRUXELLES

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

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



NEW!

GAUFRIER BUBBLE

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

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





NEW!

GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

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

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



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**	



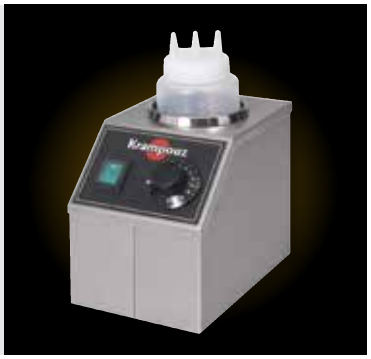


GAUFRIER ÉLECTRIQUE

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**	

RETROUVEZ LE CHAUFFE CHOCOLAT PAGE 400





APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS

GAUFRIER ROND SIMPLE ECOLINE

Réalisation de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts.
- Capacité 1 gaufre ronde portionnable Ø 185 mm.
- Régulation de température de +50 à +300°C.
- Empreintes téflonnées en fonte, socle en inox.
- 230 volts monophasé. 50-60Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	Code	Prix HT
250	430	250	6	1200	**241548**	

MADE IN FRANCE



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**	



- 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.



MADE IN FRANCE



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**	



TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

Nouveau modèle. Préhension pratique. Livré avec 3 feuilles.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tampon	120	90	**159117**	
15 feuilles (recharges)	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**	

FOURS À PIZZA

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

Caractéristiques :
- Support grilles amovibles pour l'entretien.
- Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue.
- Utilisation possible de bacs GN 2/3 P. 65 mm maxi posés sur grille ou de plaques 400 x300 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**	

FOURS MICRO-ONDES





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	C l	W	Code	Prix HT
539	425	300	16	28	900	**240202**	

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





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.
Carosserie et cavité en acier inoxydable.
Puissance restituée 1000 W
Puissance absorbée 1500 W.
230 volts monophasé. 50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	C l	W	Code	Prix HT
520	456	312	17,7	25	1000	**240206**	



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	C l	W	Code	Prix HT
483	398	281	13,6	23	900	**120008**	



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

★★★

FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNETRONS

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

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

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	C l	W	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	**240213**	

★★

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	C l	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.
Éclairage led.
Grilles 670 x 433 mm.
Peut recevoir grilles ou plats GN 1/1.
Équipée d'un bac à eau pour réguler l'humidité nécessaire à la conservation du moelleux des aliments.
- Modèle 3 niveaux équipé de 2 grilles sur 3 niveaux réglables.
- Modèle 5 niveaux équipé de 3 grilles sur 5 niveaux réglables
- Thermostat électronique 20° à 90°C.

220-240 volts. 50/60Hz.

VENTILATION = HOMOGÉNÉITÉ DE LA CHALEUR



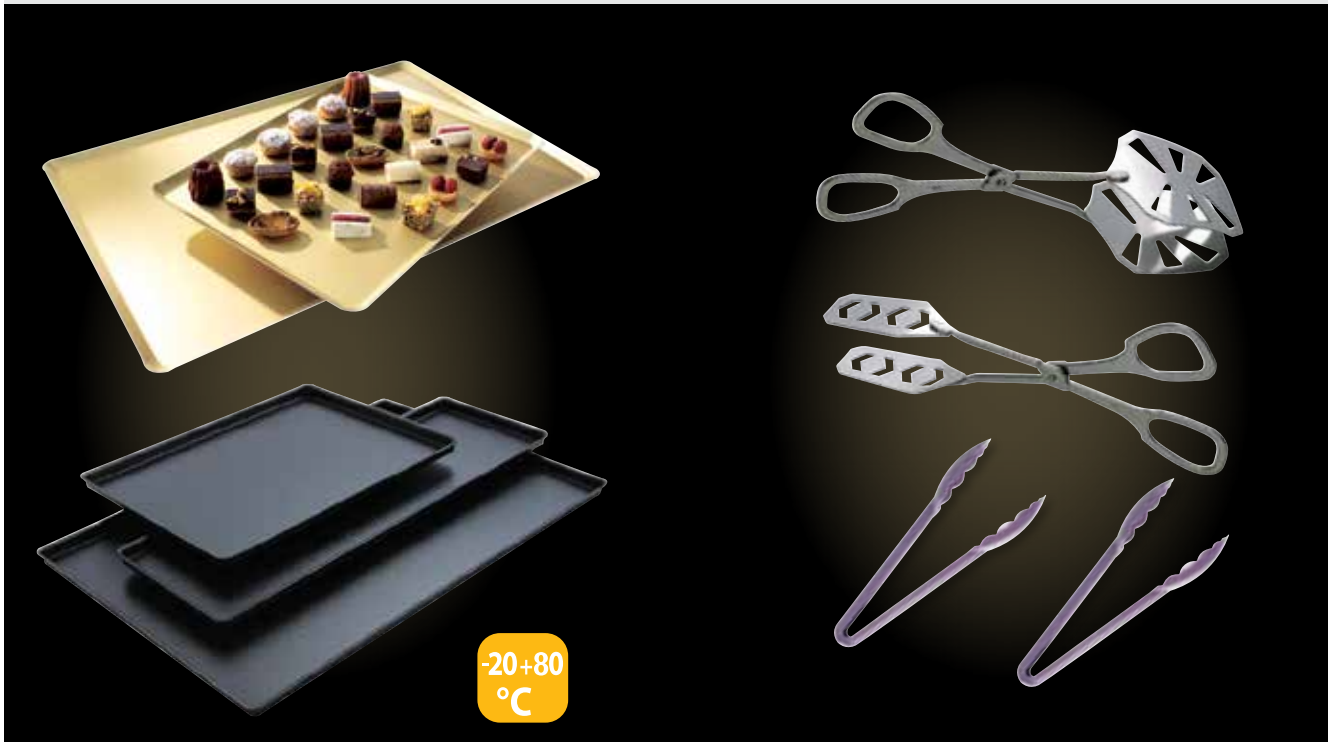


Niveaux	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
3	780	490	480	30	1200	**245103**	

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



- 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.

MADE IN FRANCE

- 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**	



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**	

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 préssion muni d'un raccord à visse.



Ø mm	L mm	Code	Prix HT
20	1500	**240269**	

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**	



MADE IN FRANCE

MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante maintenant au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', pistolets pâtissiers 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 gastronome profondeur 150 mm max.
- Charge maximale : 20 kg.
- Acier inoxydable.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.

Livré sans bac.

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

CUISEUR À OEUFS





CUISEUR À OEUFS

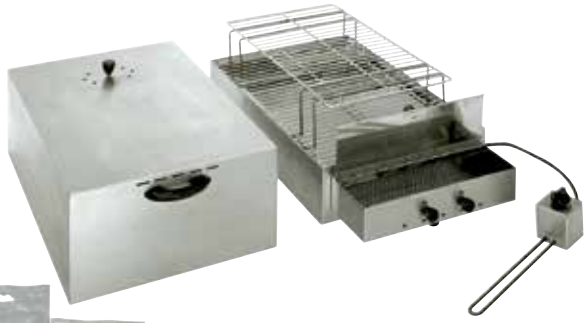
- 6 paniers individuels, chacun choisit sa cuisson.
- Résistance incorporée et limiteur de température pour sécuriser la cuisson.
- Thermostat de régulation.
- Bac inox.
- 50-60Hz.

Livré avec couvercle inox pour le rangement.

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

FUMOIR 2 ÉTAGES







159115

159116

FUMOIR INOX

Fumoir horizontal de table pour fumage à froid.

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

L x 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 10L de sciure hêtre 100%				**159115**	
Sac 10L 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.

L 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
				Le sachet de 5
340	255	A4	**019029**	



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**	



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 POCHES TARIFOLD

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

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



POCHETTE ADHÉSIVE TARIFOLD

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

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









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**	



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**	



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**	



TRINGLE DE CUISINE

Tringle en acier inoxydable monobloc pour ustensiles à crochets et à trous de suspension (louches, écumoires, 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**	



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**	

USTENSILES BIEN RANGÉS = ORGANISATION OPTIMISÉE


MATFER



COUTELLERIE

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

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



Héritiers de la grande tradition des samouraïs 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 DÉSOSSER
Forme usée, lame flexible.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



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	

SÉRIE "GF"

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



FOURCHETTE À VIANDE
Droite, dite "baïonnette".

	L mm	Code	Prix HT
GF24	310	120244	



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	



COUTEAU À DÉSOSSER
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	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



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	

GLOBAL® SAI
CROMOVA 18 SANSO YOSHIKIN
3-Ply Stainless Steel Blade / Made in Japan



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

- Élégance de la forme : 7 points pour les 7 vertus des Samouraïs.
- 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	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES



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	



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**	



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**	



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 molubdène/vanadium : tranchant exceptionnel.
- Biseautée d'un seul côté (à droite).
- Manche bois.

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



COUTEAU DE BOUCHER "DEBA"

L mm	Code	Prix HT
225	120100	
165	120102	
105	120104	



(1)

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	

COUTEAUX FORGÉS TRADITIONNELS



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

COUTEAUX LAMES FORGÉES
QUALITÉ EXCEPTIONNELLE
FABRICATION FRANÇAISE



COUTEAU DE CUISINE
Ou éminceur.

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



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
Ou à saumon fumé.

L mm	Code	Prix HT
300	120502	



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

L mm	Code	Prix HT
130	120431	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	120430	



COUTEAU TRANCHELARD

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 TRANCHELARD

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 DÉSOSSER
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 aux plus délicats comme les brioches ou les pâtés 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	

MADE IN FRANCE



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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	Code	Prix HT
130	090173	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	Code	Prix HT
200	090175	
250	090177	



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-SCIE À ENTREMETS SABATIER

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

L mm		Code	Prix HT
300	Lame dentée	120083	
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 DE CUISINE

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



COUTEAU À FILET
Lame flexible.

L mm	Code	Prix HT
180	120423	



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 TRANCHELARD

L mm	Code	Prix HT
200	120410	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	Code	Prix HT
150	120408	



COUTEAU SANTOKU
Lame alvéolée.

L mm	Code	Prix HT
180	120409	



COUTEAU À PAIN
Lame crantée.

L mm	Code	Prix HT
200	120411	

COUTEAUX MANCHE SURMOULÉ

GIESSER MADE IN GERMANY

- 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	
240	182141	182341	182441	182541	182241	
270	182142	182342	182442	182542	-	
NEW! 360	182145	-	-	-	-	



COUTEAU À DÉSOSSER
Lame étroite.

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



COUTEAU À DÉSOSSER
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	



NEW!

COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	●	Prix HT
180	182291	



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 DECOUPER 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	

GIESSER MADE IN GERMANY





NEW!

COUTEAU À DÉNERVER

L mm		Code	Prix HT
200	●	182295	



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 ONDULEE

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.

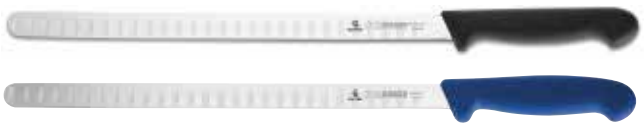
L mm		Code	Prix HT
180	●	182130	
180	●	182330	



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

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

COUTEAUX MANCHE SURMOULÉ

GIESSER MADE IN GERMANY



POUR LA GASTRONOMIE HALLAL, VEGAN ET SANS ALLERGÈNE !

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

GAMME MENU SPÉCIAUX

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



COUTEAU D'OFFICE

L mm	Code	Prix HT
100	182803	



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 DÉSOSSER

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 TRANCHELARD

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 DÉSOSSER

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	

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

Codification couleur pour éviter les risques de contamination croisée.



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 mouleés.
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	



NEW!

BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL
Capacité 7 couteaux. Bloc de fils PP amovible pour le nettoyage. Encombrement réduit.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	220	124505	

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

BARRES MAGNÉTIQUES



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. (Epaisseur 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.
Bandouilère réglable et amovible.
2 plaques amovibles de 3 encoches chacune. Mallette vendue vide.

	L mm	l mm	H mm	Encoches intérieures	Code	Prix HT
PM	470	200	70	8	**126903**	
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 éplucheur (réf 120901),
1 pince du chef (réf 652013),
1 vide pomme (réf 090440),
1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
1 canneleur (réf 120910),
1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
1 pinceau 3,5 cm (réf 116013),
1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),
1 désosseur 13 cm (réf 120408),
1 paire de ciseaux inox 22 cm (réf 120801),
1 poche 30 cm (réf 161003),
1 douille unie (réf 167104),
1 douille cannelée (réf 167033),
1 râcle tout (réf 112840),
1 thermomètre sonde (réf 250502),
1 mallette vide.



MALLETTE PÂTISSERIE 25 PIÈCES

Comprenant :
1 couteau entremets 28 cm (réf 120083),
1 couteau tour 25 cm (réf 120415),
1 fusil 25 cm (réf 125050),
1 spatule inox 25 cm (réf 112652),
1 spatule inox coudée 25 cm (réf 112674),
1 couteau d'office inox 10 cm (réf 120406),
1 éplucheur (réf 120901),
1 vide pomme (réf 120925),
1 spatule triangle 10 cm (réf 112722),
1 coupe-pâte inox (réf 112900),
1 rouleau à pâtisserie 42 cm (réf 140004),
1 pinceau 3,5 cm (réf 116012),
1 paire de ciseaux chromés 18 cm (réf 120804),
1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),
1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
1 roulette à pâte cannelée 5,5 cm (réf 141029),
1 canneleur (réf 120910),
1 pince à pâte (réf 112501),
1 poche 30 cm (réf 161003),
4 douilles assorties
1 racle tout (réf 112840),
1 thermomètre sonde (réf 250502),
1 mallette vide.

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

	Code	Prix HT
Mallette cuisine	**126910**	

	Code	Prix HT
Mallette 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

MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	



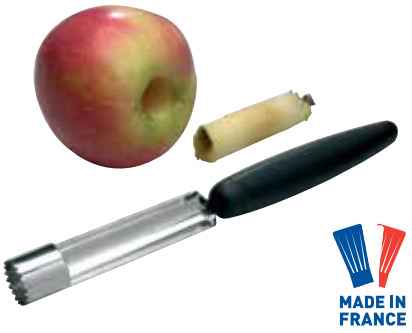
CANNELEUR-ZESTEUR
Lame inox du zesteur affûtée très performante. Manche PP.

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	



CANNELEUR EN V
Acier inoxydable, manche PA.

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



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

L mm	l mm		Code	Prix HT
210	23	GM	120916	



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

L mm	Lame mm		Code	Prix HT
220	110	Matfer	120912	
230	110	Ecoline	090370	



SERPETTE 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	



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	



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	



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	



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	



COUTEAU 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	



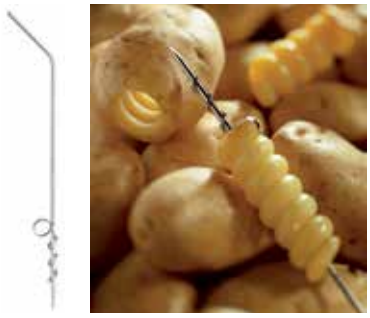
TAILLE SPIRALE À LÉGUMES
Corps ABS, lame acier inoxydable.

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	



COUTEAU 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 coeur 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	

MADE IN FRANCE



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'écailleur pour les petits poissons (rougets, merlans...) ou d'évideur 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
Étrogner et couper 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
Etrogne 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 OEUF 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 OEUF 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
Inox.

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
167	70	28	**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	



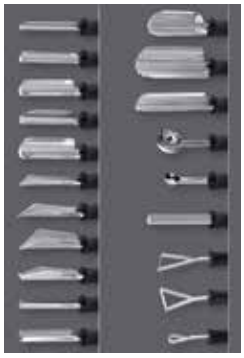
TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

	L mm	Code	Prix HT
N°1	140	120919	



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER

	L mm	Code	Prix HT
N°2	140	120917	





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



COUTEAU 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 PROFESSIONNELS
En inox sablé avec anneaux en caoutchouc bleu.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	



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	



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	



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

L mm	Code	Prix HT
155	121135	



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	



COUPE-VOLAILLE
En inox brillant, avec ressort interne.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	





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	



COUTEAU FENDEUR/TARTINEUR
Lame crantée : ouvrir la baguette.
Lame unie : beurrage.
Acier inoxydable, manche polypropylène noir.

L mm	Code	Prix HT
85	121021	



COUTEAUX À PAIN
Lame dentée.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
GLOBAL	220	120215	
MATFER FORGÉ	230	120539	
MATFER SURMOULÉ	280	090913	
CLASSIC	200	120411	
GIESSER	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 Pradels / Jérôme Villette



COUTEAU 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**	



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

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**	

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

IN SITU





COUTEAU FILET DE POISSON
A lame flexible.

L mm		Code	Prix HT
180	●	182130	
180	●	182330	



COUTEAU 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	



COUTEAU POISSONNIER
Lame acier inoxydable, dentelée.

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



ECAILLEUR GRAND MODÈLE
Acier inoxydable, manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	

© 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 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	



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	

COUTEAUX À HUÎTRES
Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

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













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

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



TRANCHE-FROMAGE
Epaisseur 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
		Les 10
300	122021	



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	



COUTEAU À PARMESAN
En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	





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**	



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.

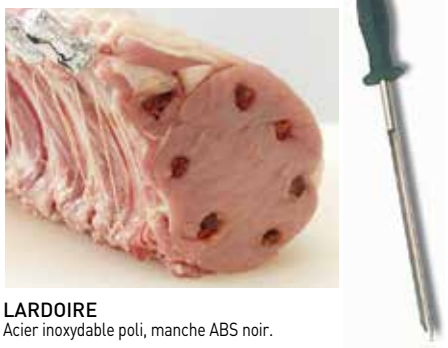
	Code	Prix HT
Mini-guitare pour produits ronds, tranches de 5 mm	**263509**	
Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm	**263510**	
Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m	**263513**	

© 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**	



COUTEAU 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**	



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

L totale mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	225	100	3	**123059**	



ATTENDRISSEUR 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 polyéthylene				
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**	



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**	

COUTEAUX À GLACE





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	

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	







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	

(A)



(B)



(C)



(D)



(E)



(F)



FUSIL

Fusils de fabrication française, adaptés à tous type de couteaux.
Mèche chrome dur.

MADE IN FRANCE

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, 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.
Maintiennent un angle précis d'affûtage en les clippant sur la lame. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150 mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150 mm. Inox 18/8.

	Code	Prix HT
	120288	

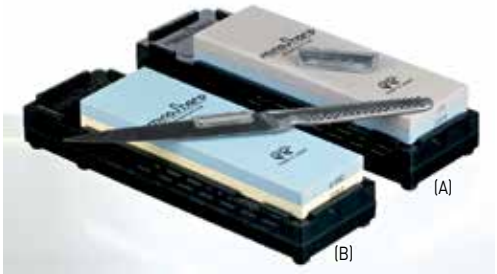


KIT PIERRE À EAU

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	6000	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 MANUEL 4643

Modèle polyvalent. Roulettes recouvertes de poudre de diamant pour affuter 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	



AIGUISEUR MANUEL CC 464

Affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée en deux étapes :
- 1 pour aiguiser.
- 2 pour affiler et obtenir un tranchant rasoir Abrasifs 100% diamant.

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





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 DÉTREMPENT 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.
Affutage à 15° (couteaux japonais) ou à 20° (couteaux classiques).
Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. 50-60Hz.

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



- 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**	



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Pour l'aiguisage des couteaux type japonais.
Transformez les lames de vos couteaux traditionnels : affutés à 20° en lame haute performance ou à 15° comme les couteaux japonais.
Affutage en 3 phases pour une polyvalence optimale.
Pour lames lisses et crantées.

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

Modèle professionnel pour utilisation régulière.
Ce modèle possède une **phase linéaire qui permet de reprendre facilement les lames très émoussées**.
L'affûtage progressif en 3 phases permet d'obtenir un tranchant exceptionnel et durable.
Permet d'affûter les couteaux à lame lisse ou à lame crantée.

L mm	l mm	H mm	Poids kg	Hz	W	V	Code	Prix HT
250	100	100	1,9	50	75	220/240	**127614**	



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration, l'aiguiseur CC312 affûte et affile 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**	



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

Modèle Hybrid™ combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants.
Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable.
Convient pour l'aiguisage de couteaux à lame lisse ou crantée.
Réservé à un usage non intensif.

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

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	

MADE IN FRANCE



Protégez votre dos : Rehaussez votre plan de travail !

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



Planche spéciale posée sur 2 bacs amovibles servant de 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.

-50+80 °C



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	

-50 +80 °C



PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

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





NOIR, SPÉCIAL BARS



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

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

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

L mm	l mm	Ep. mm	Couleur		Code	Prix HT
250	160	15	●		130090	
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	

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	

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**	



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



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.
Epaisseur max. d'accueil des planches : 35 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	**139002**	

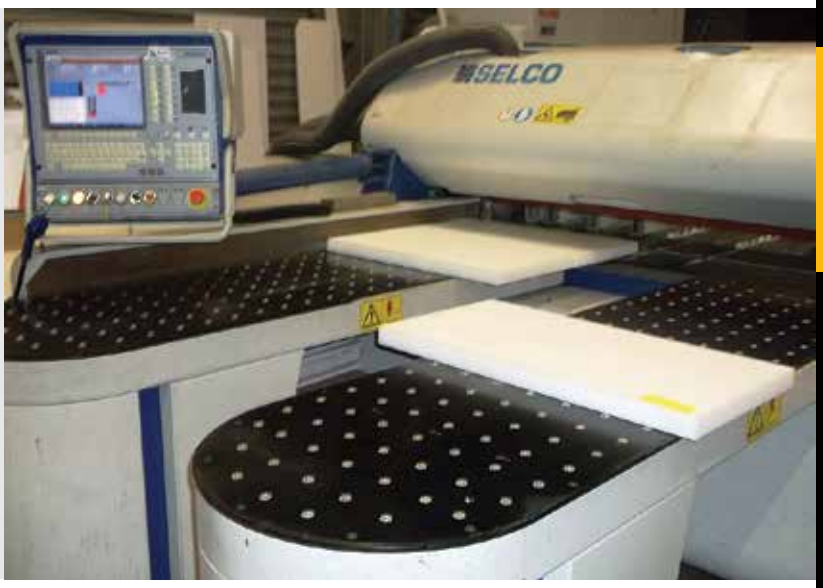


RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

L mm	Code	Prix HT
170	**100135**	

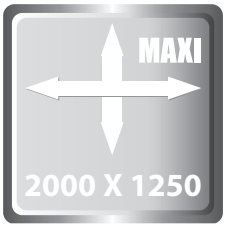
Un service "sur mesure" de planches à découper à vos formats !



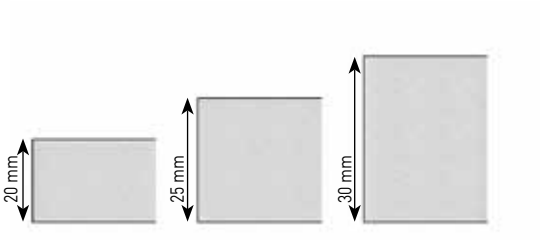
Afin de garantir la bonne adaptation de vos planches à votre besoin, précisez clairement lors de votre commande, ses dimensions en millimètres.

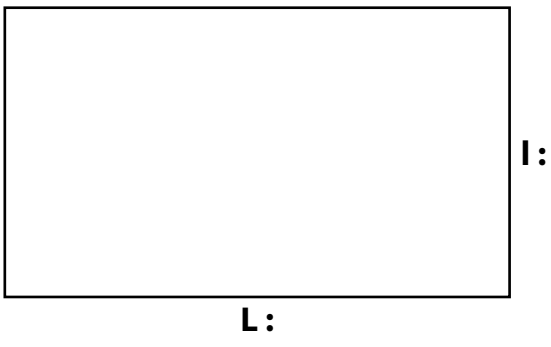
Utilisez le code adapté à vos dimensions pour connaître le prix de votre planche.

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









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

Dimensions inférieures à :	Epaisseur des planches					
	20 mm		25 mm		30 mm	
	Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
500 x 625 mm	130801		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	


MATFER



PRÉPARATION

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

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

Le nouveau commis du chef !

Un seul concept pour couper, trancher et écraser



DÉMONTABLE
Colonne démontable et rangement aisé.



ERGONOMIE
Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

POLYVALENCE
Poussoir interchangeable, sans outil.

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

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

ROBUSTESSE ET LÉGERTÉ
Support en matériau composite.

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

SUPPORT AVEC ACTIONNEUR
Piètement avec poignées, vendu seul sans outils.

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

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

MADE IN FRANCE

LE COMMIS VERSION "COMPACT"

COMPACT = STOCKAGE FACILE



DÉMONTABLE
Colonne démontable et rangement aisé.



POLYVALENCE
Poussoir interchangeable, sans outil.

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

ROBUSTESSE ET LÉGERETÉ
Support en matériau composite.

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

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

(voir pages suivantes)



SUPPORT COMPACT PREP CHEF

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

COUPER



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	

PORTIONNEUR À FROMAGES





Retirer les ressorts pour l'utilisation.

Portionneur 8 parts

Code	Prix HT
215838	

DIVISEUR À TOMATES ET À AGRUMES





1. 6 quartiers
2. 8 quartiers

	Code	Prix HT
1)	215616	
2)	215618	

COUPE-ŒUFS QUARTIER





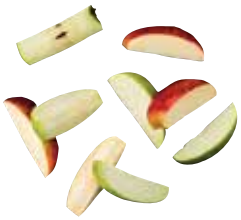
Retirer les ressorts pour l'utilisation.

6 quartiers

Code	Prix HT
215836	

COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR





Quartiers-étrogneur

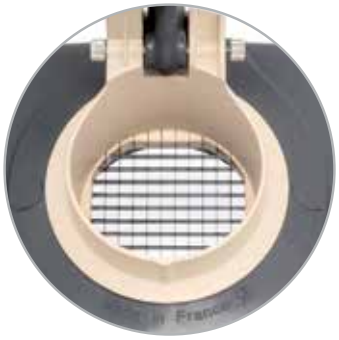
Code	Prix HT
215619	

COUPER



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

PAS DE PERTE DE JUS =
GOÛT PRÉSERVÉ



COUPE OIGNONS 8 X 8 MM PREP CHEF

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







SUPPORT
Vendu seul. Compatible avec actionneur et accessoires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	237	215643	



TRANCHER 4 blocs lames



COUPE-FROMAGE RONDELLES





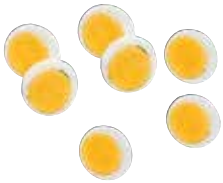
Retirer les ressorts pour l'utilisation.

Rondelles 8 mm

Code	Prix HT
215851	

COUPE-OEUFS RONDELLES





Retirer les ressorts pour l'utilisation.

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	

RANGEMENT SÉCURISÉ DES BLOCS LAMES



RANGE ACCESSOIRES PREP CHEF
Capacité 3 blocs-lames et leur poussoir. À poser sur le plan de travail ou à fixer au mur. Vis non fournies, ABS thermoformé.

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

ÉCRASER

1 seul geste, 3 fois plus rapide





MADE IN FRANCE

TEXTURE EXCEPTIONNELLE



EFFORT RÉDUIT

Ecrasement des pommes de terre
D'UN SEUL GESTE

GRILLE
Perforations Ø 3,2 mm

COMPATIBLE
Avec casserole ou faitout jusqu'à Ø 28 cm

STABILITÉ
Du support tripode





SUPPORT
Vendu seul. Compatible avec actionneur et accessoires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	237	215643	



ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE, VENDU SEUL

Code	Prix HT
215641	

MOULINS À LÉGUMES

MADE IN FRANCE

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'Ecole 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'Ecole 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**	

COUPE-TOMATES ET "ROUET"

SÉCURITÉ TOTALE,
COUPE VRAC
LAVABLE LAVE-VAISSELLE



COUPE-TOMATES MANUEL

Découpe les tomates sans efforts, même bien mûres, en rondelles de 6 mm.
Il permet :
- La coupe en vrac avec réception dans un bac gastronome sous l'appareil (Production horaire en vrac : 1200 tomates environ).
- La coupe tomate par tomate avec réception dans l'assiette ou ravier évitant les manipulations.

Sécurité de l'utilisateur assurée en interdisant l'accès de la main sur les lames.
Hauteur poignée position basse : 270 mm. Hauteur poignée position haute : 455 mm.
Hauteur sous pieds : 120 mm. Ecartement entre pieds : 328 mm.
Passe 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
Equeuteur 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**	

MADE IN FRANCE

swing by Matfer

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

Ensemble des pignons à l'abri des projections.



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	





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.

POUSSOIR 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.

Livrée sans poignée-poussoir.

	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 gastronorme pour utilisation en position horizontale.
Réglage à molette précis et facile de l'épaisseur de coupe (jusqu'à 6 mm).
Livrée avec :
- 1 bloc effileur à julienne (écartement des lames 3 mm) (1).
- 1 couteau lisse.
- 1 couteau gaufré (2).
- 1 poussoir protégeant la main.

Matériau composite.



1



2

L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	







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	



MADE IN FRANCE

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



MADE IN FRANCE

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

MACHINE À PÂTES


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


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

MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

A régulation de vitesse.
Transmission épicycloïdale - engrenages blancs en Téflon. Bâti acier chromé.
Débit horaire : 12 kg environ. Idéale pour restaurants et collectivités.
Largeur cylindres du laminoir : 220 mm. Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.
Engrenages en acier, fraisés et trempés.
Réglages de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.
Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès ouverture du couvercle.
230 V mono 50/60Hz. 16 kg.
Livrée sans cylindre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
320	300	260	**073170**	



MACHINE À PÂTES R 220

Débit horaire 12 kg environ.
Largeur cylindres du laminoir : 220 mm.
Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.
Engrenages en acier, fraisés et trempés.
Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.
Livrée sans cylindre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	**073175**	


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, trinette	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.





2.

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 RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA

Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Ravioles 50x50 mm. Utilisation simple et pratique, facile à nettoyer.

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



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA

Version motorisé du modèle IMPERIA, équipé d'un moteur 65 watts, 220-240Volt monophasé 50-60Hz. Livrée avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible : fettucine 2mm et tagliatelles 6,5mm un serre joint de table et une manivelle pour une utilisation manuelle.

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





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 de hêtre.

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**	

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.



NEW!

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

L totale mm	L lame mm	Manche	Code	Prix HT
320	200		991616	
320	200		991617	
320	200		991618	
320	200		991619	



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

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



RÂPES PREMIUM
Les râpes incontournables pour les Chefs !
Manche ergonomique noir, toucher vélours 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	

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	





RÂPES GOURMET

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

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



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 4 FACES

Stable et ergonomique. Bénéficie de la technologie Microplane® pour une qualité incomparable. 3 lames : très gros grains, fine, double tranchant + 1 lame éminceur 2 mm. Lame fine amovible pour nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	



RAPE RASOIR MATFER

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

		Code	Prix HT
1.	Râpe zesteur 2 mm, pour citrons, gingembre, ail et râpage fin de fromages à pâte dure.	216011	
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	



SPÉCIAL HERBES ET OIGNONS

HACHOIR À MAIN ROTATIF

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

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	190	072874	



TUYAU ÉPLUCHE AIL

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	38	072897	



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	



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	



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	



RÂPE À MUSCADE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

MOULIN PEUGEOT ROELLINGER

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

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



UNE COULEUR PAR VARIÉTÉ DE POIVRE

MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"

Système permettant de sélectionner entre 6 moutures de très fine à grosse, sans déréglage de la monture.
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	



MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA

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

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
68	220	661430	



MOULIN À POIVRES LONGS ISEN

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

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
70	160	661431	

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	

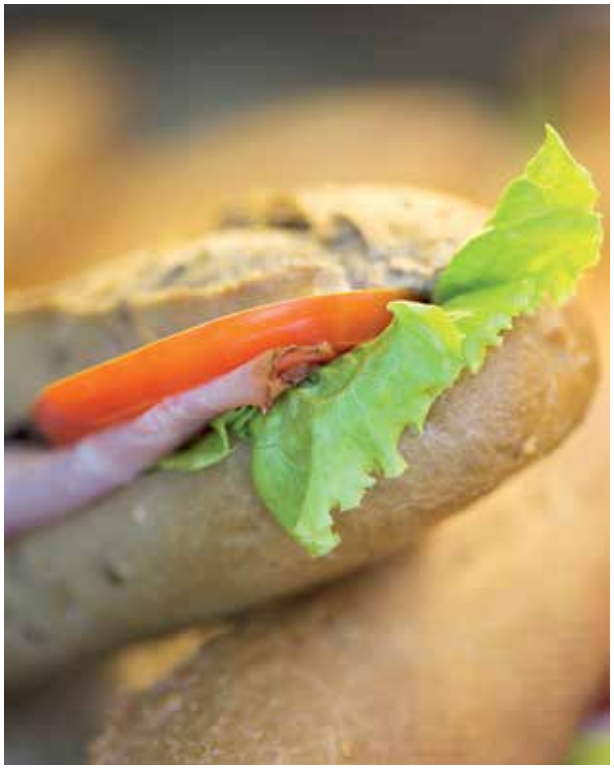


MOULIN À POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT

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	

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*





230203



230207
230209



230210



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	25	Métal noir	**230207**	
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	



BOUTEILLE 1L

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

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
85	255	116341	





28 cl

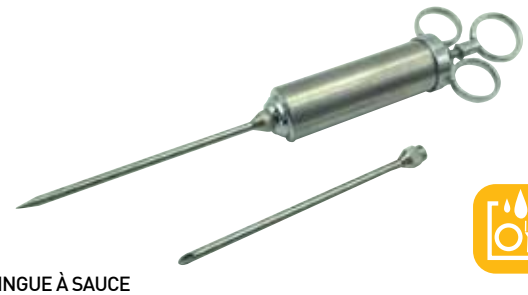


70 cl

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
Pas de vis, Ø 40 mm	720050	







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**	

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**	

MADE IN FRANCE



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**	

CONDIBOX CRISTAL

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

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**	

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

MADE IN FRANCE



Concept de stockage des assaisonnements de cuisine

Mise à disposition simple et rapide de toutes les épices.

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

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

Bols ABS 55 cl (Ø 100, H 90 mm).

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





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



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

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



COMPATIBLE
HOTMIX PRO, P178



LE FUMOIR POUR
PRODUITS LIQUIDES



159115

159116

FUMOIR HOTMIX PRO

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

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

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Hz	Code	Prix HT
276	163	266	5	50/60	**245902**	
Sac 10 L de sciure hêtre 100%					**159115**	
Sac 10 L de copeaux hêtre 100%					**159116**	

MADE IN FRANCE





Concept développé par MATFER et inventé par P. FRIGGERI pour la fabrication rapide, à la demande et en continu d'écumes salées ou sucrées aux textures aériennes. Ces émulsions légères agrémenteront idéalement vos amuse-bouche, entrées, plats, desserts ou cocktails apportant une saveur délicate et une texture originale.
Compact, facilement mobile et simple à utiliser.
230 V monophasé. 50-60Hz.

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

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

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 REMPLISSAGE
- POIGNEE ERGONOMIQUE : MEILLEUR CONFORT
- DEBIT REGLABLE GRACE AUX DOUILLES INTERCHANGEABLES

DOSAGE PRÉCIS
Réglage de dosage précis par poignée au pouce

Poignée
CONFORTABLE

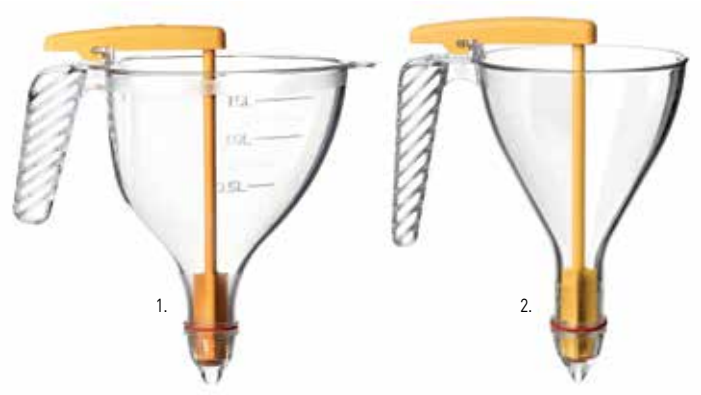


VISIBILITÉ
parfaite du niveau de remplissage

Mécanisme démontable :
NETTOYAGE FACILE

JOINT d'étanchéité et
DOUILLE à vis Ø 4 mm





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**	

NEW!

2 EN 1







PINCE/CUILLÈRE DU CHEF

Acier inoxydable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
170	25	652010	





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	

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	

DÉSTOCKAGE

ASSAISONNEZ SANS EXCÈS !



VAPORISATEUR À HUILE

Vaporise une fine couche d'huile grâce à une pompe manuelle à air pour assaisonner les salades, huiler les viandes et poissons ou graisser les plats et les moules. Avec filtre pour utiliser huiles aromatisées avec herbes, condiments...
Corps en verre.

Ø mm	H mm	C ml	Code	Prix HT
62	181	170	661404	





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 Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole 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 anti-dérapant.

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

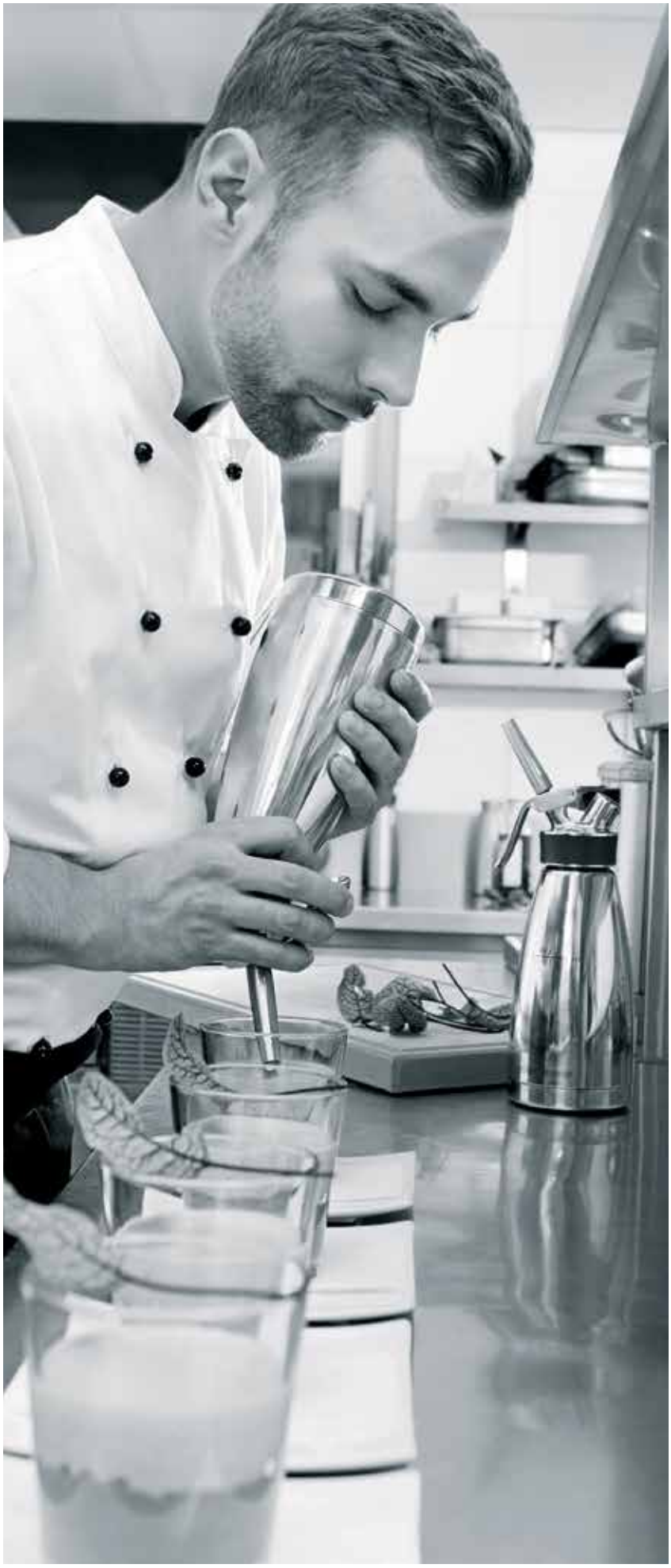
L mm	l mm	Modèle	Code	Prix HT
115	17	plate	**652033**	
115	24	feuille de chêne	**652035**	
175	30	feuille de chêne	**652014**	



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**	

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



CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Capsule N_2O, 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**	
Boîte de 24 capsules	**044184**	
Boîte de 50 capsules	**044186**	



NEW!

SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

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

H mm	l mm	Code	Prix HT
160	115	**672106**	



HOUSSES DE PROTECTION ISI

Protège les mains de la chaleur lors de la manipulation de la bouteille en acier inoxydable ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve. Housses en silicone.
Pour siphons Gourmet Whip 0,5 et 1 L.

C.L	U.V.	Code	Prix HT
0,5 L	1	**672103**	
1 L	1	**672104**	



MADE IN FRANCE

MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante maintenant au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', pistolets pâtissiers 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**	

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 N_2O.
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.

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



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



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



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



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

MADE IN FRANCE

Le distributeur de film alimentaire

DÉCOUPE EN TOUTE SÉCURITÉ

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



SABRE COMPLET SANS PAPIER

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

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
590	212	140	Sabre 450	**960345**	

PIÉCES DETACHÉES

Modèle	Code	Prix HT
Couteau-molette avec support à clipper	**960392**	
Rouleau de film étirable 450 mm	**960216**	
Rouleau de papier Exopap	**320205**	
Rouleau Aluminium	**718202**	

Pas à pas



1 | Tirer.



2 | Fermer.



3 | Couper.

bamix® of Switzerland



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**	



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**	



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**	

RETROUVEZ LES BLENDERS DE BAR DANS LE CATALOGUE

IN SITU



MIXEURS PLONGEANTS

MADE IN FRANCE

- Construction robuste avec bloc moteur inox.
- Moteur performant : optimisation du temps de mixage.
- Cloche Ø 125 mm et couteau en inox, démontables : nettoyage et entretien faciles.
- Poignée ergonomique : bonne préhension.
- Alimentation 230 volts mono 50-60Hz.
- Livré avec support mural inox.





MIXEUR MICROMIX
2 appareils en 1 :
- L'aéromix, outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute volumineuses avec une excellente tenue.
- Le couteau : Réalisation de soupes et sauces en petites quantités.

Performance : Puissant et silencieux.
Robustesse : Tube, cloche, virole et outils tout inox.
Ergonomie : Variateur de vitesse, cordon spirale.
Hygiène : Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

L tube mm	L totale mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
165	430	220	230	50	**186905**	



283787 | **460560** | **210534 210535** | **186902 210545** | **186903** | **210595** | **186904**

Modèle	L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Poids Kg	W	Code	Prix HT
Mini MP 240 V.V.	240	535	spécial petite préparation	2000 à 12500	1,5	290	**283787**	
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, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.
- Option presse agrumes.
- Moteur asynchrone monophasé 230 V/50 Hz.
- 1 vitesse 1500 tr/min.





R101 XL
Cuve 1,9 litres. Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

L mm	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	450	10	120440	

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	



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	



COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Code	Prix HT
Couteau cranté	210712	
Couteau lisse supplémentaire	120412	



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	



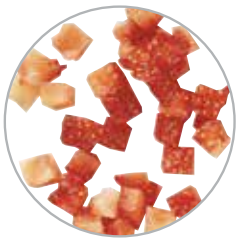
PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

	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	







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	
NEW!	Kit frites 10 x 10 mm	190774	

COUPE-LÉGUMES



L mm	l mm	H mm	W	Kg	V	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	550	19,8	230	50	210801	



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.
Equipé 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.

PACK RESTAURATION



1 mm — 3 mm : Éminceurs
2 mm : Râpeur
4 x 4 mm : Bâtonnets
10 x 10 x 10 mm : Macédoines
pour 8 disques : 2 porte-disques muraux

PACK COLLECTIVITÉ



2 mm — 5 mm : Éminceurs
2 mm — 3 mm : Râpeurs
10 x 10 x 10 mm — 20 x 20 x 20 mm : Macédoines
pour 8 disques : 2 porte-disques muraux



EQUIPEMENT DE COUPE POUR CL50

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

- Pack 8 disques collectivités :
Eminceurs 2 et 5 mm ; râpeur 2 et 3 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10 x 10 mm ; équipement cube : éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 2 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	
NEW!	Disque éminceur 2 mm	120472	
NEW!	Disque éminceur 3 mm	120474	
	Disque éminceur 5 mm	210826	
NEW!	Disque râpeur 1,5 mm	120480	
NEW!	Disque râpeur 2 mm	120482	
NEW!	Disque râpeur 3 mm	406969	
	Disque julienne 2,5 x 2,5 mm	283062	
	Equipement cube 8x8 mm	210838	
NEW!	Equipement cube 10x10 mm	120483	
	Equipement cube 14x14 mm	210840	
	Disque éminceur ondulé 3 mm	210843	
	Disque éminceur oignon/chou 1x26 mm	210853	
NEW!	Equipement frites 8x8 mm	281894	

COUPE-LÉGUMES

NEW!



POSSIBILITÉ DE COUPE EN BRUNOISES ET GAUFRETTES

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

Goulotte cylindrique rotative Ø68mm pour légumes longs et gaufrettes. Grande goulotte 170x72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0.6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option).
Caractéristiques :
- Bloc moteur inox.
- Cuve et couvercle métallique.
- Redémarrage automatique par le levier.
- Vitesse de rotation : 375tr/min.
- Moteur asynchrone.

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





406814



403363



406969



283062

Sélection de disques spécifiques CL 50 Gourmet	Code	Prix HT
Disque gaufrette 3 mm	**403363**	
Equipement brunoise 2 mm	**406107**	
Equipement brunoise 3 mm	**281895**	
Equipement brunoise 4 mm	**406108**	
Rangement mural pour couteau et disques Boite en PA pour loger un couteau et 2 tiges inox pour positionner des disques. 220 x 110 x 110 mm	**406814**	



406107



281895



406108







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	





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

NEW!

BLIXER 2

Réalisation minute de mixés, salés et sucrés. Pulvérisation à sec de produits déshydratés.
Caractéristiques :
- Cuve inox 2.9 L avec racleur.
- Couvercle étanche.
- Couteau avec lames micro-dentées.
- Vitesse 3000tr/min.

50Hz.

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



SPÉCIAL PRÉPARATIONS MIXÉES, JUSQU'À 10 PORTIONS DE 200

NEW!

BLIXER 3

Réalisation minute de mixés, salés et sucrés. Pulvérisation à sec de produits déshydratés.
Caractéristiques :
- Cuve inox 3.7 L avec racleur.
- Couvercle étanche.
- Couteau avec lames micro-dentées.
- Vitesse 3000tr/min.

50Hz.

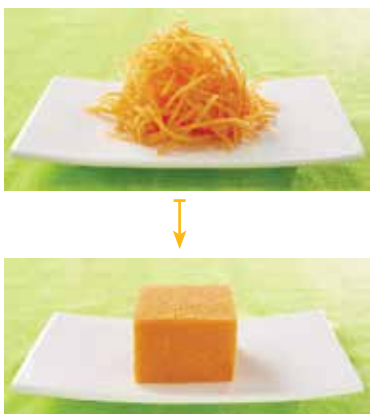
L mm	l mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
330	210	450	14	750	230	**186901**	

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**	





CENTRIFUGEUSES

JUS FRAIS À LA DEMANDE ET EN QUANTITÉ



EXTRACTEUR DE JUS CS600

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

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**	

Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER

MADE IN FRANCE

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

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



ROBOT COOK - CUTTER-BLENDER CHAUFFANT
Cuve inox de 3,7 Litres. Capacité liquide 2,5 litres.
Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C.
Puissance : 1200 Watts. 2,7 Amp.
Fonction programmation 9 recettes à enregistrer.
Fonctionnement silencieux.
5 fonctions Vitesse :
- Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
- Haute Vitesse Turbo 4500 tr/min.
- Pulse à vitesse variable.
- Mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tr/min : fonction R-mix®.
- Maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente : rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente.

Moteur asynchrone industriel.
Couteau avec lames inox micro dentées.
Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides.
Couvercle étanche avec système anti-éclaboussure équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle.
Accessoires compatibles Lave-vaisselle.

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

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



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**	



HOTMIX PRO GASTRO 2 LITRES

L'indispensable robot mixeur-cuiseur en cuisine et pâtisserie de restaurant.
- 160 recettes préenregistrées.
- **Bol capacité 2 litres.**
- 23 vitesses de 120 à 12500 tr/min.
- Moteur 1500 watts.
- Puissance de chauffage 800 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

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



HOTMIX PRO GASTRO XL 3 LITRES

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**	



LE ROBOT CUISEUR DE TRÈS GRANDE CAPACITÉ

HOTMIX PRO GASTRO 5 LITRES

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

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

Réussir ses sauces, crème anglaise, sucre cuit sans les surveiller

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









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

Zone « chaude » :
- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité2L.
- 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 capacité2L.
- 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**	

Le batteur professionnel alliant qualité de travail et performances

CONFORT
- Tableau de commande à touches sensitives.
- Sélecteur de 9 vitesses : travail précis.

PRATIQUE
Tête basculante avec maintien en position ouverte : facilite la mise en place et le dégagement des outils.

POLYVALENCE
Prise frontale carrée 10 x 10 mm pour tout accessoire.

PERFORMANCE
Fouet, crochet et palette (inclus).
Formes étudiées pour une parfaite efficacité.

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



ERGONOMIE
Cuve fond bombé pour le travail de petites quantités. Pétrissage efficace.

HYGIÈNE
Formes étudiées pour un nettoyage facile.

ROBUSTESSE
Bâti métallique poli : **grande stabilité**.

MADE IN FRANCE

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.

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

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

5 L

LE BATTEUR 5 LITRES POLYVALENT

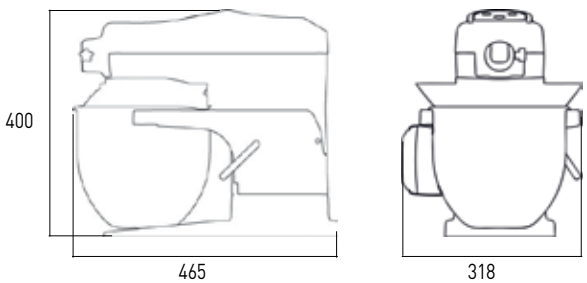


Alphamix 5 litres peut :
- **PÉTRIR** de 600 g jusqu'à **1,2 kg de pâte à pain** (humidité 60%),
- **FOUETTER** de 1 à **8 blancs d'œufs** (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige,
- **MALAXER À LA PALETTE** jusqu'à **2,1kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade**.

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

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

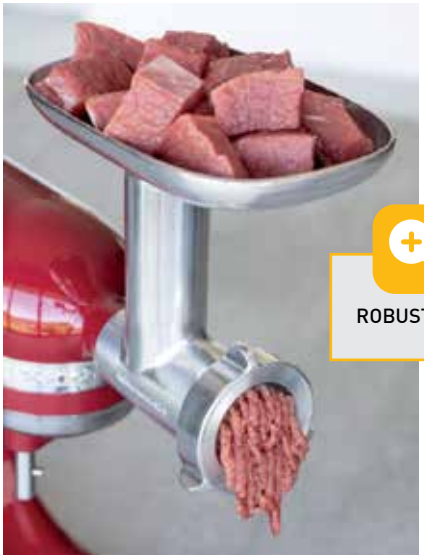
Poids Kg	W	V	Hz	Prise	Code	Prix HT
17	550	230	50/60	CE	**210655**	
17	550	230	50/60	UK	**210657**	



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

CROCHET BREVETÉ ASSURANT UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE







HACHOIR POUR KITCHENAID

Compatible batteurs-mélangeurs Alphamix, KitchenAid et Robot-Coupe.
Coupe professionnelle.
Equipement complet.
- Corps et plateau en fonte d'aluminium.
- Couteau et grilles Ø 60 mm en acier inoxydable.
- Couteau 4 ailes.
- 3 grilles à trous Ø 3 / 4,5 et 8 mm.
- Accessoires pour farcir les chipolatas(Ø 10 mm) et les saucisses(Ø 20 mm).
- Pilon et goupillon plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
221	139	212	210073	





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	





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-FRUITS

Pour citrons, oranges, pamplemousses...

	Code	Prix HT
Presse-fruits	210057	

BATTEURS MÉLANGEURS



210010



183956

NEW!

BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER

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

H mm	l mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
411	264	338	12	**210010**	
411	264	338	12	**183956**	



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 4,3 litres.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 1kg, 10 blanc d'œufs.
- Puissance 275 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	l mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	220	360	9,3	**210030**	

PÉTRIN

MADE IN FRANCE





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**	

HACHOIRS ET POUSSOIR À VIANDE



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

HACHOIR ÉLECTRIQUE N°12/12

- Machine robuste pour petites fabrications.
- Rendement horaire : environ 160 kg.
- Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.
- Corps de hachoir amovible en inox Ø 70 mm, système "Enterprise".
- Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous de Ø 3 - 4,5 et 8 mm.
- Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en matériau composite. Bâti en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	H	Code	Prix HT
260	350	420	19	600	230	50/60	**186206**	

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.

IPX1 Protection

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

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



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**	

RÂPE ET MIXEUR

MADE IN FRANCE





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	





PRESSE-FRUITS 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	

CHROMATIC

IP 54



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

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

ERGONOMIE DE TRAVAIL
CAPACITÉ DE COUPE



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

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





Autres coloris disponibles, sur demande.

TRANCHEUSE

Couleur	Ø lame mm	L x lg x H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	300	570 x 520 x 500	27	**211635**	
●	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.
Epaisseur 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**	

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES

FONCTIONNEMENT SILENCIEUX GRÂCE À L'ENTRAINEMENT PAR COURROIE CRANTÉE



211042-211043 - Trancheuses à courroie GC

ROBUSTESSE DE L'ENTRAINEMENT PAR PIGNONS



211053 - Trancheuse à pignons GXL

NEW!

TRANCHEUSES

Tranchage par gravité.
Kit de montage/démontage de la lame fourni. Distance bâti/couteau facilitant le nettoyage. Chariot amovible pour nettoyage. Ecran de protection robuste en inox. Réglage d'épaisseur de tranche précis jusqu'à 15mm. Arrêt de sécurité en cas de démontage du protège-lame.
Caractéristiques :
- Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Lame en acier inoxydable. Affuteur incorporé.
- Interrupteur protégé IP 66.
- Fabriquée en Italie.
- 230 V - 50 Hz

	Ø lame mm	Capacité coupe l x Hmm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
GC 300	300	190 x 270	370	680 x 550 x 445	30	**211042**	
GC 350	350	270 x 200	370	700 x 575 x 500	31	**211043**	
GXL 350	350	200 x 280	370	850 x 520 x 500	41	**211053**	



PELLE À JAMBON

En polyéthylène norme alimentaire. Article moulé. Portée : 550 g. Conditionnée par 3. Prix unitaire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
315	160		**211031**	



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



HOUSSES 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**	



HOUSSES DE PROTECTION

PE. Protège les machines pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles). Housse pour trancheur et autres machines. Dim. : 620 x 500 x 2 mm. Carton de 300 (12 x 25 housses).

H mm	Périmètre mm	Ep. µ	Code	Prix HT
750	2300	12	**322030**	

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES



- Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé : robuste et facile à nettoyer.
- Couteau en acier inoxydable.
- Epaisseur de coupe à réglage précis : 0 à 16 mm.
- L'affûteur incorporé (sauf F195 et S 220 AF) facilite l'affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe.
- Guide chariot avec roulement à billes : translation aisée.
- Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

Chariot démontable, tous modèles (sauf F195).
Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.
Non lavable au jet.



CHARIOT AMOVIBLE



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

	Ø lame mm	Capacité coupe l x Hmm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
F 195	195	160 x 140	147	520 x 360 x 315	10	**211030**	
S 220 AF	220	210 x 160	184	580 x 405 x 340	13,5	**211010**	
F 250 E	250	220 x 190	221	620 x 425 x 370	15,5	**211014**	
F 300 E	300	220 x 220	258	650 x 495 x 440	23	**211020**	
F 350 E	350	310 x 260	300	890 x 585 x 480	36	**211023**	

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES



DESHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.
Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.
L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie.
Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizza, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc.

RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS



DESHYDRATEUR 10 PLATEAUX

Caractéristiques :
- Bati Intérieur et extérieur acier inoxydable.
- 10niveaux équipés grilles inox 381x381mm.
- Portes en verre trempé : vision de l'avancement sans ouvrir.
- Tiroir à miettes amovible.
- Minuteur 99 heures.
- Commandes digitales en facade.
- Moteur silencieux. 600 Watts.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16	220-240	50/60	**187505**	

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



DESHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Caractéristiques :
- Châssis composite noir avec porte.
- 9 étages équipés de plateaux Polyrack + plaques Polyscreen 380 x 380mm.
- Minuteur 26 heures.
- Thermostat réglable 40 à 74°C.
- Résistance chauffante 600 W.
- Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.

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

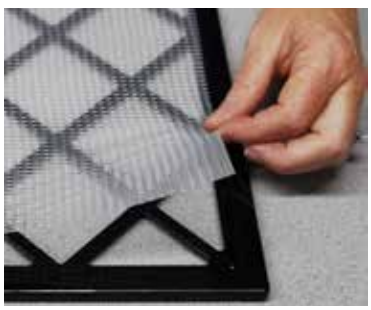
ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR



POLYRACK

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

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



PLAQUE POLYSCREEN

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

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



PLAQUE PARAFLEXX®

Plaque silicone souple, à utiliser pour les produits très humides : huîtres, purée de fruits, etc...
Dimensions adaptées au Polyrack.

L mm	l mm	Code	Prix HT
			La pièce
355	355	**187504**	

THERMO-PLONGEUR

GRANDE PRÉCISION



THERMO-PLONGEUR VACOOK

- Cuisson précise des aliments sous-vide, régénération des plats cuisinés sous-vide en toute sécurité.
- Chauffe rapidement l'eau et assure une température homogène et stable.
- Auto-protection avec arrêt si manque d'eau.
- 10 programmmes 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	



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

En inox. Encoche : 170 x 155 mm

Format	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	748901	



MADE IN FRANCE

BAC GN 1/1 CRISTAL+

-40+90 °C

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
23,5	530	325	200	751120	



COMPACT



THERMOPLONGEUR CHEF

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

Caractéristiques :
Corps en matériau composite.
Température maximum +95°C.
Précision de régulation : ± 0.6°C.
Puissance : 1100 W
Autoprotection en cas de manque d'eau.
Adaptable sur bac GN ou récipient de cuisson rond jusqu'à 30 litres (H mini : 200 mm).
Livre avec mallette de transport, livret de recettes et guide de températures.

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



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 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 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.
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.



MACHINE SOUS-VIDE "MIDI"

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

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



MACHINE SOUS-VIDE "SMART"

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

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



MACHINE SOUS-VIDE "GOURMET"

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

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

MACHINES À CLOCHE

Machines de table, simples et pratiques à utiliser.
Bâti acier inoxydable. Pompe Busch (sauf modèle AUSTER, pompe DVP).
10 programmes pré-enregistrés. Fonction "sous-vide lent" pour produits chauds. Vide final : 2.0 mbar. Utilisables avec tous types de sacs.

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Dim. Ext., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Dim. chambre, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L barre de soudure	**260 mm**	**320 mm**	**420 mm**
Puissance pompe	6 m³/H	8 m³/H	21 m³/H
W	450	450	750
Fonctionnement	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz
Poids, Kg	26	36	60



Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	**267005**	



Modèle	Code	Prix HT
EOS	**185411**	



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	**185415**	





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 54

THERMOMETRE STYLO DE POCHE

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

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

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



IP 65

THERMOMÈTRE INOX DE POCHE

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

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





IP 65

THERMOMÈTRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

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

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



IP 67

COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION

THERMOMÈTRE

Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485, compatible HACCP pour le respect de la chaine alimentaire. Sonde amagnétique compatible mesure sur induction.
- Sonde inox 120 x Ø 3,6 (pointe 20 x 2 mm).
- Précision ± 0,5°C entre 0° et 100°; ±1°C entre 100 et 200°C. ± 2° au delà.
- Résolution 0,1°C.
- Temps de mesure 10 secondes.
- Pile CR2032 fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-40° à + 230°	210	42	250520	



IP 67

THERMOMÈTRE DIGITAL BLANC

Thermomètre électronique à affichage digital.
Sonde extrémité fine Ø 2,5 mm / L 120 mm laissant moins de trace dans le produit.
Précision +/- 1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Etanche IP67 : lavable au lave-vaisselle.
Convertible pour mesure en Farenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

°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 préréglable. Mémorisation de la température relevée. Fonction °C/°F. Fonctionne sur pile 1,5 V fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +200	110	66	072271	



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	



THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE REPLIABLE

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

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



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

COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION

THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 135 mm. Cadran Ø 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Précision ± 1°C de -50° à +100°C. Pile LR44 fournie.

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



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	

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	

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	



MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

Protège des chocs. Polypropylène noire. Mousse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	



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	



-30 +100 °C

JOINT ADHÉSIF BLANC

Joint spécial pour mesurer la température des aliments sous-vide. L'étanchéité du sac est conservée grâce aux micro-alvéoles du joint en mousse PE, collé sur le sac.

L m	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



THERMOMÈTRE SONDE AVEC ALARME

Sonde inox étanche IP65. Idéal pour la maîtrise des cuissons à coeur.
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. Avec horloge, timer 24h et aimant.
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	



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	

DÉSTOCKAGE

IP 65



THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

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

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

MODÈLE RÉ-ÉTALONABLE



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision 0,5°C entre -20 et +150°C, sinon ± 2°C.
Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable Ø 3 mm,L 100 mm. Câble 2 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	

THERMOMÈTRES DE CUISSON CONNECTÉS

ALARME DE TEMPÉRATURE

DÉSTOCKAGE



THERMOMÈTRE DIGITAL + ALARME

Liaison Bluetooth possible avec smartphone portée 25 m.
Alarme de température de consigne réglable de -25 à 300°C / -13 à 572°F.
Sonde en inox 100 mm.
Câble inox tréssé 100 cm.
Face arrière aimantable.
Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

°C	L mm	l mm	H mm	g	Code	Prix HT
-25° à + 300°	84	59	26	0,11	**250523**	

DÉSTOCKAGE



THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ

Contrôle des cuissons à distance avec alarme sur smartphone lorsque la température à coeur est atteinte.
- Application téléchargeable gratuite, compatible Iphone 4S, Androïd 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 cable inox avec poignée silicone intégrant un enrouleur de rangement du cable, 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 cable 1,5 m et 2 piles AA fournies.

	Code	Prix HT
Thermomètre connecté avec 2 sondes	**250650**	
Sonde supplémentaire	**250651**	

THERMOMÈTRES DE CUISSON | MANUELS



THERMOMÈTRE FOUR

A cadran. Corps acier inoxydable.
Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
+50 à +300	163	**250350**	



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**	



© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie

COMPATIBLE INDUCTION



1





3



2



4

THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

- Nouvelle gaine : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme.
- Nouveau thermomètre : plus large, plus lisible, effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus.

Graduation bicolore.
Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

°C	L mm	Code	Prix HT
1. Thermomètre **à eau**			
0 à +60	300	**250315**	
1. Thermomètre **cuisson**			
0 à +120	300	**250325**	

THERMOMÈTRE CONFISERIE/FRITURE MATFER

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.
Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

°C	L mm	Code	Prix HT
2. Gaine polyamide gris alimentaire			
+80 à +200	300	**250330**	
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**	

THERMOMÈTRES DE FRIGO

ELECTRONIQUES



NEW!

THERMOMETRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium.
Permet de relever la température facilement, dans une vitrine.

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-25° à +25°	138	27	33	**250571**	

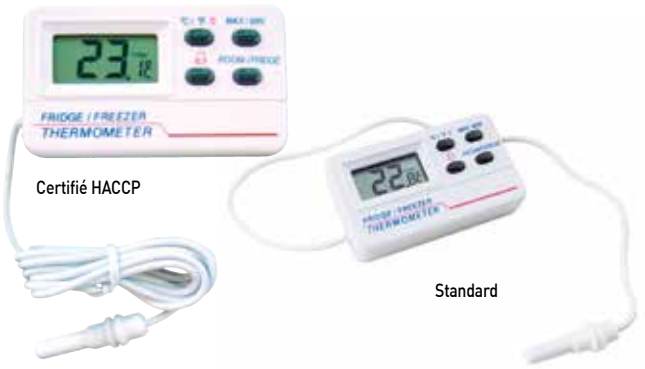


THERMOMETRE FRIGO

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

IP 65

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50° à + 50°	70	55	**250559**	



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ

Version HACCP, précision garantie, ± 0,5°C entre -4 et +6°C, ± 1°C au delà.
Alarme sonore programmable. Cable 100 cm avec sonde.
-58°/+158°F.
Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.
Fonction intérieure (pour la température ambiante). Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

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).

Fonction intérieure (pour la température ambiante). Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

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

THERMOMÈTRES DE FRIGO CONNECTÉS



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 (boitier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V. + 1 cable 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 : ± 0,5°C, ± 5% sinon. Pile 3,6 V, 1,5 AA.
Intervalle d'acquisition réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD (1).
Capacité : 32 000 mesures.

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-35° à + 80°	125	37	25	**250655**	



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**	



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 GEANT

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

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +50	400	**079276**	



COMPATIBLE INDUCTION

THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

Version HACCP.
- Nouvelle gaine : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme.
- Nouveau thermomètre : plus large, plus lisible, effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus.

Graduation bicolore.

°C	L mm	Code	Prix HT
Thermomètre **"Frigo"**, précision 0,5°C entre -4 et +6°C			
-40 à +30	300	**250302**	



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

- Mécanique à diagramme contrôlant les températures en chambre froide de -40 à +40°C.
- Sonde électronique.
- Autonomie assurée par 2 piles CRAA 3,6V Lithium.
- Diagramme : disque 1 tour/ 7 jours.
- Livré en standard avec certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes.
- Sonde Pt1000, classe A, 3 fils, Ø 6 mm, longueur 50 mm, câble PVC 2,5 m.
- L 144 x lg 144 x 107 mm.

	Ø mm	Code	Prix HT
Enregistreur -40°/+40°C	-	**250562**	
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

AUTRES THERMOMÈTRES | ELECTRONIQUES





PH METRE
Modèle étanche IP65. Echelle PH de 0 à 14. Marge de mesure +/- 1°C. Température de résolution 0,5°C. Résolution 0,1 PH. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	35	250152	

SOLUTION TAMPON PH7

L mm	l mm	H mm	cl	Code	Prix HT
110	45	180	50	250154	

THERMOMETRE INFRAROUGE A VISEE LASER
- Mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact.
- Pour contrôle de réception des marchandises, des comptoirs réfrigérés et chambres froides.
- Livré avec étui.
- Utilisation entre 160 et 640 mm de distance.
- Précision ± 2° C. Poids : 200 g.
- °C / °F.
- 2 piles AAA.

Ecran retro-éclairé.



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



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	

AUTRES THERMOMÈTRES | MANUELS



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	



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	



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	



THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE

ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP
Acier inoxydable, Ø 36 mm, profondeur 175 mm, 17,5 cl.

Code	Prix HT
250112	

SPATULES-THERMOMÈTRES



Mélanger en contrôlant la température des préparations pendant leur cuisson.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.
Thermomètre amovible, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.

2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMETRE EXOGLASS®

Modèle rigide.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +220	0,1°C	1°C	385	**113090**	



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

Le raclage du fond des récipients pendant la cuisson favorise l'homogénéité de la mesure en T°. Palette souple silicone.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +220	0,1°C	1°C	385	**113092**	

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**	

RÉFRACTOMÈTRE





MADE IN FRANCE

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 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, geées.
- 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 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**	



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Graduation 0.5% BRIX. Précision 1% avec compensation automatique de la température. Livré avec pipette d'aspiration, tissu de nettoyage, pochette de transport, tournevis dans un coffret de protection rigide.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
170	530	**250126**	

MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MIN
Corps acier brossé. Base anti-dérapante en caoutchouc.
Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
96	68	250608	



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	



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	



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	



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	



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

Pour les environnements alimentaires difficiles. Fabrication robuste.
Clavier tactile. Tare automatique.
Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible.
Mobilité : batterie (jusqu'à 70H) ou secteur.
Plateau inox amovible. 50-60 hertz.

APRÈS ALLUMAGE,
RESPECTER LE TEMPS DE MISE
À « 0.000KG » AVANT
D'EFFECTUER UNE PESÉE



-5 +40 °C

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**	

BALANCES DE LABORATOIRE

NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE



Support inox pour indicateur utilisé en fixation murale ou sur colonne

-5 +40 °C

IP 67
Plateau



BALANCE SPÉCIAL FOURNIL TFE 30

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

Modèle	Portée Kg	Précision g	Plateau mm	Code	Prix HT
TF 30 Noir	30	5	350 x 300	**252230**	
NEW! TF 30 Ivoire	30	5	350 x 300	**252228**	

-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	0-30 Kg/5g	500 x 400	**252233**	
TF150	150	30-60 Kg/10g	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 éclaboussements.
IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.

NB : Nos balances sont destinées aux pesées de laboratoire. Elles ne sont pas autorisées pour les transactions commerciales.

Nous consulter pour les balances à usage commercial.

BALANCES DE LABORATOIRE



IP 56

PRÉCISION 1 G JUSQU'À 6 KG
GRANDE PORTÉE 30 KG

BALANCE CW30

Répond aux besoins de pesée en boulangerie ET en pâtisserie.
Grand plateau en inox amovible 300 x 230 mm. Protection contre les surcharges, grand affichage LCD réctro éclairé H 18 mm. 1 seule touche pour pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 100-240 V 50/60 Hz et accu rechargeable 6V. Autonomie 70h à pleine charge, carter ABS.
Coque de protection transparente.
Dimensions balance : 300 x 320 x 120 mm.
Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 30 Kg : 5g. 50-60 hertz.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
CW30	30	1	3,9	252225	



2ÈME ÉCRAN DE LECTURE DU POIDS SUR FACE ARRIÈRE

-10 +40 °C

IP 65

Couleur non contractuelle

BALANCE ELECTRONIQUE SM

Balance compacte de table pour la cuisine professionnelle.
Plateau inox amovible 210 x 175 mm. Grand affichage avec diodes rouges (H 15 mm). Fonction pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge) Carter ABS.
Dimensions 210 x 170 x 160 mm.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SM 6	6	2	3,040	252121	



-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.

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

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	

BALANCES ET MESURE



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
				La pièce
60	160,5	6	553295	



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

Boulanger, Pâtissier, Glacier, ou Confiseur, découvrez une gamme unique au monde d'ustensiles ergonomiques, fiables et parfaitement adaptés à chaque geste de vos métiers. Notre passion du goût se traduit constamment dans nos innovations. Testez les moules révolutionnaires Exoglass®.

Matériel et ustensiles de boulangerie	216-233
Plaques et grilles	234 - 241
Toiles et feuilles de cuisson	242 - 245
Moules rigides (Exoglass®, Exal, Exopan, inox)	246 - 274
Moules Flexipan®, Silform®, Flexipat®, Gastroflex	275 - 309
Multi-moules	310 - 311
Cadres, cercles et formes à gâteaux	312 - 325
Découpoirs	326 - 335
Ustensiles à décor fin	336 - 343
Poches et douilles à décor	344 - 353
Plateaux tournants	354 - 355
Petits ustensiles	356 - 363
Colorants	364 - 368
Appareils pour la pâtisserie	369 - 377
Confiserie	378 - 382
Glacerie	383 - 389

PELLES À INGRÉDIENTS





MADE IN FRANCE

PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE À PARTIR DE 1000 PIÈCES

PINCE SAC

Pour refermer facilement tous les sacs d'ingrédients. Protège des salissures. Résiste jusqu'à 100°C. Lavable au lave-vaisselle. En polyamide.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
				Le lot de 10
65	28	58	**118991**	



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
Monture bois.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
1.	210	45	118305	
2.	210	45	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 MANCHE
Soies naturelles. Poignée bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	



FIBRES BLEUES REPÉRABLES SUR LA PÂTE EN CAS DE DISPERSION

+140 °C

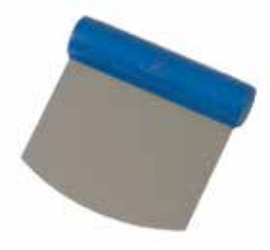
BROSSE DE COMPTOIR
Manche PP. Fibres bleues Polyester PBT L 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	



BROSSE À FARINE
Fibres Polyester PBT. Manche PP.

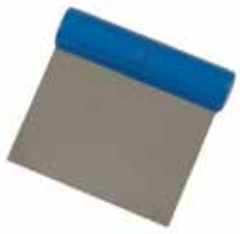
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	

BACS À PÂTONS



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS ÉCONOMIQUE
Polypropylène blanc.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	**510502**	



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 pâtissières 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**	

CHARIOTS BACS À PÂTE





CHARIOT BACS À PÂTONS

Chariot en tube d'acier inoxydable, supports en fil d'inox Ø 8 mm. Roues composites dont 2 avec freins. Convient pour tous modèles de bacs ronds H 190 mm maxi et rectangulaires classiques, 530 x 410 mm. Espace entre 2 niveaux : 185 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre de bacs	Code	Prix HT
370	590	1790	8	**779108**	
790	590	1790	16	**779110**	

TOILES À COUCHE

MADE IN FRANCE

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-MOISISSURES

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

l mm	Code	Prix HT
700	**118580**	



COUCHE LIN OURLÉE

Prêtes à l'emploi, **ourlées sur 2 côtés**, longueur adaptée aux "Parisiens".
Densité 380 g/m².

l mm	L m	Code	Prix HT
			Le paquet de 10
600	2,30	**118660**	
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, amelioreront 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.

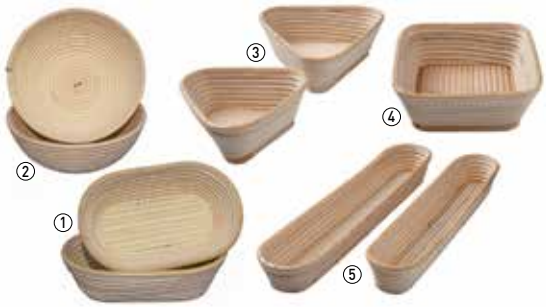
Ø mm	C g	H mm	Code	Prix HT
260	500	90	**118520**	
300	750	90	**118521**	
320	1000	90	**118522**	
340	1500	90	**118523**	



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



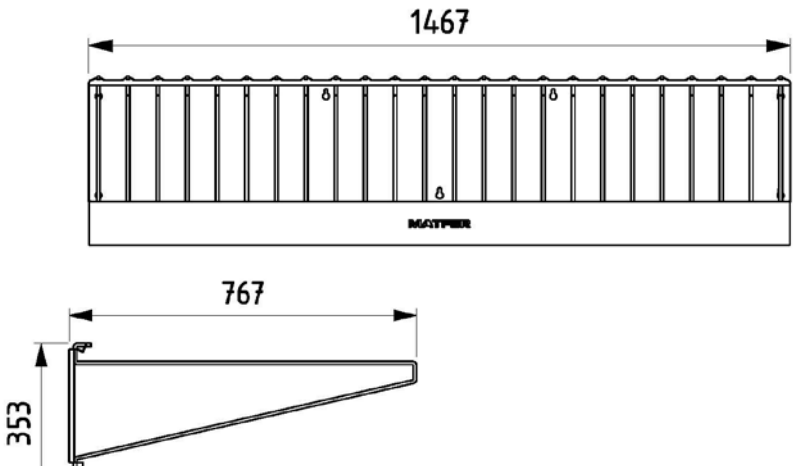


SÉCHOIR POUR TOILES À COUCHE

- 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	



MADE IN FRANCE



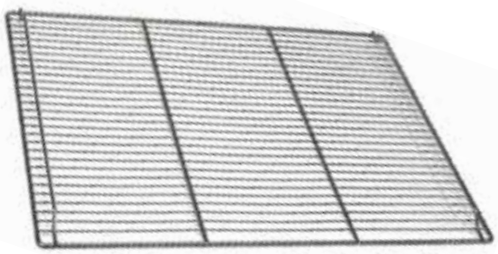




CHARIOT DE FERMENTATION 600 X 800 MM

Entrée 600 mm.
Espacement entre les glissières : 75 mm.
4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

Nbre niveaux	H mm	Code	Prix HT
20	1790	**773897**	
8	905	**770808**	



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin.
Charge maximum 32 Kg.

L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600							
600	800	2	7	22	3	**312130**	
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



MADE IN FRANCE

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.



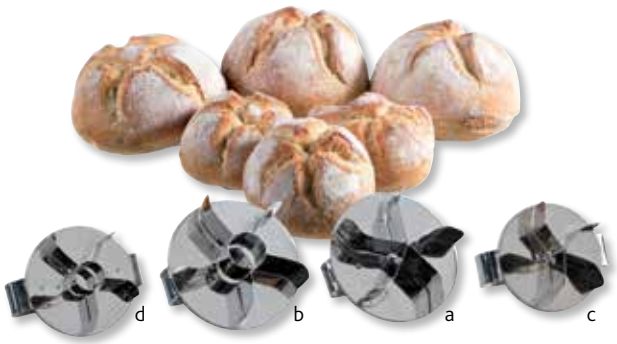
Modèle	L x l mm	Code	Prix HT
Feuilles de vigne	50 x 50	**154102**	



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**	

MADE IN FRANCE



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
			Le blister
128	24	**120032**	



LAME BOULANGER MATFER

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

L mm	Poids g	Code	Prix HT
			Le sachet de 12
150	5	**120006**	



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**	

LAMES À SCARIFIER

MADE IN FRANCE





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 graînes, 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	

MADE IN FRANCE



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**	

+250 °C



PLAQUE À PAIN EXAL

Plaque en alliage d'aluminium gaufré revêtu anti-adhérent pour utilisation sans graissage. Format adapté aux fours de cuisine.

Nbre pains	Modèle	L mm	l mm		Code	Prix HT
4	Baguette	380	275	Cuisine	**311240**	

PLAQUES À PAIN ALU-GAUFER

MADE IN FRANCE



Pour cuisson en four à sole. Utilisation en chambre de pousse contrôlée et chambres froides négatives.
Résiste aux agressions du froid, de la chaleur, l'hygrométrie élevée de la fermentation, de la levure et du sel.
Excellent conducteur et absorbeur de chaleur grâce à l'extérieur laqué noir.
Faciles à stocker car empilables. Aucun retraitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.

ALLIAGE ALUMINIUM GAUFRÉ =
ÉVITE LE COLLAGE DE LA PÂTE ET AMÉLIORE L'ASPECT DE LA CROÛTE

+250 °C

Nbre pains	Modèle	L mm	l mm		Code	Prix HT
5	Baguette	600	400	Four pâtissier	**311119**	
6		650	430		**311121**	
6		750	430		**311122**	
8		790	580	"Bongard"	**311125**	
5		800	430		**311135**	
6		790	580	"Bongard"	**311133**	
8		600	430		**311138**	
2		450	144		**311141**	



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**	



MADE IN FRANCE



- Matériau composite.
- Indéformable et incassable.
- Anti-adhérent sans graissage (sauf cannelés).
- Inoxydable et lavable au lave-vaisselle.

Cuisson et coloration parfaites

CUISSON ET COLORATION PARFAITES DE LA PÂTE





MOULE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	l base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	**345833**	
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.

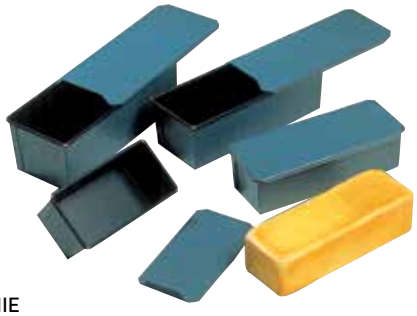
+20/+230 °C

MADE IN FRANCE

- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Démoulage facile.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.
- Pour préparation avec pâte uniquement.



COLORATION RAPIDE
SANS GRAISSAGE



PAIN DE MIE

Avec couvercle. Croûte aspect gaufré.

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 gaufré.

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**	

(1) poids de pâte par moule.



PAIN DE MIE LUNCH

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

L mm	L tranche mm	l tranche mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
400	100	100	1500	**341641**	
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**	

MOULES À PAIN | RONDS



MADE IN FRANCE



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 vérouillées 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**	



MOUFLES ET GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine, pouce languette avec renfort croûte chaleur, cousus fils Kevlar®, utilisables jusqu'à 250° C.
Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques).

Modèle	Crispin mm	L mm	Code	Prix HT
				La paire
Moufle	100	300	**773001**	
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**	

MANCHE TÉLESCOPIQUE ALUMINIUM

L mm	L déployée mm	Code	Prix HT
1485	2500	**118332**	



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**	

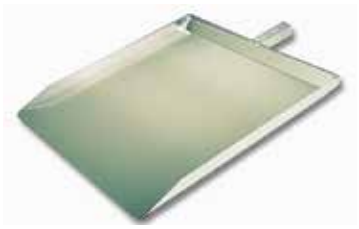


BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

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**	

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

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
560	360	633	150	**511009**	



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**	



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**	



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**	



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**	

MANNES, CLAIES ET CHARIOTS PORTE-BACS









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**	



BAC PLIABLE

PP. Fond et parois ajourés. Coloris marron. Gerbable et pliable.

L mm	l mm	Ouvert H mm	Plié H mm	Code	Prix HT
600	400	154	60	**511111**	



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	



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	

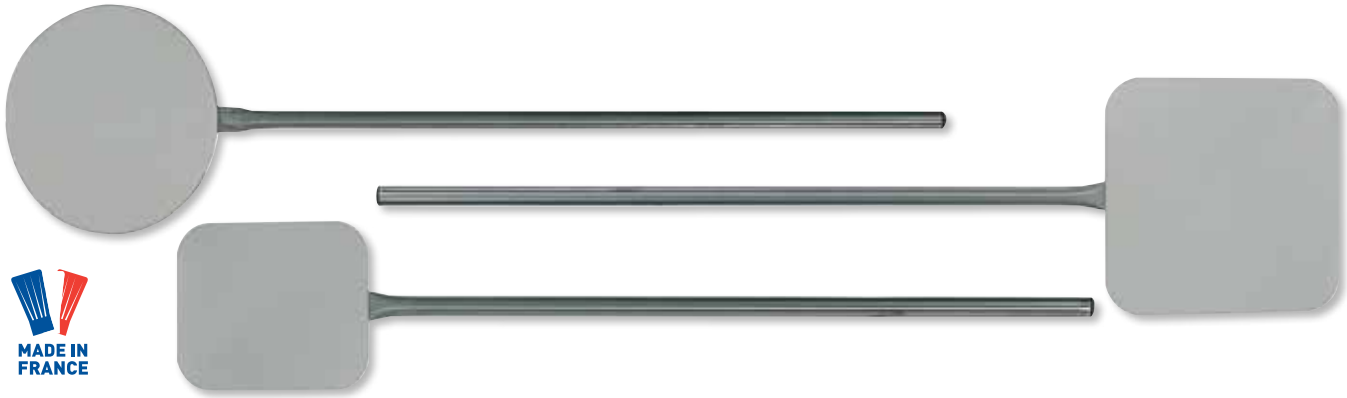
FACILITE LA DÉCOUPE
FACILE À NETTOYER



CISEAUX COUDÉS À PIZZA
Lames détachables pour nettoyage. Ergonomique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	

SPÉCIAL PIZZA



MADE IN FRANCE

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 231





CAISSE À PATONS
Agréée contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C.L.		Code	Prix HT
600	400	70	13,7	PP	**510111**	
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**	



COUTEAU 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 ANTI-ADHÉRENTES

PFOA FREE

MADE IN FRANCE



- 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 "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 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 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	

PLAQUES TÔLE BLEUIE

MADE IN FRANCE



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**".
- Ch**auffez la plaque à une température de 100°C** pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- G**raissez** les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et **soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.**
- N**ettoyer-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.

MADE IN FRANCE

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.



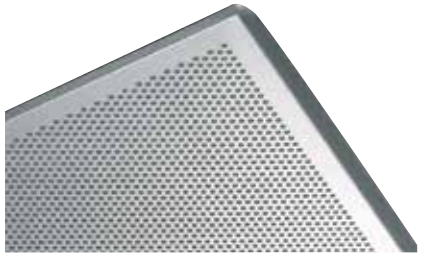
PLAQUE INOX

4 bords pincés.

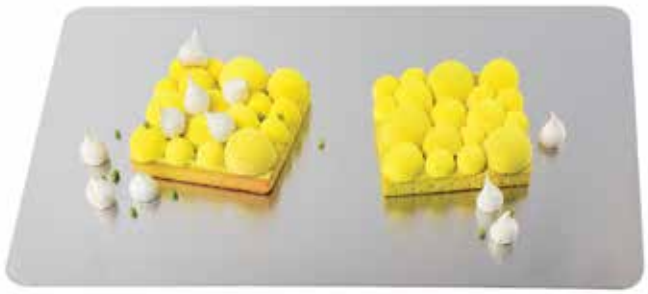
L mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
400	300	1		310621	
600	400	1		310623	
530	325	1	GN 1/1	310625	
650	530	1,5	GN 2/1	310624	

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.

L mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
600	400	2		310615	



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	

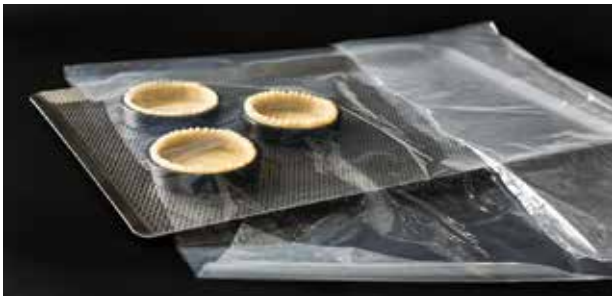




PINCE CLIP'PLAC

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.



①



②

	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**	



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**	



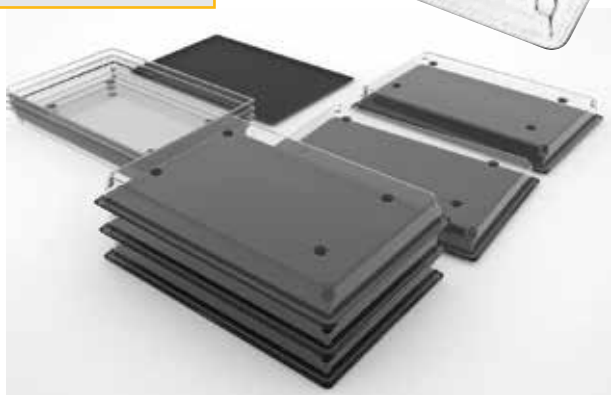
L mm	l mm	H mm	Ep. mm	C.L.	Code	Prix HT
Tôle bleuie						
600	400	20	1,5	4,5	**455001**	
530	325	20	1,5	3	**455003**	

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**	

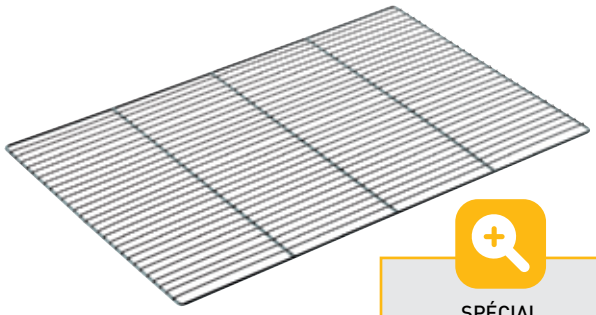




GRILLE RONDE

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.

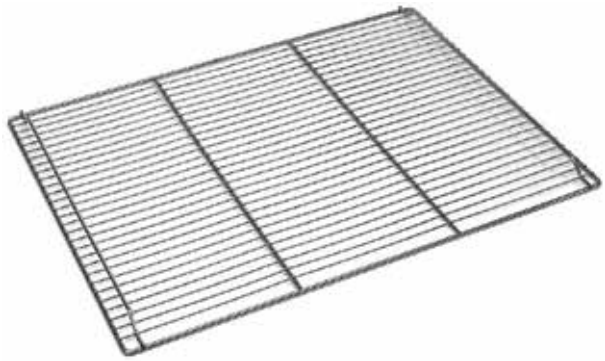
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
							Le lot de 5
600	400	3	5	28	2	**312110**	



GRILLE À PIEDS

Fil d'acier inox.

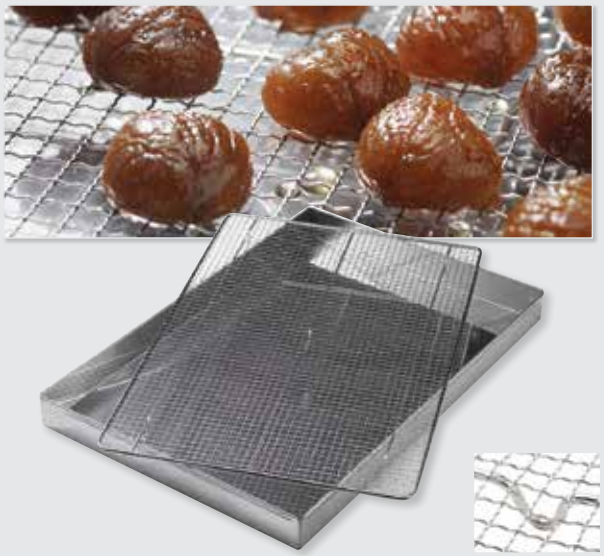
L mm	l mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Price
600	400	3	5	28	2	**312212**	



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**	

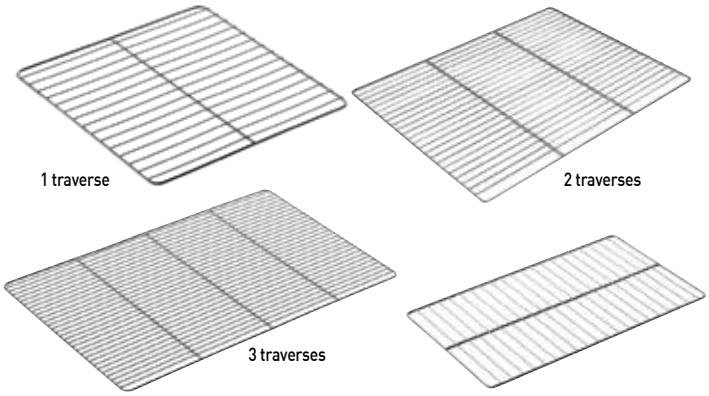


GRILLE INOX À CONFISERIE

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**	





GRILLE PLATE INOX
Fil d'acier inoxydable.

FORMAT PÂTISSIER

	L mm	l mm	Charge Kg maximum	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
stantard	400	300	12	2	4	22	2	**312123**	
stantard	600	400	23	3	5	29	2	**312124**	
stantard	800	600	32	2	7	22	3	**312132**	

FORMAT GASTRONORME

	L mm	l mm	Charge Kg maximum	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/2	265	325	12	1	7	6	4	**711105**	
GN 2/3	354	325	16	1	5	15	2	**711006**	
GN 1/1	530	325	22	1	6	20	2	**711003**	
GN 2/1	650	530	41	3	7	20	3	**711002**	
GN 2/1	650	530	35	3	6	32	2	**071112**	

GRILLE RENFORCÉE
Spéciale pour le stockage de produits lourds.

	L mm	l mm	Charge Kg maximum	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	40	1	7	20	3	**711103**	
	600	400	38	2	6	24	3	**312126**	

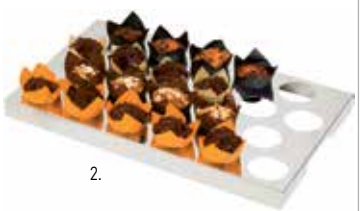


PLAQUE "DENTS DE LOUP" INOX
Pour la fabrication des biscuits, gouttières triangulaires, largeur : 35 mm.

L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
280	300	25	**310712**	



1.



2.

PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS
Plaque rigide facilitant garnissage, enfournement et défournement de tulicups/muffins. Circulation d'air optimale pour une cuisson homogène. Adapté pour utilisation sur plaque à four ou grille 600x400mm. En acier inoxydable avec poignées.

	Ø alvéoles mm	Nbre alvéoles	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1.	45	51	560	360	21	**310717**	
2.	70	22	560	360	38	**310718**	



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**	



© 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**	



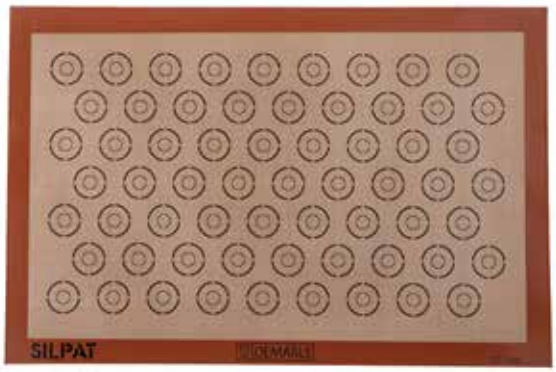


MADE IN FRANCE

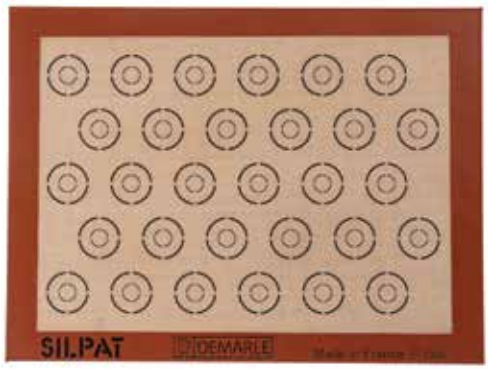
TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "SILPAT"

- 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**	



321008



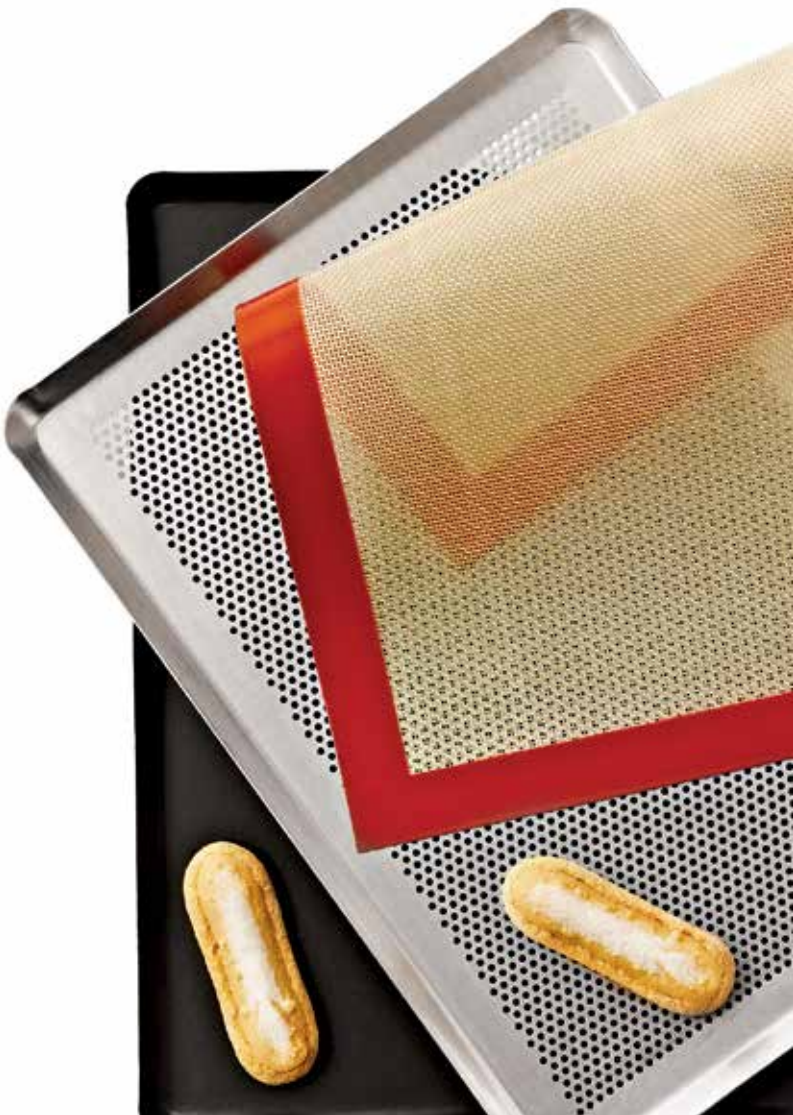
321009

MADE IN FRANCE

TOILE SILPAT A MACARONS

Avec marquage, pour le dressage régulier en cercles de 15 ou 35 mm.

Dim. toile mm	Nbre macarons	Code	Prix HT
585 x 385	63 (9 x 7)	**321008**	
375 x 275	28	**321009**	



TOILES DE CUISSON





MADE IN FRANCE

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "EXOPAT"

Bords blancs, à la marque Matfer.
- Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail de sucre, nougatine.
- Utilisation conseillée avec plaque de cuisson perforée ou grille.
- Utilisable dans tous les types de four.
- Résistant de - 40° à + 300° C.
- Aucun graissage nécessaire.
- Nettoyage facile à l'éponge.
- Tricot de verre imprégné de silicone.

Dim. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	Lampe à sucre	1	**321030**	
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**	



FEUILLE DE CUISSON TISSU DE VERRE

Anti-adhérente, réutilisable. En tissu de verre, épaisseur 8/100 mm, imprégné de PTFE.
S'utilise sur les plaques de cuisson tôle noire ou aluminium.
Température d'utilisation max = 250°C
Produit pouvant être découpé pour l'adapter à des formes ou moules spécifiques.

Dim. feuille mm	Code	Prix HT
		Le lot de 6
570 x 370	**320412**	

RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS
DANS LE CATALOGUE

FLO



PAPIERS CUISSON

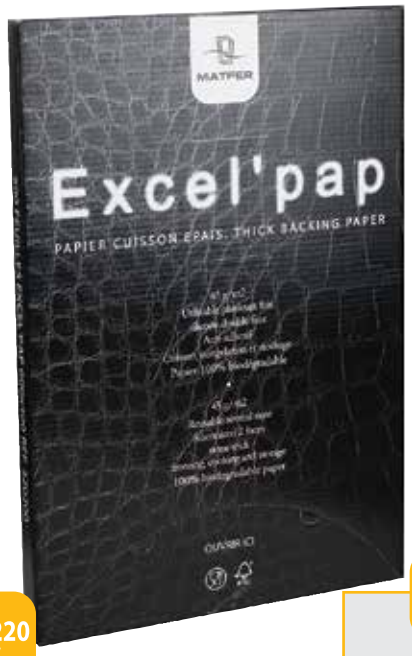


PAPIER SILICONÉ ECOPAP

Papier kraft brun **non blanchi**, conciliant écologie et économie, siliconé 2 faces, anti-adhérent.
Utilisable jusqu'à 2 fois par face selon les conditions de cuisson.
Convient pour la cuisson de toutes pâtisseries.

Dim. feuille mm	g/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	39	500	**320211**	
NEW! 575 x 375	39	500	**320233**	
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/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	45	500	**320200**	



PAPIER CUISSON EXOPAP

Format adapté à la dimension du fond des plaques à bords "pincés", et évite le retournement du papier dans les fours à air pulsé.

Dim. feuille mm	g/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
575 x 375	41	500	**320231**	

SPÉCIAL CONGÉLATION

-40/ +220 °C



© Juliette Pradels - Jérôme Villette

PAPIER SILICONÉ "EXOPAP"

Papier siliconé, double face. **Pour cuire, frire, congeler, décorer, stocker, superposer.**
Utilisable jusqu'à 4-5 fois par face selon type de cuisson.

Dim. feuille mm	g/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	41	500	**320201**	
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/m²	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 bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC (ou PEFC) n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325.
Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

- 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.



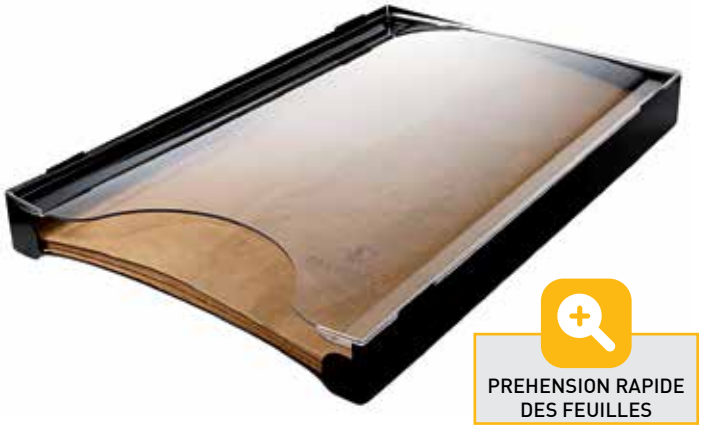


MADE IN FRANCE

RETROUVEZ SABRE, P. 171

SABRE
Appareil compact conçu pour la distribution/découpe manuelle des rouleaux professionnels.

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
590	212	140	Sabre 450	**960345**	



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 Villette

-40/+220 °C

ROULEAU DE PAPIER EXOPAP
Utilisable dans le distributeur SABRE.
Utilisation économique en fonction des besoins.
Rouleau de 75 m.

l mm	L m	g/m²	Code	Prix HT
			Le carton de 3 rouleaux	
400	75	41	**320205**	



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**	



EXOGLASS®

CUISSON ET COLORATION PARFAITES

- Matériau composite.
- Indéformable et incassable.
- Anti-adhérent sans graissage (sauf cannelés).
- Inoxydable et lavable au lave-vaisselle.





Témoignage...

« Les moules Exoglass® Matfer me facilitent le travail au quotidien. J'apprécie toutes leurs qualités à l'utilisation. Les pâtes levées n'oxydent pas les moules ce qui rend le nettoyage rapide et aisé à la main comme au lave-vaisselle. Grâce à cette matière je n'ai plus besoin de graisser excepté pour les pâtes souples type cannelé et cake. Le démoulage de mes tartelettes, de mes cakes ou de mes pains est possible dès la sortie du four sans se brûler. Ils ont une belle coloration dorée et uniforme qui donne envie de croquer dedans. Je vends beaucoup de cakes et les moules à cake individuels Exoglass® montés sur plaque me font gagner du temps lors des manipulations. L'achat de ces moules est un investissement sur le long terme pour garantir une qualité de travail à mes équipes et une régularité des produits proposés en boutique à mes clients ».

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.



EXAL

-20°C | +230 °C

POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.
- Cuisson sans graissage.
- Démoulage facile.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



EXOPAN

PFOA FREE | +230 °C

COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Démoulage facile.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.
- Pour préparation avec pâte uniquement.

Un léger graissage lors des premières utilisations prolonge la durée de vie du revêtement.



GASTROFLEX®

FLEXIPAN®

SILFORM®

-50°C | +250 °C

DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- Grande variété de formes.
- Silicone haute température.
- Destinés à la cuisson comme pour la mise au froid, pour les produits salés ou sucrés. Format plaques : adaptés à la production de série.
- Nettoyage simple à l'eau.



ACIER INOXYDABLE

-20/+250 °C

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 !

MADE IN FRANCE





MILLASSON EXAL
ou quiche.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
60	17	Bord roulé	12	334150	
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
70	18	50	345106	
80	20	50	345108	
90	20	50	345113	
80	20	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 adapés		
Ø mm	Ø mm	Uni	Cannelé
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



MILLASSON EXOGLASS®
Forme rigide facile à foncer, cuisson homogène de la pâte. Forme évasée.

Ø mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
90	20		12	345109	
100	20	Quiche	12	345110	
110	20		12	345111	
120	20		12	345112	

MADE IN FRANCE



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	

MADE IN FRANCE



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 oblongs 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
80	12	25	334185	
100	18	12	334190	
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	



GENOIS EXOPAN

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	16	12	331611	
95	17	12	331612	
105	18	12	331613	

MADE IN FRANCE





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	

MADE IN FRANCE





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	



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée, en cuivre uni, étamé intérieurement.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	38	341221	
280	47	341222	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	334213	
240	25	334215	
280	25	334217	



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS EXOPAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332232	
240	25	332234	
260	25	332235	
280	25	332236	

MADE IN FRANCE



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	

MADE IN FRANCE





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	46	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	37	3	**340415**	
45	48	5	**340416**	
55	50	8,5	**340417**	





SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Ø mm	H mm	C cl	U.V	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	**345621**	



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 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

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
70	15	4,5	12	**332621**	

MADE IN FRANCE



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**	

MADE IN FRANCE





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 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 INDIVIDUELLE EXOGLASS®

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	



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	
70	24	25	330644	
75	25	12	330645	
80	30	12	330646	
90	32	12	330647	



© Rina Nurra/Ferrandi Pâtisserie

BRIOCHE EXOPAN

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	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	

MADE IN FRANCE







50 PETITS FOURS EXOPAN ASSORTIS

Coffret contenant 10 modèles assortis x 5.
Bâteau creux 65, brioche fine 35, carré cannelé, carré strié, rond cannelé 45, rond creux 35, rond uni 40, rond marguerite, ovale strié, losange.
Livrée sous blister.

	Code	Prix HT
Exopan	332001	

Modèles	Dim. mm	U.V.	Code	Prix HT
A. Bateau calisson	L 62	25	332514	
B. Bateau creux	L 65	25	332510	
C. Brioche fine	Ø 35	25	332511	
D. Brioche 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	
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	

MADE IN FRANCE





EMBALLAGE SPÉCIFIQUE
DANS LE CATALOGUE

FLO

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			
L mm	l mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
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			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
360	190	70	12	**310730**	
358	197	80	12	**310731**	
600	400	80	40	**310739**	

PLAQUE MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Madeleines			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
395	125	42	20	**310732**	



PLAQUE COQUES EXOPAN

Plaque		Coques			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
330	180	65	8	**310733**	



PLAQUE LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Langues de chat			
L mm	l mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
315	120	95	10	**310755**	

MADE IN FRANCE



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	



MADE IN FRANCE

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 GÊNES 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	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

TROIS FRÈRES EXOPAN

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	45	60	332272	
200	60	125	332273	
220	60	145	332274	



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	

MADE IN FRANCE





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. Couvercle 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	

MADE IN FRANCE



Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS



MOULE À CAKE OBLONG EXOGLASS®

Les extrémités sont plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	**345078**	
210	55	55	50	**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**	

MADE IN FRANCE



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	





© Maria Nikulasova/Jérôme Villette

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	U.V.	Code	Prix HT
90	85	15	12	332642	

DÉCOUPOIR CŒUR

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
105	100	1	153035	

© Franck Dunsin/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.

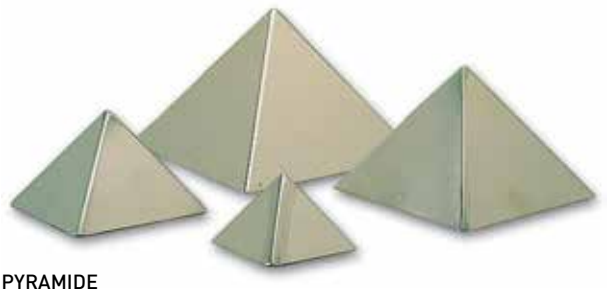
Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	38	6	342651	



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	

MADE IN FRANCE



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	

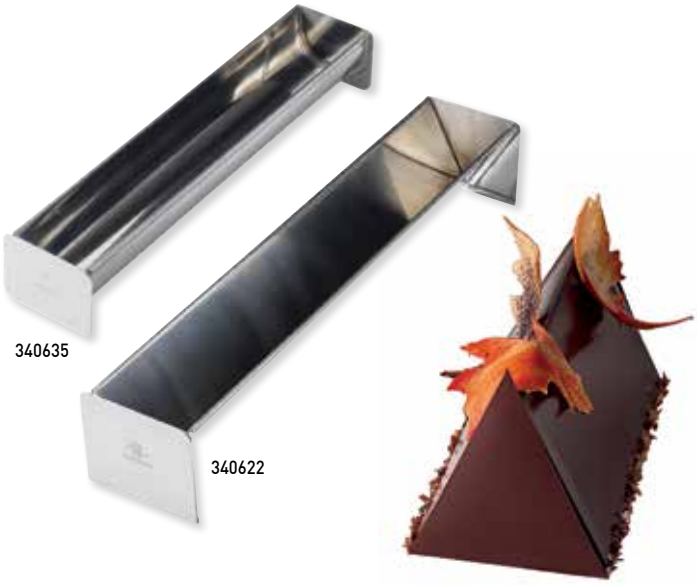


NOYAUX DE CUISSON

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 traiteur 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**	



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**	





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.
Etaler 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		
						Le carton de 10 paires	
½ ronde	570	80	65	590	195	**362001**	
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		
						Le carton de 10 paires	
Rainurée	570	80	60	590	195	**362003**	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
						Le carton de 10 paires	
Délice	570	80	65	590	195	**362007**	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm		
						Le carton de 10 paires	
Trapèze	570	80	70	590	195	**362004**	

MADE IN FRANCE





Forme	Dim. Utiles L mm	l mm	H mm	Dim. Ext. L mm	l mm	Code	Prix HT
						Le carton de 10 paires	
Ludik	570	80	70	590	195	**362005**	



Utilisez le moule chocolat 380249 ou le Flexipan 336301 pour garnir les billes de chocolat ou d'autre fourrage.

Forme	Dim. Utiles L mm	l mm	H mm	Dim. Ext. L mm	l mm	Code	Prix HT
						Le carton de 10 paires	
Bille	570	90	65	590	195	**362006**	



FORME ET RÉSULTAT ORIGINAUX
MONTAGE FACILITÉ

MOULES À BÛCHES FINGER

Fabrication de bûches façon entremets et glacées à couper à la longueur désirée.
Calage amovible en U et écartement naturel pour démoulage facilité.
Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage ou d'inserts pour d'autres préparations.
Le petit diamètre 30 mm peut servir d'insert pour le diamètre 45 ou 60 mm. Moule en inox.
Création Bruno Pastorelli.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
565	30	40	**331052**	
565	45	90	**331054**	
565	60	160	**331056**	





PÂTÉ LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâté 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 pâté kg ≈	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	**331273**	
NEW! 300	85	85	1,9	**331271**	
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 pâté-croûte. Axes inox.

L mm	l mm	H mm	Poids pâté kg ≈	Code	Prix HT
300	40	60	0,55	**331268**	
500	40	60	1	**331270**	



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

PÂTÉ ROND EXOPAN

Pour fabrication de pâtés en croûte vendus entiers. Démoulage facile grâce aux 2 ½ cercles à charnière.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	**331297**	
120	90	**331298**	
NEW! 200	90	**331299**	
250	90	**331301**	



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**	
Pinces supplémentaires			**386013**	



PÂTÉ ROND CANNELÉ EXOPAN

Ce moule d'un seul tenant, facile à mettre en œuvre, assure un démoulage parfait des pâtés grâce à son ouverture/fermeture à pince.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	50	331264	
80	50	331265	
24 Pinces 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	



CORNETS

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	140	12	345446	
50	140	12	345448	



CANARD

Moule double, articulé, aluminium, à pince, pour mouler des canards en farce à galantine, livré avec 3 pinces 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

Pour le montage de pièce-montée. Monobloc.

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	



© Rina Nurra/Ferrandi Pâtisserie

Système unique et breveté composé d'inserts superposables et de cadres inox

Monter une architecture spectaculaire en un temps record.

Calages intégrés : transport de la pièce montée sécurisé.
Hauteur des étages : 80 mm.
Hauteur totale : 400 mm



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 pâtissières 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	

DÉSTOCKAGE

PIÈCE MONTÉE (ou Wedding cake)

MADE IN FRANCE



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 CONVIVES



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



© Studio Gala

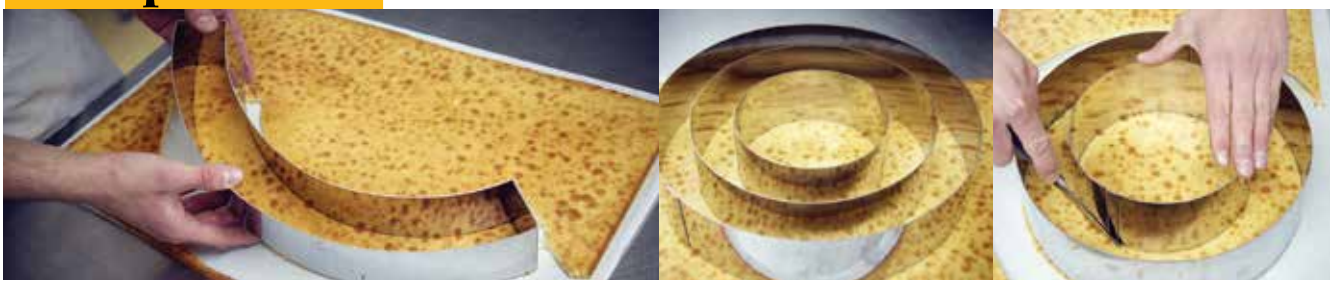
Existe en carré déstructuré

Suggestion de montage sur 4 niveaux

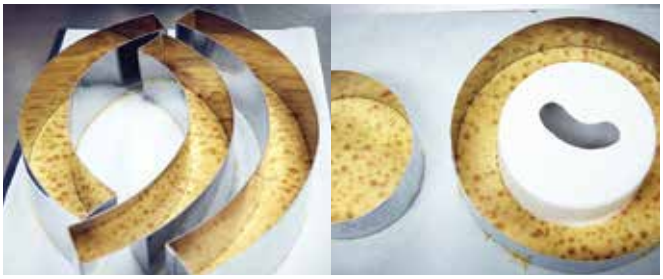


MADE IN FRANCE

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.

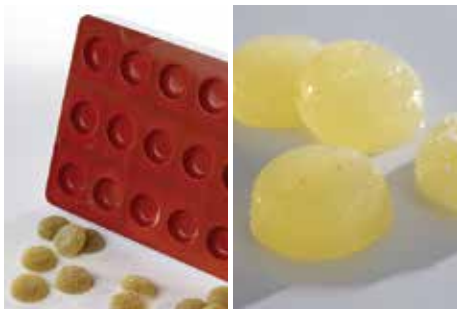
Remplissage avec un entonnoir automatique.

Démoulage facile.

Moules en silicone.

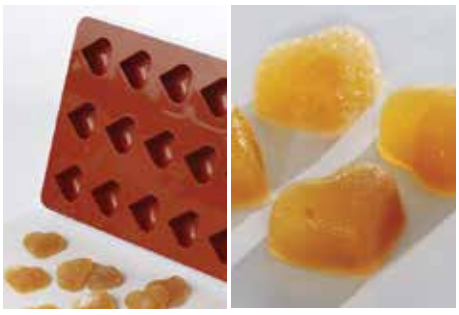
Dimensions des plaques : 180 x 335 mm.

Emploi simple et pratique



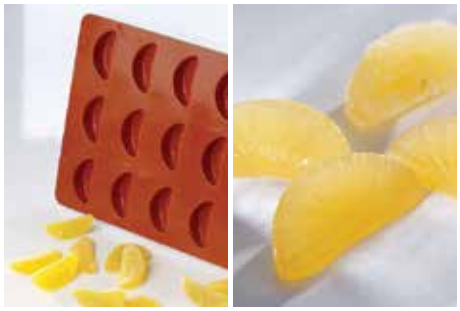
PALET ROND

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	

Le FLEXIPAN® ENTREMETS est un Flexipan® uni avec bords

PAS DE PERTE MATIÈRE
COUCHES RÉGULIÈRES

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 brulées...
- 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.





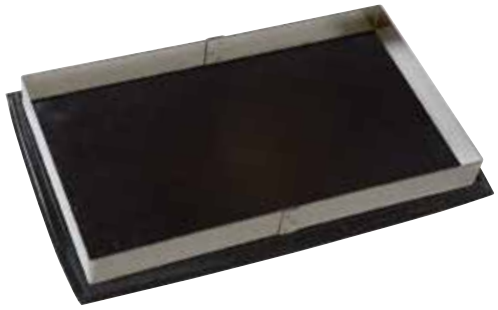




FLEXIPAN® ENTREMETS

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**	

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes.
(2) Format GN 1/1



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**	

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

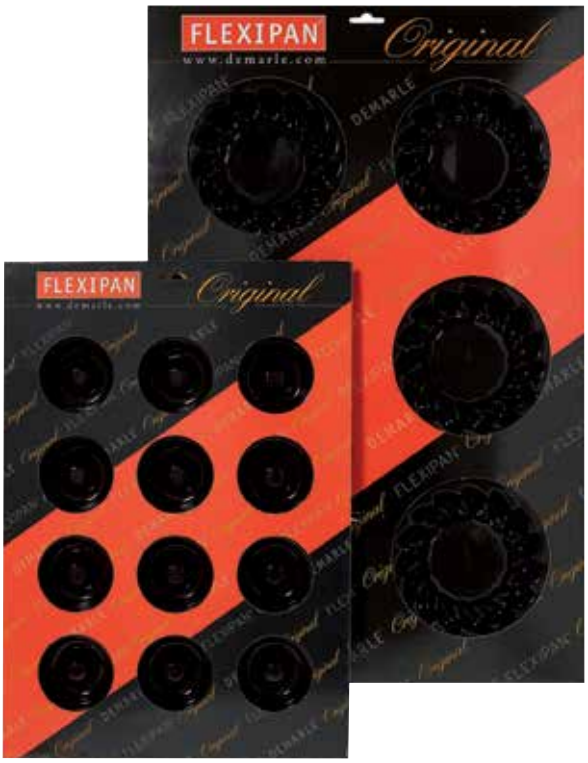
Préparations SUCRÉES ET SALÉES

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.
- Gastronorme GN 1/1 pour la restauration

- NE PAS PLIER NI COUPER LE FLEXIPAN®.
- REMPLIR TOUTES LES EMPREINTES LORS DES CUISSONS.
- DÉMOULER DÈS LA SORTIE DU FOUR.
- LAVER RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.
- STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.







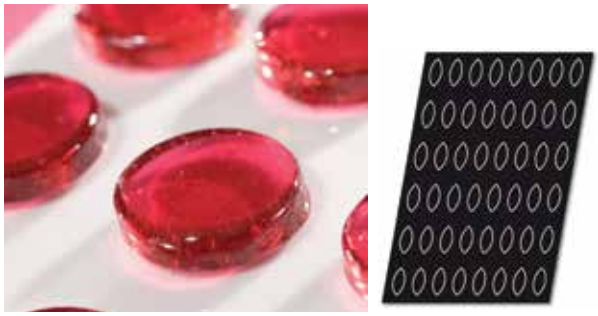
MINI-CYLINDRES

Empreintes	Ø 38 x H 20 mm		Vol. 22 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336027	01129	54
Empreintes	Ø 38 x H 10 mm		Vol. 14 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336040	02435	54



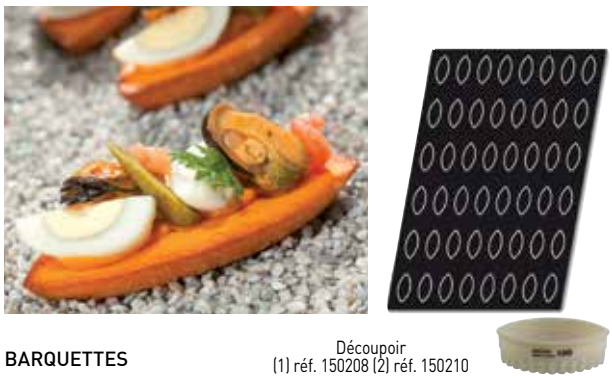
OCTOGONES

Empreintes	L 43 x l 40 x H 26 mm		Vol. 28 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336110	01560	40



MEDAILLONS

Empreintes	Ø 28 x H 8 mm		Vol. 5 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336033	01097	96



BARQUETTES

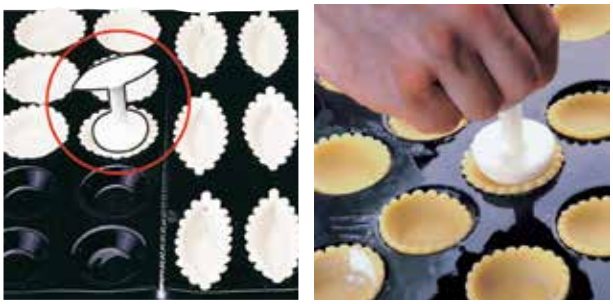
Découpoir
(1) réf. 150208 (2) réf. 150210

Empreintes	L 66 x l 27 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336112	01982	48
Empreintes	L 106 x l 45 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336086	01033	30



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 42 x H 10 mm		Vol. 13 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336007	01413	60
Empreintes	Ø 48 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336008	01600	48



OUTIL DE FONÇAGE 2 TÊTES

Pour foncer : tartelettes unies Ø40/42 et 48/50 mm et barquettes L65mm. Polypropylène blanc.

	Code	Prix HT
Outil de fonçage 2 têtes	140102	

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





HEXAGONES

Empreintes	L 45 x l 40 x H 12 mm		Vol. 12 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336111	01076	60





LOSANGES

Empreintes	L 60 x l 35 x H 10 mm		Vol. 9 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336109	01984	70





MINI-CAKES DROITS "BOUCHÉE"

Empreintes	L 50 x l 25 x H 18 mm		Vol. 19 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336114	01317	56





CARRÉS

Empreintes	L 45 x l 45 x H 12 mm		Vol. 20 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336148	01106	60





MINI-FINANCIERS

Empreintes	L 50 x l 26 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336009	01117	84





BONBONS CHOCOLAT "MINI-LINGOT"

Empreintes	L 45 x l 15 x H 12 mm		Vol. 6 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336175	01149	120

Prix unique	Prix HT
Format 600 x 400 mm	



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



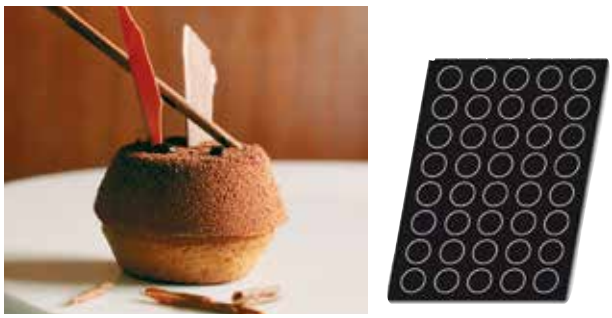
TARTELETTES CARRÉES

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	Ø 40/58 x H 20 mm		Vol. 35 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336130	01066	40
Empreintes	Ø 70/96 x H 25 mm		Vol. 135 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336132	01674	15

Prix unique	Prix HT
Format 600 x 400 mm	





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

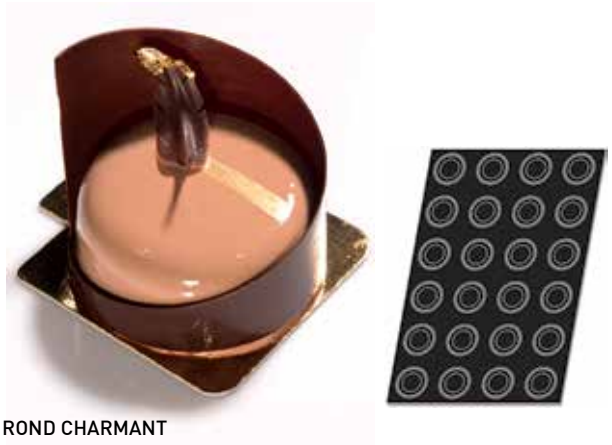
Empreintes	Ø 42 x H 20 mm, mini		Vol. 20 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336095	01259	54

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



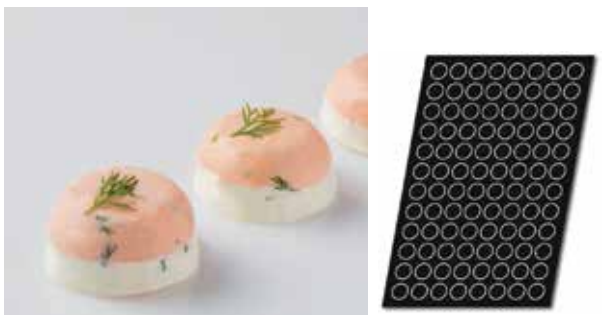
EMPREINTES RONDES

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

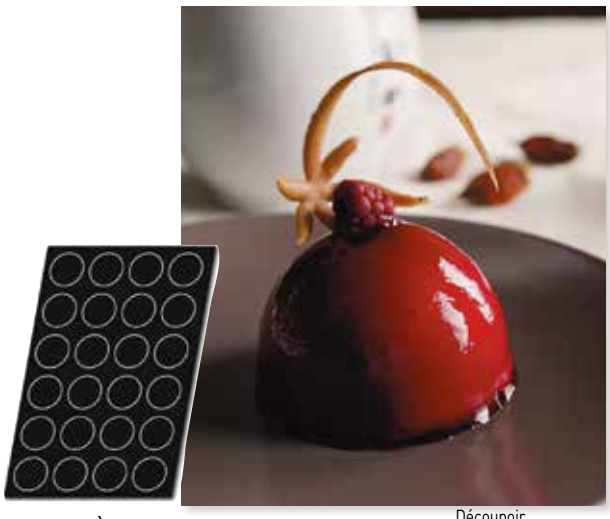
Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336023	01031	40
Empreintes	**Ø 73 x H 40 mm**		**Vol. 125 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336019	03051	24
Empreintes	**Ø 79 x H 36 mm**		**Vol. 115 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	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



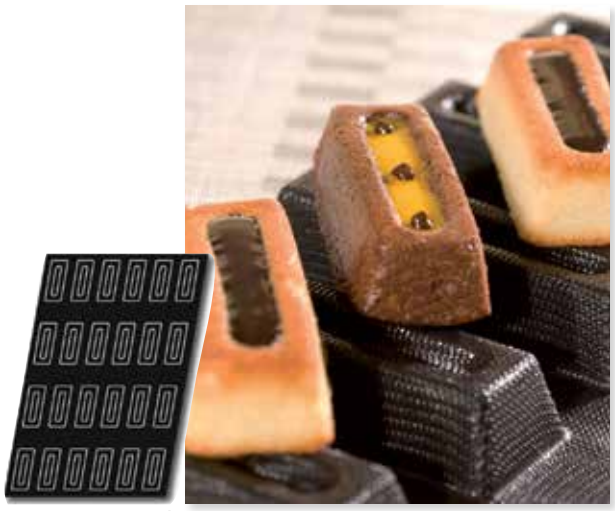


COOKIES

Peut servir à faire des inserts individuels Ø 20 mm.

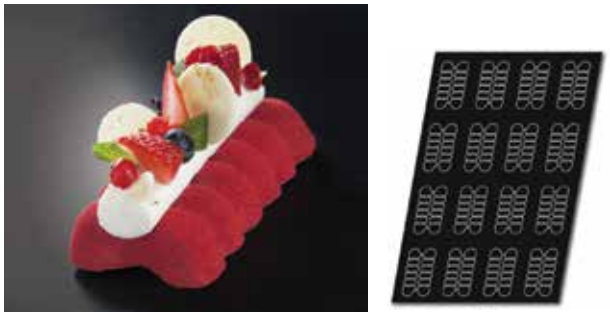
Empreintes	Ø 78 x H 10 mm		Vol. 50 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336048	01441	24

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



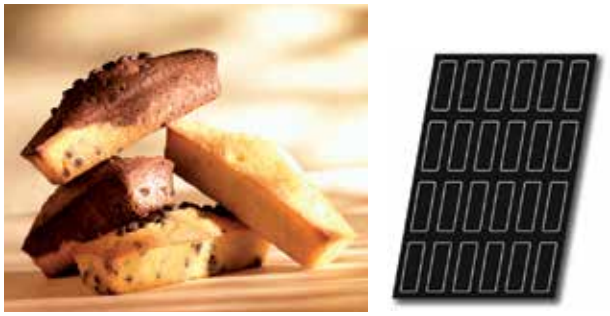
CAKES CANNELÉS

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



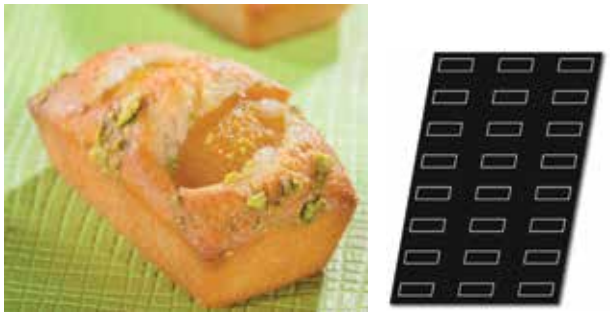
CAKES AVEC RAINURES

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



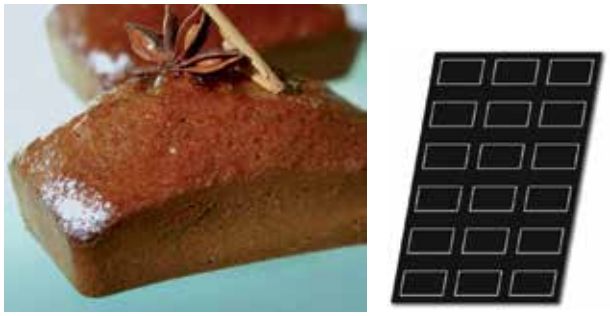
CAKES SANS RAINURES - ALLONGÉS

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





CARRÉ

Empreintes	L 150 x l 150 x H 15 mm		Vol. 300 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336192	01748	6





PYRAMIDES

Empreintes	L 35 x l 35 x H 23 mm		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336012	01562	54
Empreintes	L 50 x l 50 x H 35 mm (tronquée)		Vol. 50 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336120	01882	35
Empreintes	L 71 x l 71 x H 41 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336013	01585	24





LINGOTS 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





Découpoir réf. 153046

BÛCHETTES

Empreintes	L 339 x l 40 x H 39 mm		Vol. 450 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336029	01454	8
Empreintes	L 95 x l 40 x H 30 mm, mini		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336126	01039	24





CARRÉS

Les mini-carrés peuvent être utilisés pour fabriquer des inserts à mettre dans les grands carrés.

Empreintes	L 56 x l 56 x H 24 mm		Vol. 60 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336059	01133	35
Empreintes	L 37 x l 37 x H 17 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336058	01128	60

Prix unique	Prix HT
Format 600 x 400 mm	





MINI CHENILLE

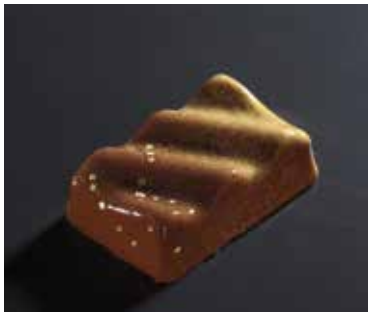
Empreintes	L 100 x l 40 x H 36 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336198	01294	27



TRIANGLES

Format plaque 600 x 400 mm.

Empreintes	L 70 x l 95 x H 25 mm		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336118	01785	24





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

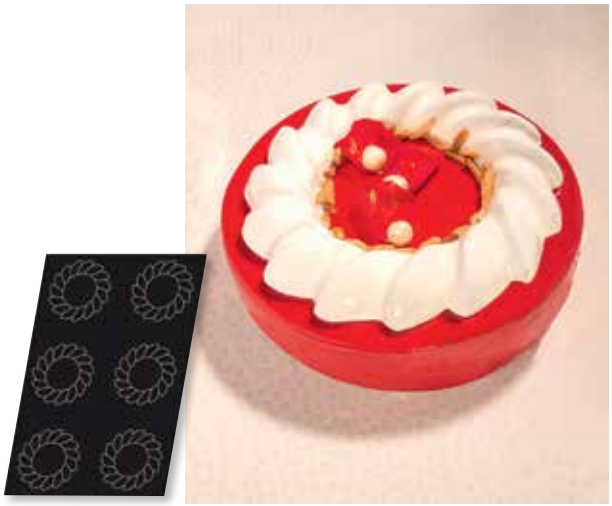
Empreintes	L 102 x l 92 x H 92 mm		Vol. 130 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336161	01182	15





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





SAPHIRS

Découpoir réf. 153044

Empreintes	L 70 x l 70 x H 35 mm		Vol. 75 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336069	01124	24





SAPINS

Empreintes	L 90 x l 85 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336165	01142	20





MINI-SAPHIRS

Découpoir réf. 153065

Empreintes	L 40 x l 40 x H 24 mm, mini		Vol. 17 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336065	01126	54





Le mini-saphir permet de mouler des inserts pour le grand saphir. Le même principe de montage peut être reproduit également avec les formes proposées en plusieurs tailles.





MINI ONDULO

Empreintes	L 50 x l 35 x H 20 mm		Vol. 18 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336199	01190	50





FLEURS

Empreintes	Ø 78 x H 20 mm		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336116	01055	24
Empreintes	Ø 64 x H 26 mm		Vol. 60 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336060	01792	24

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





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 ENTRELACÉS

Découpoir réf. 153045

Empreintes	L 120 x l 113 x H 35 mm		Vol. 200 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336091	01096	8





COEURS

Empreintes	L 66 x l 62 x H 35 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336028	01340	20





COEURS GALBÉS

Découpoir (1) réf. 153047 (2) réf. 150215

Empreintes	L 75 x l 65 x H 35 mm (galbés) (1)		Vol. 81 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336082	01073	20





MINI-COEURS

Empreintes	L 41 x l 38 x H 16 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336079	01136	70





COEURS

Empreintes	L 66 x l 62 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336081	03340	20

Prix unique	Prix HT
Format 600 x 400 mm	



MUFFINS CHAMPIGNONS

Empreintes	Ø 70 x H 43 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	336044	01178	15



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



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



PERLES

Empreintes	Ø 73 x H 40 mm		Vol. 100 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	336098	01368	15



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	336523	05031	28



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

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



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

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



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

DÉCOUPOIRS SPÉCIAUX

POUR FORMES FLEXIPAN®

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**	



CŒURS ENTRELACÉS

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091	**153045**	



OEUF

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	65	336190	**153190**	



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
116	36	336105/336415 336106/336416	**153105**	
95	40	336126/336434	**153046**	

-40/+260 °C

MADE IN FRANCE

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.

DES DESSERTS AUX FORMES NETTES ET PRÉCISES, FACILES À DÉMOULER



SPHÈRE 3D

Empreintes	Ø 45 mm		Vol. 115 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	300 x 200 mm	339210	FX3010	8



CYLINDRE

Empreintes	Ø 70 x H 40 mm		Vol. 148 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339114	FX1203	24



CHIC

Empreintes	L 70 x l 70 x H 34 mm		Vol. 130 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339103	FX1200	24



MINI-CUBES

Empreintes	L 30 x l 30 x H 20 mm		Vol. 17 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339110	FX1202	96



DIAMANT

Empreintes	L 74 x l 74 x H 40 mm		Vol. 100 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	585 x 385 mm	339106	FX1201	24

Prix unique pour toutes plaques	Prix HT
Format 300 x 200 mm	
Format 585 x 385 mm	

Kit bûche décor

Kits de montage pour moules à bûches avec décor relief incorporé

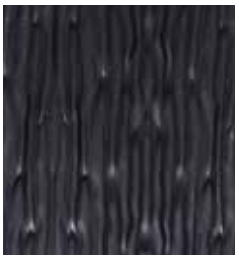


Les kits comprennent un moule base et un tapis relief à insérer dans le moule bûche afin d'obtenir le décor après démoulage.
La base est également disponible seule. (339101)

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



-40/+280 °C

MADE IN FRANCE

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 inégalées.

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	



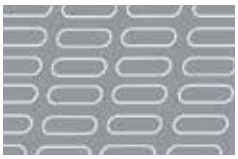


SANDWICH

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**





Découpoir réf.150214



CUILLÈRE

S'utilise à l'envers ou à l'endroit pour la cuisson de fonds de pâte à garnir de productions salées ou sucrées qui pourront être consommées totalement. Utiliser le découpoir Exoglass® 150214 pour détailler les formes appropriées.

Empreintes	L 90 x l 28lx H 12 mm			
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**337214**	SF1127	**36**

Prix unique pour toutes plaques	Prix HT
Format 600 x 400 mm	



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

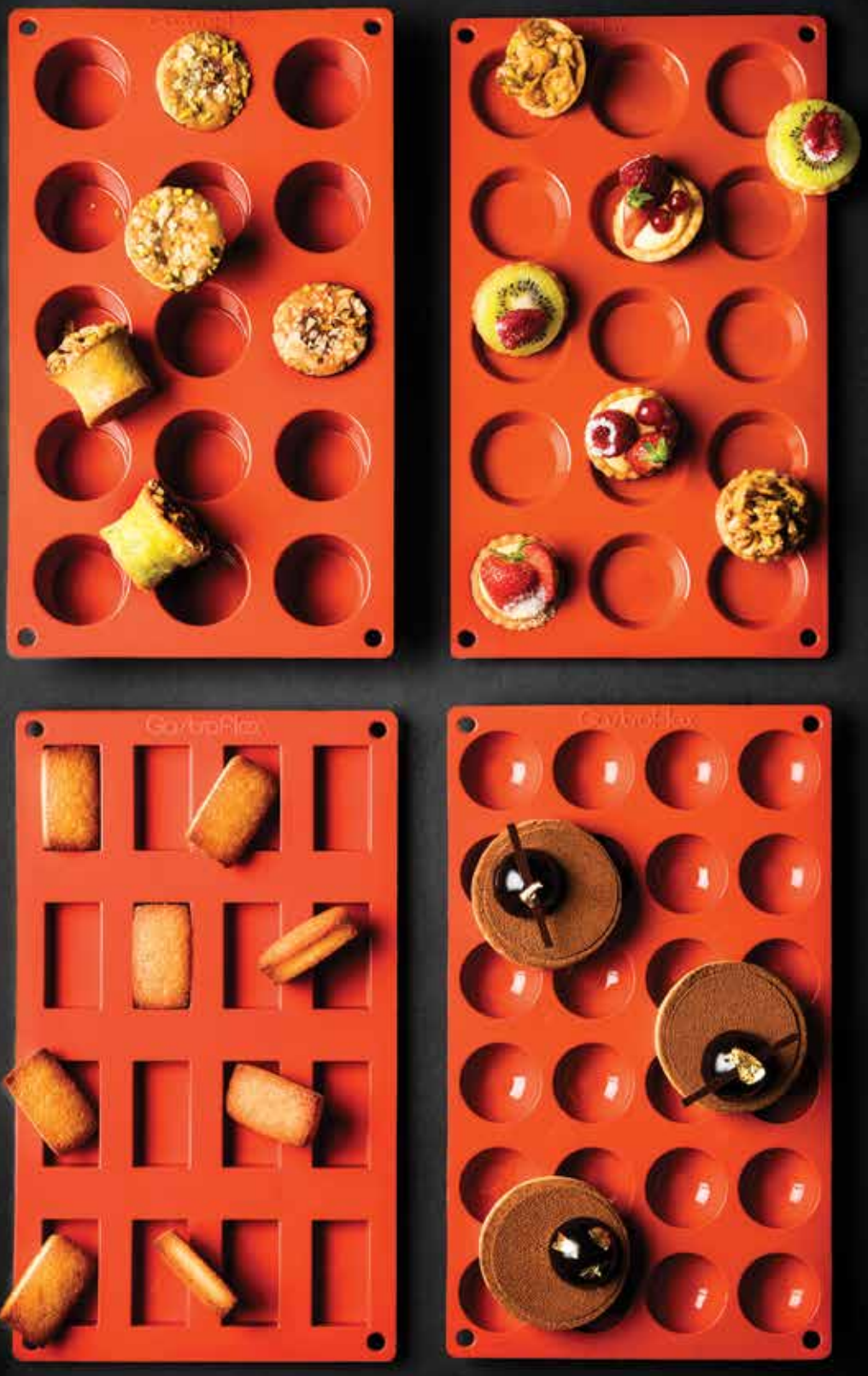


TARTELETTE OVALE

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



-50°C +250 °C MADE IN FRANCE

Démoulage parfait sans graissage



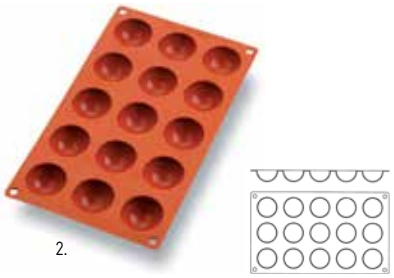
- Grande variété de formes.
- Silicone haute température.
- Destinés à la cuisson comme pour la mise au froid, pour les produits salés ou sucrés. Format plaques : adaptés à la production de série.
- Nettoyage simple à l'eau.



NEW!

DISPONIBILITÉ JUIN 2020

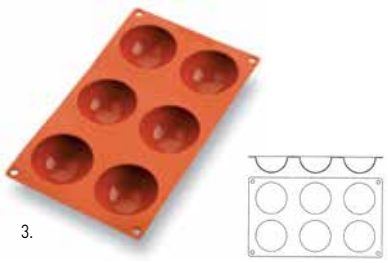
1.



2.

DEMI-SPHÈRE

	Empreintes			Code	Prix HT	
	Nbre	Ø mm	H mm			
1.	24	30	32	257902		NEW!
2.	15	43	20	257901		
3.	6	70	35	257904		
4.	5	80	42	257903		NEW!



3.



4.

NEW!

DISPONIBILITÉ JUIN 2020

MADELEINE

	Empreintes				Code	Prix HT
	Nbre	L mm	l mm	H mm		
1.	15	44	34	10	257912	
2.	9	68	38	8	257917	



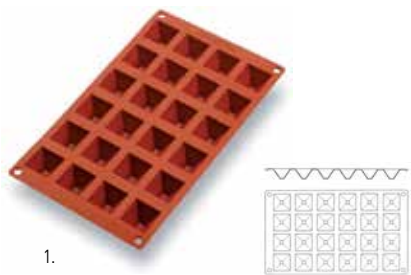
1.



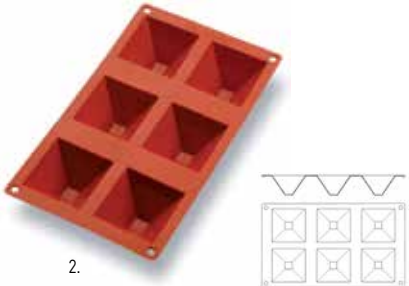
2.

PYRAMIDE

	Empreintes				Code	Prix HT
	Nbre	L mm	l mm	H mm		
1.	24	35	35	20	257920	
2.	6	70	70	40	257921	

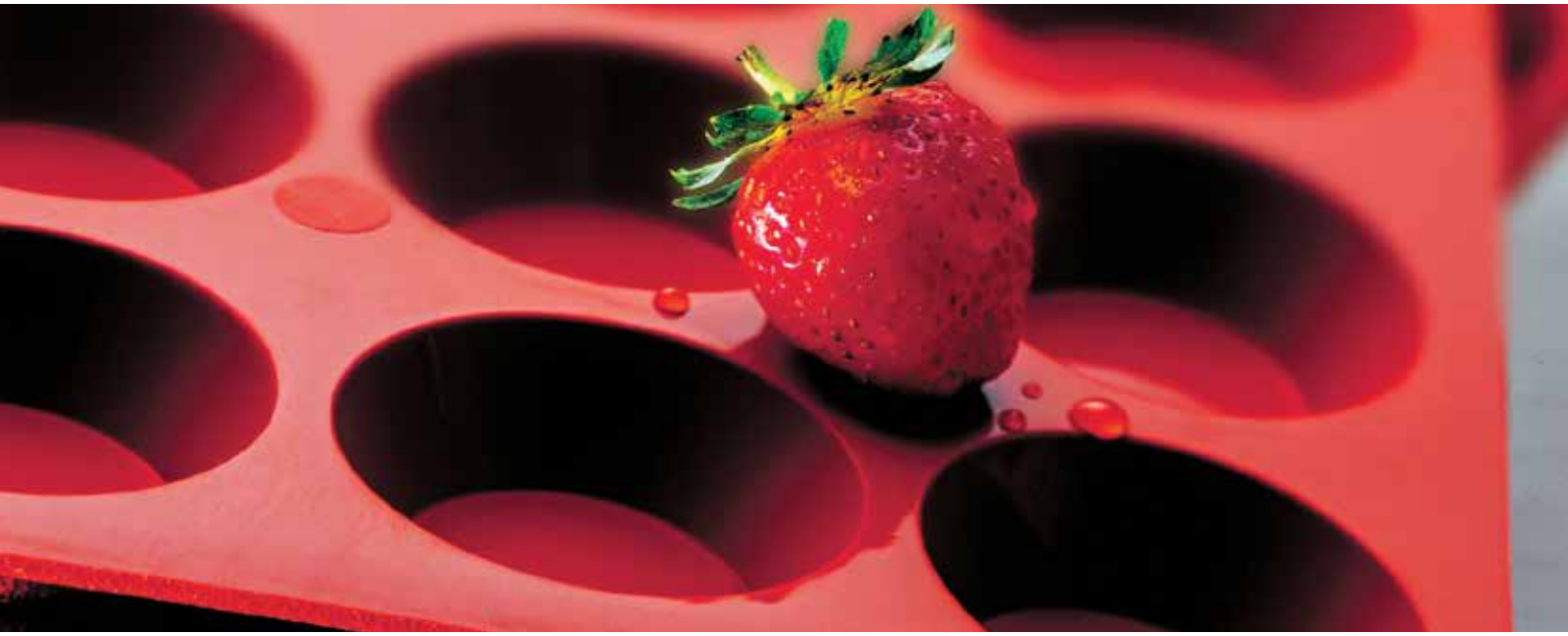


1.



2.

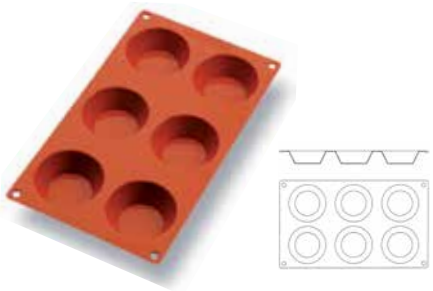
GASTROFLEX





TARTES CANNELÉES

Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
6	75	18		257926	



TOURTIÈRE/TATIN

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	75	25	257930	



MINI-KOUGLOF

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	72	36	257931	





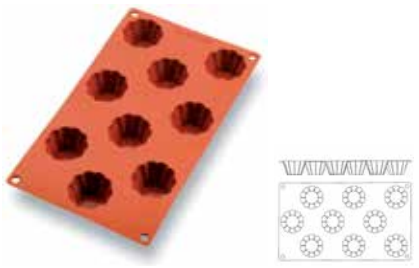
MINI-CAKE

Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
12	75	30	30	257985	



DARIOLE RONDE

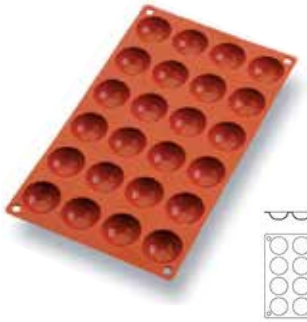
Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	45	45	257940	



BRIOCHETTE

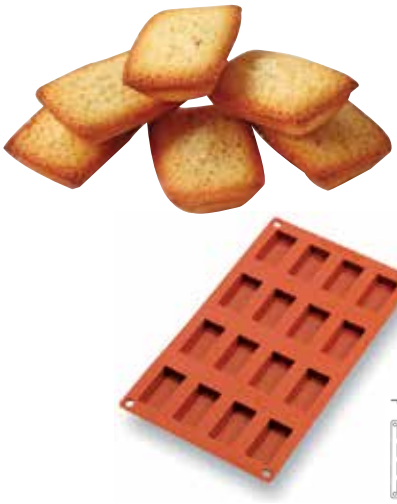
Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
9	52	30	257905	

GASTROFLEX



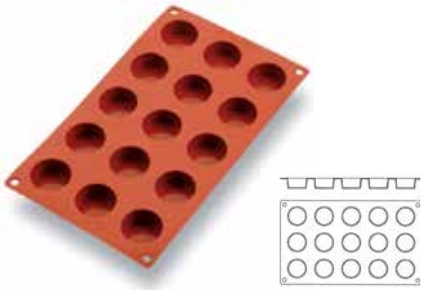
PETITS FOURS RONDS

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
24	37	15	257913	



FINANCIER

Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	L mm	l mm	H mm		
16	49	26	11	257907	



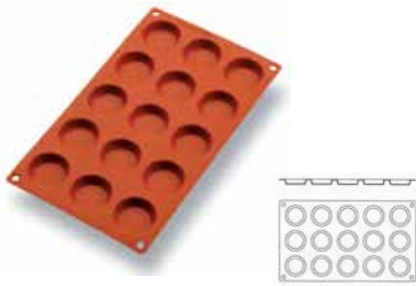
PETITS FOURS RONDS

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	40	20	257916	



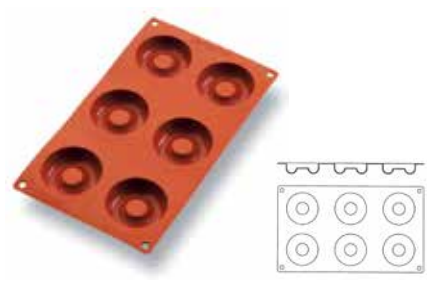
TARTELETTE

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	50	15	257925	



TARTELETTE

Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
15	45	10	mini	257922	



SAVARIN

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	65	20	257928	



SAVARIN

Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
18	40	15	mini	257929	



MINI-FLORENTIN / CYLINDRE

Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
24	35	5		257909	

GASTROFLEX





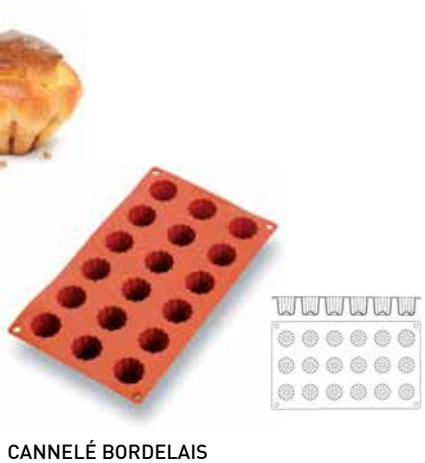
MINI-MUFFINS

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	45	30	257914	



MUFFINS

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	70	38	257915	



CANNELÉ BORDELAIS

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
18	35	35	257990	

GASTROFLEX



DISPONIBILITÉ JUIN 2020

NEW!



CANNELÉ BORDELAIS

Empreintes			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	45	45	257991	





DISPONIBILITÉ JUIN 2020

NEW!



CUBES

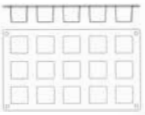
Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	L mm	l mm	H mm		
8	50	50	50	257906	





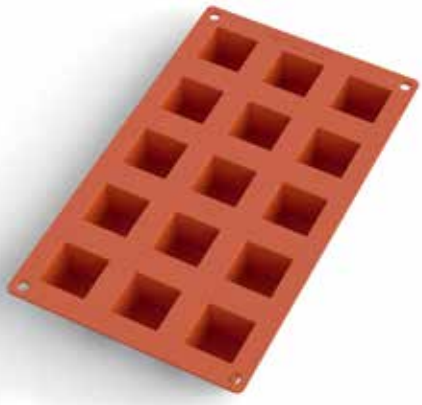
DISPONIBILITÉ JUIN 2020

NEW!



CUBES

Empreintes				Code	Prix HT
Nbre	L mm	l mm	H mm		
15	35	35	35	257908	





Montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels

Procédé de fabrication semblable à celui des cercles individuels avec des opérations de garnissage, lissage et manipulations facilitées et plus rapides grâce aux multimoules.
Les démouleurs facilitent l'extraction express des gâteaux. Utilisables en chambres froides négatives (congélateurs). Polystyrène, blanc.

MULTIMOULES GÂTEAUX

Largeur : 400 mm. Hauteur : 40 mm, sauf pyramide 60 mm.
Contenance de 55 à 75 g selon modèle et densité des produits.
Format PVC prédécoupés pour chemisage, voir p.325.



350017

PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 600 x 400 mm, comprenant 7 bandes de 5 moules identiques (4 pour le triangle).

	Dimensions L x l mm	Nbre gateaux	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm				
Ronds	Ø 65	35	**350011**	
Ovales	85 x 50	35	**350012**	
Hexagones	63 x 63	35	**350013**	
Triangle	111 x 60	28	**350014**	
Cœurs	75 x 70	35	**350017**	
Larmes	90 x 58	35	**350018**	
Virgules	90 x 58	35	**350019**	
Pyramides	70x70xH60	35	**350020**	



DÉMOULEURS À GÂTEAUX

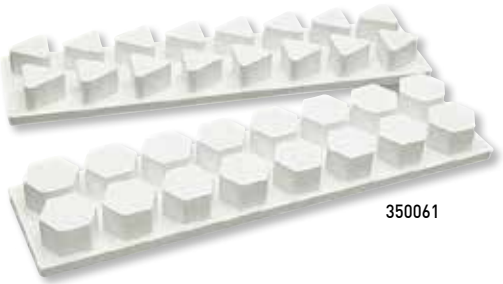
Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux ou 4 pour le triangle, sans les détériorer. Dim. : 400 x 100 mm.

	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.



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
Plaque 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	

MADE IN FRANCE



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.

CADRES SUPERPOSABLES

MADE IN FRANCE



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**	

MADE IN FRANCE

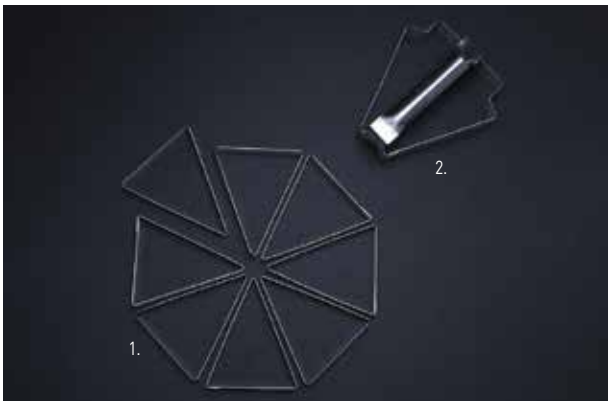


Créez une tarte originale, 8 parts aux saveurs différentes

Combinaison de présentation multiples : bandes, étoiles, hexagones, triangles...

Triangles et découpoirs en acier inoxydable.





Pas à pas



1 Découpe rapide et d'épaisseur régulière avec le découpoir.



2 Montez la part dans son triangle et découpez facilement le surplus. Il ne reste plus qu'à garnir.





TRIANGLES INOX MOZAÏK

	L mm			Code	Prix HT
1.	120	98	20	371142	
2.	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	

MADE IN FRANCE



D'autres combinaisons de tartes individuelles aux formes géométriques



RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	40	20	4	371153	



DÉCOUPOIR POUR RECTANGLE À TARTE MOZAÏK

Découpoir avec ceinture de renfort pour la découpe nette de fonds de tarte rectangulaires Mozaïk sans surplus de pâte dans les angles. En acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
164	78	35	1	371253	



OBLONG À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	20	6	371152	



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	H 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	
70	27	6	371630	
80	27	6	371632	
100	27	1	371634	
140	27	1	371636	
180	27	1	371638	
220	27	1	371640	
260	27	1	371642	
300	27	1	371644	

NEW!



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.

	Dim. mini		Dim. maxi			Code	Prix HT
	L mm	l mm	L mm	l mm	H mm		
NEW!	210	115	400	215	75	371424	
	300	200	560	360	45	371421	
	200	150	360	270	45	371422	
NEW!	160	160	300	300	50	371423	

CADRES À FLANCS ET À BÛCHES

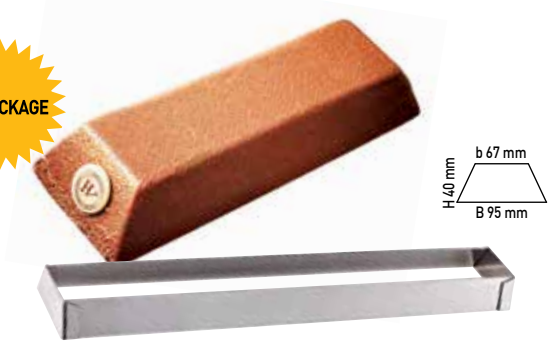




CADRE À BÛCHE CARRÉE
Acier inoxydable, épaisseur 2 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	

DÉSTOCKAGE



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



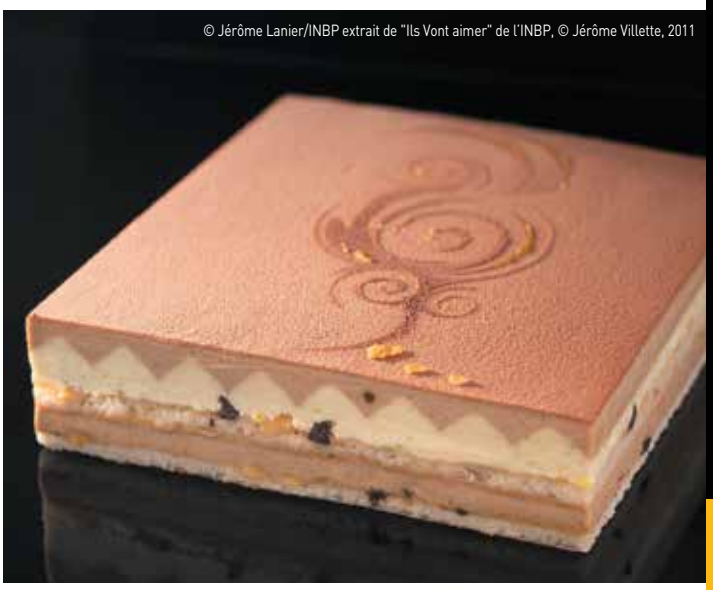
L mm	l mm	H mm	C.ml	U.V.	Code	Prix HT
94	73	20	60	6	375301	
108	84	20	80	4	375303	
212	165	45	720	1	375306	
Découpoir (dimensions du biscuit)						
125	97			1	153301	
135	106			1	153303	
228	178			1	153306	

FORMES À ENTREMETS

MADE IN FRANCE







© Jérôme Lanier/INBP extrait de "Ils Vont aimer" de l'INBP, © Jérôme Villette, 2011

CARRÉ À TARTE

Ces carrés et leurs découpoirs adaptés permettent de réaliser facilement des fonds de tartelettes et tartes carrées, sans surplus de pâte dans les angles.
Découpoirs robustes avec ceinture de renfort. Acier inoxydable.

L mm	H mm		U.V.	Code	Prix HT
90	20	Indivivuel	4	371123	
75	20	Indivivuel	4	371121	
Découpoir pour Carré					
130	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	



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	
240	240	45	372005	
260	260	45	372006	

FORMES À ENTREMETS



© 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	
NEW! 100	45	1	371403	
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. Epaisseur 2 mm.

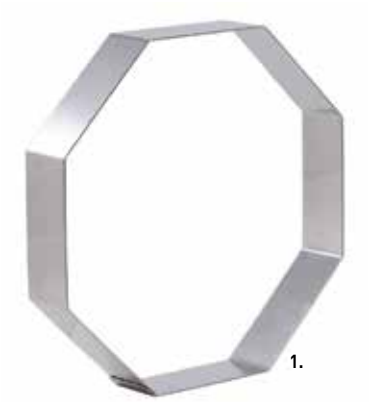
	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Flan	370	110	25	371843	
Flan	570	110	25	371844	
Mousse	370	90	40	371017	
Mousse	560	90	40	371015	
Mousse	570	95	45	371016	

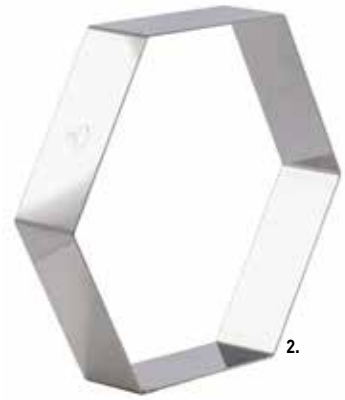


CADRES STANDARD
Acier inoxydable, extra-fort. Épaisseur : 2 mm.

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 gastronorme GN 1/1			
Entremets	496x290x35	371008	
Mousse	496x290x45	371009	
Pour plaque 400 x 300 mm			
Entremets	375x275x35	371023	
Mousse	375x275x45	371025	

FORMES À ENTREMETS


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	
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 sandwichs 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 À ENTREMETS INDIVIDUELLES

MADE IN FRANCE



Formes individuelles dites "Nonnettes", en acier inoxydable pour petits gâteaux, mousses et entremets individuels.



TASSEUR À ENTREMETS

Tasser la matière dans les cercles optimise la tenue des entremets. Peut servir de poussoir pour démouler. Poignée bakélite. Acier inoxydable.

Ø mm	Ø mini du cercle	Code	Prix HT
40	45	376104	
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	



1.



2.

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
NEW!	32,5	20	4	375309	
	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	
NEW!	100	45	1	371403	
	50	50	4	375351	
	60	50	4	375353	
	75	50	4	375356	
	50	60	4	375361	
	60	60	4	375363	
	70	60	4	375365	
NEW!	70	90	4	371502	

FORMES À ENTREMETS INDIVIDUELLES





NEW!

COEUR DÉCENTRÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
230 x 190 x 45	4	**372209**	
70 X 60 X 45	4	**372208**	



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**	



CARRÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
56 x 56 x 30	4	**376001**	



RECTANGLE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
61 x 51 x 30	4	**376060**	
80 x 25 x 25	4	**376062**	
124 x 43 x 40	1	**376064**	

NEW!



RECTANGLE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
81 x 41 x 30	4	**376061**	
110 x 25 x 30	1	**376063**	
164 x 32 x 25	1	**376065**	

NEW!



CARRÉ BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
60 x 60 x 45	4	**376003**	



LOSANGE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
90 x 60 x 30	4	**376023**	



HEXAGONE

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
67 x 67 x 30	4	**376015**	
70 x 70 x 40	4	**376014**	



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**	



TRIANGLE BOMBÉ

L x l x H mm	U.V.	Code	Prix HT
L 65 x H 40	4	**376078**	

MADE IN FRANCE



RUBAN PVC CHOCOLAT

Épaisseur 100 microns, très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes. Impression "Gourmandise".

H mm	Code	Prix HT
	Le rouleau de 100 m	
45	960107	



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 CANNELÉ 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 "DÉCORS" PM
Dimensions maxi : 15 mm.
Cœur, carreau, pique, trèfle, écusson, étoile, ovale, losange, goutte d'eau, muguet, virgule, croissant.

Code	Prix HT
150512	

DÉCOUPOIRS EXOGLASS®



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ 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 CANNELÉS 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		



DÉCOUPOIRS INOX



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 DECOUPOIRS 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	

DÉCOUPOIRS INOX



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 CANNELÉ 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 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**	

DÉCOUPOIRS INOX



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



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 HÉXAGONAL DOUBLE

À poignée, découpe extérieure cannelée, intérieure lisse.
Permet la découpe en une seule opération de croustades à garnir.
Acier inoxydable.

l mm	Code	Prix HT
90	**153020**	



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**	



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
Pour sablés. Acier inoxydable. Avec ceinture. Tranchant biseauté.Livré sous blister.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tête de chat	110	110	**150350**	



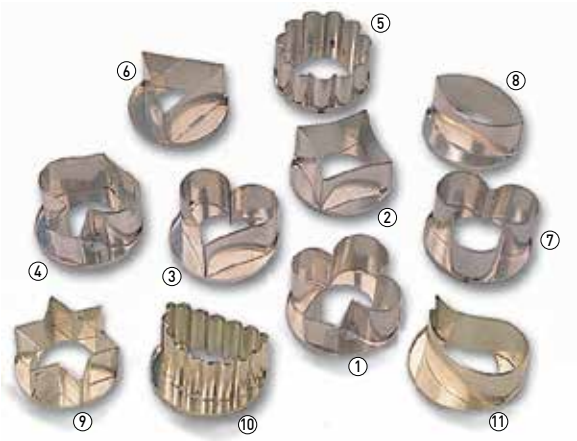
BOÎTE DÉCOUPOIRS CHIFFRES + DIVERS
Acier inoxydable. 16 découpoirs.

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**	



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**	



6 DÉCOUPOIRS "MIGNARDISES"
Ou petits fours.
Acier inoxydable.

	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte	35	50	**150465**	



DÉCOUPOIRS "FORMES GÉOMÉTRIQUES"
Fer blanc.
42 découpoirs : de 6 à 22 mm.

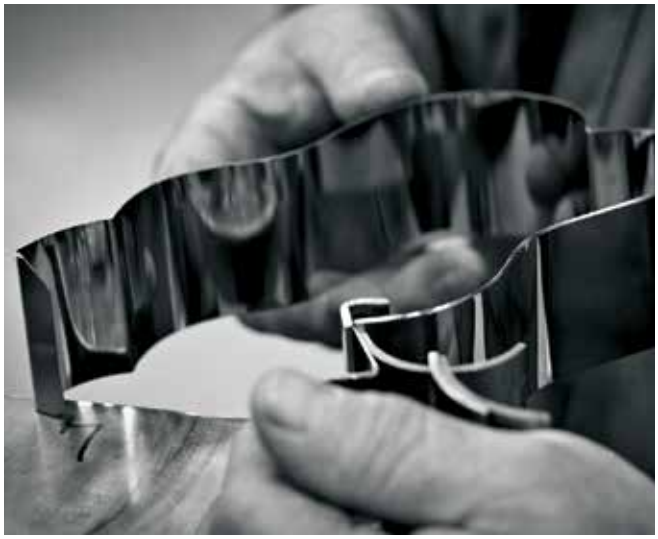
	L boîte mm	l boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	83	53	**150460**	

L'art du pliage de l'acier permet à nos ouvriers spécialisés de maîtriser toutes sortes de formes avec une régularité exceptionnelle lors de fabrication de petites séries



NOUS POUVONS RÉALISER LES CERCLES ET FORMES SPÉCIALES SUR MESURE, À PARTIR DE 20 PIÈCES.

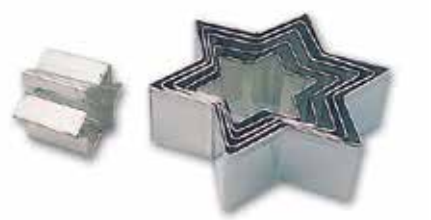












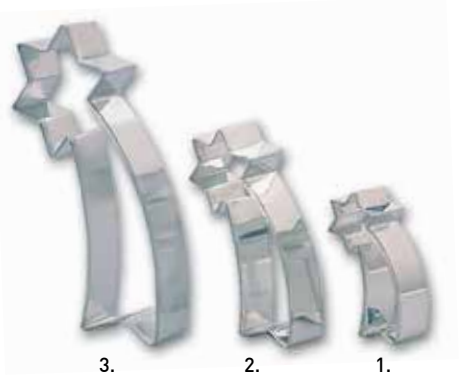
DÉCOUPOIRS "ÉTOILES"
Fer blanc.
6 découpoirs : de 45 à 115 mm.

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	125	**150458**	



DÉCOUPOIRS "CŒURS"
Fer blanc.
8 découpoirs : de 40 à 138 mm.

	Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte	160	**150456**	



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		





DÉCOUPOIR "SAPIN DE NOËL"
Inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	30	**150450**	
150	125	30	**150451**	
200	153	30	**150452**	

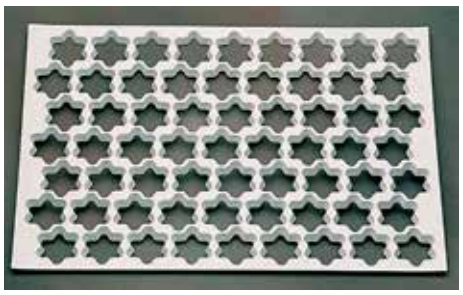


Format plaque 580 x 390 mm.
ABS blanc.

GAIN DE TEMPS

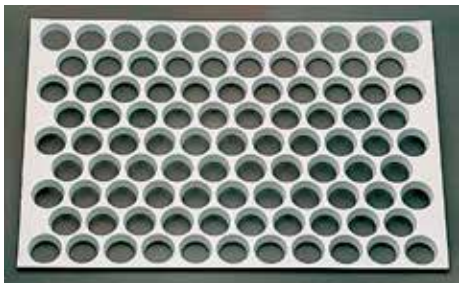
RONDS CANNELÉS

	Ø mm	Code	Prix HT
72 ronds cannelés	45	152001	
20 ronds cannelés	90	152017	



ÉTOILES À 6 BRANCHES

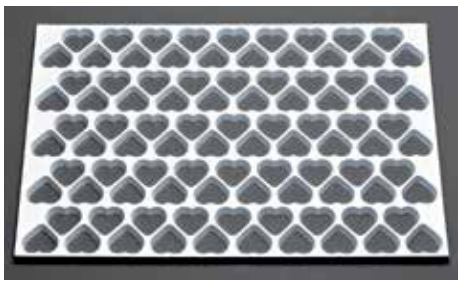
	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	152002	



TARTELETTES UNIES

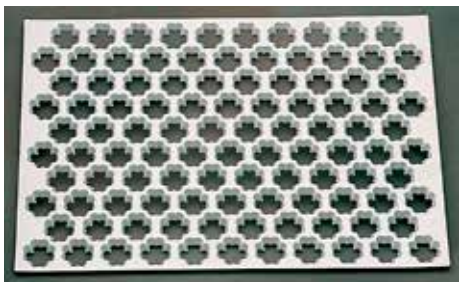
	Ø mm	Code	Prix HT
53 tartelettes unies	53	152008	
95 tartelettes unies	38	152009	

Permet de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte, directement sur les plaques à four



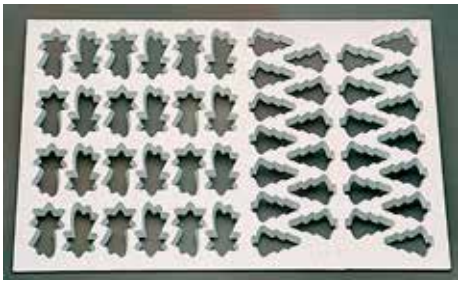
CŒURS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	152004	



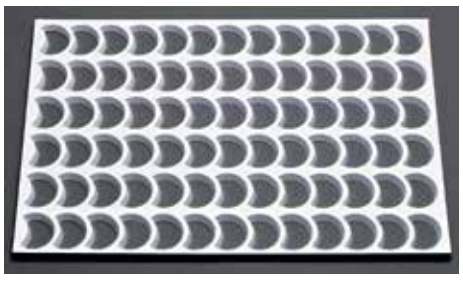
TRÈFLES À 4 FEUILLES

	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



A



B



C



D



E



F

DISQUES ET TAPIS RELIEF

MONTAGE RAPIDE À L'ENVERS
AVEC UN DÉCOR ORIGINAL.





CADRES À ENTREMETS POUR TAPIS RELIEF

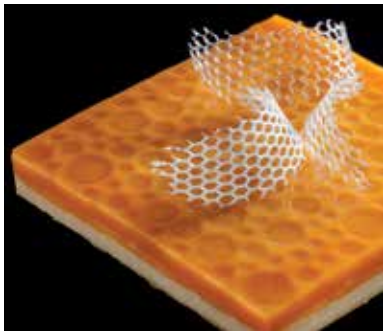
Dimensions adaptées aux tapis relief pour montage à l'envers.
Après retournement un relief original apparait sur le dessus du gâteau.
Découpe facilité par la segmentation inscrite dans le relief.
Hauteur : 45 mm. Acier inoxydable.
Compatible avec les tapis Labyrinthe, Bulles et Mikado.

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	528 x 330	**422007**	





Forme	Dimensions L x l (mm)	Dim. int L x l (mm)	Code	Prix HT
Mikado	555 x 390	528 x 330	**422013**	





Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor rosace	240	**422026**	





Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor flocon	240	**422022**	

EBAUCHOIRS





ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE

Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité.
En matériau composite.

L mm	Code	Prix HT
		Le jeu de 12
130	**421832**	





COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

Polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	



SET PÂTE D'AMANDE "SPÉCIAL ÉCOLE"

Ensemble d'outils en plastique pour le modelage de la pâte d'amande comprenant : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs. Livré dans un coffret plastique.

	Code	Prix HT
Le coffret de 9 pièces	**421830**	

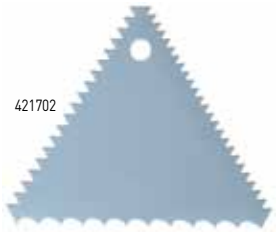
PINCES À PÂTE - PEIGNE



PINCE À PÂTE
Acier inoxydable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	





PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE
Polypropylène.

L mm	l mm		Code	Prix HT
110	75	2 côtés	421701	
93	83	3 côtés	421702	

NEW!



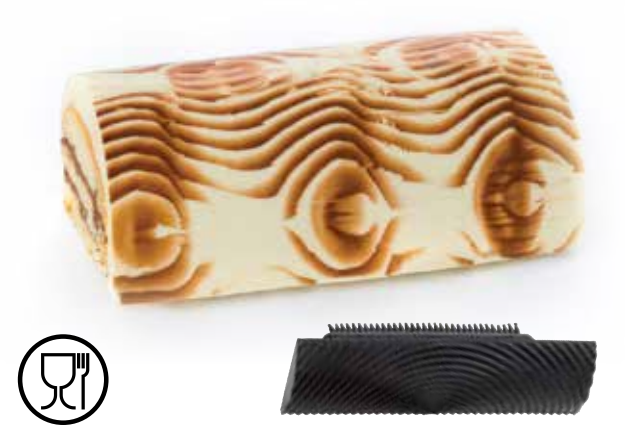
BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT
Exoglass®. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures.

L mm	l mm	H mm	Ecartement peignes mm	Code	Prix HT
100	50	10	3, 5 et 10	421708	



PEIGNE À DÉCOR ALU
3 dentelures différentes

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	110	421703	



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	

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**	



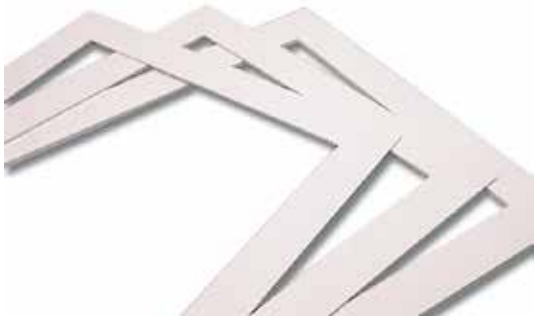
PEIGNE À CHARLOTTE
PP. 1 côté grosse denture droite, 1 côté denture arrondis.

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**	

DÉCOUPE DES BISCUITS



NEW!

COUTEAU À MILLEFEUILLES

Lame inox avec fines dents alternées.
Manche surmoulé en PP noir.

L totale mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
420	300	28	1,5	120084	



COUTEAU-SCIE À ENTREMETS SABATIER

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

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



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 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	265	154052	
16	265	112657	



BOUTEILLE À PUNCHER MATFER
A bouchon perforé. Bouteille en PEHD souple.

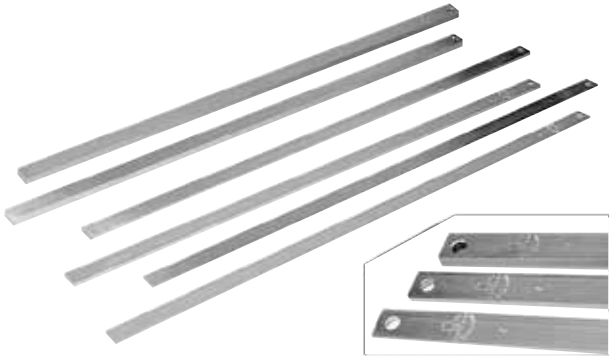


C.L.	Code	Prix HT
1	116430	



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	



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	



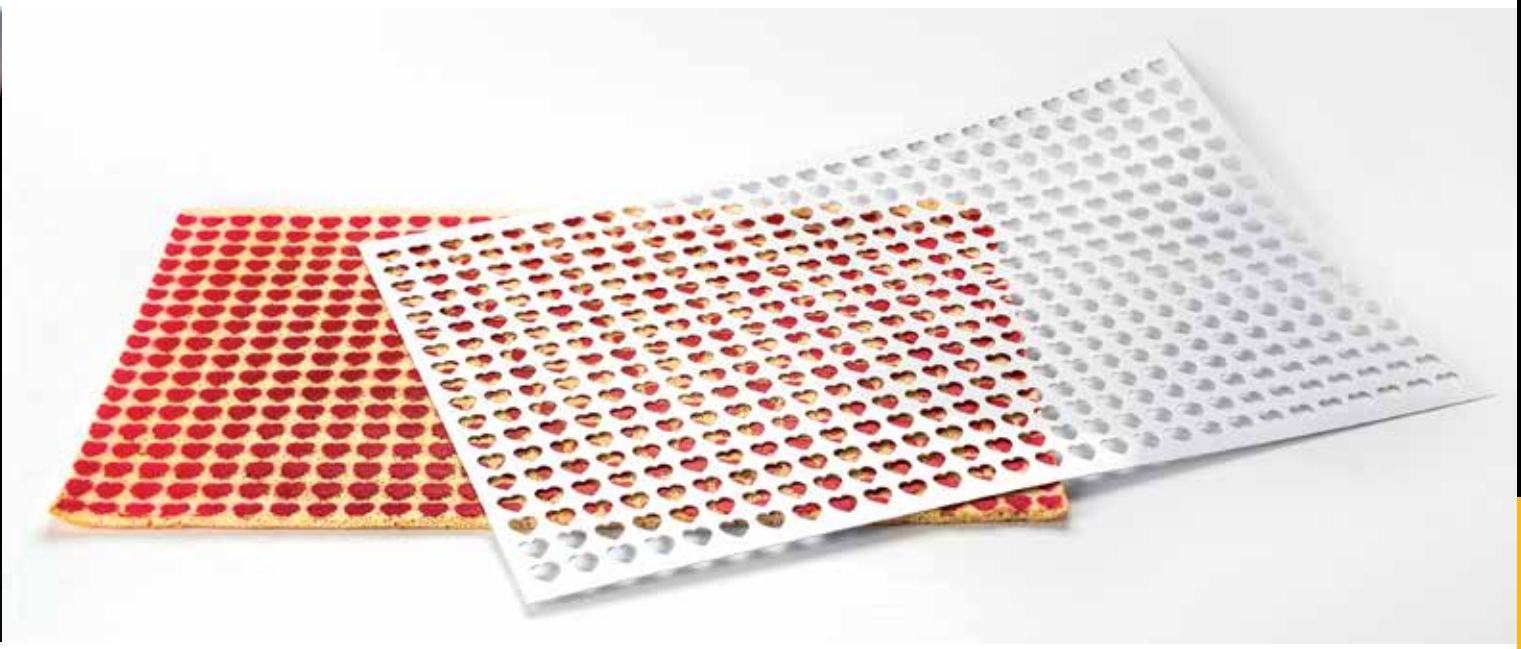
PALETTE-TRIANGLE MATFER
Lame très rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.
Manche ergonomique surmoulé polypropylène noir. Modèle idéal pour gratter les plaques à four. Livrée sur carte plastique.

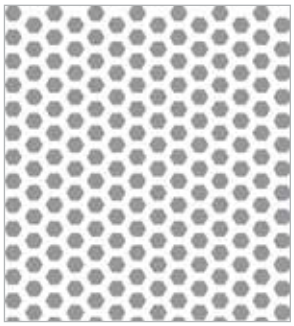
L HT mm	l mm	Code	Prix HT
245	80	112721	
245	100	112722	

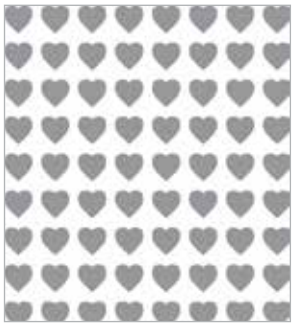


PALETTE-TRIANGLE
Pour gratter les plaques à four.
Manche ABS, 2 rivets. Lame rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	80	112712	
230	100	112714	



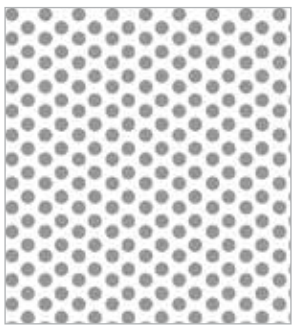


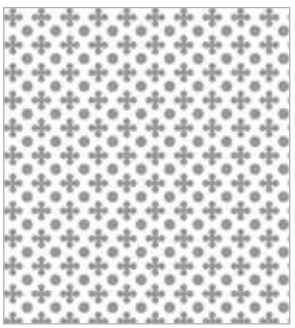


Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Hexagones	8	8	**441001**	
Cœurs	10	15	**441002**	

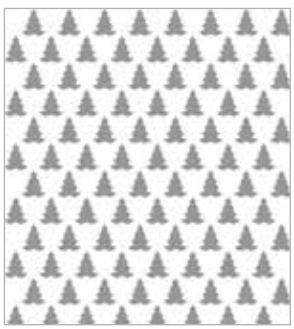
Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit

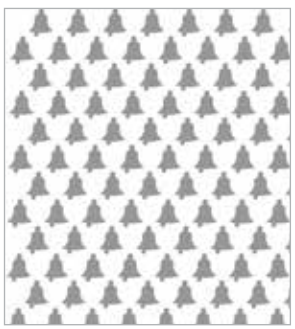
PVC blanc.
Format : 600 x 400 mm.



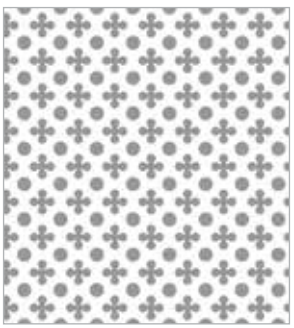


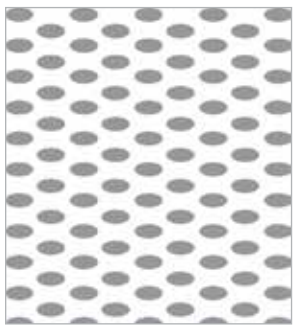
Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles	6	**441003**	
Trèfles - pastilles PM	5	**441004**	



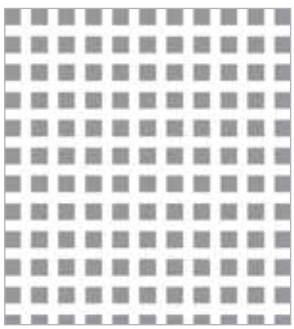


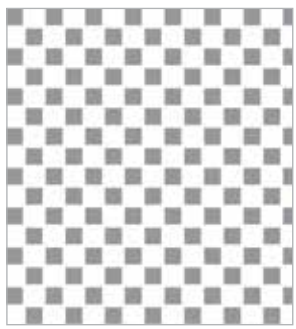
Formes	L mm	l mm	Code	Prix HT
Sapins	15	15	**441009**	
Cloches	15	15	**441010**	





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
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 boite distributrice.
Température maximale : 70°C.

L mm	l mm	Ep. µ	Code	Prix HT
530	260	72	**165018**	



POCHES JETABLES
Polyéthylène transparent HD. Boite 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 POCHES 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 POCHES JETABLES
Reçoit les boites 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 "EXPORT"

Tissu plastifié, collé, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 60°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
			La pièce
310	10	160202	
340	10	160203	
400	10	160204	
460	10	160205	
500	10	160206	
600	5	160208	
700	5	160210	



POCHES "MATFER SOUPLE"

Nylon, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
			La pièce
300	10	160112	
350	10	160113	
400	10	160114	
450	10	160115	
500	10	160116	
600	10	160117	



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	





POCHES "IMPER MATFER"

Nylon soudé. Extra-souple, imperméable, embout ajustable.
Température maximale : 70°C.

MADE IN FRANCE

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	

POSSIBILITÉ DE POCHES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER





CORNETS À ÉCRITURE ET DOUILLES

Pour écriture fine sur les gâteaux, prêts à l'utilisation, sans pliage. Ecriture 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

Ecriture 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 pâtissières. Polypropylène, 3 coloris assortis.

L mm	Code	Prix HT
	Le sachet de 3	
140	**169003**	



SÉCHOIR À POCHES ET DOUILLES

Fil plastifié. Capacité 4 poches et 31 douilles à décor.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	500	**169002**	

DOUILLES

COPOLYESTER



© 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**	





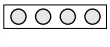


DOUILLE UNIE
16 diamètres différents.

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

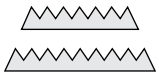


DOUILLE À SAINT-HONORÉ
Pour garnir les saint-honorés, remplace la cuillère, échancrée.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
10	2	**167141**	
14	2	**167142**	







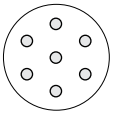
DOUILLE À BÛCHE DE NOËL
Un côté plat, un côté dentelé.

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**	

MADE IN FRANCE





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	







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	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



DOUILLE CANNELÉE
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 cannelées p. 362.



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.**

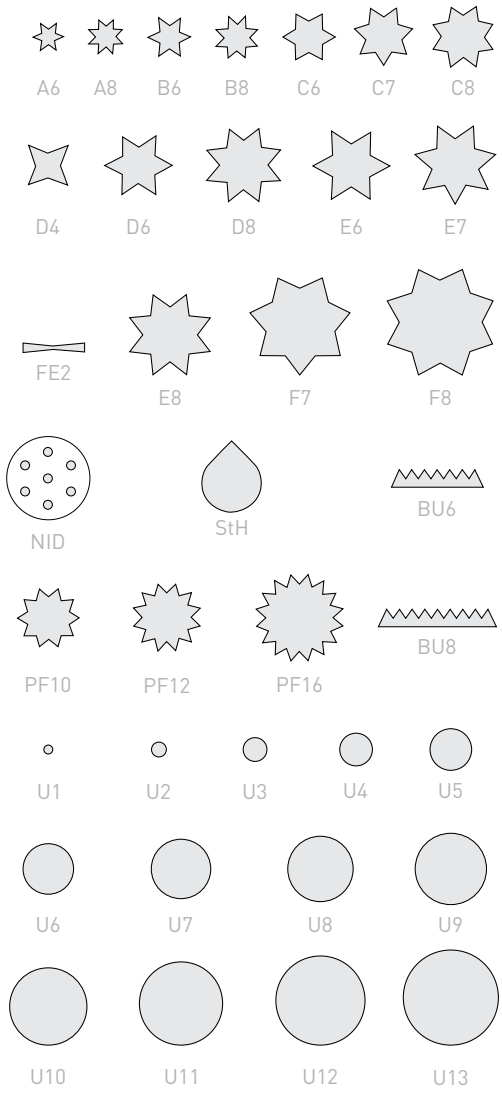
U.V.	Code	Prix HT
12	**166002**	

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**	



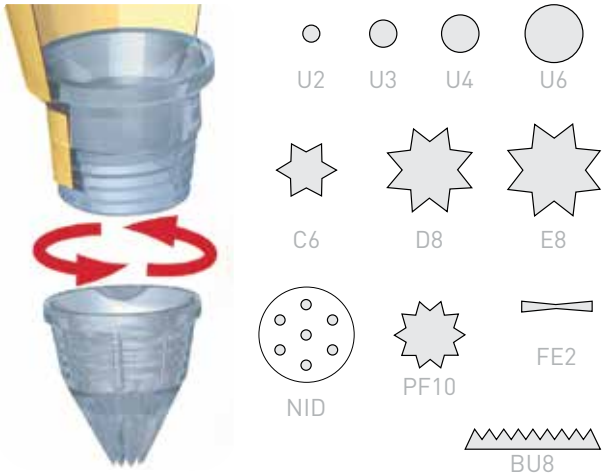
ENSEMBLE 6 DOUILLES CANNELÉES
Douilles C8, D8, E8, F8, C6 et D6 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

Code	Prix HT
La boîte de 6 **166007**	



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**	

MADE IN FRANCE



Réalisez des décors originaux bicolores

Utilisation simple avec une poche traditionnelle, permettant des mariages de couleurs et arômes :
- En pâtisserie : macaron, crème au beurre, crème pâtissière, chantilly, mousse, meringue, guimauve, île flottante, glace royale...
- En cuisine : mayonnaise, beurre composé, pommes duchesse, purées, farces fines...

Rendu exceptionnel des effets et traits de couleur. Utilisation possible de différents types de douilles (cannelées, unies, à bûches...).
Création Patrick Frigerri, fabrication MATFER.



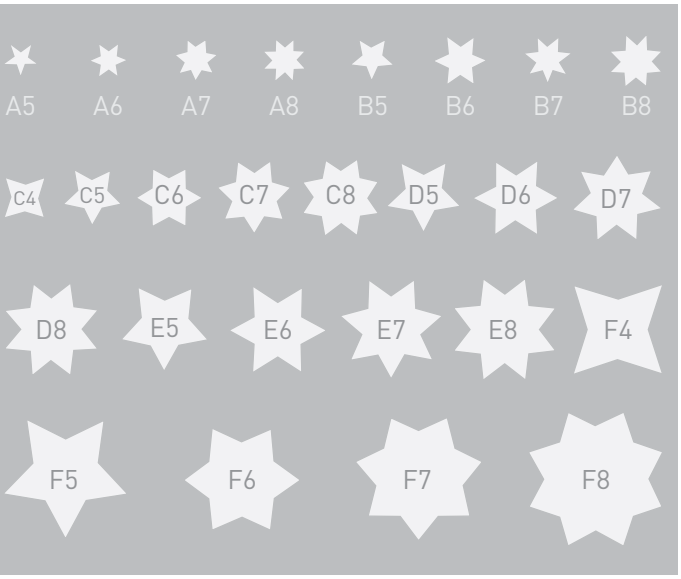


COFFRET DUO AVEC ENROBEUR
Montage, démontage et nettoyage facile.
Livré dans une boîte plastique de rangement comprenant :
- 1 cône,
- 2 tubes à 3 rayures de 1 ou 2 mm, 1 tube à 4 rayures et 1 tube à enrober.
- 6 douilles à visser, unies, cannelées, à bûches,
- 1 goupillon de nettoyage des tubes,
- 1 livret de recettes.

	Code	Prix HT
Coffret DUO avec enrobeur	168001	





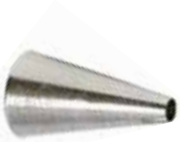


MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ. RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE L'HYGIÈNE.



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Ø mm	L forme V mm	U.V.	Code	Prix HT
14	20	2	167542	





DOUILLE UNIE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
0,6	37	2	167500	
0,9	36	2	167501	
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	



DOUILLE CANNELÉE

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.

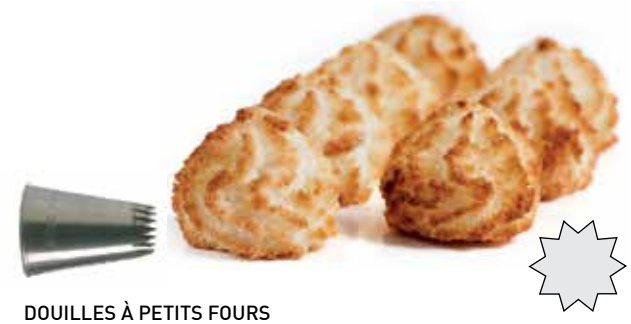
Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
4, 6, 8	3	167532	



DOUILLES À BÛCHES

Douille avec 1 côté lisse, 1 côté denté pour la décoration des bûches.

Nbre dents	l mm	U.V.	Code	Prix HT
6	16	2	**167767**	
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 CANNELÉES

	U.V.	Code	Prix HT
A 8, B 6, B 8, C 6, C 8, D 6, D 8, E 6, E 8, F 6, F 7, F 8	12	**166700**	
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, U6, U 4, U 2 et U 14.	6	**166501**	



ADAPTATEUR DE DOUILLES

Pour douilles inox, toutes poches : permet le changement de douilles avec poche garnie. En PE.

Code	Prix HT
431501	



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 pâtissières 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**	

PLATEAUX TOURNANTS



FACILITE LA DÉCORATION
DES GÂTEAUX







PLATEAU TOURNANT ET INCLINABLE

En mélamine, revêtement spécial anti-glissant, avec pieds antidérapants, idéal pour la décoration des gâteaux.

Ø mm	H mm	Base Ø mm	Code	Prix HT
300	143	246	**421503**	



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

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**	

PLATEAUX TOURNANTS



TRAVAIL RÉGULIER

NEW!



IP 31

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

Plateau "grip" à vitesse de rotation réglable entre 1 à 80 tours par minute.
Ø maxi de travail : 220mm.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	120	1,47	15	230	50-60	**421520**	







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	



SAUPOUDREUSE INOX MATFER

Acier inoxydable. **Couvercle vissant** avec perforations Ø1,5 mm.
Bord perforé sur le côté pour un saupoudrage plus précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

SAUPOUDREUSE À COUVERCLE PERFORÉ

Ou sucrière, ou glacière, ou boîte à sucre. Couvercle à baïonnette. Perforation Ø 2,5 mm. Acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	



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 0,8 mm.

Numéro	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
				Le lot de 3
20	42	175, 205, 255	115020	



SAUPOUDREUSE À TAMIS INOX

Corps acier inoxydable, **couvercle vissant**. Idéale pour saupoudrer le sucre glace.

H mm	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
135	70	0,23	258824	



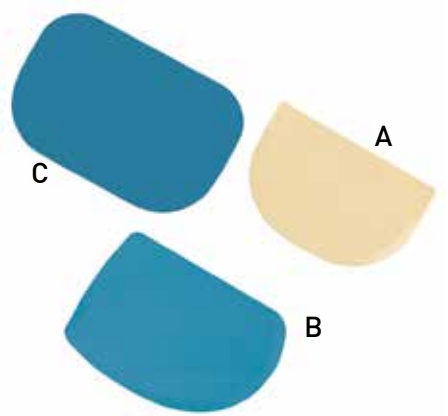
FABRICATION EN POLYAMIDE = SOLIDITÉ ET DURABILITÉ EXCEPTIONNELLES



MADE IN FRANCE

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.



MADE IN FRANCE

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	



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	

ROULEAUX À PÂTE





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 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**	
Rouleau buis véritable	500	50	**140007**	

(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**	

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 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 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 À PÂTE POLYÉTHYLÈNE

Modèle uni, monobloc sans poignée. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	
500	48	140018	





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**	

POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER



RÈGLE GRADUÉE

Polystyrène alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	**140206**	



141004



141002

ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers.
Poignées ergonomiques, parties coupantes biseautées en acier inoxydable.

	L mm	Triangle L mm	Triangle l mm	Poignée	Code	Prix HT
Croissants	350	210	97	Plastique	**141002**	
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**	



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 "PIC-VITE" MATFER L 200 MM

Grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	



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	









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	





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**	



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**	





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	





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	

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	



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	



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	



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 raccordements 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**	



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**	

COLORANTS ALIMENTAIRES



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	

COLORANTS



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
		Le carnet de 25 feuilles	
80	80	410320	



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
		Le carnet de 25 feuilles	
95	95	410321	



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	

COLORANTS ET SPRAYS

Sans colorant E171



COLORANT SPRAY

Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie.
Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides.
Ne transmettent pas de goût. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur		C ml	Code	Prix HT
Or nacré	AF	100	**410236**	
Bronze nacré	AF	100	**410237**	
Cuivre	AF	400	**410258**	
Bronze	AF	400	**410259**	
Rouge rubis	AF	400	**410260**	
Or brillant	AF	400	**410261**	



COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée...
Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Rose	100	**410239**	
Orange	100	**410240**	
Rouge	100	**410241**	
Jaune	100	**410242**	
Blanc	100	**410243**	
Vert	100	**410244**	
Marron	100	**410245**	NEW!
Bleu ciel	100	**410246**	

NEW!



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes.
Utilisables avec les aérographes sauf le colorant blanc.
Les couleurs sont mélangeables entre elles pour obtenir d'autres teintes.
Le blanc permet d'éclaircir les teintes.
Utilisation limitée aux décors en pâtisserie.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Noir	100	**410130**	
Vert menthe	100	**410131**	
Rouge	100	**410132**	
Bleu	100	**410133**	
Jaune	100	**410134**	
Vert amande	100	**410135**	
Orange	100	**410137**	
Violet	100	**410138**	
Bleu ciel	100	**410139**	NEW!





SPRAY VELOURS CHOCOLAT

A base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours.
A utiliser entre 20 et 25°C.

Couleur		C ml	Code	Prix HT
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**	
Chocolat rouge		400	**410265**	

NEW!

AF = Azoïc Free > Non azoïque

Sans colorant E171

COLORANT POUDRE MÉTALLIQUE EN ATOMISEUR

Poudre avec effet métallique parfait pour décorer les surfaces comme le chocolat, la pâte à sucre, etc...

EMPLOI TRÈS FACILE



En atomiseur, pot de 10 g		Code	Prix HT
Or	AF	410270	
Rouge	AF	410271	
Rose	AF	410273	
Or clair	AF	410274	
NEW! Bronze	AF	410275	



COLORANT POUDRE

Poudres idéales pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible pour colorer des masses à base d'huile (liposoluble) mais l'effet perlé disparait dans ce cas. Utilisation : utilisable tel que ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide.

Le pot de 25 g		Code	Prix HT
Vert brillant		410170	
Rose brillant		410172	
Violet brillant	AF	410173	
Bleu brillant	AF	410174	
Fushia		410175	
Bronze	AF	410221	
Rouge	AF	410223	
Cuivre	AF	410225	
Or clair	AF	410249	
Turquoise		410248	
Bleu cobalt		410249	

AF = Azoïc-free > Non azoïque

TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN



COLORANT AQUA-SOLUBLE

Poudres et granulés solubles dans l'eau avec effet pastel idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons, etc... Utilisation : incorporer la poudre directement à la masse du produit à colorer.

Le pot de 25 g		AF	Code	Prix HT
Rouge framboise	poudre	AF	410210	
Noir	poudre	AF	410212	
Blanc	poudre	AF	410213	
Violet	poudre	-	410224	
Bleu	granulé	AF	410211	
Rouge mûre	granulé	-	410214	
Jaune	granulé	-	410215	
Orange	granulé	-	410216	
Rouge fraise	granulé	-	410217	
Rouge cerise	granulé	-	410219	
Vert	granulé	-	410222	

AF = Azoïc-free > Non azoïque



COLORANT POUDRE LAQUE

Poudres liposolubles pour colorer dans la masse les produits gras comme le chocolat, le beurre de cacao, etc... Utilisation: ajoutez de la poudre à la masse du produit ou 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.
Boitier 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, berlinois, muffins...
Pointe biseautée 30°.



Trémie	L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
1 sortie	50,8	4,8	22,2	263141	
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 263164 + 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	





MADE IN FRANCE

MACHINE À INJECTER LA CRÈME

Pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses, etc...
- Injecte de 5 à 50 g de crème.
- Réglage simple par butées avant/arrière.
- Entonnoir 6L.
- Livré avec 4 seringues interchangeables pour différentes garnitures (Ø 4, 6 et 8 mm en longueur 100 mm).
- Ø 8 mm en longueur 180 mm pour garnissage d'éclairs.
- Entonnoir acier inoxydable.

H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	5,5	**262601**	

GUITARE INOX

MADE IN FRANCE





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

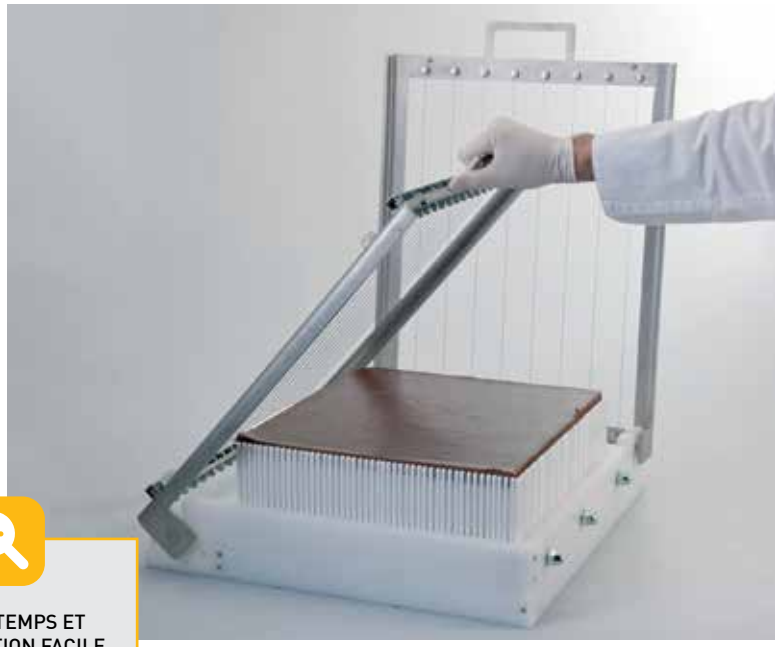


GUITARE INOX

- 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
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).

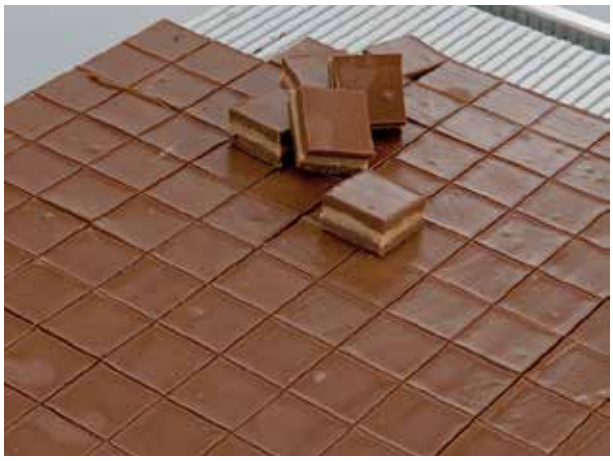
Bras de coupe 15mm seulement pour coupe frontale.
Bras de coupe facilement interchangeables.
Socle lavable en machine, livré avec clés de tension des fils et 3 fils de rechange, plaque 425 x 425 mm inox.
Base polyéthylène et ABS.
Bras de coupe en acier inoxydable.

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 0.6 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	

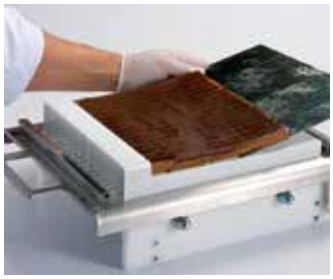
Pas à pas



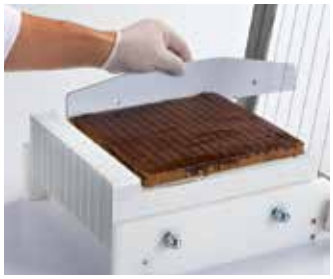
1 | Placer.



2 | Couper.



3 | Récupérer.



4 | Tourner et ajuster.



5 | Couper.

PETITE PRODUCTION
FAIBLE ENCOMBREMENT



MINI-GUITARE

Caractéristiques :
- Dimensions utiles de la base : 240 x 250 mm.
- Dimensions HT : 445 x 335 mm, H 140 mm.
- Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables.
- Base en polyéthylène et ABS.
- Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé de serrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

MINI-GUITARE

Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare simple avec bras de coupe 22 mm	**263530**	
Socle seul à équiper	**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**	

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.



LAMPES À SUCRE







LAMPE A SUCRE 500 WATTS

Modèle destiné aux élèves des Écoles professionnelles ou aux artisans désireux de se familiariser avec l'art du travail du sucre.
- Chauffage lampe céramique résistante, montée sur flexible pour choisir la hauteur.
- Plan de travail 400 x 300 mm, tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000).
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux.
- Dimensions : 460 x 330 mm, hauteur flexible déployé : 580 mm Poids : 4,5 kg.
- En acier inoxydable.
- Puissance : 500 W - 230 volts monophasé. 50 Hz.
- Ecran en option.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre	262215	



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 dûes aux courants d'air. Panneaux en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un raidisseur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

	Code	Prix HT
Écran de lampe à sucre	262205	

LAMPES À SUCRE



© Stephane Glacier / Gaëlle Astier Perret



LAMPE A SUCRE 2 X 500 WATTS

- Grande surface pour travail plus aisé du ruban.
- Plan de travail 530 x 325mm (GN1/1) avec tapis anti-adhésif (code 321031).
- 2 ampoules vitrocéramique montées sur flexible.
- Zone de chauffe sous plan de travail, en partie arrière, largeur 100 mm.
- Doseur d'énergie 3 positions (max à 70°C).
- Plan de travail surélevé, sur pieds très stables.
- Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac PC GN1/2 P : 100).
- Plan de travail 530 x 325 mm avec toile Exopat.
- Hauteur hors lampe 180 mm.
- 230 volts monophasé. 50 Hz.
- Structure en acier inoxydable

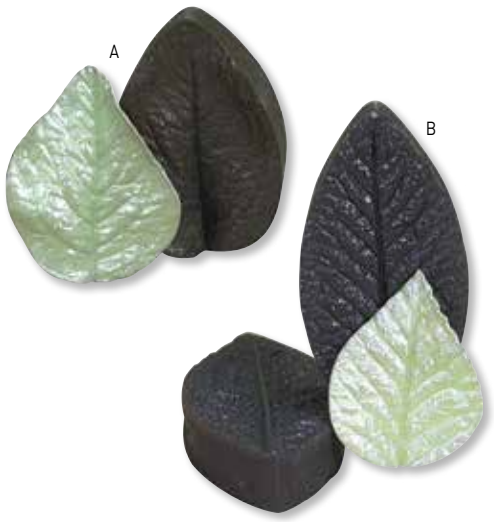
	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Lampe à sucre	565	400		**262210**	
NEW! Ecran Polycarbonate	580	10	340	**262204**	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

TAPIS EXOPAT®

	Code	Prix HT
Tapis Exopat® de rechange GN1/1	**321031**	
Tapis de rechange 400 x 300 mm	**321030**	



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**	



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 boites. 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).
- Ovales 100 x 150 et 200 x 150 mm (paniers Ø 200 x 250 et Ø 230 x 280 mm).

Livré avec 25 tiges, longueur 180 mm. Tiges pour mandrin : Ø 4 mm. Socle réversible en polyéthylène, tiges en acier nickelé.

	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Mandrin + 25 tiges	240	186	30	262545	
Tige pour mandrin	Ø 4			262542	



DÉCOUPOIR À CARAMELS 40 CASES

Pour couper en une seule fois 40 carrés de 25 mm. Avec support plateau.
Acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	125	14	154020	



ROULEAU À NOUGAT

Rouleau lourd (2,650 kg). Acier nickelé.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	35	140203	



ROULEAU CANNELÉ, À CARAMEL

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 décolleté.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	

MADE IN FRANCE



© 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	



POÊLON À SUCRE

Corps cuivre.
Queue "froide" en fonte d'inox rivetée. Bord verse-franc.

Ø mm	H mm	C.L.	Ep. mm	Code	Prix HT
160	90	1,8	2	305016	
200	110	3,4	2	305020	





PUISSANCE CONSTANTE



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**	

CARAMÉLISEUR

Manche ergonomique. Résistance en acier inoxydable. Câble électrique fixe.

	L mm	l mm	kW	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
Plat	615	70	1,9	1,25	230	50/60	**262272**	
Rond	450	100	1,185	1	230	50/60	**262273**	

POSTE DE RÉGULATION CMD10 :

Permet de contrôler et doser l'intensité de chaleur du caramélisseur. Doseur d'énergie réglable de 0 à puissance max. Comporte une prise pour le caramélisseur et un magnetothermique de sécurité.

	L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
	250	100	200	2,1			**262276**	



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**	





CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Pour les travaux de collage de sucre. Bonne tenue en main. Rechargement rapide avec recharges universelles de butane pour briquets. Flamme réglable. Allumage par piezo. Socle incorporé. Poids : 300 g. Livré sous blister, sans gaz.

L mm	l mm	H mm	Capacité ml	Code	Prix HT
130	70	160	20	**262263**	
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**	

RÉFRACTOMÈTRE





MADE IN FRANCE

GRANDE LISIBILITÉ

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à l a 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 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, geées.
- 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 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**	



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRIX

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**	



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 pousse-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.

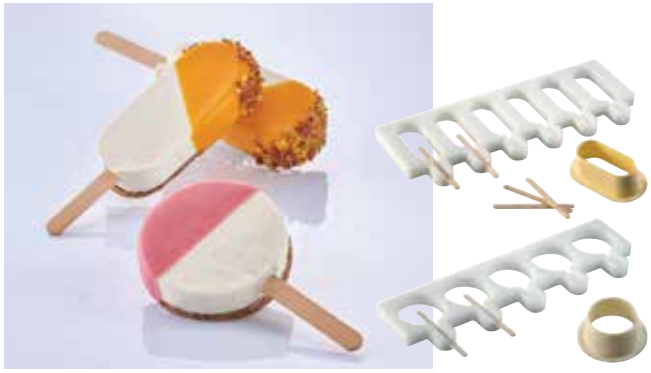
C cl	Ø mm	H utile mm	H totale mm	Code	Prix HT
				Le carton de 100	
5	35	68	170	**972177**	
9	44	68	170	**971178**	



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**	



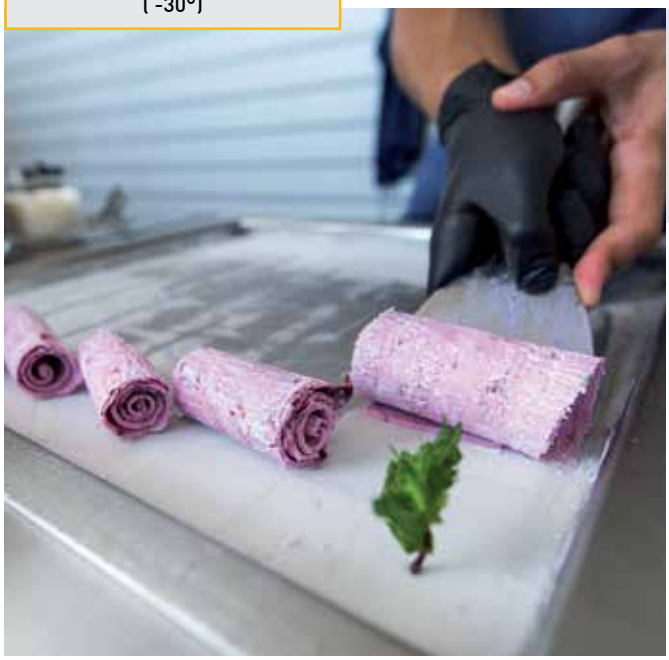
MOULES À SUCETTES GLACÉES

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**	



GROUPE FROID EFFICACE ASSURANT UNE BAISSE 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

FLO



ICE ROLL

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

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

Accessoires :
747010 : 6 Bacs inox Gn 1/9 P100mm
758119 : 6 couvercles Cristal+ GN1/9.
112721 : 2 palettes triangle inox lg 80mm.

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

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.

Fabrication artisanale de glaces et sorbets "minute"



BOL AMOVIBLE





MODE CONSERVATION
EN FIN DE TURBINAGE



SORBETIERE PRO 2000
Capacité bol : 1,7 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 0,75 Kg
Production horaire : 1,5 Kg - 2,2 L. Temps de turbinage : 25-30 min.
Simplicité d'utilisation : commande froid et batteur avec minuterie.
Bol amovible : facilité de nettoyage et de stockage.
Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables.
Encombrement minimal adapté à l'espace des cuisines.
Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.
- Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé - 50/60 Hz.
- Minuterie 60 minutes.
- Livrée avec 1 bol aluminium, 1 spatule à glace, 2 jeu de racleurs de rechange pour bol amovible, 2 jeu de racleurs de rechange pour cuve fixe, 1 mesure de 25 cl.

l mm	P mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	420	250	250	16	**265220**	

SORBETIERE GELATO CHEF 3L
NEW!
Grande simplicité d'utilisation.
Production 1.5L de glace en 25 à 35 min.
Contrôle de la densité de la préparation.
- Carrosserie tout inox.
- Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique
- 1 bouton commande du compresseur.
- 1 bouton de commande de rotation de la pale
- 1 bouton de commande de gestion automatique du froid
- Cuve amovible inox 2 litres.
- Livrée avec pâle et racleurs pour utilisations avec ou sans cuve amovible.

L mm	l mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
405	325	300	200	14,7	**265221**	

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 juqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racloirs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres.
Temps de turbinage 800G max : 15 min. Écran sensitif. Volume sonore réduit. Carrosserie inox, couvercle transparent.
Accessoires livrés avec la machine:
- 6 racloirs cuve amovible.
- 6 racloirs cuve fixe.
- 1 spatule à glace.
- 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	W	Poids kg	Code	Prix HT
340	430	250	250	21	265230	

AUTRES CAPACITÉS DE MACHINES JUSQU'À 10 KG DE PRODUCTION HORAIRE, NOUS CONSULTER.

MACHINE À GLACE 5K CREA SC

Les machines de la série CREA sont destinées à la fabrication, au stockage et au service des glaces et sorbets en hôtellerie, restauration, pâtisserie, traiteur et bar.

La machine à glace CREA peut, grâce à un système électronique performant et automatique :
- Produire automatiquement ou manuellement de 1 à 2,5 Kg de glace, sorbet, granités en 12 min. environ.
- Conserver la glace ou le sorbet à la juste température directement dans la machine pour la servir devant le client.

Le système gère la densité du produit et démarre automatiquement le programme du stockage à température sélectionné pour maintenir la bonne densité de la glace.

4 programmes permettent de produire :
- La glace classique.
- La glace semi-souple (pour le moulage notamment).
- Les granités (pâle spéciale en option).
- La réfrigération rapide de tous les liquides de 80° à 10°C en 8 minutes environ.

Caractéristiques / Avantages :
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle qui arrête la pâle.
- Ouverture dans le couvercle pour adjonction d'ingrédients en cours de travail.
- Bol en acier inoxydable, non amovible pour un rendement maximal.
- Facilité de nettoyage du bol grâce à un robinet de vidange de l'eau de lavage en façade.
- 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.

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	

PRODUCTION 7 LITRES PAR HEURE









SIPHONS À CRÈME "ISI" CREAM PROFI

Siphons pour préparations froides avec corps et têtes en acier inoxydable, pour utilisation professionnelle. Corps en acier inoxydable brossé ; tête avec soupape amovible et joint avec languette pour un nettoyage rapide et hygiénique. Livré avec 2 douilles tulipe et cannelée (à pas de vis inox) porte-cartouche et brosse de nettoyage.

C cl	Code	Prix HT
50	**044176**	
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**	



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

CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Capsule N_2O, 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	
Boîte de 24 capsules	044184	
Boîte de 50 capsules	044186	

RETROUVEZ LES COUPES À GLACE DANS LE CATALOGUE





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

MADE IN FRANCE

TABLEAU DE COMMANDE À
TOUCHES TACTILES
PRÉCISION 0,5°C



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



CALORIBAC "C3"

APPAREIL POLYVALENT POUR LA FONTE ET LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DU CHOCOLAT, FONDANT, NAPPAGE, SAUCE, GELÉE...

Trempeuse d'appoint.
- Chaleur uniformément répartie.
- Tableau de commande tactile.
- Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5°C.
- Isolation performante : économie d'énergie.
- Utilisation possible de bassine ronde code 702624 comme bac mobile en mettant un peu d'eau entre les 2 cuves pour transmettre la chaleur.
- Contenance 3,5 litres.
- Livré avec couvercle transparent, en SAN.
- Dimensions : Ø 254 mm, H 188 mm. Poids 1,8 Kg.
- Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en PP antichoc.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
Caloribac	200	240	50	**260434**	
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, Ø 360 mm				**692036**	

MADE IN FRANCE



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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.
- Capacité13 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.

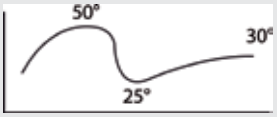
- Isolation performante garantissant une bonne régulation de température.
- Thermostat précis 20 à 60°C avec voyant.
- Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer.
- Bac GN 2/3 avec poignée et couvercle. Compatible avec 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg).
- Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) sur trempeuse et afficher la température du chocolat à la place de celle de consigne.
- Capacité 13 litres, 12kg de chocolat.
- Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,690 kg.
- Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable.

	W	V	Hz	Code	Prix HT
Trempeuse	300	230	50	**260510**	
Trempeuse	300	110	60	**260516**	

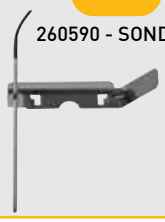




COURBE DE CRISTALLISATION DU CHOCOLAT



260590 - SONDE INOX



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

Accessoires pour trempeuses 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**	

Accessoires pour trempeuses 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 trempeuse à air R15. 6 bols amovibles Ø 100 mm, contenance 55 cl. Acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
370	335	**260415**	

MADE IN FRANCE



260405

Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.



Vendu sans ustensiles.



260401 + 260402, montés sur Choco 22 T.



Présenté sur trempeuse, vendu séparément.

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**	

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

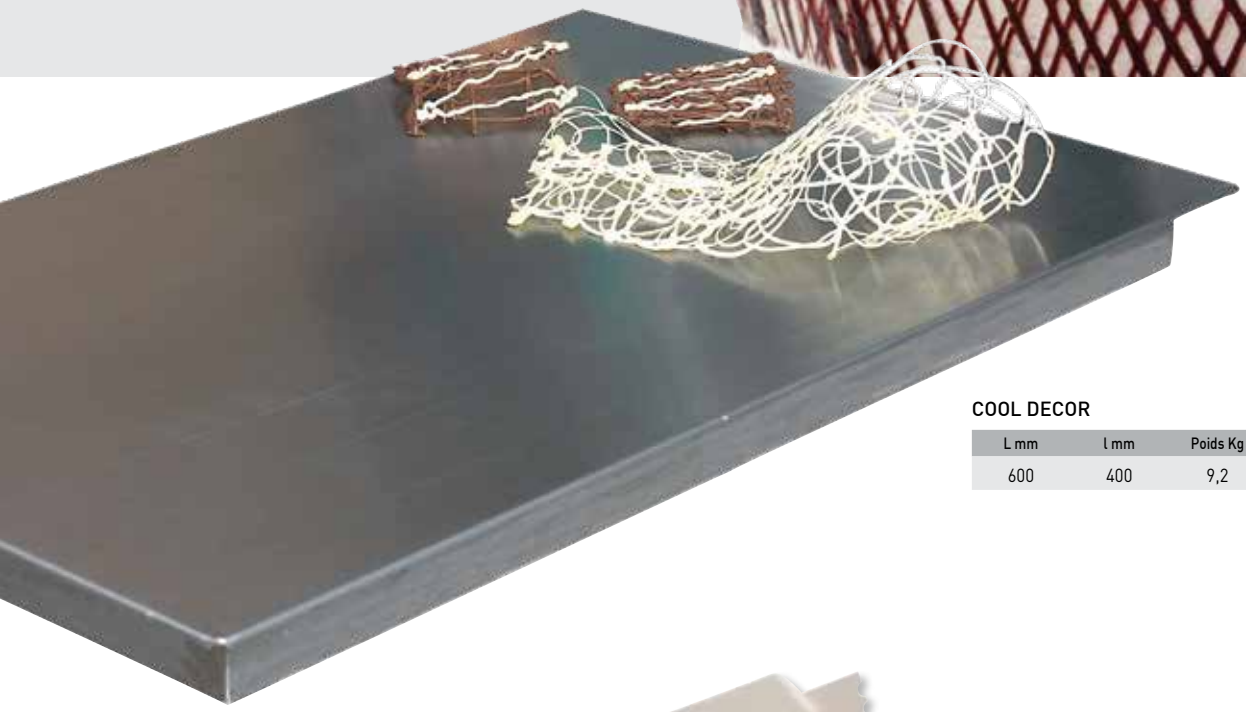


Principe : Congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 H.
Etaler le chocolat tempéré sur la plaque.
Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

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.



-20°C

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 régulée par thermostat de 30° à 80°C.
Capacité 7 à 8 kg de chocolat environ.
Cuve et éléments de la cascade démontables pour le nettoyage.

Ø mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
440	1000	17	450	230	50/60	**260441**	

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**	

MADE IN FRANCE



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.



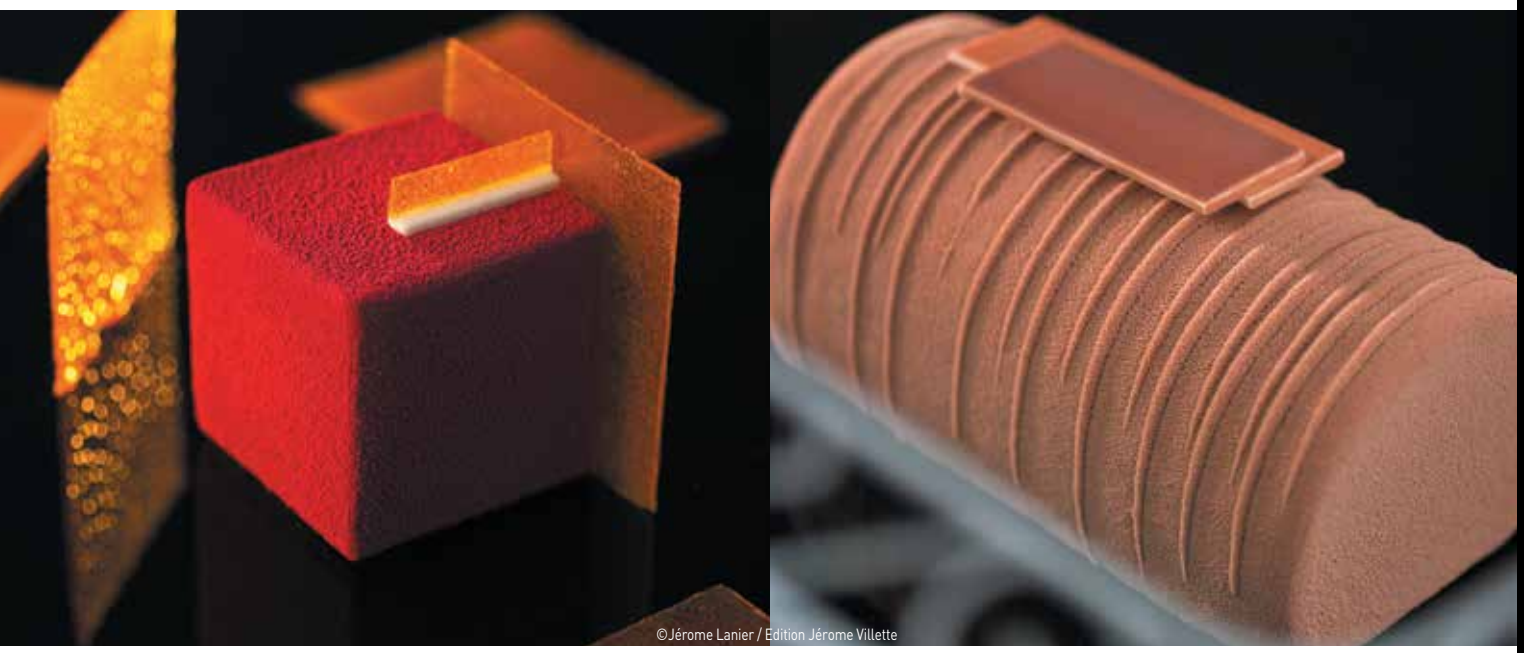


LE CONSEIL DU CHEF :
PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION
AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT
NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX



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**	



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	



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.

SANS HUILE, SILENCIEUX PORTABLE

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 connection 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 pâtissiers 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**	

LIVRÉ AVEC
CUVE INOX AMOVIBLE



BAIN-MARIE À POMPE

Pour distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées.
Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml.
Utilisation en chauffage à air sec ou à eau.
Régulation par thermostat de +35°C à +93°C.
Cuve amovible capacité 2,8L.
Hauteur disponible sous pompe : 291 mm.
Distance corps / bec de la pompe : 130 mm.
Puissance 500 watts. Monophasé 230 volts. 50-60Hz.
Bâti, cuve et pompe acier inoxydable.

	P mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Bain-marie à pompe	224	197	391	4	**468928**	
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.



2.

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	



TAMPON DE TRANSFERT SUR CHOCOLAT

Tampon inox avec poignée pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons de chocolat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	





© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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**	





RACLETTE À COPEAUX

Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
	421005	







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**	



NEW!

BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

Exoglass®. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures.

L mm	l mm	H mm	Ecartement peignes mm	Code	Prix HT
100	50	10	3, 5 et 10	**421708**	



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**	

-40/+260 °C



RACLOIR

Racloir silicone plein épais.
Usages :
Chocolaterie : Raclage des plaques chocolat en sortie d'enrobeuse.
Confiserie : Travail des nougatines, sucres cuits ou autres préparations.
Pâtisserie : Souple et robuste compatible toutes cuves. Lisse ou répartit les préparations sur plaques pâtissières.
Cuisine : Permet de racler des cuves de sauteuses ou cuiseurs professionnels.

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

GAIN DE TEMPS
COPEAUX HOMOGÈNES
FACILITÉ D'UTILISATION





CHOCORÂPE MANUELLE

Fabrication rapide de copeaux de chocolat légers, fins et réguliers sans gaspillage. Guides réglables pour maintien du bloc de chocolat (5 kg max). Facile à nettoyer. Couteau avec 4 côtés tranchants.

L mm	l mm	H mm		Code	Prix HT
350	340	350		**411002**	

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. Epaisseur 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 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	



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





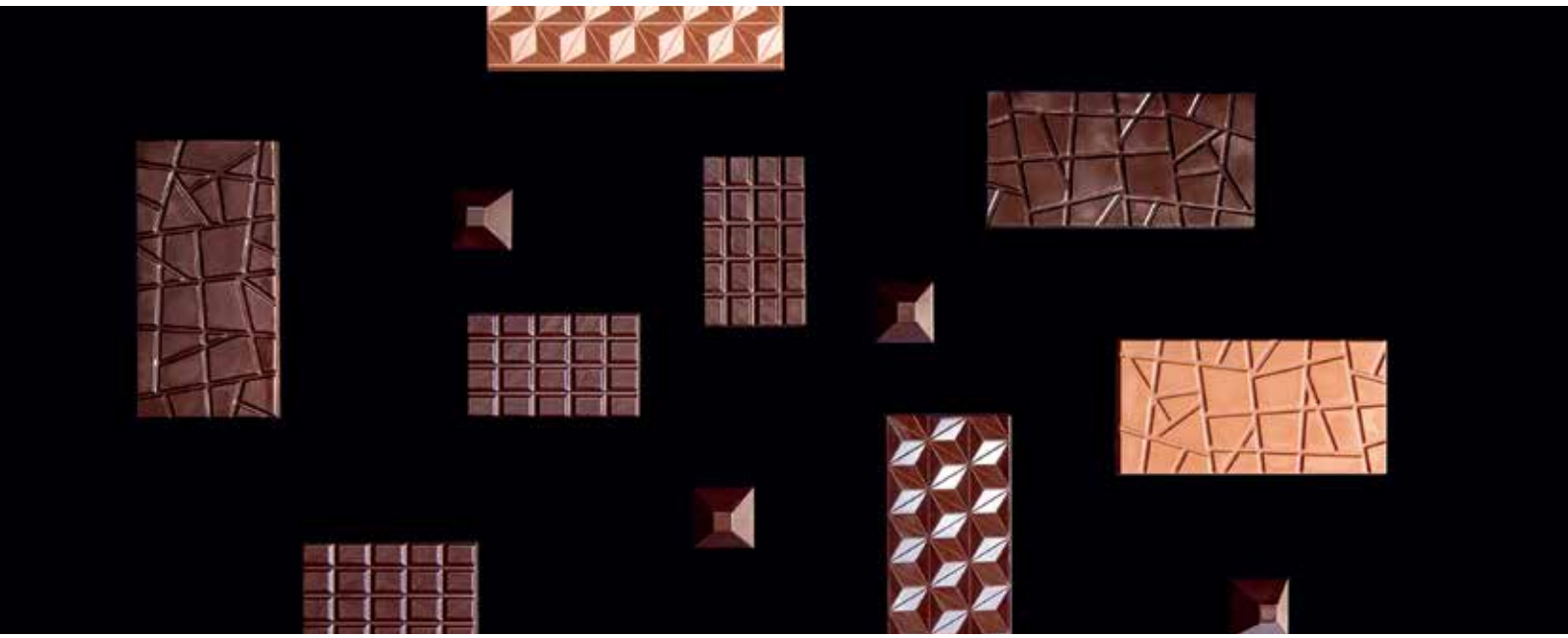
FEUILLES
Pour décorer les gâteaux. 21 empreintes. 5 g.

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

NEW!



BARRES FINGER
10 empreintes. 34 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
96	22	15	B	380010	



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	



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	



NEW!

MINI-TABLETTE
4 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
87	53	7	B	380276	



NEW!

TABLETTE GEOMETRIC
3 empreintes. 80 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	66	10	B	380277	



NEW!

TABLETTE CRAQUANTE
3 empreintes. 70 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	70	6	B	380279	



TABLETTE 200G
Plaque de 28 carrés (4x7).

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
207	88	10,4	B	380258	



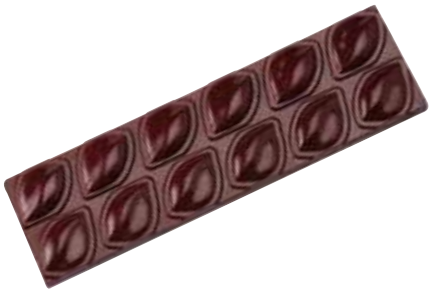
3 TABLETTES 100 G
3 x 6 carrés par tablette.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	70	11	B	380266	



MINI BARRES K. KUGEL
8 empreintes. 32g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	25	14	A	380134	



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	



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	



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	





POMPONETTES 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	



TRUFFES
24 empreintes. 9,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	22	A	380190	



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES
21 empreintes. 5,5 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	383600	



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	



HIRAI
14 empreintes 7 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	19	A	380712	



POMPONETTES DÉCALÉES
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383602	



POMPONETTES "JOIE"
24 empreintes. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383603	



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	



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	



VAGUES
21 empreintes. Poids 7,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	25	15	A	380188	



NEW!

PRALINE
16 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
61	24	15	B	380050	







PRALINES CARRÉES "CACAO"
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	14	A	383204	



BONBONS OVALES RAYÉS
28 empreintes. 16 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	19	17	B	380161	



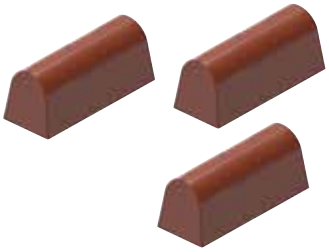
NAPOLITAIN CACAO
18 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	36	9	B	383209	



DÔMES CARRÉS
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	380187	



BONBON OBLONG
16 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	15	16	B	383004	



BONBONS CARRÉS
28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
20	20	20	B	380264	



CARRÉ
24 empreintes. 11 g.

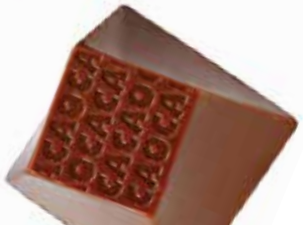
L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	24	A	380129	



CARRÉ BOIS
32 empreintes. 11,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	20	A	380122	







CACAO
35 empreintes. 12 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	25	B	383208	



CYLINDRES CONCAVES
32 empreintes. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	20	B	383301	



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	



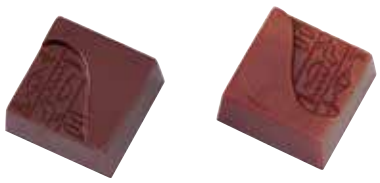
BONBONS BRACELET
24 empreintes. 9 g.

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	



BÛCHES
16 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383006	



ARABESQUES
24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	20	13	A	383007	



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	



BONBONS RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	20,5	14	A	383403	



BONBONS RECTANGLE
24 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	22	20	A	380111	



RECTANGLES TULIPE
36 empreintes. 8 g.

L mm	l mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
30	22	8	C	380107	



GIANDERJA
24 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	20	18	A	383406	



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	



ASSORTIMENTS
Rond, ovales, losanges. 36 empreintes.

Format	Code	Prix HT
B	380104	



PYRAMIDE
21 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	380123	



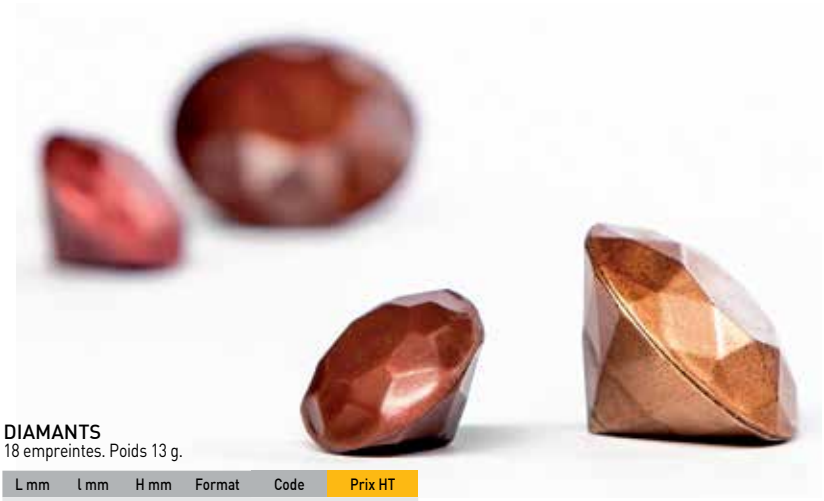
TRIANGLES RAYÉS
28 empreintes. 10 g.

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	



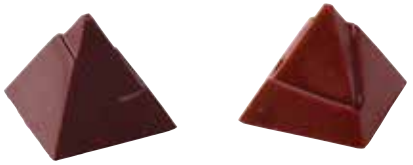
DIAMANTS
18 empreintes. Poids 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
52	19	14	A	383008	



PYRAMIDE TRIANGULAIRE
28 empreintes. 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	26	55	B	380005	



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE
21 empreintes. 7 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	13	A	383305	



PYRAMIDE
28 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	31	19	B	383300	



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	



COQUES CARRÉES
24 empreintes. Poids 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	383202	



COQUES RONDES
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	



CERISE
24 empreintes. 13 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	24	20	B	383105	



DEMI-NOIX
50 empreintes. 6 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	20	10	C	380110	



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	



FLEURS DE LYS
28 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
37	31	19	B	380210	



LÉGUMES
Plaque double. 6 empreintes.

	Format	Code	Prix HT
7légumes	B	380263	



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	



SPATULES
10 empreintes. 8,55 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	24	A	380146	



TOQUES
12 empreintes. 6g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	22	10	A	383402	



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	



DIAMANTS À FACETTES
40 empreintes. 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	18	A	380102	



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	





PONEY
2 empreintes pour 1 poney entier.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	18	110	B	382250	



POISSON EXOTIQUE
4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 g.

L x l mm	Format	Code	Prix HT
99x70, 92x78	B	380223	



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	



GRENOUILLE
2 empreintes pour une grenouille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	90	B	382044	



TORTUES
4 empreintes. pour 2 tortues.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
115	80	B	382043	



HOMARD
4 empreintes pour 2 homards.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
154	47	B	380225	



2 POISSONS
4 empreintes pour 2 poissons. Assortis.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
176	105	B	382008	



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	



POISSON
2 empreintes pour 1 poisson.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
240	75	40	B	382018	



ESQUIMAUX
2 x 6 empreintes 15 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	29	9	A	**381034**	

IGLOO
3 empreintes 128 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80	73	40	A	**381033**	

PINGOUINS
2 x 4 empreintes 35 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	41	12	A	**381035**	



1/2 COQUILLE SAINT-JACQUES
2 empreintes pour 1 coquille.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
125	145	B	**382009**	



ESCARGOTS
24 empreintes. Poids 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	25	18	A	**380130**	



PINGOUIN À BONNET
4 empreintes pour 2 pingouins.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	23	80	B	**383415**	



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**	



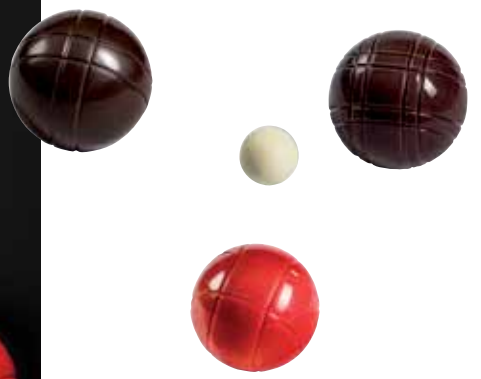
FRITURE CRUSTACÉS
4 x 6 modèles. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	30	7	B	**381203**	









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	



BALLE DE TENNIS
4 empreintes, 70 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	A	380180	



BALLONS DE RUGBY
Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
270	169	D	380236	



MINI RUGBY
45 empreintes. 10 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	23	30	B	380230	



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	



BALLON DE FOOT
Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
120	190 x 120	381028	



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.

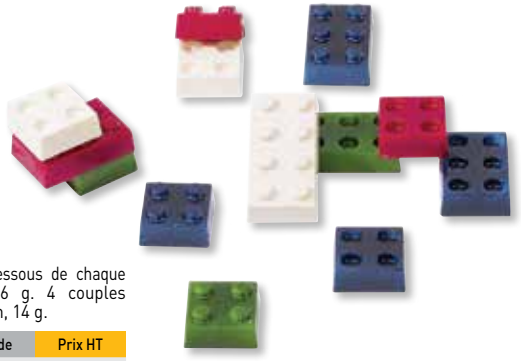
Ø mm	Format	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
40	A	18	20	380140	





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**	



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**	



DEMI-CRAYON
10 empreintes. 9,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
117	15	6	A	**383401**	



ALPHABET
26 empreintes. 5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	35	6	A	**380156**	



SPHÈRE SECTIONNABLE
5 parties pour former 1 sphère parfaite ou avec sections décalées. 682 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
100	C	**381036**	



GINGER MAN
10 empreintes 11 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	46	9	A	**381029**	



NEW!

CŒURS LISSES
15 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	9	40	B	383413	



NEW!

CŒURS GROOVE
15 empreintes. 9 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	9	40	B	383414	



NEW!

PALETS CŒURS
15 empreintes. 4,4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	4	33	A	383610	



DEMI-CŒUR
2 empreintes. Granité.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	100	20	A	382231	
140	120	25	A	382233	

NEW!



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	



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	





CŒURS DÉCORÉ FLEURS
4 empreintes.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
100	105	17	C	380226	



BOÎTE CŒUR
Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

L mm	l mm	P mm	Format	Code	Prix HT
110	95	35	B	380231	



CHOCOBAR SMART
14 empreintes. 30 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	25	20	B	380150	



LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
124	90	B	382012	



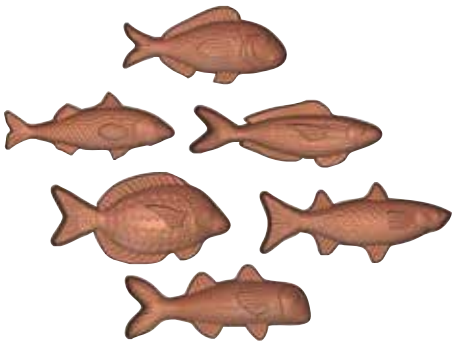
FRITURE LAPINS RIEURS
16 empreintes. 11 g.

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	



FRITURE POISSON
21 empreintes assorties. Poids 2 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
45	20	B	380203	



FRITURE POISSONS 30 EMPREINTES
4 g.

Format	Code	Prix HT
B	380202	



FRITURES PÂQUES
12 plaques souples en PVC. 42 empreintes.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
			Lot de 12 plaques	
40	20	260x200	384001	



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
16 empreintes pour 8 poules				
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	



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 COQUILLE
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**	



POULETTE
2 empreintes.

l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
98	110	B	382075	



LAPIN ASSIS
2 empreintes. 120 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
134	120	B	382017	



ŒUF COUPLE LAPIN/CANARD
Moule double avec points d'assemblage.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
228	110	B	382060	



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	



PETIT LAPIN
2 empreintes pour un moulage complet.

l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	75	A	382074	



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	



ŒUF LAPIN
6 empreintes. 133 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
72	56	-	A	382218	



NEW!

ŒUF PIOU PIOU
2 empreintes pour 1 oeuf complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
	100	150	B	382232	



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 un lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	



LAPIN CORBEILLE
2 empreintes pour 1 lapin.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
180	155	D	382015	



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	



LAPINS
Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
131	41	B	382064	



DEMI-ŒUF STRIÉ
45 empreintes. 7,8 g.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	382053	



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



1/2 ŒUF CRISTAL
24 empreintes. 5,5 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	10	A	380120	



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-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	



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-ŒUF CHESTERIELD
1 empreinte.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
112	55	175	215x152	382040	

RETROUVEZ LES FIBRES PAPIER DANS LE CATALOGUE



FLO



1. ŒUF DIAMANT
4 empreintes pour 2 oeufs complets.

l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
70	116	B	382080	

2. DEMI-ŒUF
2 empreintes pour un œuf complet.

Ø mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
103	100	150	B	382116	

NEW!



DEMI-ŒUF FABERGÉ
2 empreintes pour un œuf complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
105	50	150	B	382234	

NEW!



DEMI-ŒUF DRAPÉ
2 empreintes pour un œuf complet.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	50	150	B	382235	

NEW!



4 ŒUFS ASSORTIS
8 empreintes pour 4 œufs complets.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	25	65	B	382236	



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 oeuf = 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	



NEW!

MINI-SAPIN
12 empreintes. 4 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	7	50	A	380174	



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	



SAPIN
1 empreinte pour 1/2 sapin. 260 g.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
166	103	29	A	381013	



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	



PÈRE NOËL LUTIN
2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	l mm	Format	Code	Prix HT
120	78	B	381032	



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	



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	



OURSON

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	85	180	381027	



BONHOMME DE NEIGE
4 empreintes pour 2 formes completes (2 recto 2 Verso).

l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	85	B	381010	



PÈRE-NOËL DEBOUT
2 empreintes pour un Père-Noël.

H mm	Format		Code	Prix HT
140	B		381024	

NEW!



PÈRE NOËL BALUCHON
2 empreintes pour un Père-Noël.

l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80,5	100	A	381023	

NEW!



PÈRE NOËL À MOTO
2 empreintes pour un Père-Noël.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
118	40	120	B	381031	

NEW!



PETIT SAINT-NICOLAS
8 empreintes pour 4 Saint-Nicolas.

L mm	l mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	15	90	B	381021	



SAINT-NICOLAS

H mm	Format	Code	Prix HT
4 empreintes pour 2 personnages			
150	B	381020	
2 empreintes pour 1 personnage			
210	B	381019	



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



Blanc

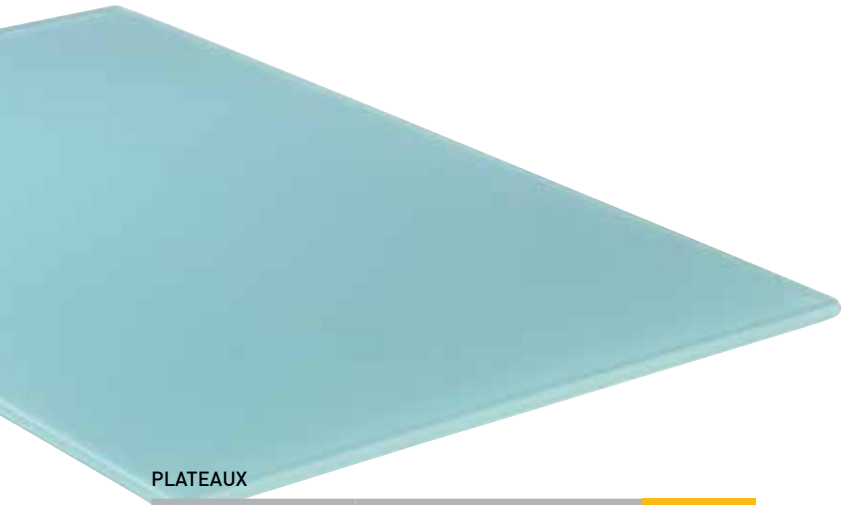
Anthracite

Framboise

Lagon

Autres couleurs disponibles sur demande

- En Nacryl monobloc.
- Résistance thermique (-100°C à + 80°C).
- Passe au lave-vaisselle.
- Résistant aux chocs.
- Ultra lisse, non poreux et hygiénique.
- Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement).



PLATEAUX

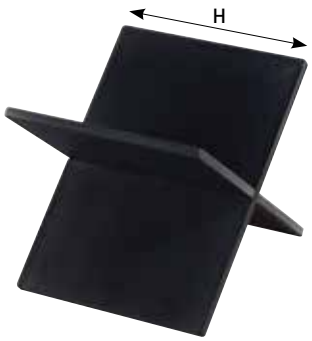
Couleurs	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Format pâtissier					
Blanc	300	195	10	**054301**	
Anthracite	300	195	10	**054302**	
Lagon	300	195	10	**054303**	
Blanc	395	300	10	**054311**	
Anthracite	395	300	10	**054312**	
Lagon	395	300	10	**054313**	
Blanc	600	395	10	**054321**	
Anthracite	600	395	10	**054322**	
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.

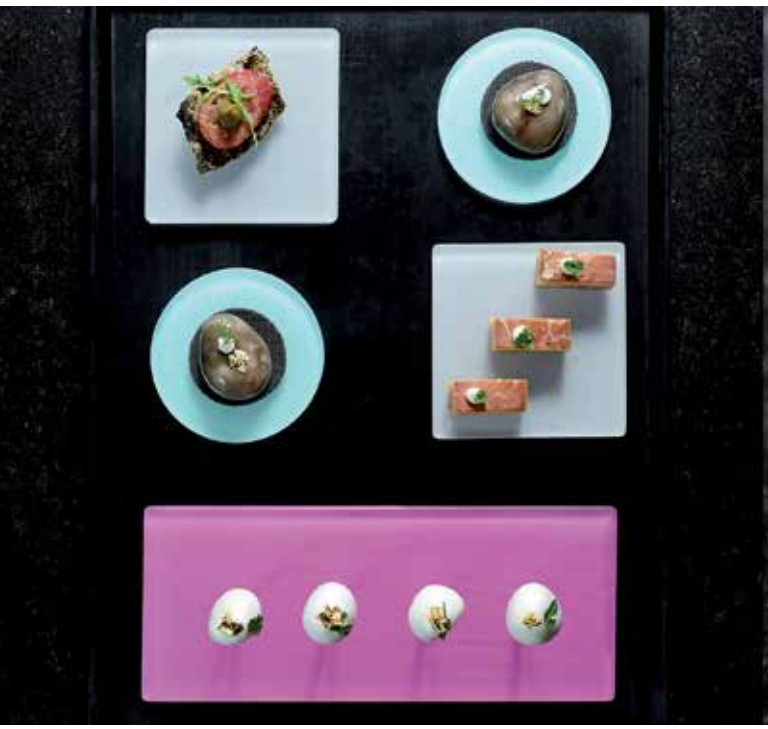
Couleurs	H mm	Code	Prix HT
Blanc	110	**054371**	
Anthracite	110	**054372**	
Blanc	210	**054381**	
Anthracite	210	**054382**	



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**	

MADE IN FRANCE





PLAT CRYSTAL

Désignation	L mm	l mm	Code	Prix HT
Avec bords	200	400	**610511**	
Avec bords	300	400	**610513**	
Avec bords	600	400	**610515**	



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**	

MADE IN FRANCE

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 pâtissières.
- 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	

MADE IN FRANCE



-30 +120 °C

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	



-15 +60 °C

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	



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	



-20 +80 °C

PLAT ASPECT FONTE NOIRE

En ABS, à bords hauts 20 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	610620	
400	300	20	610621	
580	195	20	610622	



DÉSTOCKAGE

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 MARBRÉ
Mélamine.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
325	14	610619	



PLAT ORME
Mélamine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	14	610604	
600	400	14	610605	

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

IN SITU



RETROUVEZ LES BARQUETTES DANS LE CATALOGUE

FLO



PRÉSENTOIR À GÂTEAUX



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 GATEAUX DANS LE CATALOGUE

IN SITU





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**	



PRÉSENTOIRS



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 À MACARONS



PRÉSENTOIR 9 MACARONS
Support transparent, élégant et moderne présentant votre gamme de macarons.
Présentoir en PMMA pour 9 macarons Ø 45 mm maxi.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
55	350	600	**610562**	



PRÉSENTOIR À MACARONS
Support transparent pour vitrine, boutique, buffet... sur réglettes mobiles, facilitant le réassortiment.
Existe en version 5 et 7 rangs de macarons.
Lavage à la main, lave-vaisselle déconseillé. PMMA.

Nbre rangs	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Modèle plat					
5	325	315	65	**610561**	
Modèle incliné					
7	460	330	145	**610560**	



PELLE À TARTE
Bords biseautés, aspect satiné. Lavable au lave-vaisselle.
Allie robustesse et esthétisme.

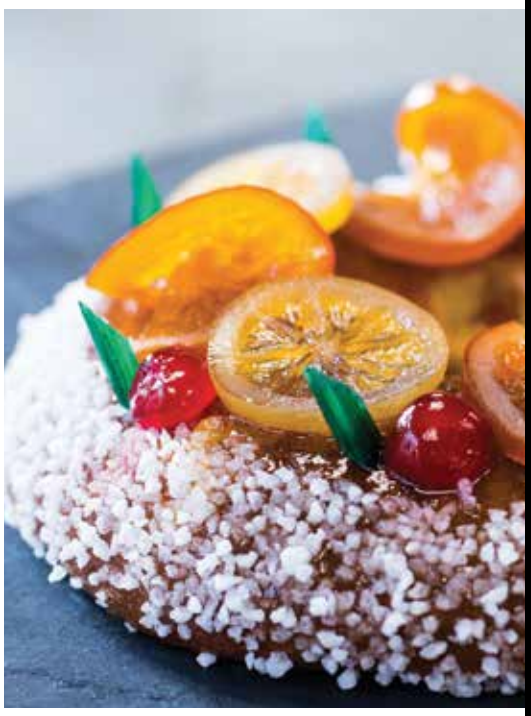
L mm		Coloris	Code	Prix HT
285	PA	Noir	650184	
285	CPET	Transparent	650183	

N'ABÎME PAS L'INTÉRIEUR
DES MOULES À GÂTEAUX



COUTEAU PELLE EXOGLASS®
Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace.
3 outils en 1. Utilisable pour découpe des produits chauds (+200°C).

L mm	Coloris	Code	Prix HT
290	Noir	650174	





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 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 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 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
				Set de 3
190	130	145	**670910**	







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

FLO





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	



CUILLERE CERAMIQUE A FLUIDE DEGIVRANT

- 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.

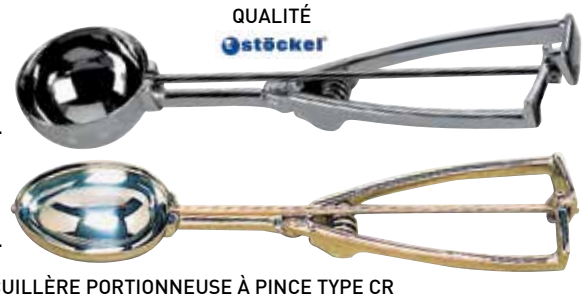
Portions / L	Ø mm	Couleurs	Code	Prix HT
1/4	95	Terracotta	**187699**	
1/5	85	Vert	**187700**	
1/6	77	Blanc	**187701**	
1/8	71	Gris	**187702**	
1/10	68	Ivoire	**187703**	
1/12	64	Vert	**187704**	
1/16	57	Bleu	**187705**	
1/20	55	Jaune	**187706**	
1/24	52	Rouge	**187707**	
1/30	46	Noir	**187708**	
1/36	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**	

QUALITÉ



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**	



NEW!

PANNEAU AFFICHAGE RUSTIK
Panneau PS imitation ardoise vieillie et cadre bois.
Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	300	1	691583	
600	400	1	691597	



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**	

NEW!



ETIQUETTES RUSTIK

PVC.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
80	60	10	**690800**	

NEW!



CHEVALET D'AFFICHAGE RUSTIK

Chevalets PS avec cadre imitation bois.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
230	140	3	**691133**	





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 PVC

l mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
60	80	30	**691132**	



CHEVALET ALLERGÈNES

PVC.

L mm	P mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	30	50	10	**691131**	



ÉTIQUETTES À PIQUE NEUTRE

Pique plastinox. P.V.C..

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	50	10	**690751**	



CHEVALETS ÉPIDOR

En PVC. Le modèle chevalet est décoré sur les 2 faces.

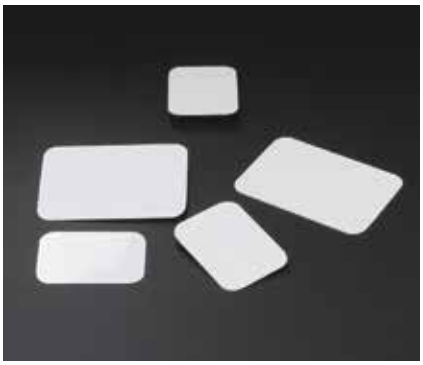
L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	45	40	10	**691537**	



CHEVALETS OVALES DENTELLE

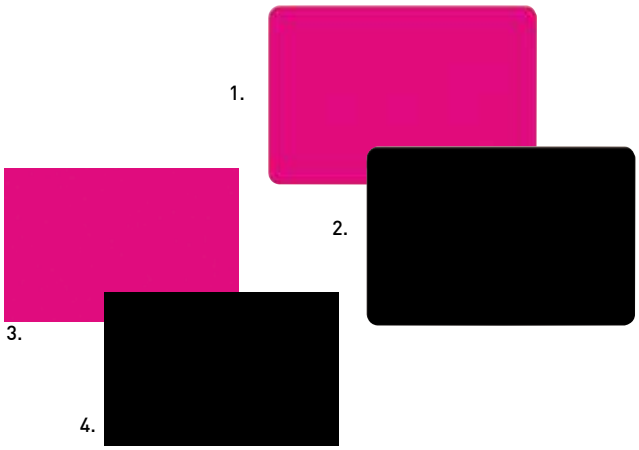
Format ovale, avec socle, monobloc. En P.V.C.
Dimensions : lg 68 x H 70 mm.

Support / Dentelle	U.V.	Code	Prix HT
Blanc / Or	10	**691116**	
Blanc / Bordeaux	10	**691117**	
Noir / Or	10	**691118**	



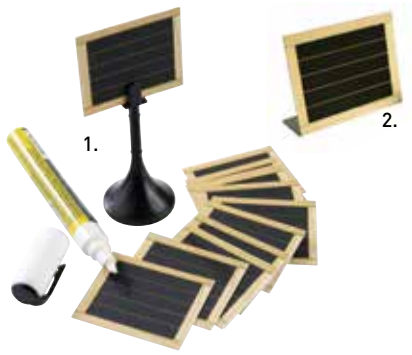
ÉTIQUETTES RECTANGULAIRES
Blanches. Lavables. P.V.C.

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	UV	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 interchangeables (L 75 et 38 mm).

H mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
115	35	10	**690525**	



MARQUEURS



RETROUVEZ LA GAMME COMPLÉMENTAIRE DANS LE CATALOGUE

IN SITU







MARQUEUR BLANC
Utilisable sur **plastique et verre**. Opaque, résistant à la lumière, inodore. Pointe rectangulaire. Remplace avantageusement le blanc d'Espagne. Utilisation simple, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Couleurs	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
Blanc	2	1	**012000**	
Blanc	6	4	**012015**	
Blanc	15	1	**012010**	

MARQUEUR DE COULEUR
Utilisation simple sur vitre, 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**	



MARQUEUR NOIR
Utilisation simple sur vitre, ardoise noire, plastique de couleur ou transparent, métal, papier-carton. Effaçable à l'eau.

Couleurs	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
Noir	2	1	**691411**	



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.



NEW!

AFFICHE "LAVAGE DES MAINS"
Affiche PS sur pourquoi et comment se laver les mains.
Fixation par 2 bandes adhésives.

l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	300	1	257011	



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	

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.



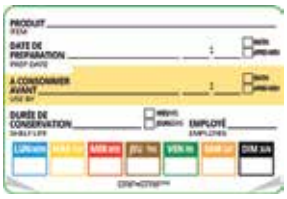
Couleur	Ø mm	Code	Prix HT
Rouge	80	257010	





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	



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	

ÉTIQUETEUSES ET TITREUSES







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	

1.



2.



4.



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

Blanches, adhésif permanent. Utilisables de -40° à +70°C. Paquet (lg 20 x H 16 mm) de 8 rouleaux de 1750 étiquettes.

Désignation	Code	Prix HT
1-Étiquettes neutres 2 lignes	468957	
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	

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 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**	

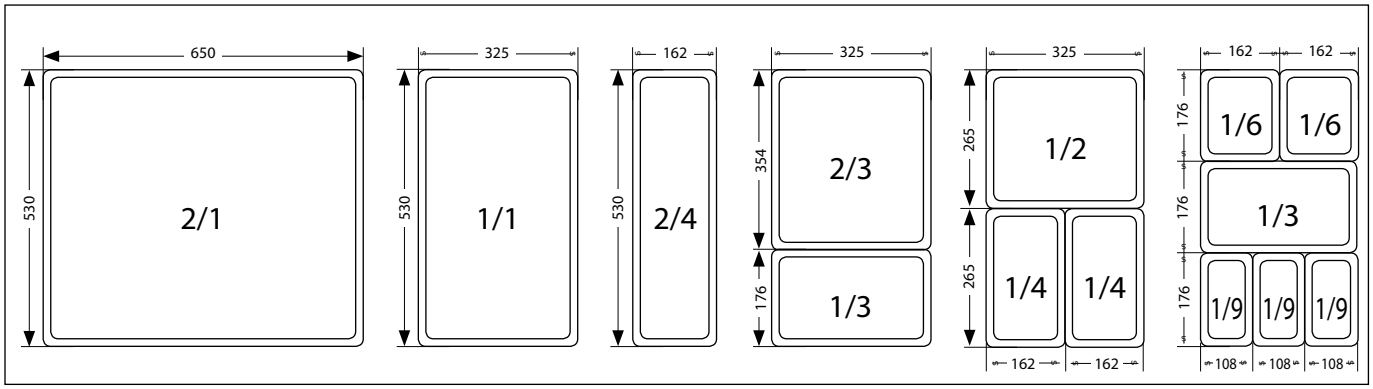
Mettre 2 égouttoirs par bac



BAC GN 1/3

GN 1/3

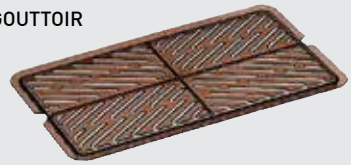
C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	325	176	65	**764106**	
3,1	325	176	100	**764110**	
4,7	325	176	150	**764115**	
6	325	176	200	**764120**	
Couvercle				**768113**	
Égouttoir				**769113**	



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.
- Couvercle en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.
- Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
- Conforme à la norme EN 631-1.

* NF sauf couvercle avec encoche /



GN 1/4

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**	



GN 1/6

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**	



GN 1/9

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 dûs aux angles arrondis des bacs.

	L mm	Code	Prix HT
GM	530	**768701**	
PM	325	**768712**	



BAC GASTRONORME

CRISTAL +

-40+90 °C

MADE IN FRANCE

NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- 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

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

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

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

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

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

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

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 Cristal+ associée au bac gastronorme correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Cristal+ associée au bac gastronorme correspondant.

BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvercle 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**	

TOTALEMENT HERMÉTIQUE





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.
- Couvercle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.



BOÎTES MODULUS INDIVIDUELLES



BAC GN 1/1

GN 1/1

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
7	530	325	65	**256070**	
12	530	325	100	**256013**	
17	530	325	150	**256018**	
Couvercle				**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**	
Couvercle				**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**	
Couvercle				**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**	
Couvercle				**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**	
Couvercle				**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**	
Couvercle				**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**	
Couvercle				**256519**	



COUVERCLE

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Modulus associée au bac gastronorme correspondant.



ÉGOUTTOIR

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Modulus associée au bac gastronorme correspondant.

BOITES GASTRONORME

Gamme modulus pratique et plus ...

-20/+100 °C

MADE IN FRANCE

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

Couvercle vendu séparement.

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					Lot de 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**	



255310

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**	

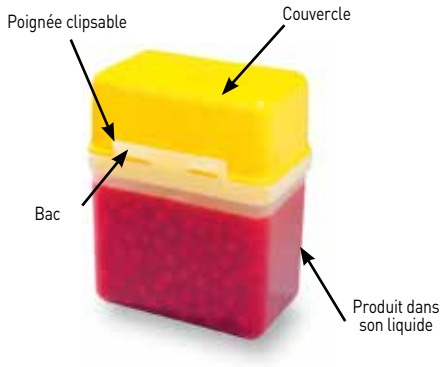


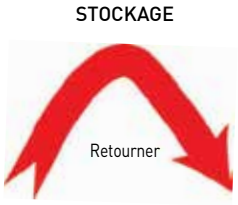
255205

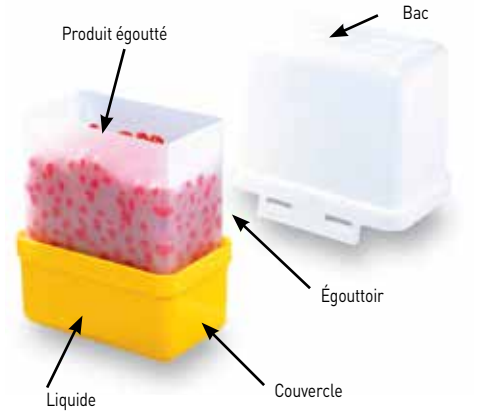
BOITES DE STOCKAGE

DUOBOX

Réponse adéquate pour la mise en place de l'HACCP et du guide des bonnes pratiques d'hygiène.
Particulièrement adaptée pour la conservation :
- des herbes fraîches (plus d'une semaine).
- des produits livrés en boîtes métalliques (fruits au sirop, légumes, condiments...).







LES AVANTAGES PRODUIT

Ergonomie
- Le Duobox, conçu pour recevoir le contenu d'une boîte format professionnel (5/1), est composé : d'une cuve, d'un égouttoir, d'un couvercle / cuve à liquide.
- Permet par simple retournement de passer de la position stockage à la position égouttage et vice-versa sans aucune salissure ni perte de produit.

Le **Duobox** améliore également la conservation des herbes fraîches : laver et essorer les herbes, les mettre à la verticale, queue en bas dans l'égouttoir, fermer le **Duobox** sans enclencher le couvercle. Les herbes se conserveront ainsi plus d'une semaine.

Hygiène
- Conception arrondie, sans angles vifs, facilitant le nettoyage.
- Polypropylène résistant aux chocs et utilisable de -20°C à +95°C.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
238	154	295	6	**511530**	



CONSERVATION DES HERBES FRAÎCHES JUSQU'À 10 JOURS

PLATS TÉMOINS

STOCKAGE ET IDENTIFICATION DES PLATS TÉMOINS*

Durée minimum de stockage : 5 jours.

Répond aux exigence 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	



NEW!

LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS

Lot de 7 bacs pour plats témoins de couleurs en PEHD + 7 couvercles blancs en PP.
Destinés à la conservation des échantillons de plats témoins dans le cadre de la démarche HACCP. Etiquette intégrée aux bacs. Lavable en machine sans altération du marquage. Dim. intérieures 280 x 165 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
350	235	70	3	140399	

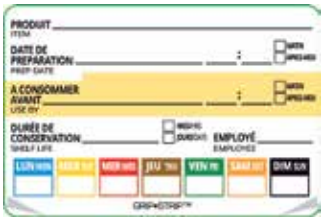
ÉTIQUETTES



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	



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	

ETIQUETTE 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 ET BACS PLATS

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**	



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 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**	



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



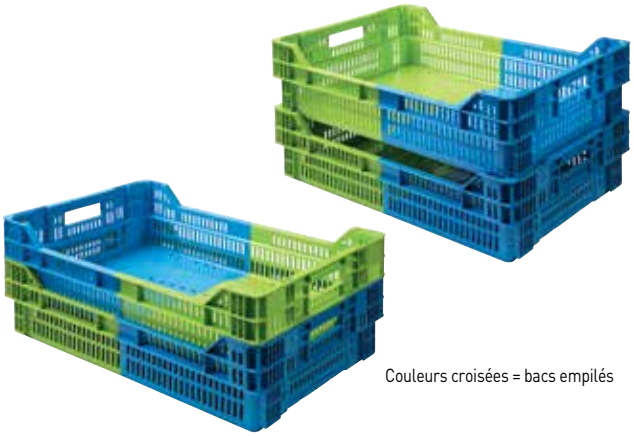
BAC PLEIN GRIS 400X300 MM
Polypropylène. Gerbable. Ø maxi des assiettes : 250 mm.

	L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
Bac	400	300	320	30	**140587**	
Couvercle	400	300			**140589**	



LES BACS GERBABLES / EMBOITABLES 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.

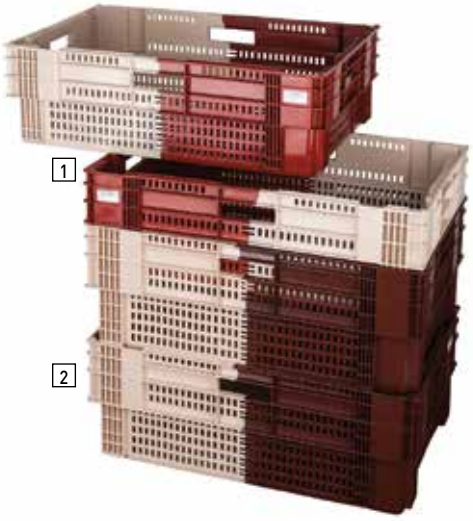
L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	153	27	140507	
600	400	244	45	140508	



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOITABLE 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 EMBOITABLE 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 EMBOITABLE 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 EMBOÎTABLE

En polyéthylène. Fond et paroi ajourés. Spécial viennoiseries.
Gerbable. Emboîtable à vide jusqu'à 75%. Dimensions intérieures 516 x 370 x 103 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	120	20	**511005**	



BAC PLIABLE

PP. Openwork base and sides Brown. Stackable and foldable

L mm	l mm	Ouvert H mm	Plié H mm	Code	Prix HT
600	400	154	60	**511111**	



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 EMBOÎTABLE 70L

Manne pour pains courts, pains spéciaux, bâtards.Fond et parois ajourés. Dim. : 600 x 400 mm.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
600	400	400	70	**511020**	



BAC PORTE-GRILLE

Gerbable emboitable "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.

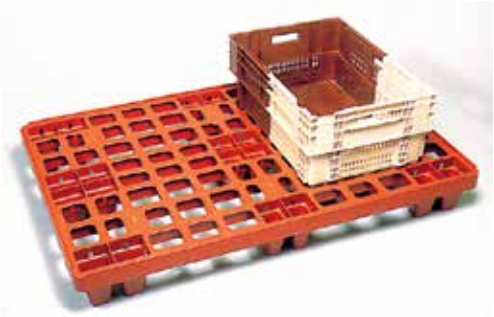
L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
670	451	123	1,805	**510950**	



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**	



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**	



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**	



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Couleur brique.

L mm	l mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
500	300	265	30	**149102**	



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**	



BAC À COUVERCLE

Manutention et stockage des assiettes de traiteurs. Capacité : 40 assiettes Ø 265 mm max. S'empilement pour gagner de la place à vide et plein grâce au couvercle. Couvercle avec clip de sécurité. Dim intérieures : 425 x 280 x 280 mm. Bac et couvercle en polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
500	310	285	2	**140531**	



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**	



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	



CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène. Avec poignée. Fond plein.

L mm	l mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
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 INGREDIENTS

Chariot très robuste.
Couvercle en PET transparent pour la visibilité du contenu.
Surfaces lisses, coins arrondis faciles à nettoyer.
Roues larges (Ø 75 mm) et pivotantes pour déplacements aisés. Se glisse sous les plans de travail.
Capacité : 89 L. Polyéthylène épais. Poids : 12.5kg.

L mm	P mm	H mm	C.L.	Code	Prix HT
610	470	672	89	510512	

RETROUVEZ LES PELLES À INGRÉDIENTS
DANS LE CHAPITRE
DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE



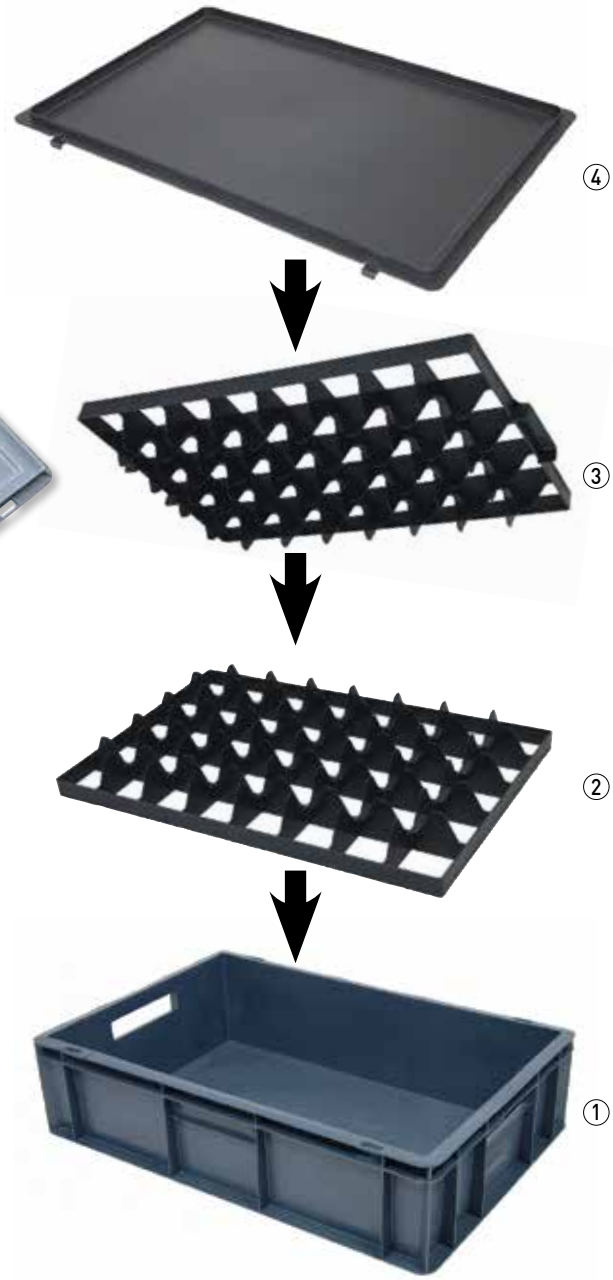
BACS À VERRES



Polypropylène gris.
Bacs à poignées ouvertes avec couvercles et séparateurs modulables.

Stockage et transport des verres à l'abri des salissures et des chocs.
Bacs, séparateurs et couvercles facilement nettoyables.





Principe :

1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.

2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).

3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.

BACS À VERRES



BAC À VERRES 27 L

L ext. mm	l ext. mm	H ext. mm	H int. mm	Code	Prix HT
600	400	150	145	**140702**	



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 clipsent 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**	

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.

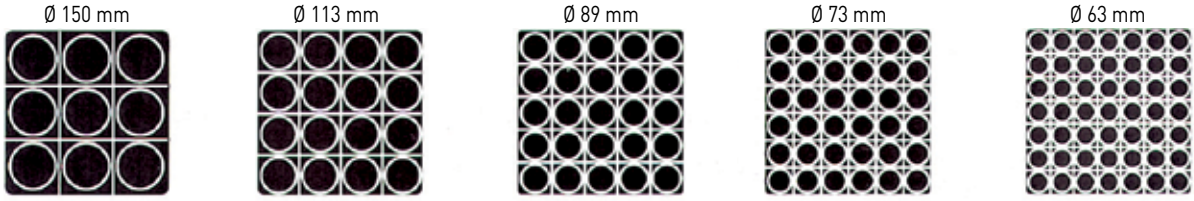
Modèle	Dim. ext. mm	Dim. int. mm	Code	Prix HT
Bac	400x300x270	355x255x260	**140586**	
Couvercle	400x300x19	-	**140588**	

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.

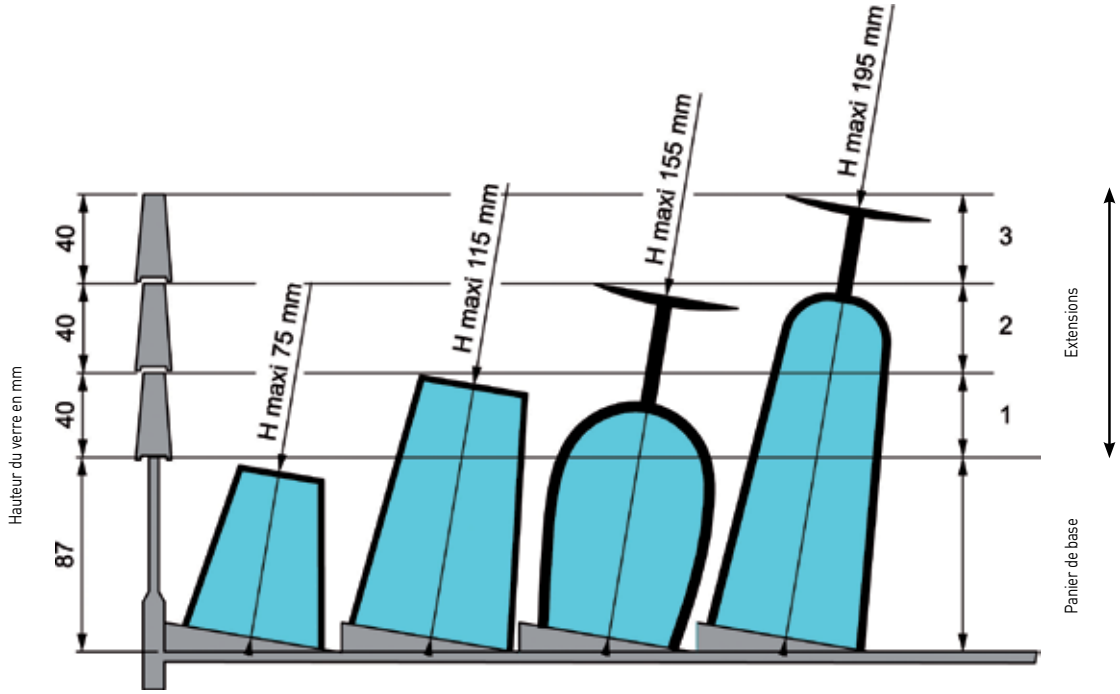
- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des réhausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 80 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

1 MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



9 compartiments | 16 compartiments | 25 compartiments | 36 compartiments | 49 compartiments

2 MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DETERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NECESSAIRES A 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**	

CASIERS DE LAVAGE





CASIER 9 COMPARTIMENTS

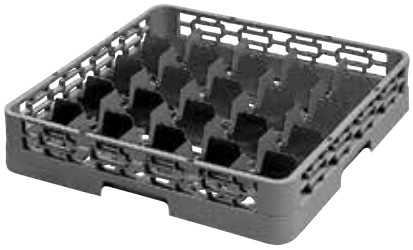
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	100	**140862**	





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**	

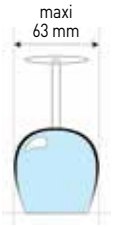




CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS
Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

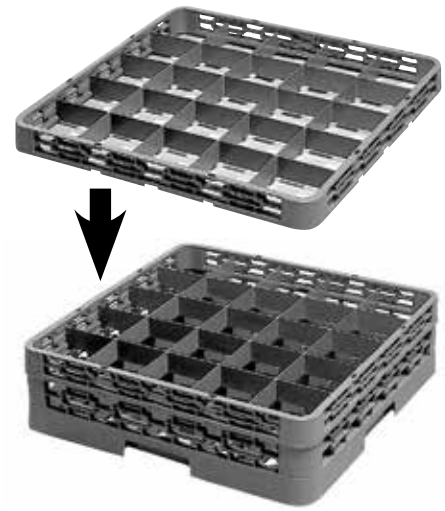
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
75	75	100	**815036**	





CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	65	100	**815049**	



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**	





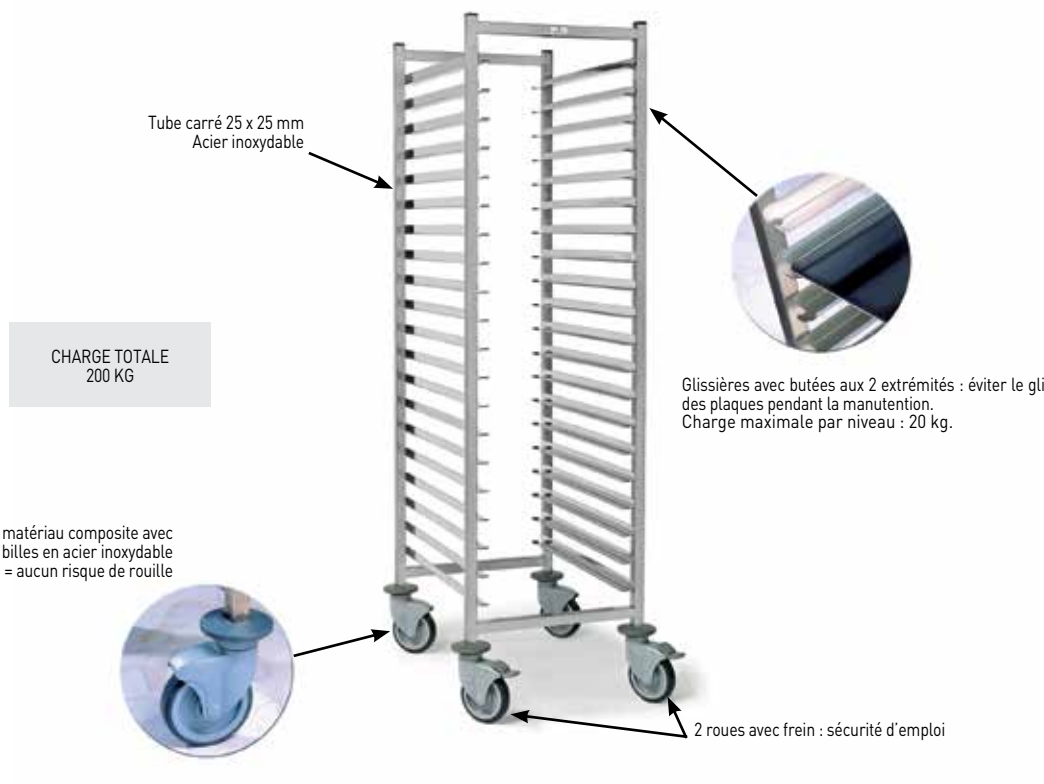
CLIPS DE COULEUR
A clipper sur un ou plusieurs côtés des bacs à verre pour identification rapide du modèle de verre stocké.

Coloris	L mm	l mm	Hmm	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.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Chariot seul	540	540	110	**140761**	
Chariot + poignée en acier inoxydable	540	540	760	**140762**	



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 GLISSIERES EMBOÎTABLE 600 X 400 MM

Emboîtable à vide à 80%.
Espace entre niveaux : 75 mm.

H mm	l mm	Code	Prix HT
700	530	**777320**	



CHARIOT GASTRONORME OPTIMO

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	l mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1							
15	325	89	460	630	1650	**775415**	
20	325	75	460	630	1790	**775520**	
GN 2/1							
15	530	89	660	750	1650	**774415**	
20	530	75	660	750	1790	**774520**	

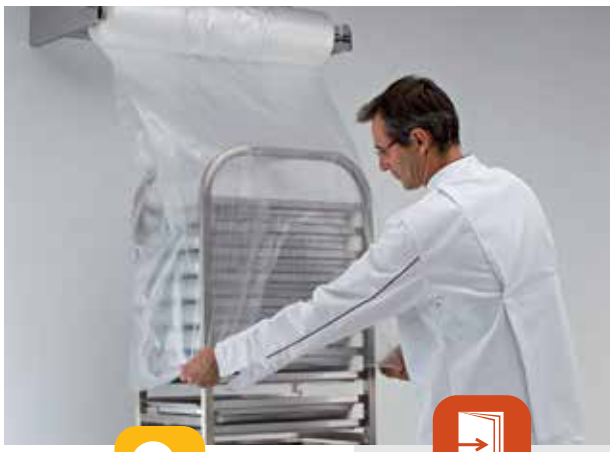

771506


770508

CHARIOT BAS

Dessus insonorisé pouvant servir de plan de travail mobile ou de support pour machine. Glissières avec butées pour plaques et grilles. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Acier inoxydable.

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	l mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
400 x 600 mm							
8	400	72	530	700	900	**770508**	
GN 1/1							
7	325	89	460	630	900	**771506**	



FACILITE LA POSE DES HOUSSES



RETROUVEZ LES HOUSSES DE PROTECTION DANS LE CATALOGUE

FLO

DÉVIDOIR DE HOUSSES

Dévidoir mural pour housses en rouleau. Très pratique, facilite la mise en place des housses sur les chariots et fait gagner du temps. Convient à tous types de rouleaux jusqu'à 800 mm de largeur. Bâti et mandrin en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
425	870	300	**716700**	

CHARIOTS RENFORCÉS POUR CHARGES LOURDES


775720 774720

CHARIOTS GASTRONORME EXCEPTIO

A arceaux cintrés avec renfort central. Butoirs maintenant les grilles, plaques et bacs.
Charge maxi par glissière : 20 kg.
Charge maxi par chariot : 250 kg.
Tubes carrés 25 x 25 mm.
4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite dont 2 avec freins.
Acier inoxydable.

Modèle	Nbre Niv.	L mm	l mm	H mm	Espace entre niv.	Code	Prix HT
GN 1/1	20	630	460	1700	67	**775720**	
GN 2/1	20	750	660	1700	67	**774720**	
GN 2/1	15	750	660	1700	89	**774715**	

MADE IN FRANCE





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 Gaufer 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**	





770808

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**	

MADE IN FRANCE





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**	

- 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**	

ECHELLES À POSER







PLIABLE
GAIN DE PLACE



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**	

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**	

MADE IN FRANCE



BOURGEAT



NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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 MBDR.



CHARIOT UTILITAIRE "X-TRA"

En polypropylène.
Esthétique, idéal en salle. Poignées ergonomiques.
Surface résiste aux chocs et égratignures.
Angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
Plateaux larges, permettant de recevoir, des bacs GN 2/1.
Charge maximale : 136 kg.
Charge par niveau : 45 kg.
Muni de 4 roues plastique silencieuses.
Livré démonté. Montage aisé.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1030	510	960	**140521**	





RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS DANS LE CATALOGUE

MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS



CHARIOT À POIGNÉE

4 roulettes à bandage caoutchouc noir, 2 fixes / 2 pivotantes, Ø 100 mm, moyeu lisse.
Plateau en acier embouti renforcé.
Dosseret rabattable.
Tapis anti-dérapant et pare-choc de sécurité.
Dimensions utiles : 615 x 470 mm.

L mm	l mm	Charge max. Kg	H mm	Code	Prix HT
740	480	150	810	**149086**	



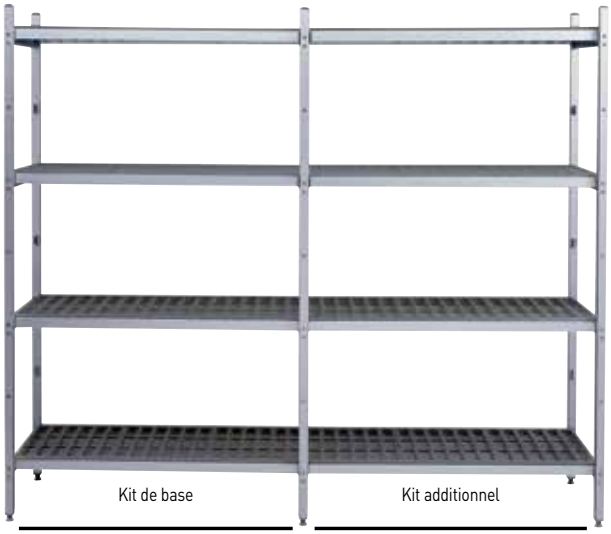
CHARIOT À POIGNÉE

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

MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS



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

sherpa

MADE IN FRANCE

NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE



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	



- 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 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	



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	

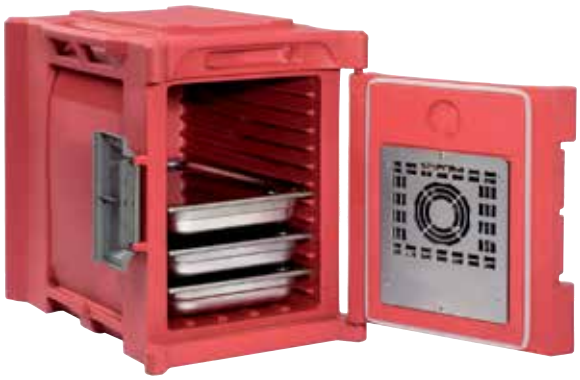
CONTENEURS ISOTHERMES CHAUFFANTS OUVERTURE FRONTALE GN 1/1

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

MADE IN FRANCE



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	

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



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	822850	
E8	822851	



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	

RETROUVEZ LES CONTENEURS ISOTHERMES PORTE-REPAS INDIVIDUELS DANS LE CATALOGUE

MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS



CONTENEURS ISOTHERMES POUR LIQUIDES CHAUDS OU FROIDS

sherpa

Pour tous les besoins de services de boissons chaudes ou froides, avec ou sans robinet.



CUVE INOX (AMOVIBLE) QUI ÉVITE LE TRANSFERT DES GOÛTS, DES ODEURS ET LES DÉFORMATIONS DUES À LA CHALEUR.

MADE IN FRANCE

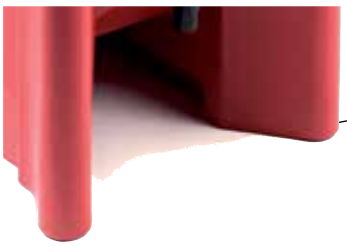


Fermeture rapide et sûre
Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.





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).

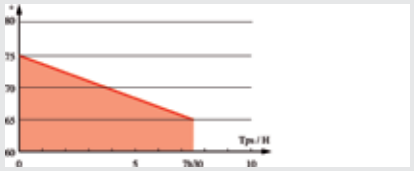
MADE IN FRANCE



823108



Température °C - Liaison froide



Température °C - Liaison chaude



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

MADE IN FRANCE



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**	

MADE IN FRANCE

- 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



ESSUIE-VERRES ANTI-PELUCHE
100% coton blanchi. 180g/m². Spécial verrerie fine.
Coloris bleu.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
720	520	18	**130299**	



TORCHON ESSUIE-VERRE
100% coton, 180g/m².

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
770	500	12	**130290**	



TORCHON 100% COTON
220g/m². Lavable à 90°C.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
800	600	12	**130300**	

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**	





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
		Le paquet de 5	
180	180	**150182**	



L mm	l mm	Coloris	Code	Prix HT
			Le paquet de 25	
500	350	Bleu	**150213**	
500	350	Jaune	**150251**	
500	350	Rose	**150252**	
500	350	Vert	**150253**	
500	350	Blanc	**150254**	

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/m
- Longue durée de vie, très résistante et grande souplesse d'utilisation.
- Efficacité supérieure de dépoussièrage.
- Respect des surfaces délicates.
- Nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Coloris	Dimensions mm	U.V.	Code	Prix HT
Vert	345 x 345	5	**710331**	

Spontex PROFESSIONNEL



ÉPONGE À RÉCURER

Spécial collectivités. Une face verte récurage normal, une face éponge végétale.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
130	90	28	10	**710348**	



TAMPONS À RÉCURER

Gamme spéciale collectivités. Récurage normal.

Coloris	L mm	l mm	Ep mm	U.V.	Code	Prix HT
Vert	150	230	9	10	**710342**	



SPIRALE INOX

Pour les récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc...

Poids g	U.V.	Code	Prix HT
60	10	**710328**	



ÉPONGE VÉGÉTALE

Bordée, blonde. Résistance accrue à l'eau de javel.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
144	95	27	10	**150196**	



ROULEAU À RÉCURER

Fibre verte. **Récurage normal.**

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
3000	150	1	**710336**	

BROSSES



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 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	



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 laitonné.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
210	5	100132	



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitonné.

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 téléscopique 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**	



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, agréé contact alimentaire, L= 15 mètres.
1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4)–L = 1,5 mètre.
1 support pour bidon de 5 L .
1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à11%).
1 kit d'installation.

OPTION : MITIGEUR EC/EF

Entrée M 1/2 – sortie M ¾ avec adaptateur FT ¾.
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**	
½ 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		
1 200	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.

Support à frange L mm	H mm	l mm	C.L.	Code	Prix HT
400	1480	107	0,6	**150600**	

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.

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. DouilleØ 25 mm. Manche correspondant Réf. 150560.

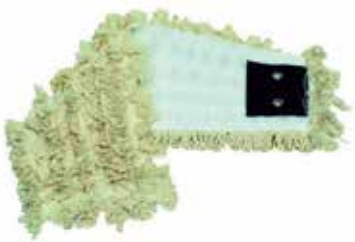
L mm	l mm	Code	Prix HT
490	180	**150561**	



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. Oeillets 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 et frange à plat 150532 et 150562. Roues directionnelles. Poignées réversibles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
645	430	505	**150566**	
Presse de rechange			**150565**	



SEAU 14 L AVEC ESSOREUR
En polypropylène copolymère. Avec anses et essoreur pour Mop coton.

H mm	Code	Prix HT
240	**150527**	



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**	



CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE 20L
Mini chariot compact, cuve 20 litres avec **séparateur eau propre/eau sale.** Presse à plat amovible avec poignée démontable. 4 roulettes pivotantes.
Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	220	470	**150555**	



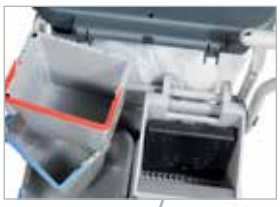
SEAU ROND 10 L
En polyéthylène bleu. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	205	**150578**	



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 sceaux 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**	

Nettoyants de surface susceptible d'entrer au contact d'aliments. Rincer obligatoirement à l'eau potable.



DÉCAPANT FOUR

Pour le nettoyage des fours, grills, rôtissoires,... Dissout et élimine tous résidus (même carbonisés). Usage professionnel.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres	720225	



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	



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	



FLASH NET DÉGRAISSANT

Dégraissant surpuissant toutes surfaces. Elimine sans effort tous types de tâches.

	Code	Prix HT
Le flacon de 750 ml avec pulvérisateur	720004	



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	



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 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	

NETTOYANTS SPÉCIAUX



NETTOYANT DÉSINFECTANT

Conforme aux normes de désinfection. Biocide de TP2.
3 fonctions en une seule application : nettoyant, dégraissant, désinfectant. Conforme aux tests de normes :
EN 1040 Bactéricide (en 5 min à 20°C) EN 1276 Bactéricide (en 5 min à 20°C) NF T72-300 Bactéricide (5 min à 20°C) EN 13623 Bactéricide (en 60 min à 30°C) EN 1275 Fongicide (en 15 min à 20°C). Sans rinçage sauf pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire. Dans ce cas, rincer à l'eau potable.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	720200	
Le bidon de 5 litres	720205	



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	



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	



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 prélaver. 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	



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	



NETTOYANT VITRE

Nettoie et fait briller les vitres et surfaces vitrées sans laisser de traces.

	Code	Prix HT
Flacon 750 ml avec pulvérisateur	720039	



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	



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]



IPX1 Protection

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	



SÈCHE-MAINS MURAL "TURBO" INOX
Moteur monobloc à balais.
Consommation éléctrique 500 à 1150W.
Protection électrique IPX& classe 1, temps de séchage 10 à 15 secondes.
Vitesse d'air en sortir 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	



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	

NIVEAU SONORE LIMITÉ



SÈCHE-MAINS MURAL ABS
Moteur monobloc à balais.
Consommation éléctrique 2000 W.
Protection électrique IPx classe II.
Temps de séchage de 18 secondes, vitesse d'air en sortir 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 75 mm à bandage non tâchant.
- Pour sacs de 100 et 110 litres.

l mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
520	418	933	**857930**	



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**	

RETROUVEZ LES SACS POUBELLE DANS LE CATALOGUE

FLO





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.
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**	

ASPIRATEURS BOULANGERIE

- 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



SAC À POUSSIÈRE ANTI-COLMATANT

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**	

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**	

Caractéristiques	SM 25	CM 56
Capacité cuve	25 L	**56 L**
Moteur	1	**2**
Puissance	1400 W	**2x1200 W**
Débit air m^3/H	198	**396**
Dépression mm H^2O	2200	**2410**
Niveau sonore	62 db	**66 db**
Largeur	450	**540**
Profondeur	440	**540**
Hauteur	600	**900**
Poids	11 Kg	**25 Kg**



KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR

Conçu avec des matériaux résistants aux températures élevées,
ce kit permet de nettoyer les fours boulangers, grâce à ses tubes emboîtables.
Il comprend :
- 1 flexible en acier et céramique, longueur 3m.
- 2 tubes aluminium avec gaine de protection, L 1m.
- 1 tube aluminium sans gaine de protection, L 1m.
- 1 raclette four avec racloir silicone.

Poids 4,5 kg. Ø de raccord 40 mm.
Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220.

	Code	Prix HT
	710502	

ASPIRATEURS

Caractéristiques :

- Cartouche filtrante antistatique de grande surface (3m³) spéciale poussières fines /filtration 1 micron.
- Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile.
- Système automatique de décolmatage "DUST STOP".



ASPIRATEUR À FILTRATION ÉLEVÉE = AIR PLUS PUR DANS LE FOURNIL

ASPIRATEUR ASM220

Destiné aux fournils de **production supérieure**.
Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.
Système de décolmatage DUSTSTOP.
Cuve acier époxy.
2 interrupteurs indépendants.

	Code	Prix HT
Avec kit standard	710512	

Caractéristiques	220 DS
Capacité cuve	20 L
Moteur	2
Puissance	2300W
Débit air m³/H	360
Dépression mm H²O	2300
Niveau sonore	75 db
Largeur	500
Profondeur	560
Hauteur	1000
Poids	31 Kg

ASPIRATEUR COMPACT ET LÉGER



NEW!

ASPIRATEUR POUSSIÈRES 9L

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux.
Equipement complet.
- Carrosserie ABS.
- Flexible L 1500 mm x Ø 32 mm, 3 tubes L 500 mm x Ø 32mm.
- Suceur lg 100 mm.
- Suceur à pédale lg 270 mm.
- Suceur brosse rectangulaire 35 x 27 mm.
- Débit d'air : 102 m3/h
- Dimensions :L x l x h : 335 x 390 x 305 mm
- 200/240 V, 50/60 Hz

L mm	l mm	H mm	Kg	Watts	U.V.	Code	Prix HT
335	390	305	4,2	900	1	710515	
Sacs 9L					10	710525	

ASPIRATEUR POLYVALENT ET PUISSANT



NEW!

ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE

Pour nettoyage des petites surfaces alimentaires.
Aspiration sur moquettes, sols durs et aspiration des liquides.
Grande capacité limitant la fréquence des vidanges.
- Carrosserie polypropylène résistante aux chocs.
- Cuve acier inoxydable.
- 4 Roues pivotantes > maniabilité.
- Flexible L 2000 mm, Ø 36 mm + 2 tubes L 500 mm Ø 36 mm.
- Suceur fente lg 200 mm.
- Suceur commutable moquette/sol dur lg 270 mm.
- Suceur rectangulaire lg 80 x 30 mm.
- Suceur à lamelles pour aspiration liquides.
- Débit d'air : 215m³/h
- 200/240 V, 50/60 Hz

L mm	l mm	H mm	Kg	Watts	U.V.	Code	Prix HT
390	400	540	9,2	1200	1	710518	
Sacs 20L					10	710528	

Caractéristiques	710515	710518
Capacité cuve	9	20
Moteur	1	1
Puissance	900 W	1200 W
Débit air m³/H	102	215
Largeur	390	400
Profondeur	335	390
Hauteur	305	540
Poids	4,2	9,2

DESTRUCTEURS D'INSECTES



EK 30



EK 80

DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

- Destructeurs par électrocution.
- À poser ou suspendre.
- Bac amovible de récupération des insectes.
- Grille facile à nettoyer.
- Conforme à la norme Européenne EN 60 335-2-59.
- En acier inoxydable.
- Alimentation 230 volts.

Modèle	Surface couverte	W	L mm	P mm	H mm	Kg	Nbre tubes	Hz	Code	Prix HT
EK 16	40 m²	16	350	140	260	4	2 x 8 w	50	**731109**	
EK 30	80 m²	30	510	140	260	6,5	2 x 15 w	50	**731110**	
EK 80	240 m²	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 actinitiques.					
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 glue.
- Design contemporain et discret.
- A 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 glue.
- 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 glue 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 m²	15	588	118	248	4,5	50	**730107**	
HL 30	80 m²	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 ACTINITIQUES DÈS QUE LEUR INTENSITÉ FLÉCHIT
AFIN DE CONSERVER L'EFFICACITÉ DES APPAREILS.

PIÈGES À NUISIBLES



PIÈGES À RONGEUR

Pâte rodenticide prête à l'emploi contre les rongeurs.
Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

	Code	Prix HT
15 paquets de 10 g	730213	



INSECTICIDE RAMPANTS

Action longue durée. Efficace et rapide, odeur discrète.
Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

	Code	Prix HT
Le spray 750 ml	730217	



PIÈGES CONTRE LES MITES ALIMENTAIRES

6 doubles pièges contre les mites alimentaires est doté d'une pastille-appât à base de phéromone.
Ecologique et sans odeur. Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

Dim. cm		Code	Prix HT
6,5 x 30	Le paquet de 12	730212	



PIÈGE CONTRE BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS "BLAT'CLAC"

Convient pour les blattes germaniques et orientales, à disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs, à employer à titre préventif ou curatif, sans produit toxique. Jetable. Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

Dim. mm		Code	Prix HT
65 x 300	Le paquet de 10	730220	



ANTI INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gachette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi, longue durée contre les insectes volants et rampants : araignées, blattes, cafards, puces...
Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre	720107	



PIEGE A SOURIS ET À RATS "RATUCLAC"

Contre les rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs, etc... et lors de fortes proliférations de souris ou mulots (chaque plaque peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs) tablettes engluées jetables, biodégradables, sans produit toxique.
Produits adaptés au plan anti-nuisibles.

Dim. mm		Code	Prix HT
190 x 280	Le paquet de 10	730215	



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	



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	



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. Conformes 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 chlorine. 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 MATFER

Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques).
En cuir, doublés intérieur laine , utilisables jusqu'à 250°C.

Modèle	Crispin mm		Code	Prix HT
				La paire
P.M.	100	Moufles	773001	
G.M.	200	Moufles	773002	
P.M.	100	Gants	773011	
G.M.	200	Gants	773012	



GANTS LAVABLES [1]



-30/+250 °C

GANTS TEMPCOOK

Gant de protection thermique, étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras.
Intérieur coton pour le confort.
Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts.
Adapté contact alimentaire et aux manipulations de sortie de cuisson jusqu'à 250°C pendant 15 secondes.
Conforme aux normes CE de protection contre les risques mécaniques EN388, de protection contre la chaleur EN407 et contre le froid EN511. Longueur : 450 mm.
En nitrile blanc.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
S	730030	
M	730031	
L	730032	

[1] Lavage à la main uniquement

EXTRA SOUPLES



MANIQUES

En silicone. Jusqu'à 300°C.
Elles sont antidérapantes et assurent une bonne prise en main.
Lavables, même en lave-vaisselle pour une meilleure hygiène, elles sont imputrescibles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
			La paire
200	130	773025	



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	



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	U.V.	Code	Prix HT
770	550	2	**281049**	



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
				Les 10
1150	900	300	**716723**	



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. Apprécié pour sa légéreté 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	

BOTTES, SABOTS



BOTTES AGROTEC

Botte agro-alimentaire de sécurité.
Lisse pour faciliter l'entretien.
Semelle à crampons autonettoyants, multidirectionnels et à talon marqué, antidérapante sur sols lisses, gras et mouillés.
Coloris blanc / bleu.
Embout acier 200 joules.
Tige H 330 mm et semelle PVC.
Conforme à la norme ISO 20345:2011.

Taille	Code	Prix HT
		La paire
36	130536	
37	130537	
38	130538	
39	130539	
40	130540	
41	130541	
42	130542	
43	130543	
44	130544	
45	130545	
46	130546	

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE





ULTRA-LÉGER



SABOTS DE SÉCURITÉ E-TECH NOIR

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Bride arrière pivotante. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras.
Absorbeur de sol au talon. Lavable à 30°C. Poids 230 grammes (T38).
Conforme à la norme CE EN ISO 20345 E A SRC.

	Taille	Code	Prix HT
			La paire
	36	774136	
	37	774137	
	38	774138	
NEW!	39	774139	
	40	774140	
	41	774141	
	42	774142	
	43	774143	
NEW!	44	774144	
	45	774145	
	46	774146	
	47	774147	



BRIDE ÉLASTIQUE PIVOTANTE AMOVIBLE

SABOTS SÉCURITÉ SILVO BLANC

Intérieur doublé "drytec". Semelle intérieur 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 TED

Spéciales agro-alimentaire.
Possibilité de lavage à l'eau et au savon ou en machine à 30°C.
Doublure haute respirabilité et séchage rapide.
Résistance abrasion et acides de transpiration.
Haut de tige matelassé confortable pour les malléoles.
Semelle de marche en polyuréthane, résistante aux graisses et produits de nettoyage.
Embout de sécurité acier 200 joules. Type 52. Tige synthétique respirante, hydrofuge et anallergique. Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20344 : 2011 et EN ISO 20345: 2011 qualité SRC. Poids : 430 g (T42).

SYNTHÉTIQUE, EMBOUT ACIER

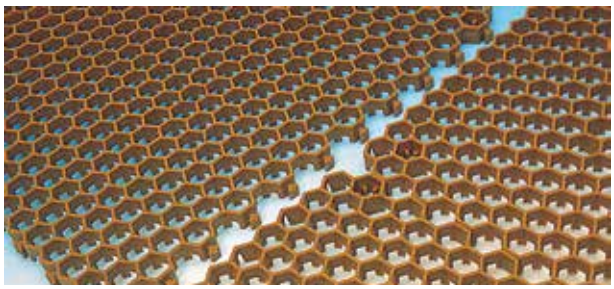


Taille	Code	Prix HT
		Blanc, la paire
36	774036	
37	774037	
38	774038	
39	774039	
40	774040	
41	774041	
42	774042	
43	774043	
44	774044	
45	774045	
46	774046	



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
	Le lot		
Caramel		779011	



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	



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	



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, détartre et fait briller les installations sanitaires.

	Code	Prix HT
1 L	720052	



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 1ER 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 sparadraptissu 2,5 cm x 5 m + 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20 x 20 + notice 1er 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
PATISSERIE !



LIBRAIRIE

Les Editions Jérôme Villette, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés.
Toujours soucieux d'apporter une aide aux apprentis et aux professionnels à la recherche d'idées nouvelles, nous diffusons également les meilleurs ouvrages de gastronomie française.

Formation professionnelle	514 - 516
Lenôtre	517
Croquembouches et Le Petit Jérôme	518
Boulangerie et Sandwicherie	519 - 521
Pâtisserie	522 - 527
Traiteurs et réceptions / Glâces, chocolat et confiserie	528 - 529
Cuisine et Cocktails, vins et alcools	530 - 535





NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 222

Code	Prix HT
819135	

COMMERCIALISATION ET SERVICES

Cet ouvrage conserve tous les points forts qui ont fait son succès et propose une démarche pédagogique totalement conforme aux exigences du nouveau référentiel. Il s'adresse aussi bien aux élèves de CAP en formation initiale qu'aux apprentis des centres de formation en alternance.



NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 525

Code	Prix HT
819166	

TECHNO CULINAIRE
de M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.



NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 207

Code	Prix HT
819137	

ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION-ENVIRONNEMENT
de B. Cardinale et C. Lavelle.

Un ouvrage conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. Pour chacune des 39 fiches, un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question. Des objectifs clairs qui permettent la construction des capacités du programme.

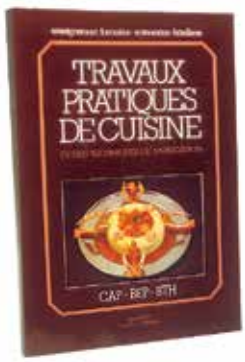


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 127

Code	Prix HT
819134	

TECHNOLOGIE CULINAIRE
de X. Dehove, V. Pasquin, S. Bonnard, G. Sochas, P. Moulin et P. L'Hostes

Livre de l'élève niveau seconde. Comporte 26 thèmes du référentiel Bac Pro traitant des connaissances liées aux produits et préparations de base. Comprend des fiches détachables à compléter par l'élève pour favoriser l'acquisition des compétences.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 320

Code	Prix HT
812120	

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE
de M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.



Format (mm) : 255 x 310
Pages : 695

Code	Prix HT
819161	

GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Dans ce livre pédagogique, le lecteur trouvera :
- Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
- Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.
- Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.



Format (mm) : 295 x 250
Pages : 688

Code	Prix HT
819160	

PÂTISSERIE
De L'École Ferrandi

Tarte au citron, paris-brest, forêt noire... Le savoir-faire professionnel de FERRANDI Paris, accessible à tous ! 1500 gestes, tours de main et techniques. Pâtes, crèmes, décors... Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés pour mettre en application les techniques, ou bien par saison pour pâtisser toute l'année.

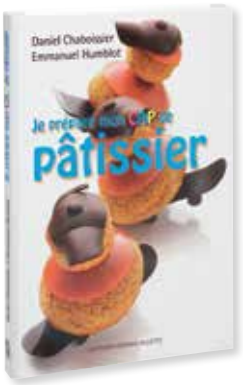


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 384

Code	Prix HT
812065	

LE LIVRE DU PÂTISSIER
de B. Deschamps et J.C. Deschaintre. Edition 2016.

Le livre du pâtissier répond aux exigences des référentiels d'examens les plus récents : CAP - BEP - BAC PRO -BP-MC.
Le livre offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier.
Cette nouvelle édition est enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Code	Prix HT
820502	

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.

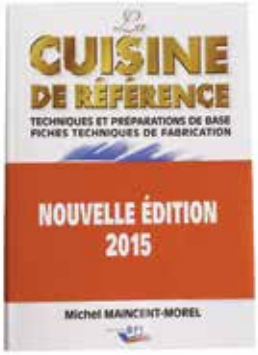


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Code	Prix HT
819132	

GESTION APPLIQUÉE MERCATIQUE
de M. Montargot, V. Bignon, S. Chatelet et C. Rouault

Niveau Bac Pro 2de année. Livre de l'élève, commun aux 2 Bacs Pro "Cuisine et commercialisation" et "Service en restauration". Ouvrage complet traitant des situations dans les différents types de restauration avec des chapitres détachables sous forme de textes, tableaux à compléter.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 1040

Code	Prix HT
819165	

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.



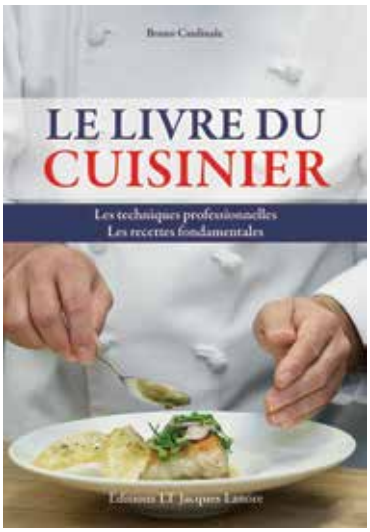
NEW!

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 287

Code	Prix HT
819138	

PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR
de Jean-Charles Balthazard

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs !
Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités où l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

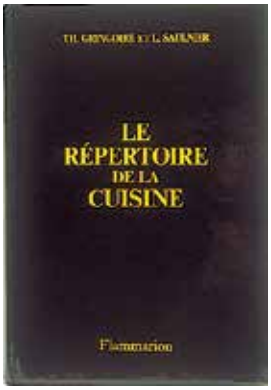


Format (mm) : 300 x 212
Pages : 840

Code	Prix HT
819163	

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 maitriser 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 entrainement efficace. Les applications culinaires sont présentées en vis-à-vis. La rubrique "phénomène physico-chimiques" aide à la compréhension des processus de transformations culinaires. Des fiches techniques sont disponibles dans le livre. Un livre pédagogique pour tous niveaux.



Format (mm) : 130 x 190
Pages : 240

Code	Prix HT
819190	

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE
de Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.

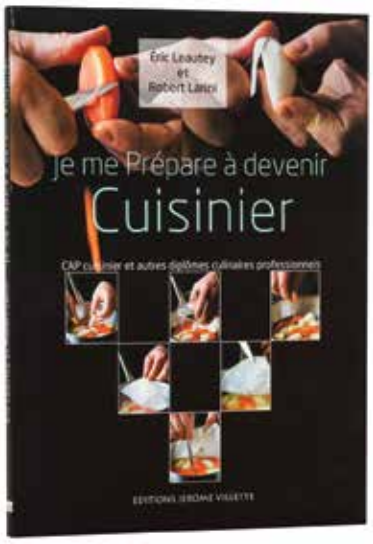


Format (mm) : 131 x 190
Pages : 103

Code	Prix HT
819170	

AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER
de R. Labat.

Dans un format de poche, un guide pratique et formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.



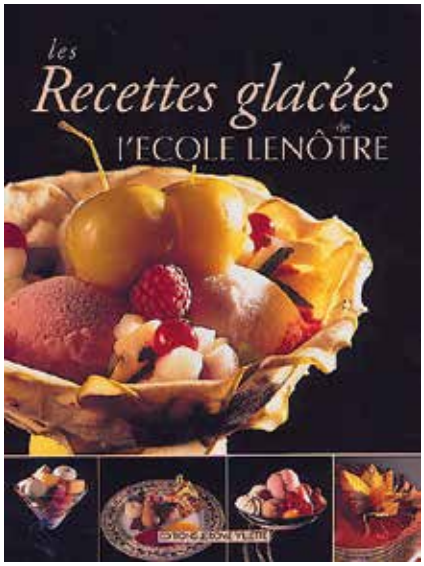
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 288

Code	Prix HT
820503	

JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER
d'Eric Leautey et Robert Larini.

Suivant scupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier.
La pédagogie privilégiée est celle du "geste" à acquérir, sous forme de photos progression, plus de 130 recettes et les bons conseils issus de l'expérience des deux auteurs : l'un enseignant et l'autre professionnel habitué à la formation d'adultes et à la communication auprès du grand public. Avec plus de 700 images de qualité et une mise en pages claire et esthétique, vous n'aurez jamais eu autant de plaisir à apprendre dans un livre !
Les points forts :
- Beau-livre scolaire : illustrations superbe et importante (photos et dessins)
- Recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste
- Historique, hygiène, matériel de base, tous les produits de base, encadrés
- En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses
- Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.

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 époustouflantes 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.

CROQUEMBOUCHES

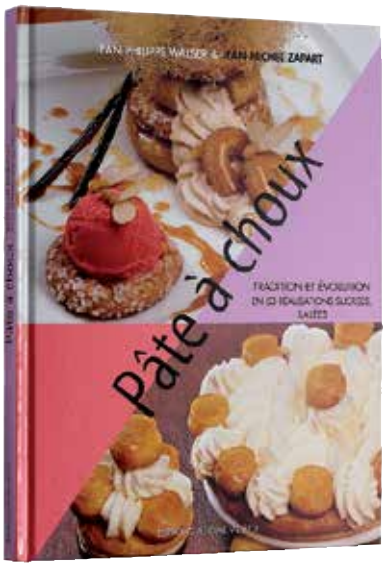


Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Code	Prix HT
812025	

CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES

Dans ce 4e 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. Walser et J. M. Zapart.

Le vœu des auteurs est de valoriser les recettes traditionnelles de pâte à choux qui ravivent les souvenirs d'enfance : la religieuse, le paris-brest, le pont-neuf, le saint-honoré, l'éclair, mais aussi les choux à la normande, un duo amoureux, la corniotte, les churros, quelques brochettes originales ou coquetiers particuliers, ... Des goûters d'enfants illustrent le souhait des auteurs de transmettre à la nouvelle génération le plaisir du goût et des saveurs naturelles.
Des recettes, expliquées pas à pas, avec des produits de base mélangés de saveurs subtiles qui en font des recettes originales et délicieuses.

LE PETIT JÉRÔME



Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820101	

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. Walser et J.M. Zappart.

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.



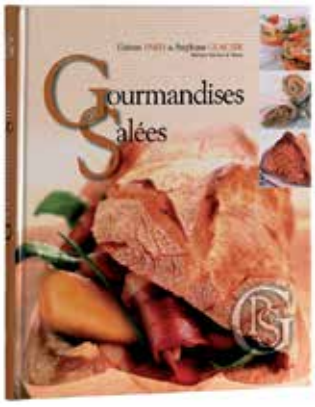
Format (mm) : 290 x 216
Pages : 244

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 Mitaillé, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.



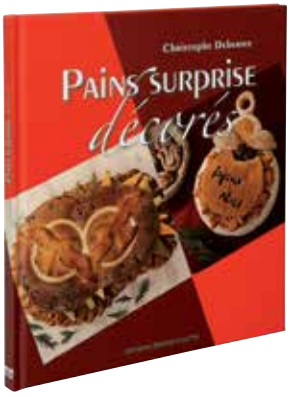


Format (mm) : 212 x 270
Pages : 258

Code	Prix HT
813038	

GOURMANDISES SALÉES
de Gaëtan Paris et Stéphane Glacier.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.
Sandwichs, tartines, cakes, salades et autres idées gourmandes feront le régal de vos clients.





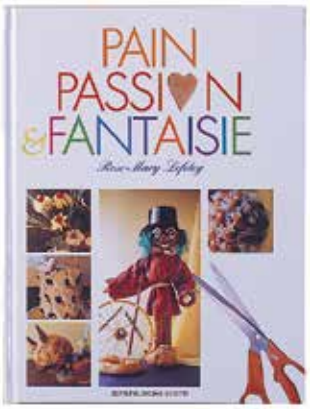
Format (mm) : 220 x 250
Pages : 88

Code	Prix HT
820111	

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, pâtissiers et traiteurs y trouveront, à coups sûrs, de quoi surprendre les consommateurs, leurs clients.





Format (mm) : 212 x 287
Pages : 103

Code	Prix HT
811024	

PAIN, PASSION ET FANTAISIE
de R. M. Lefetey, formatrice bien connue des professionnels.

79 pièces de décoration réalisées avec du pain, pour assurer la promotion du pain artisanal avec des vitrines originales et attrayantes.



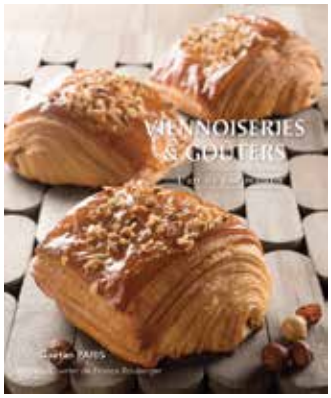


Format (mm) : 200 x 265
Pages : 304

Code	Prix HT
816029	

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) : 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.

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.

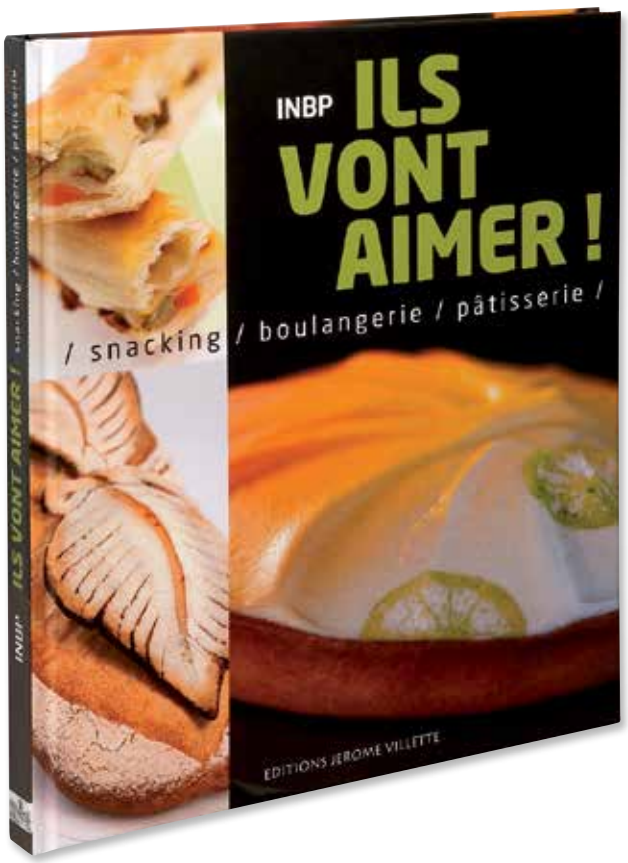


Format (mm) : 220 x 290
Pages : 140

Code	Prix HT
812188	

PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisserie et des viennoiseries appétissantes, faciles à réaliser qui aideront les artisans à capter l'intérêt de leur clientèle.



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 évènement particulier, en fonction des saisons (Printemps/Été ou Automne/Hiver).
Une sélection de recettes finement concoctées par un groupe de professionnels formateurs, à l'affût des besoins de la clientèle et connaissant parfaitement les contraintes des professionnels.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 144

Code	Prix HT
811035	

LES SANDWICHS ET SALADES

de Pascal Tepper et Jacques Chêne.

Des sandwiches, salés et sucrés, des tartines, des clubs, des navettes, des salades... Des sandwiches originaux, moëlleux à souhait, qui font saliver... Des sandwiches qui se dégustent à toute heure de la journée. Voici ce que nous proposent les auteurs de cet ouvrage. Des recettes innovantes, clairement expliquées, illustrées et facilement réalisables... de quoi inspirer les professionnels qui souhaitent élargir leur offre.





NEW!

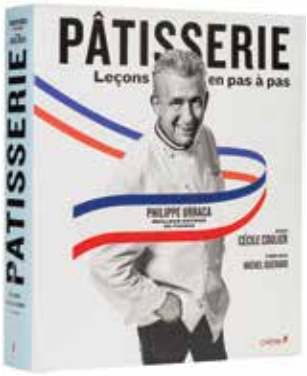
Format (mm) : 205 x 267
Pages : 207

Code	Prix HT
813070	

BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Auteur Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier.
Cet ouvrage aborde une grande tendance du moment, en proposant une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux.



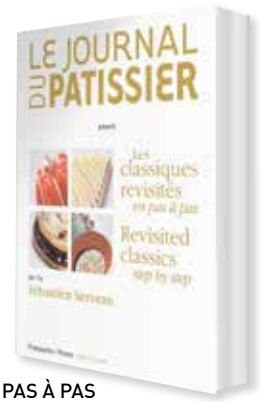
Format (mm) : 270 x 230
Pages : 503

Code	Prix HT
812145	

PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Découvrez les joyaux de la pâtisserie Française, réaliser par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage.
Tous les classiques de la pâtisserie sont présentés, avec une extrême précision ; chaque recette est détaillée en pas à pas. Toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir vos desserts. Des financiers aux macarons des chous 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.

BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS



Format (mm) : 190 x 245
Pages : 256

Code	Prix HT
812045	

LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Pour son 40e anniversaire, Le Journal du Pâtissier présente cet ouvrage aux recettes totalement inédites, en perpétuant la passion et l'exigence de la pâtisserie artisanale française comme il le fait chaque mois depuis 1978. En apportant de nouvelles inspirations aux grands classiques de la pâtisserie française mondiale, il permet à tous les professionnels de trouver des réponses pratiques et détaillées ; photographies, conseils et astuces techniques à l'appui. 30 recettes classiques, revisitées en pas à pas de 6 étapes.



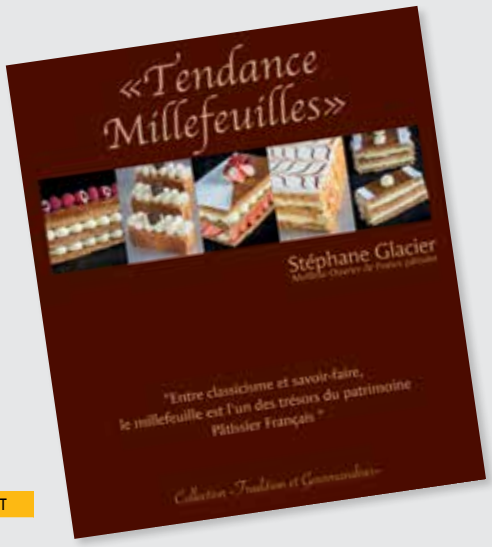
Format (mm) : 189 x 290
Pages : 222

Code	Prix HT
813016	

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 portofolio d'éclairs spectaculaires.

NEW!



Format (mm) : 200 x 230
Pages : 64

Code	Prix HT
813071	

TENDANCE MILLEFEUILLES
de S. Glacier.

Ce livre sur les millesfeuilles permet de redécouvrir un dessert phare de la pâtisserie française. Entre classicisme et alliances subtiles plus osées, les recettes proposées sont une véritable mine d'inspiration.

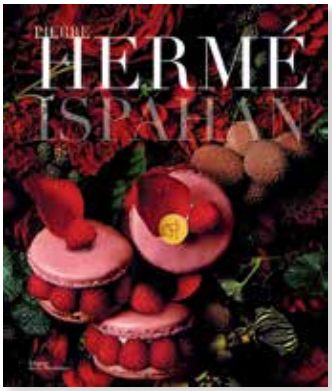


Format (mm) : 247 x 290
Pages :

Code	Prix HT
813007	

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.

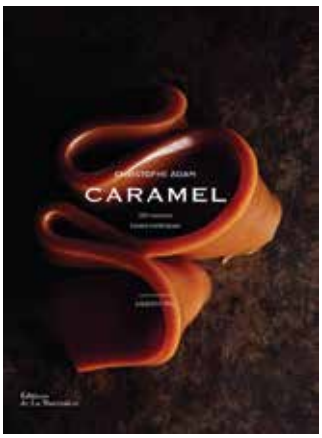


Format (mm) : 248 x 290
Pages : 195

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) : 230 x 290
Pages : 390

Code	Prix HT
813010	

CARAMEL
de Christophe Adam.

Un morceau de sucre...
Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Craquant, moelleux ou onctueux, ses nombreuses possibilités de forme et de goût savent exciter nos papilles, et ce depuis notre plus tendre enfance. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver... sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner... gourmandises sublimées par des photographies chics et graphiques. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.



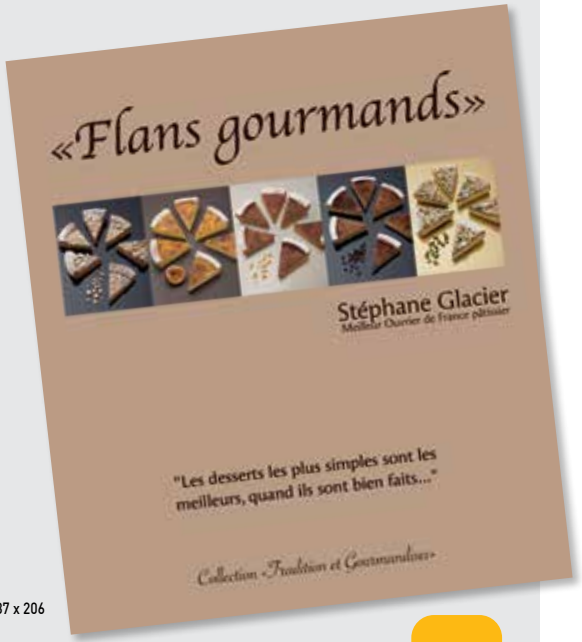
Format (mm) : 240 x 300
Pages : 181

Code	Prix HT
813019	

NEW!

OPÉRA
de Cédric GROLET.

Cédric Grolet, jeune prodige de la pâtisserie qu'on ne présente plus, est incontestablement le pâtissier le plus doué de sa génération et ses desserts haute couture sont adoubés dans le monde entier.
Après le succès international de son livre Fruits, retrouvez-le dans un deuxième opus encore plus ambitieux !
Dans ce deuxième ouvrage, Cédric Grolet revient aux bases de la boulangerie et de la pâtisserie avec la touche de modernité qui est la sienne. Pour le petit déjeuner ou le tea time, le brunch ou le dîner de fête, apprenez à réaliser 100 recettes inédites de haut vol signées par le meilleur pâtissier du monde.



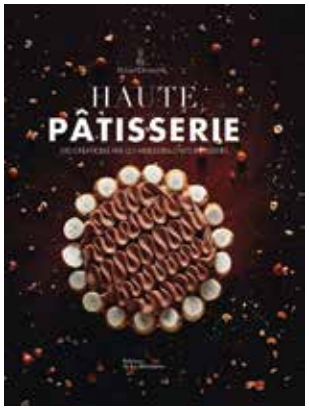
Format (mm) : 237 x 206
Pages : 64

Code	Prix HT
820103	

NEW!

FLANS GOURMANDS
de Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier.

À l'heure ou le flan fait son grand retour en force, cet ouvrage regroupe une vintaine de recettes de ce dessert ancestral à la Française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.



Format (mm) : 220 x 285
Pages : 416

Code	Prix HT
813018	

HAUTE PÂTISSERIE

Excellence et savoir-faire sont les maîtres mots de l'association Relais Desserts qui rassemble l'élite mondiale de la pâtisserie. Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Frédéric Cassel, Luigi Biasetto ou encore Sadaharu Aoki font partie de ces signatures de prestige. Laissant carte blanche à 90 chefs pâtissiers de renom, ce livre propose 100 desserts qui sont autant de créations originales. Et toutes les réalisations deviennent possibles car, pour accompagner leurs recettes, les chefs révèlent conseils didactiques et précisions indispensables.
Mille-feuille Finger, Ispahan, tarte Rendez-vous, Light Lemon, Empinonados, découvrez ces pâtisseries étonnantes qui illustrent la créativité et la singularité de chacun des chefs Relais Desserts.

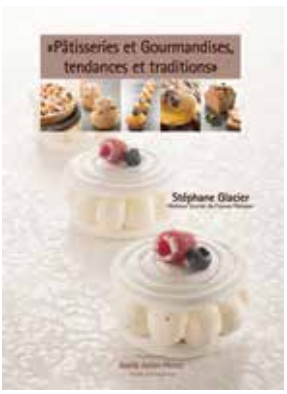


Format (mm) : 227 x 227
Pages : 183

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 déssèchement 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 !"



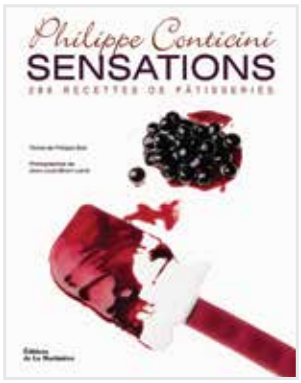
BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

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.



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 particuliler de la recette (goût, texture, technique, produit spécifique...).



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 : 272

Code	Prix HT
813064	

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FILS DES SAISONS
de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérome 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

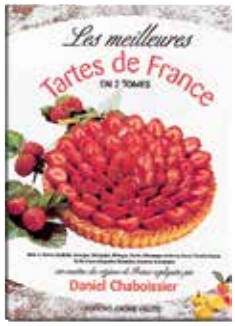


Format (mm) : 204 x 266
Pages : 246

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.

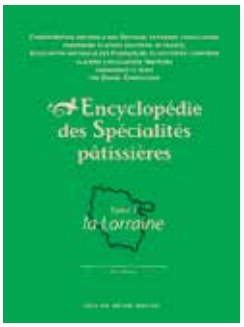


Format (mm) : 220 x 297
Pages : 112

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.



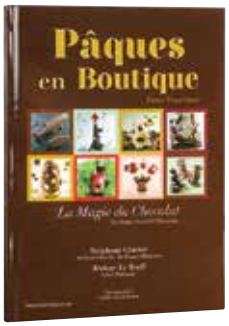
Format (mm) : 215 x 285
Pages : 132

Code	Prix HT
812090	

ENCYCLOPÉDIE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES : TOME 1, LA LORRAINE
de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, de l'Association Nationale des Formateur 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 fiouse au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.

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 soucis 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 containtes d'emballage et de vente.



Format (mm) : 244 x 257
Pages : 245

Code	Prix HT
812142	

21ES, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE
8 grands professionnels de la pâtisserie : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató nous offrent une ample vision sur une nouvelle fournée de pâtissiers devenus maestros.

Ils sont un bon exemple du haut niveau professionnel atteint aujourd'hui par la pâtisserie, une claire illustration de l'art et du savoir-faire des nouvelles générations. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant. **Cette large sélection, rassemble plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques font de cet ouvrage une source d'inspiration certaine et un outil de travail efficace.** Cet ouvrage est plus qu'un geste d'admiration à l'égard de la jeune pâtisserie, pleine de talent : c'est un acte de complicité dans cet engagement à l'innovation, la tradition du futur.



Format (mm) : 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 pâtissiers débutants. La référence en matière de pâtisserie.

BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

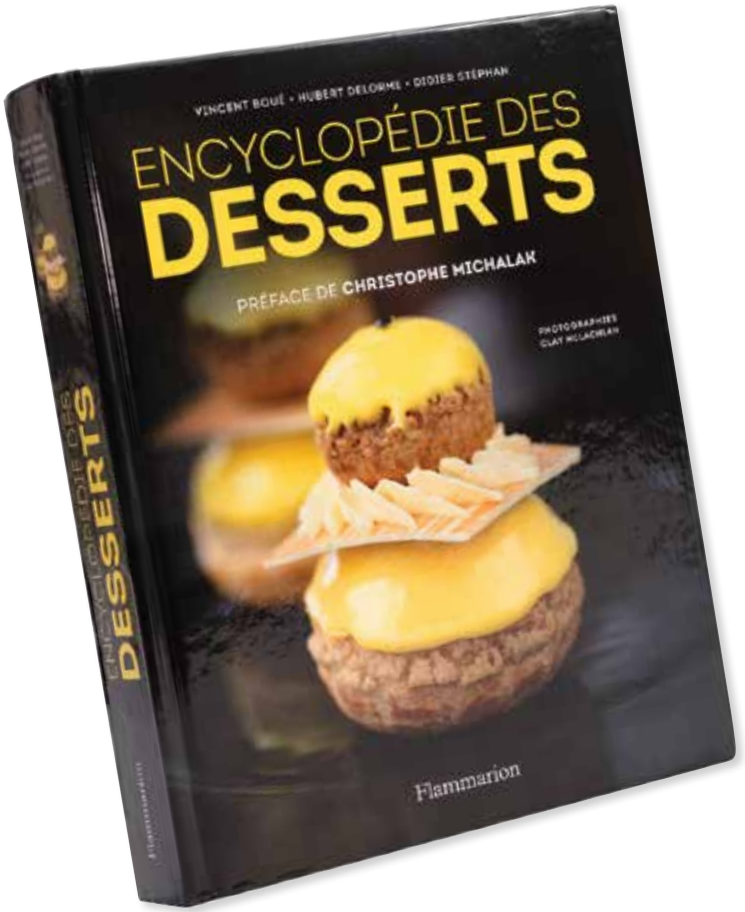


Format (mm) : 220 x 250
Pages : 152

Code	Prix HT
820212	

DÉLICIEUX CAPRICES
de Franck Michel, meilleur Ouvrier de France pâtissier 2004. Champion du Monde de Pâtisserie 2007. Préfaces de Marcel Derrien, M.O.F. M.Oberveis, Daniel Chaboissier et la promotion M.O.F. 2004.

Ce très grand pâtissier qu'est Franck Michel, nous livre ici quelques-unes de ses créations, souvent étonnantes de forme et non moins gourmandes : petits gâteaux, tartes et tartelettes, entremets mais aussi verrines et pièces d'esprit bistrot. Le tout présenté dans un écrin précieux, original. Du bel ouvrage ! Succulent ...



Format (mm) : 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, glaçage, marbrage, découpes et idées de décors.
- **150 recettes fondamentales illustrées,** classiques, sophistiquées ou ludiques.
- **Des meilleurs Ouvriers de France et des grands pâtissiers** collaborent à cette encyclopédie : Alexis Bouillet, Yann Brys, Jérôme Chaucesse, Laurent Le Daniel, Manuel Lopez, Philippe Urraca, David Wesmaël.

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 fançais 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.



Format (mm) : 308 x 266
Pages : 287

Code	Prix HT
812155	

RÊVES DE PÂTISSIER
de Pierre Hermé.

Baba au rhum, fraisier, paris-brest, éclair, financier, kugelhopf... Pierre Hermé nous livre les secrets de 50 grands classiques de la pâtisserie. **Il s'attache à l'histoire de ces desserts mythiques, reproduit chacun d'eux dans sa version originale, puis le réinterprète "à sa façon" avec le talent qui lui vaut le qualificatif de "Picasso de la pâtisserie"**. Car chaque dessert est pour lui un nouveau défi : les petits pois s'invitent dans les macarons, le gâteau Forêt-Noire se mue en une glace plantée d'arbres et hérisée de chantilly... Avec ses créations originales, Pierre Hermé apporte sa note personnelle à l'éternel débat entre anciens et modernes ; il nous offre en 100 recettes un panorama du patrimoine sucré international.

BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

Format (mm) : 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 créés 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 affuté, et joue avec les couleurs et le design.



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 des rois, la tarte aux pommes, la buche de noël, le Paris Brest, le Mont Blanc. Que des recettes et des nouveautés pour ravir les clients lecteurs afin qu'ils développent leur gammes de produits.

BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS



Format (mm) : 212 x 302
Pages : 288

Code	Prix HT
813063	

TENTATION PETITS GÂTEAUX
de J.M. Perruchon, M.O.F. Pâtissier.
Ce livre de grande qualité offre à tous les professionnels, de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage.
Une gamme de 54 petits gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités...



Format (mm) : 205 x 302
Pages : 280

Code	Prix HT
813055	

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

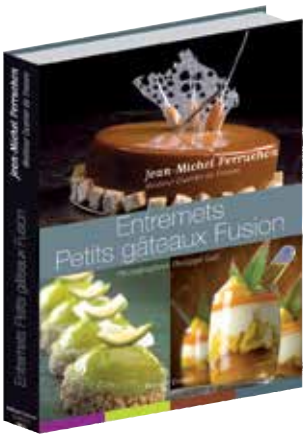


Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

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) : 210 x 280
Pages : 304

Code	Prix HT
819159	

CHOCOLAT

Que vous soyez amateur ou passionné de chocolat, découvrez dans ce nouvel ouvrage de l'Ecole Ferrandi, plus de 70 recettes et 45 techniques en pas à pas, de recettes chocolatées telles que la tarte au chocolat, les opéras ou encore les œufs en chocolat... Les fondamentaux n'auront plus aucun secret pour vous.



Format (mm) : 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 fèce 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.



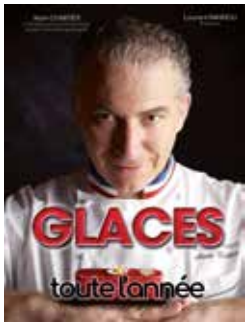
Format (mm) : 190 x 255
Pages : 224

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) : 245 x 325
Pages : 384

Code	Prix HT
813008	

GLACES TOUT L'ANNÉE

d'Alain CHARTIER MOF et Champion du monde des desserts glacées.

Ce livre est composé d'une première partie de technologie, d'historique, de techniques de travail, des ingrédients et de la règlementation. 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) : 229 x2 27
Pages : 257

Code	Prix HT
812135	

PRALINÉ

de Pascal Caffet.

Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croustillant surprenant et au goût puissant. La recette parait simple, mais il faut bien le savoir-faire d'un grand chef pour apprendre et maîtriser toutes les étapes. Le praliné est au coeur 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'instants de gourmandise.



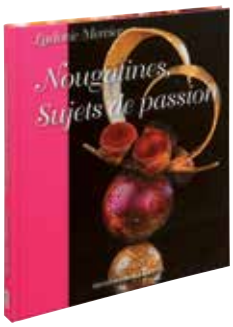
Format (mm) : 207 x 267
Pages : 186

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 viendra égayer et mettre en valeur vos travaux de pâtissier.
Vos clients doivent se souvenir à jamais de leur gâteau ou de leur pièce montée qui pour eux marque souvent un événement de leur vie.
Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique.
En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie.



Format (mm) : 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

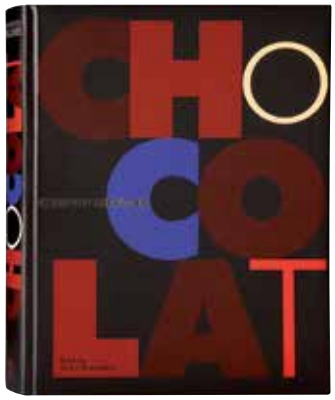


Format (mm) : 245 x 330
Pages : 343

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.



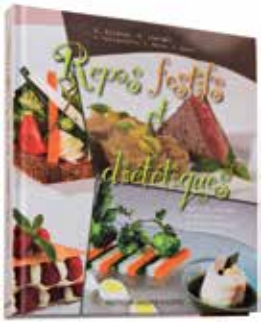
Format (mm) : 293 x 225
Pages : 447

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. Jaureguiberry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.

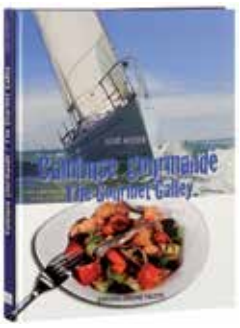


Format (mm) : 315 x 215
Pages : 150

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.

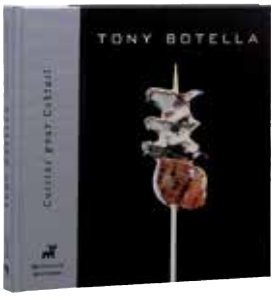


Format (mm) : 215 x 225
Pages : 138

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.



NEW!

Format (mm) : 230 x 280
Pages : 185

Code	Prix HT
816066	

FOIE GRAS
de Michel Tanguy

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.

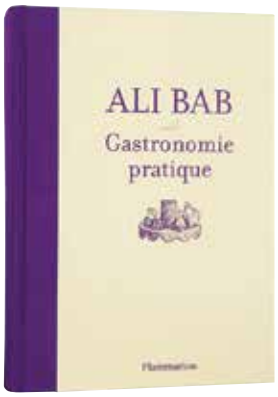


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

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) : 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.

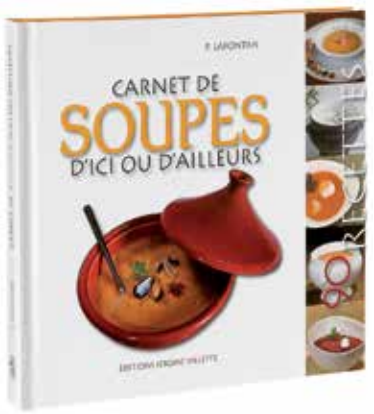


Format (mm) : 272 x 245
Pages : 463

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 las 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 s lisibles sur smartphones et tablettes.
- **120 recettes illustrées fondamentales** de la cuisine italienne : salade de Trévise, minestrone, agneau à la calabraise, spaghetti aux palourdes, risotto au noir de seiche, tiramisu.
- **Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques**
  Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
- **Une auteure pédagogue et passionnée**
  Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, **Mia Mangolini** s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.

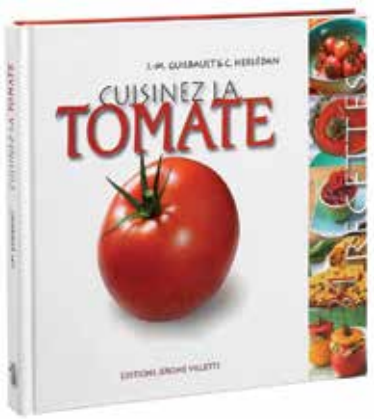


Format (mm) : 220 x 197
Pages : 112

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.

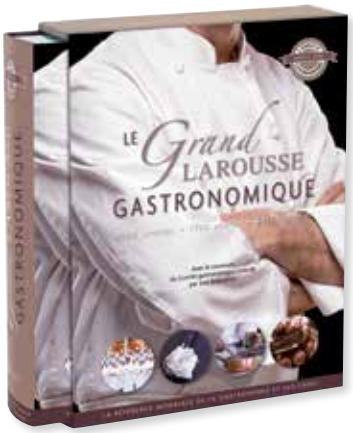


Format (mm) : 220 x 197
Pages : 80

Code	Prix HT
820301	

CUISINEZ LA TOMATE
de J.M. Guilbault & C. Herledan.

La tomate nous donne l'occasion (vertueuse, nous disent les auteurs) de conjuguer "saveurs authentiques" et "bienfaits nutritionnels" avec les mots Santé et Simplicité...
Des études montrent son action préventive contre le développement de certains cancers. Voici donc 31 recettes simples, classiques ou originales et toujours gourmandes, délivrées par un grand cuisinier amoureux de la nature et du goût avec des tours de mains choisis. Plongez-vous, avec délices, dans un monde à la tonalité dominante rouge, mais aussi orange, jaune ou verte, voire noire ! Sachez tout, ou presque, de ce légume-fruit et surtout... n'oubliez pas de vous régaler !



Format (mm) : 236 x 306
Pages : 1024

Code	Prix HT
816054	

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie.
Plus de 4000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2500 recettes dont 500 données par de Grands Chefs. 1700 illustrations.
Cette actualisation a été conduite avec la caution d'un comité pluri-disciplinaire dirigé par Joël Robuchon.



Format (mm) : 230 x 270
Pages : 504

Code	Prix HT
819167	

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.



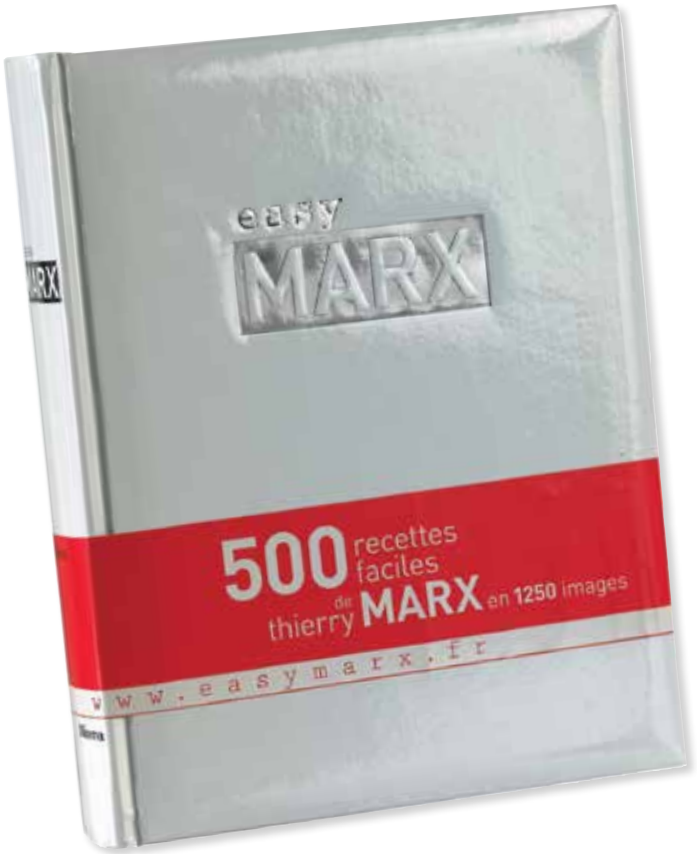
NEW!

Format (mm) : 290 x 240
Pages : 240

Code	Prix HT
819168	

ELLES CUISINENT
de Vérane Frédiani.

Dans son documentaire "A la recherche des femmes chefs", l'auteure a montré une bonne fois pour toutes que les cuisinières sont nombreuses. Ces femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.



Format (mm) : 225 x 285
Pages : 576

Code	Prix HT
816047	

EASY MARX
de Thierry Marx.

500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.



Format (mm) : 215 x 277
Pages : 182

Code	Prix HT
816065	

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.

BILINGUE FRANÇAIS ESPAGNOL

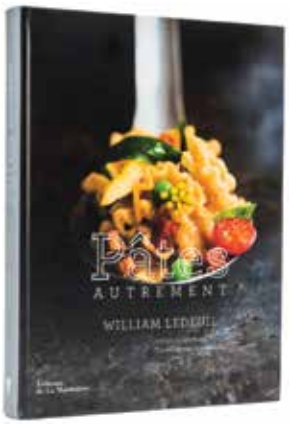


Format (mm) : 240 x 270
Pages : 320

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'huître, cupcakes, noix de coco à la thaï, oeufs brouillés, croissant au foie gras, pomme de terre crémeuse, ceviche, forêt-noire, crème brûlée, pudding de riz, pizza regina, salade cristal, thon escabèche, crêpe suzette...



Format (mm) : 260 x 193
Pages : 220

Code	Prix HT
816002	

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 grilles), 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.

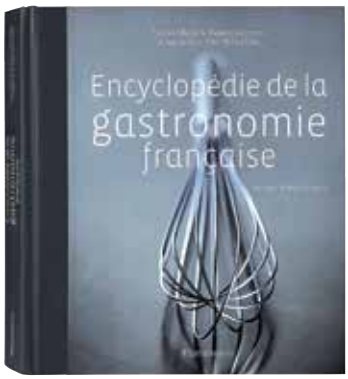


Format (mm) : 220 x 285
Pages : 408

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 girolles raisins blancs et noix, filet de rouget aux pommes et aux laccarias), Régis Marcon livre tout son savoir-faire, remarquablement illustré et mis en scène. Un ouvrage précieux et indispensable !

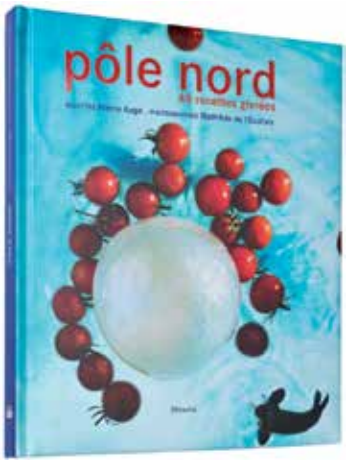


Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511

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 cuisinier professionnel.
- 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables pour réussir toutes les préparations de base, découpage des viandes, filetage des poissons, présentation des légumes, pâtes et sauces salées ou sucrées, gâteaux et entremets, ...;
- Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas ;
- Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques (Régis Marcon, Jean-François Piège, Alain Passard, Gérald Passédat, Anne-Sophie Pic, ...) et des Meilleurs Ouvriers de France dans leur spécialité (glacier, fromager, ...);

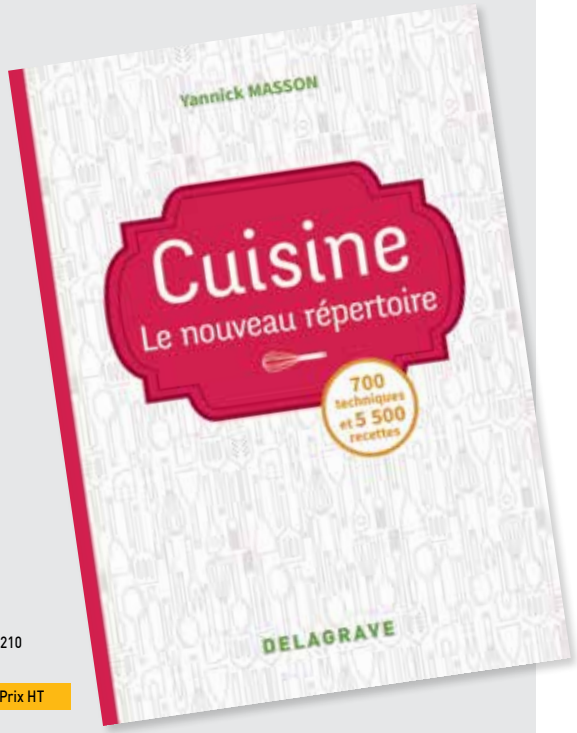


Format (mm) : 226 x 272
Pages : 80

Code	Prix HT
816038	

PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant :
Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pouce avocat, kiwi et crabe...
Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le coeur de saumon confit aux cinq parfums...
Viandes et volailles glacés comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan...
Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...



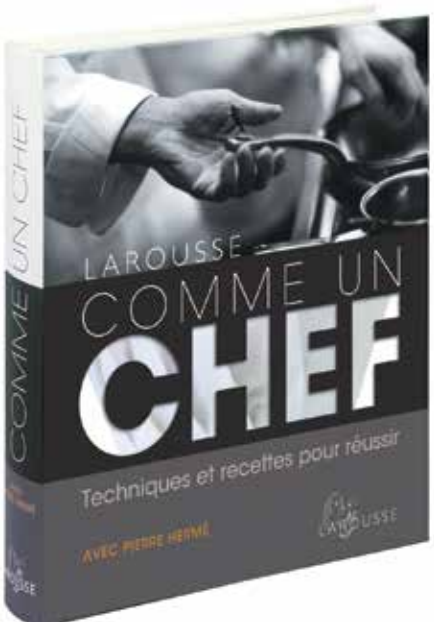
NEW!

Format (mm) : 150 x 210
Pages : 605

Code	Prix HT
819192	

CUISINE : LE NOUVEAU RÉPERTOIRE
de Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration ! Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.
- Toutes les techniques de base classées par ordre alphabétique avec : les principaux champs d'application, les points à risques, les grammages, les températures et les temps de cuisson.
- Un appel à la créativité des utilisateurs grâce à de multiples transferts d'application (sur une grande variété de produits) et de recettes dérivées (adaptations - variations des techniques de base).
- 2 entrées possibles : par la Technique ou par le Produit.

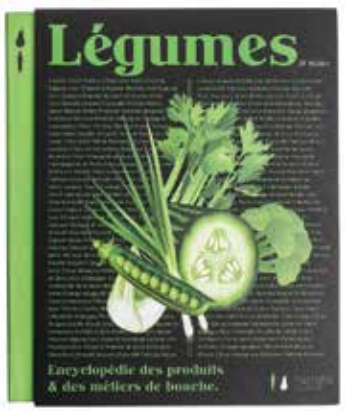


Format (mm) : 229 x 276
Pages : 648

Code	Prix HT
816053	

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.

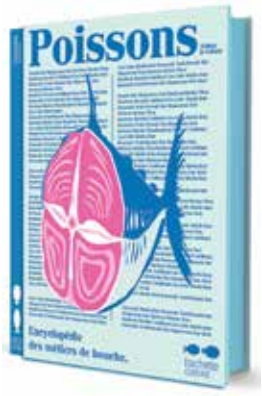


Format (mm) : 243 x 290
Pages : 286

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.

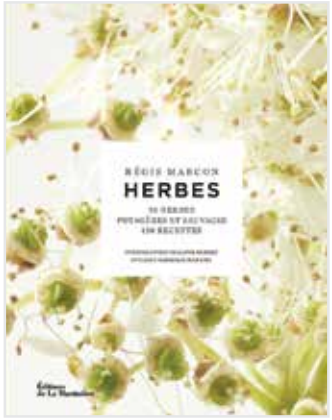


Format (mm) : 242 x 290
Pages : 288

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 !

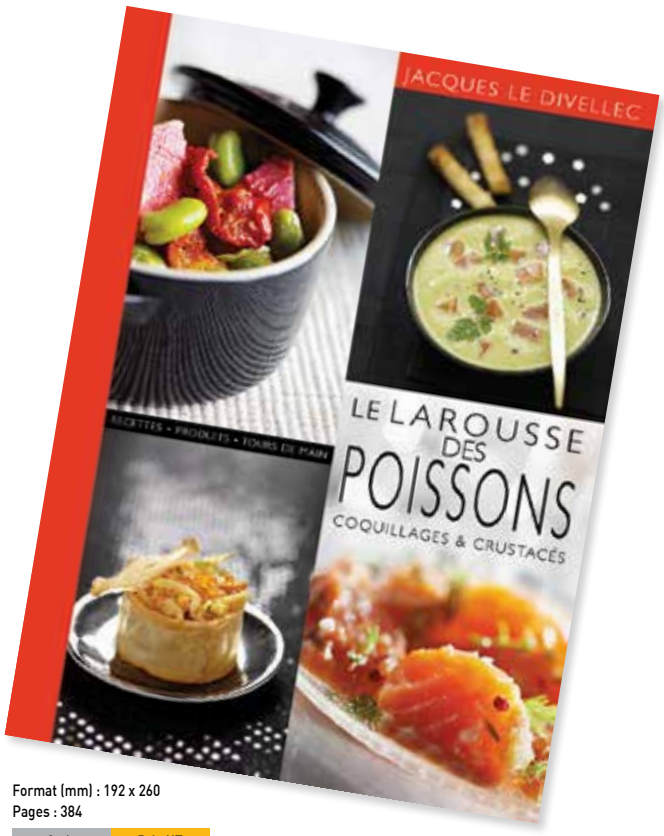


Format (mm) : 228 x 293
Pages : 413

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... Achilée, 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.

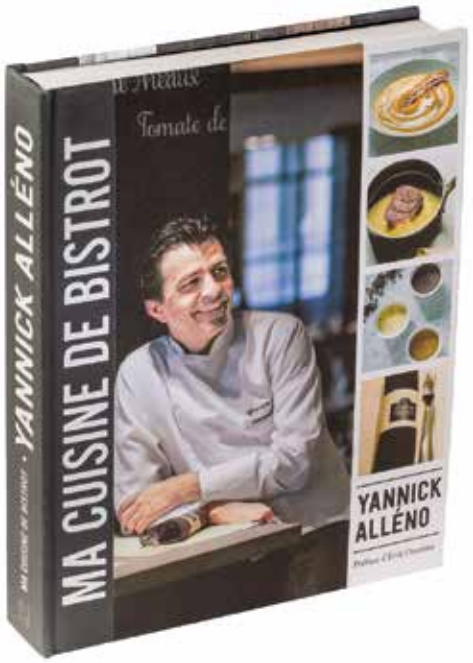


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

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.

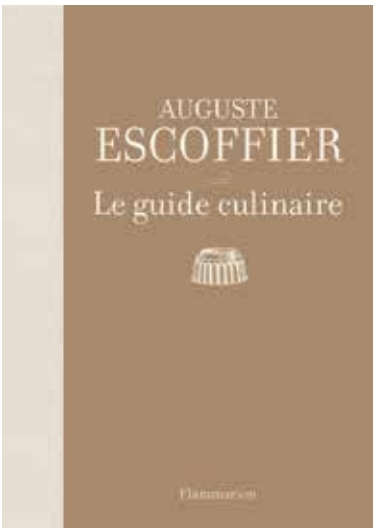


Format (mm) : 215 x 275
Pages : 304

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.

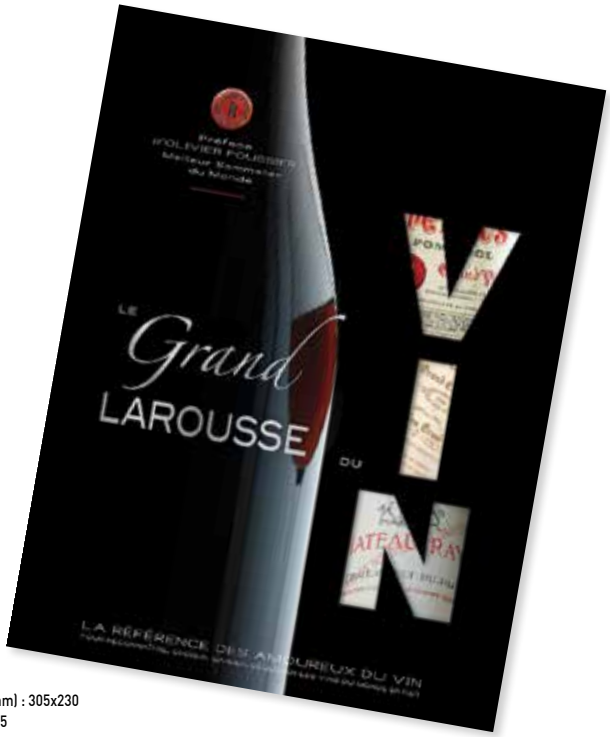


Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

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.



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 miliers de crus différents.
Cependant, il est parfois difficile de s'y retrouver. Cet ouvrage vous aidera à mieux connaître la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification, à aménager une cave, associer mets et vins, et faire le tour des grands vignobles.

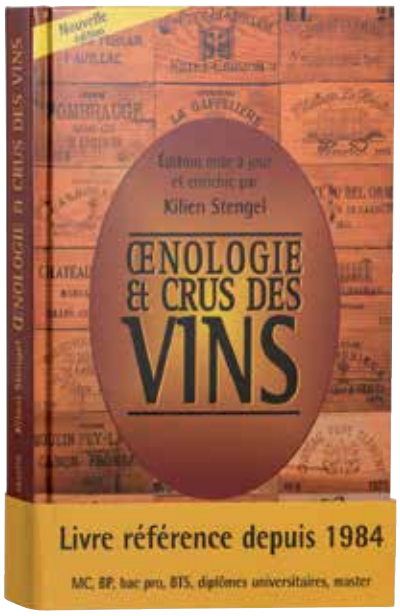


Format (mm) : 260x195
Pages : 220

Code	Prix HT
816059	

BOUILLONS
de William Ledeuil

Issus de nos terroirs ou inspirés d'Asie, les bouillons sont à l'origine de nombreuses recettes traditionnelles et gastronomiques. Le chef présente ses ingrédients fétiches et livre les secrets des bouillons de base ou essentiels à partir desquels il joue pour proposer une soixantaine de recettes.



JÉRÔME VILLETTE

Format (mm) : 190 x 260
Pages : 624

Code	Prix HT
818026	

ŒNOLOGIE ET CRUS DES VINS

Publié en 1984 pour la première fois, cet ouvrage a rencontré un vif succès justifiant sa mise à jour. Livre complet sur la connaissance du vin, cette édition traite, de façon claire et très accessible, des divers processus de fabrication (de la vigne à la bouteille), de la consommation et des métiers autour du vin. Un tour de France des vignobles et des appellations actuelles (AOC, crus, VDP,...) constitue la dernière partie.
Il s'adresse à tous les publics, spécialement aux étudiants de la MC et du BP sommellerie, bac pro, BTS viticulture-oenologie, diplômes universitaires et master ainsi qu'aux restaurateurs.
640 illustrations couleurs.


Spaghetti
DITO SAMA 38A
LF



MATFER

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 inox	210672	
Palette inox	210673	
Crochet inox	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	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	



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	
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	





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	



Fontaine à chocolat Réf. 260421	Code	Prix HT
Vis sans fin	260424	
Moteur 230 V	260425	
Carte principale	260426	
Fusible moteur	260427	
Carte thermostat	260428	
Cordon électrique	260429	

NEW!



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	
Croisillon 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 1 couteau 2 pales	880958	
Grille de 2 mm, Ø 62 mm, n°8, simple coupe	880961	
Grille de 3 mm, Ø 62 mm, n°8	880962	
Grille de 4,5 mm, Ø 62 mm, n°8	880963	
Grille de 6 mm, Ø 62 mm, n°8	880964	
Grille de 8 mm, Ø 62 mm, n°8	880965	
Grille 14 mm, Ø 62 mm, n°8	880967	
Couteau 4 pales, n°8	880969	
Entonnoir 20 mm	880972	
Entonnoir 30 mm	880973	
Disque de guidage	880974	





Hachoir jupiter Réf. 186206	Code	Prix HT
Couteau hachoir 4 pales, n°12	880251	
Grille Supinox trous 3 mm, n°12	880254	
Grille Supinox trous 4,5 mm, n°12	880256	
Grille Supinox trous 6 mm, n°12	880257	
Grille Supinox trous 8 mm, n°12	880258	
Grille Supinox trous 13 mm, n°12	880260	

NEW!



Hachoir jupiter Réf. 210070	Code	Prix HT
Pilon	210170	
Plateau	210171	
Couteau 4 pales, n°5, simple coupe	210174	
Grille 3 mm, Ø 53 mm, n°5	210175	
Grille 4,5 mm, Ø 53 mm, n°5	210176	
Grille 8 mm, Ø 53 mm, n°5	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	
Fixe lame + joint	212515	



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	



Pulvérisateurs M25 Réf. 264902 - M45 Réf. 264906	Code	Prix HT
Rallonge d'aspiration*	264052	
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.





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 étrogneur	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 quartiers	215758	
Poussoir 8 quartiers	215768	



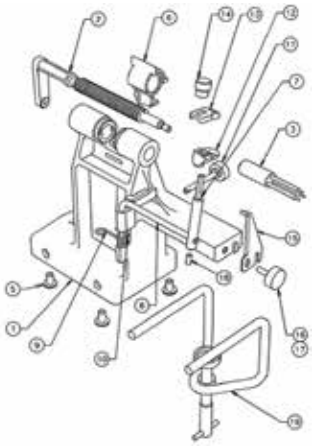
Prep Chef option coupe-rondelles	Code	Prix HT
Bloc-lames rondelles 5 mm	215731	
Poussoir rondelles et demi-rondelles	215742	
Bloc-lames demi-rondelles	215732	



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	
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	
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/*propane 3,1 Kw*	240383	
Injecteur butane/*propane 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 rechange [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
2 x 2 Racleurs pour bol amovible pour machine glace PRO 2500 SP	265281	
2 x 2 Racleurs pour cuve fixe pour machine glace PRO 2500 SP	265280	
Cuve inox + 6 racloirs 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

AEROGRAPHE 364, 365
AFFICHAGE 444
AIGUILLE A BRIDER/LARDER 50
AIGUISEURS ELECTRIQUES ..... 123 à 125
AIGUISEURS MANUELS ..... 122 à 125
AIRBOX 161
ALPHAMIX 185
ALUMINIUM EN ROULEAUX ..... Catalogue FLO
AMPOULES 77
ANTI-INSECTES 505
APLATISSEUR 118
APPAREIL A CHURROS 67
ARDOISES 444
ARGENT EN FEUILLE 366
ARMOIRE A DOUILLES 353
ARMOIRE A PHARMACIE 511
ARMOIRES 104
ASPIRATEUR 502, 503
ATTENDRISSEUR A VIANDE 118
AUTOCUISEUR 30

B

BAC A PATONS 218
BAC AJOURE 462
BAC GASTRONORME, inox ..... 34 à 37
BAC PLIABLE 233, 462
BAC PORTE-GRILLE 462
BAC POUR CUILLERE A GLACE 442
BACS A VAISSELLE 460, 467
BACS A VERRES 467
BACS DIVERS ..... 459 à 465
BACS GASTRONORME ALTO CRISTAL + ... 195, 452 à 456
BACS GERBABLES ..... 460 à 463
BACS NORME EUROPE 460, 462
BAHUT RESTAURANT 31
BAIN-MARIE A POMPE 400
BAIN-MARIE, electric 31, 77
BALAI 486, 491
BALAI A FOUR 230, 490
BALANCES ..... 210 à 213
BALAYAGE 491
BALAYETTE DE COMPTOIR 486, 492
BALAYETTES 492
BALLOTINS ..... Catalogue FLO
BAMIX 172
BANNETONS 220
BARRE MAGNETIQUE 91, 103
BARRE PORTE-BONS 79
BARRES CHOCOLAT 404
BARRES DE SEPARATION 453
BASSINE A CONFITURE, cuivre 379
BASSINE A FRITURE 25
BASSINE DEMI-RONDE A BLANCS, cuivre 379
BASSINE, inox 33
BASSINE, polypropylène 33
BATONNETS BOIS ..... Catalogue FLO
BATTERIES 6, 8, 14
BATTERIES, cuivre ..... 10 à 13
BATTEUR-MELANGEUR 187
BILLOT 128
BISCOTTE 229
BISTRO 496
BK 387
BLIXER 179
BLOC PORTE-COUTEAUX 91
BOCAL CONFISEUR EN VERRE 438
BOITE A CONDIMENTS 159
BOITE DE DECOUPOIRS 326, 328
BOITES A GATEAUX ..... Catalogue FLO
BOITES DE STOCKAGE 457
BOITES GASTRONORMES DE STOCKAGE ..... 455 à 457
BOL 213
BOLDUCS ..... Catalogue FLO
BONBONS CHOCOLAT 408, 410, 415, 417, 425
BOTTES DE SECURITE 509
BOTTES, SABOTS 509
BOULE A CONDIMENTS 31
BOUTEILLE A PUNCHER 342
BOUTEILLES VERSEUSES 156
BRAISIERE, inox 7, 8
BRIXOMETRE 208, 382
BROC SEPARATEUR DE GRAISSE 30
BROCHES A TREMPER 401
BROCHETTE 50
BROCHETTES BOIS ..... Catalogue FLO
BROSSE A DORER 217, 361
BROSSE A DOUILLE 349
BROSSE A FARINE 217
BROSSE A ONGLES 499
BROSSE POUR CONTENEURS 486
BROSSE POUR WOK 25
BROSSE WC 511
BROSSES ..... 217, 221, 486 à 490
BROSSES A FOUR 230, 490
BROSSES POUR GRILL 62, 490

C

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE 364
CADENAS A COMBINAISON 104
CADRES A BUCHE 318
CADRES A CHARLOTTE 340
CADRES ET CERCLES ..... 317 à 322
CADRES EXTENSIBLES 317
CADRES POUR TAPIS RELIEF 337

CADRES SPECIAUX FLEXIPAT 276
CADRES SUPERPOSABLES 313
CAGETTE PATON PIZZA 459
CAILLEBOTIS 511
CAISSE A PATONS 235
CAISSES CARTON ..... Catalogue FLO
CAKE 264
CAKE A FOURRER 263
CAKE INDIVIDUEL 263
CALORIBAC 392
CALOTS PAPIER ..... Catalogue FLO
CALOTTE DEMI-SPHERIQUE 266
CANARD, moule 271
CANNELE 255
CANNELEUR-ZESTEUR 107
CARAMÉLISEUR 380
CARRES A MOUSSE 319
CARRES A TARTE 315, 319
CASIERS DE LAVAGE 469, 470
CASSEROLES 6, 8
CASSEROLES, cuivre 10, 12, 13
CENTRIFUGEUSE 180
CERCLE A OEUF 110
CERCLES ET CADRES ..... 315, 317 à 322
CHABLONS A BISCUIT 340
CHALUMEAU A GAZ 380, 381
CHALUMEAUX PLASTIQUE ..... Catalogue FLO
CHARIOT A INGREDIENTS 465
CHARIOT A PLAQUES À PAIN 227
CHARIOT BACS A PATONS 219
CHARIOT DE FERMENTATION 222
CHARIOT DE STOCKAGE D'ASSIETTES 474
CHARIOT POUR CASIERS A VAISSELLE 470
CHARIOTS A GLISSIERES ..... 471 à 473
CHARIOTS DE LAVAGE 495
CHARIOTS DE SERVICE 474, 476
CHARIOTS PORTE-BACS 232, 463, 477
CHAUFFE-CHOCOLAT 400
CHAUFFE-SAUCISSES 64
CHAUSSURES DE SECURITE 510
CHAUSSURES, SABOTS 510
CHINOIS 38
CHOCO 10, 15R 392, 393
CHOCORAPE 402
CISAILLES A OURSINS 114
CISEAUX 112
CISEAUX A PIZZA 234
CISEAUX A POISSON 114
CISEAUX A SCULPTER LA GLACE 119
CISEAUX A SUCRE 378
CLAIE A PAIN 233
CLIP BAG 346
CLIP PLAC 238
CLIPS DE COULEUR 470
CLOCHE 239
CLOCHE A PLAQUE PATISSIERE 239
COCOTTES, fonte 26, 27
COFFRE A LINGE 465
COLORANT ALIMENTAIRE 367
COMPRESSEUR POUR PISTOLET A CHOCOLAT 399
COMPRESSEURS 365
CONDIBOX 158
CONE DE SECURITE 495
CONTENEUR CYLINDRIQUE 464
CONTENEURS A INGREDIENTS 459
CONTENEURS EMPILABLES 441
CONTENEURS ISOTHERMES 479, 480, 482, 483
COQUILLEUR A BEURRE 108
CORBEILLE AJOUREE 465
CORNETS A ECRITURE 346
COUCHES LIN 219
COUPE-ANANAS 109
COUPE-AVOCAT 109
COUPE-BEURRE 116
COUPE-CHAMPIGNONS 107, 144
COUPE-LEGUMES ELECTRIQUES 176
COUPE-LEGUMES LE ROUET 140
COUPE-MELON 109
COUPE-OEUF 110
COUPE-OIGNONS PREP CHEF 137
COUPE-PAIN 113
COUPE-PATE 217
COUPE-POMME 109
COUPE-QUARTIERS ETROGNEUR 136
COUPERET DE CUISINE 118
COUPE-RONDELLES PREP CHEF 138
COUPES A GLACE ..... Catalogue INSITU
COUPE-TOMATES MANUEL 140
COUPE-TRUFFE 144
COUPE-VOLAILLE 112
COUSCOUSSIER 15
COUTEAU A COQUILLE SAINT-JACQUES 114
COUTEAU A ENTREMET/GENOISE 95, 341
COUTEAU A PAMPLEMOUSSE 107
COUTEAU A PATE D'AMANDE 338
COUTEAU FENDEUR TARTINEUR 113
COUTEAU SPIRALE RADIMAX 108
COUTEAUX ..... 93 à 99, 101, 103, 115
COUTEAUX "GLOBAL" ..... 84 à 90, 96
COUTEAUX A FROMAGE 90, 116
COUTEAUX A HUITRES 115
COUTEAUX A JAMBON 100, 101, 103
COUTEAUX A JULIENNE 108
COUTEAUX A PAIN 113
COUTEAUX A PARMESAN 116
COUTEAUX A PIZZA 235

COUTEAUX A POISSON 98, 115
COUTEAUX A SCULPTER 111
COUTEAUX A STEAK ..... Catalogue INSITU
COUTEAUX CLASSIC ..... 99 à 101
COUTEAUX D'OFFICE 93, 95, 99, 102
COUTEAUX DE BOUCHER 100, 101, 118
COUTEAUX DE CUISINE ..... 98 à 101
COUTEAUX DECORATION LEGUMES 111
COUTEAUX FILET DE SOLE 95, 96, 101
COUTEAUX MATFER ..... 99 à 101
COUTEAUX TRANCHELARD 95, 96, 100
COUTEAUX YOSHIKIN 92
COUVERCLES 7, 8
COUVERCLES, bacs GN 37
COUVERCLES, bassines 33
COUVERCLES, cuivre 10
COUVERCLES, thermo-plongeur 195
COUVERTS DE TABLE ..... Catalogue INSITU
CREME A RECURER 497
CREPIERE, fonte noire 29
CREPIERES 70, 71
CROCHET DE CUISINE 118
CROISSANTS DE LUNE 318
CROQUEMBOUCHES 271
CUILLERE A DECOR 164
CUILLERE A EVIDER 109
CUILLERE A GLACE 442, 443
CUILLERES 43, 47
CUILLERES A MESURE 213
CUISEUR A OEUFS 78
CUISEUR A RIZ 78
CUIT-PATES, inox 30
CUTTER VERTICAL 174, 178
CUTTERS 178
CUVETTE RONDE 464
CYLINDRE 298
CYLINDRES A PATES FRAICHES 186

D

DECAPANT 497
DÉCAPANT DÉGRAISSANT 497, 498
DECO TOURNAGE 108
DECORE-CITRON 107
DECORE-RADIS 108
DECOUPOIR "EPIS DE BLE" 223
DECOUPOIR A CARAMEL 379
DECOUPOIRS ..... 314, 315, 326 à 334
DECOUPOIRS A NOUGAT 379
DECOUPOIRS EN PLAQUE 335
DECOUPOIRS SPECIAUX FLEXIPAN 297
DENOYAUTEURS 107, 109, 144
DENTELEUR 107
DENTELLES PAPIER ..... Catalogue FLO
DESHYDRATANT 378
DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES 194
DESINFECTANT 498
DESTRUCTEURS D'INSECTES 504
DESYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES 194
DEVIDOIR DE HOUSSES 472
DIFFUSEUR DE CHALEUR 30
DISQUES RELIEF 337
DISTRIBUTEUR A CHOCOLAT 395
DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON 245
DISTRIBUTEUR DE POCHES JETABLES 344
DISTRIBUTEUR DE SAVON 499
DISTRIBUTEUR D'ETIQUETTES 448
DIVISEUR A GATEAU 341
DOSEUSE UNIVERSELLE 369
DOUILLES DECORS FINS 353
DOUILLES INTERCHANGEABLES 350
DOUILLES, acier inoxydable 352, 353
DOUILLES, copolyester ..... 347 à 352
DRESSAGE 164, 165

E

EBAUCHOIRS 338
ECAILLEUR A POISSON 115
ECHELLE DE MISE EN PLACE 475
ECHELLE MURALE PLIABLE 222, 473
ECHELLES A GLISSIERES 473
ECHELLES À POSER 475
ECONOME 106
ECOPAP 244
ECRAN URINOIR 511
ECUMOIRE 46, 47
EGOUTTOIR 37
EGOUTTOIR A BABAS 257, 342
EMINCEUR A LEGUMES 108
ENCRIER DECOSPOON 164
ENREGISTREUR DE TEMPERATURE 205
ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE 493
ENTONNOIR 31, 163
ENTONNOIR AUTOMATIQUE 163
EPLUCHEURS 106
EPONGES 489
EPROUVETTE PESE-SIROP 206
EQUEUTEUR A TOMATES 111
ERGOPLAN ..... 127 à 129
ESCALIERS DE PRESENTATION 433
ESSE 118
ESSOREUSE A SALADE 141
ESSUIE-VERRE 488
ETAGE VAPEUR, inox 30
ETAGERE MURALE 80, 81
ETAMINE PASSE-BOUILLON 39
ETIQUETAGES 448

ETIQUETEUSES 449
ETIQUETTE NEUTRE 458
ETIQUETTES 448, 458
ETIQUETTES ADHESIVES 444, 449
ETIQUETTES ALLERGENES 448
ETIQUETTES DLC 448, 458
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES ..... 445 à 448
EVIDEUR 107
EXOPAP 244
EXOPAT / SILPAT 242, 243
EXTRACTEUR DE JUS 180

F

FAITOUTS 7, 8
FEUILLE DE CUISSON 243, 244
FEUILLE GUITARE 402
FEUILLE PARISIENNE 118
FEUILLE, or et argent 366
FEUILLES FOND RELIEF 402
FEUTRE NOIR 447
FEUTRES ALIMENTAIRES 366
FICELLE ..... Catalogue FLO
FIL A COUPER LE BEURRE 116
FIL A FROMAGE 116
FILET DE CUISSON 226
FILTRE A HUILE 62
FLACON-DECOR 164
FLACONS VERSEURS SOUPLES 156
FLEXIBLE MOLDS 298
FLEXIPAN ..... 276, 278 à 285, 288 à296
FLEXIPAN ENTREMETS 375
FONTAINE A CHOCOLAT 366, 367, 397, 399
FONTAINE À CHOCOLAT 397
FOUET 55
FOUET FMC 55
FOUET GEANT 52
FOURCHETTE A VIANDE 85, 87
FOURCHETTE DE CUISINE 49, 165
FOURCHETTES À DÉCOR CHOCOLAT 401
FOURS A PIZZA 72
FOURS ELECTRIQUES 72
FOURS MICRO-ONDES 73, 74
FOURS TOASTEUR CONVOYEUR 65
FRANGES POUR LAVAGE 494
FRITEUSES ELECTRIQUES 63
FROTTOIR / LAVE-PONT 492
FUMOIR 78, 160
FUSIL A AIGUISER 120

G

GANTS A TIRER LE SUCRE 378
GANTS ANTI-COUPURE 506
GANTS DE PLONGE 506
GANTS DE PROTECTION THERMIQUE 230, 506, 507
GANTS JETABLES ..... Catalogue FLO
GAUFRIERS ELECTRIQUES 67, 68, 69
GILET ANTI-FROID 509
GODETS A COUVERTS 468
GOUPILLON 487
GOUTTIERES A BUCHE 267
GRAPPES 412
GRAPPIN A VIANDE 49
GRATTOIR A MANCHE 490
GRILL A VIANDE/PANINI 60, 61
GRILL GYROS 64
GRILL, fonte noire 29
GRILLES 222, 240, 241
GRILLES DE CUISSON À PIZZA 234
GUERIDONS 436
GUIDES D'AFFUTAGE 121
GUILLOTINE A FOIE GRAS 117
GUITARES ..... 373 à 375

H

HACHOIR A MAIN ROTATIF 152
HACHOIR A VIANDE 186, 188
HACHOIR BERCEUSE 112
HACHOIR ELECTRIQUE 188
HACHOIR, accessoire 186
HOTMIX PRO 182, 183
HOTMIX PRO MASTER 182
HOUSSE POUR CHARIOTS 474
HOUSSE POUR PLAQUE 238
HOUSSES DE PROTECTION 192
HOUSSES DE PROTECTION ISI 169
HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE 197
HYGROMETRE 206

I

ICE ROLL 384
INSECTICIDES 505

J

JOINT ADHESIF BLANC 197, 200

K

KIT ASPIRATION SPéCIAL FOUR 502
KIT DE CONNEXION BUTANE 76
KIT MURAL TARIFOLD 79
KIT PALETS ET TUILES 398
KIT PHARMACIE 511
KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ 202, 204

L

LAMES A SCARIFIER 224, 225
LAMPES A SUCRE 376, 377
LARDOIRE CHEF 118

LAVAGE DES MAINS 499
LAVAGE DES MAINS, étiquette 448
LAVE-PONT 492
LAVETTES 489
LAVETTES MICROFIBRE 489
LINGETTES DESINFECTANTES 207, 498
LIQUIDE RINCAGE-SECHAGE 498
LITEAU 508
LIVRES / BOULANGERIE 519
LIVRES / COCKTAILS, VINS ET ALCOOLS 535
LIVRES / CUISINE ..... 530 à 534
LIVRES / FORMATION PROFESSIONNELLE 514, 516
LIVRES / GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE . 528, 529
LIVRES / PATISSERIE ..... 522 à 527
LIVRES / SANDWICHERIE 521
LIVRES / TRAITEURS ET RECEPTIONS 529
LOUCHE A FOND PLAT 235
LOUCHES 46, 47, 52
LUNETTES DE PROTECTION 509
LYRE A FROMAGES 116
LYRE A GENOISE 341

M

MACHINE A INJECTER 372
MACHINE SOUS-VIDE 196, 197
MACHINES A PATES 146, 147
MAINTIEN EN TEMPERATURE 400
MALLETTE POUR THERMOMETRE 200
MALLETTES 104
MALLETTES A COUTEAUX 105
MANCHE A VIS 493
MANCHE ALUMINIUM ANODISE 494
MANCHE POUR PELLONS, hêtre 231
MANCHE POUR RACLETTE SOL 491
MANDOLINE A TRUFFES 144
MANDOLINES 142, 143
MANDRIN POUR PANIERS A SUCRE 378
MANIQUES 507
MANNE A PAIN 232, 462
MANNE A VIENNOISERIE 233
MANNE EMBOITABLE 461
MANNE PATISSIERE 462
MARMITES 7, 9
MARMITES, cuivre 11
MARQUEUR A PAIN 223
MARQUEUR-INCISEUR 223
MARQUEURS 447
MESURE GRADUEE 213
MIJOTEUSE, fonte 27
MILLASSONS 249
MINI GUITARE 374
MINI RUGBY 416
MINI-ETUVE 77, 169, 400
MINI-GUITARE 117
MINI-PINCE INOX 165
MINI-TABLETTES 404
MINUTEURS 209
MIXERS 172, 173, 179
MODULUS 455, 457
MODULUS BOXES ..... 455 à 457
MOPS 493
MOUFLES DE PROTECTION 507
MOUILLEUR A VITRES 488
MOULE A CAKE OBLONG 264
MOULE A POMMES 111
MOULE A STEAK HACHE 188
MOULES A BUCHE 268, 269
MOULES A BUCHES 318
MOULES A PAIN 228
MOULES A RAVIOLIS 149
MOULES CARTON, BOIS, ALU, PAPIER ..... Catalogue FLO
MOULES CHOCOLATS ..... 404 à 427
MOULES CHOCOLATS DECORS 403
MOULES CHOCOLATS NOEL 426, 427
MOULES CHOCOLATS PAQUES ..... 414, 420 à 425
MOULES CHOCOLATS SAINT-VALENTIN 418, 419
MOULES CHOCOLATS SUJETS DIVERS ..... 403 à 418
MOULES CHOCOLATS TABLETTES 404, 405, 409
MOULES FEUILLE EN SUCRE 377
MOULES FLEXIBLES 298
MOULES FLEXIBLES A PATES DE FRUIT 275
MOULES INDIVIDUELS ..... 249 à 259, 265, 266, 271
MOULES METALLIQUES ..... 253, 254, 262 à 266, 268, 269
MOULES PATE CROUTE 270, 271
MOULES THERMOFORMES A BUCHES 268
MOULES, Exoglass® 248
MOULES, grands ..... 252 à 256, 258, 260 à 266
MOULES, petits fours 259
MOULES, plaques à biscuits 260
MOULIN 150
MOULIN A LEGUMES 140
MOULIN A SEL ET A POIVRE 153
MOULINS PEUGEOT 153
MOUVETTES 42, 51
MOZAIK, tartelettes 314
MULTI-COUPE 136
MULTIMOULES 311

N

NAPOLITAIN CACAO 408
NETTOYAGE, ESSUYAGE 488
NETTOYANT 498
NETTOYANT DESINFECTANT 497
NETTOYANT FRITEUSE 498
NETTOYANT SOLS 494, 511
NETTOYANT VAISSELLE 497, 498

NETTOYANTS SPECIAUX ... 496, 498
NETTOYANTS SURFACES ... 496
NID A FRITURE ... 46
NONNETTES ... 323
NOYAUX DE CUISSON ... 266

O

OR EN FEUILLE, PAILLETTES ... 366
OUTILS PATE D'AMANDE ... 338
OUVRE-BOITES ... 154, 155
OUVRE-SANDWICH ... 154

P

PAIN COMPLET ... 229
PAIN DE MIE ... 229
PALETTE A ENDUIRE ... 402
PALETTE PACKPAL ... 463
PALETTE-TRIANGLE ... 342
PANCARTES ... 444
PAPIER A STEAK HACHE ... 188
PAPIERS CUISSON ... 244, 245
PAPIERS SILICONE ... 244
PASSE-SAUCE ... 38, 40
PASSETTE, inox ... 38
PASSOIRE A GRAS, aluminium ... 32
PASSOIRES ... 32, 38, 39, 41
PASTILLES LAVE-VAISSELLE ... 498
PASTILLES URINOIR ... 511
PATE EN CROUTE ... 270
PEIGNES A DECOR ... 339, 340, 402
PELE-POMMES ... 145
PELLE A FARINE ... 216
PELLE A FOUR ... 230, 231
PELLE A FRITES ... 43
PELLE A FRITURE ... 53
PELLE A HAMBURGER ... 49
PELLE A INGREDIENTS ... 216
PELLE A JAMBON ... 192
PELLE A OMELETTES ... 53
PELLE A PIZZA ... 235
PELLE A POUSSIERE ... 486, 492
PELLE A TARTE ... 439
PELLE ECUMOIRE ... 52
PELLE MENAGERE ... 491
PELLE, inox ... 165
PELLES ... 49
PELTON ... 42
PESE-SAUMURE ... 206
PESE-SIROP ... 206
PETRIN-MELANGEUR ... 187
PH METRE ... 206
PHARMACIE ... 511
PICHET GRADUE ... 213
PIECES DETACHEES ... 536 à 552
PIECES MONTEES ... 271
PIED ELASTOMERE ... 33
PIEGES A NUISIBLES ... 505
PIERRE ABRASIVE ... 71
PIERRES A AFFUTER/AIGUISER ... 120, 121
PINCE A ARETES DE POISSON ... 90, 115
PINCE A PATE ... 339
PINCE A SACHETS ... 346
PINCE DU CHEF ... 164, 165
PINCE POUR FRANGE "FAUBERT" ... 494
PINCE POUR LAVAGE A PLAT ... 494
PINCE SAC ... 216
PINCEAU, pâtisserie ... 362, 363
PINCEAU, silicone ... 45, 362, 402
PINCES ... 37, 43, 53, 90, 439
PINCES A PATISSERIE ... 439
PIQUES COCKTAIL ... Catalogue FLO
PISTOLET ... 160
PISTOLET CHOCOLAT ... 399
PLANCHA / GRILL FONTE ... 29
PLANCHAS ... 58, 59
PLANCHES A DECOUPER ... 128, 130
PLANCHES A PAIN ... 113
PLANCHES DE DECOUPE FLEXIBLES ... 126
PLANCHES SUR MESURE ... 131
PLANCHETTE A PAIN ... 231
PLAQUE "COOL DÉCOR" ... 396
PLAQUE "DENTS DE LOUP" ... 241
PLAQUE "TUILES" ... 241
PLAQUE A BORDS DROITS ... 239
PLAQUE A DEBARRASSER ... 157
PLAQUE A PAIN ... 226, 227
PLAQUE A PÂTISSERIE ... 236, 237, 238
PLAQUE ANODISÉE OR ... 434
PLAQUE CONFISERIE ... 241
PLAQUE DE CAKES ... 263
PLAQUE DECOUPOIRS ... 335
PLAQUE EUTECTIQUE ... 481
PLAQUE LISSE SANS BORDS ... 238
PLAQUE MADELEINES ... 260
PLAQUE STOCKAGE ET PREPARATION ... 238
PLAQUE TOURTIERE ... 236, 237
PLAQUE TULIPCUPS ... 241
PLAQUES A DEBARRASSER ... 31
PLAQUES A INDUCTION ... 56
PLAQUES A ROTIR ... 36
PLAQUES A SNACKER ... 59
PLAQUES DE GLU ... 504, 505
PLAT A TARTE ... 436
PLAT CRYSTAL ... 432
PLAT TEMOINS ... 458
PLATEAU À PIZZA ... 234

PLATEAU TOURNANT 354
PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE 355
PLATEAUX FRUITS DE MER..... Catalogue INSITU
PLATS 28, 432 à 435
PLATS A OEUF 12, 28
PLATS A PAELLA 22, 24, 25
PLATS A ROTIR 21, 23
PLATS A SAUTER..... 8, 10, 12
PLATS DE PRÉSENTATION ..... 430 à 435
PLATS TEMOINS..... 458
PLATS, cuivre..... 12
POCHES 345
POCHES JETABLES..... 344
POCHES PATISSIERES 345
POCHETTES TARIFOLD..... 79
POCHEUSE À OEUFS 110
POCHOIRS A BISCUIT 343
POELES..... 6, 9, 20
POELES A BLINIS..... 20, 22
POELES ANTI-ADHERENTES ..... 16, 18 à 22
POELES, cuivre..... 10, 12
POELES, induction 6, 18, 19
POELES, tôle noire 24, 25
POELON A SUCRE..... 379
POELON A ZABAGLIONE, cuivre..... 13
POMPE A SOUFFLER LE SUCRE..... 378
POMPE DOSEUSE 156, 498
PORTE USTENSILES MURAL 81
PORTE-BALAIS MURAL 491
PORTE-CORNETS A GLACE..... 440, 441
PORTE-COUTEAUX..... 103
PORTE-ETIQUETTES ET ETIQUETTES..... 444 à 447
PORTE-OUTILS..... 52
PORTE-ROLLS..... 50
PORTE-SAC POUBELLES 501
PORTE-USTENSILES ORIENTABLE 395
PORTIONNEUSE A GLACE..... 442
POT GRADUE 213
POUBELLES 500, 501
POUSSOIR MANUEL A SAUCISSES..... 188
PREP CHEF, support compact 135
PRESENTOIR A MACARONS..... 438
PRESENTOIR A TABLETTES 438
PRESENTOIR BUFFET 437
PRESENTOIR POUR SUCETTES 383
PRESENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE..... 274
PRESENTOIRS A GATEAUX..... 436, 437, 438
PRESENTOIRS A SUCETTES GLACEES..... 383
PRESSE-AIL..... 152
PRESSE-FRUITS..... 186, 189
PRESSE-PUREE 138, 139, 140
PRODUITS D'ENTRETIEN 497
PROTECTION INDIVIDUELLE..... 506
PROTEGE-LAME MAGNETIQUE..... 103
PULVERISATEUR A EAU..... 230
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE..... 366
PULVERISATEUR MANUEL..... 498
PYRAMIDES A MACARONS ..... Catalogue FLO
PYRAMIDES INOX 266

R

RACK A COUVERCLES, inox..... 81
RACK À PIZZA..... 475
RACK EGOUTTOI, pour planches à découper..... 128, 130
RACLE-TOUT 357
RACLETTE A BUCHE..... 267
RACLETTE A COPEAUX..... 402
RACLETTES 357, 486, 487, 493
RACLETTES A VITRES 488
RACLETTE-SOL 486, 493
RACLOIR A CHOCOLAT 396
RACLOIR A PLANCHES POLYETHYLENE..... 130
RACLOIR, inox..... 130
RACLOIRS 357
RADIMAX..... 108
RANGE ACCESSOIRES..... 138
RAPES .....150 à 152
RAPES MICROPLANE 150, 151
RAPID'INFUSION..... 170
RASOIR A LEGUMES, inox..... 106
RÂTEAU A CREPES, Bois 51
RAYONNAGE..... 477
RECHAUD BUFFET 57
RECHAUD INDUCTION..... 56, 57
RECHAUDS 76
REFRACTOMETRE..... 208, 382
REFRIGERANT ALIMENTAIRE 366
REGLE EGALISATRICE 340
REGLE GRADUEE..... 360
REGLES A CONFISERIE 342
RESISTANCE CHAUFFANTE 77
RIBBON FOR LABEL WRITER..... 449
ROQUEFORTAISE..... 116
ROUET A LEGUMES 140
ROULEAU "PIC-VITE"..... 361
ROULEAU A DISQUES..... 360
ROULEAU A FROMAGE 271
ROULEAU A LOSANGES..... 360, 361
ROULEAU A NOUGAT 379
ROULEAU A PÂTES..... 148
ROULEAU CANNELE, à caramel..... 379
ROULEAU COUPE-CROISSANTS..... 360
ROULEAU EXTENSIBLE 360
ROULEAUX A PATISSERIE..... 358, 359
ROULEAUX A RECURER 489
ROULETTE A PATE 360

ROULETTES A PIZZA 234
RUBAN PATISSIER 325
RUBAN PVC 274

S

SABOTS 510
SABRE 171, 245
SACS ET SACHETS ..... Catalogue FLO
SACS SOUS-VIDE 196
SALAMANDRE 66
SANITAIRES 511
SAUPOUDREUSES 356
SAUTEUSES ..... 6, 8 à 10, 20, 22
SAUTOIR, cuivre 11
SAVON MAINS 499
SCIE A GENOISE 341
SCIE A SCULPTER LA GLACE 119
SCIE DE BOUCHER 118
SCIURE 78
SEAUX 213, 218, 459, 464, 488, 495
SECHE-MAINS 499
SECHOIR A PATES 148
SECHOIR A POCHES 346
SECHOIR POUR TOILES A COUCHE 221
SEPARATEUR A OEUF 110
SEPARATEUR DE GRAISSE 30
SEPARATEURS A VERRES 467
SERINGUE A SAUCE 156
SERPETTE A MARRONS 107
SERPILLERE 493
SERRE-JAMBON 118
SET D'OUTILS A SCULPTER 111
SILFORM ..... 301 à 303
SILPAIN 226
SIPHONS ..... 166 à 168
SOCLE ROULEUR SHERPA 481
SOL ..... 492 à 495
SONDE THERMOMETRE 200
SORBETIERES 386, 387
SORBETOMETRE 208, 382
SPATULE "GLOBAL" 90
SPATULE AJOUREE 90
SPATULE COUDEE 165
SPATULE RACLOIR SILVEO 44
SPATULE THERMOMETRE 45, 207
SPATULES ..... 44 à 51, 58, 61
SPATULES "PELTON" 42
SPATULES A REDUIRE 52
SPATULES COUDEES 49
SPATULES GEANTES 52
SPATULES RACLETTES, hêtre 51
SPATULES, Exoglass 42
SPHERE 3D 298
SPIRALE À JULIENNE 108
SPIRALE A LEGUMES 108
SPIRALE INOX 489
SPRAY DE DEMOULAGE 266
SPRAY VELOURS 367, 368
SPRAY VERNIS 366
SUPPORT MANNE A PAIN 232
SUPPORT POCHES 346
SUPPORT POUR CHINOIS 40
SUPPORT THERMOMETRE 201, 203

T

TABLE MOBILE 474
TABLE POUR GUITARE 373
TABLETTES CHOCOLAT, moules .. 404, 405, 409, 413, 419
TABLIER CHOCOLAT 402
TABLIERS 508
TAILLE SPIRALE A LEGUMES 108
TAMIS 39, 356
TAMIS A FARINE AUTOMATIQUE 216
TAMIS A SUCRE 378
TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE 71
TAMPON DE TRANSFERT 401
TAMPONS A RECURER 489
TAPIS ANTI-HUMIDITE 511
TAPIS EXOPAT, SILPAT 377
TAPIS RELIEF 336
TARTELETTE OBLONGUE 250
TARTELETTES 251
TASSEUR A ENTREMETS 323
TEMPEREUSE 394, 395
TEMPÉREUSE 394
TERRINE, fonte 28
TESTEUR D'HUILE 62
TETE DE LOUP 491
THERMOCOUPLE 201
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL 198, 206
THERMOMETRES ..... 198 à 207
THERMOPLONGEUR 195
THERMO-PLONGEUR 77
TITREUSE DYMO 449
TOAST MIGNON 230
TOASTEURS 65, 66
TOILE SILPAT A MACARONS 242
TOILES A COUCHE 219
TOILES DE CUISSON 226, 242, 243
TOQUES 413
TOQUEUR A OEUF 110
TORCHONS 488
TOURTIÈRE À PIZZA 234
TRANCHE-FROMAGE 116
TRANCHEUR RÂPEUR 186
TRANCHEURS ÉLECTRIQUES 192, 193

TRANCHEUSE MANUELLE 190, 191
TRANCHEUSES 192
TREMPEUSES ..... 392 à 394
TRI DES DECHETS 500, 501
TRINGLE DE CUISINE 81
TRIPLE TOAST 230
TROUSSES A COUTEAUX 91, 104
TURBINES A GLACE ..... Voir SORBETIERES
TUYAU EPLUCHE AIL 152
TUYAU SPIRALE 399

U

USTENSILES DE SERVICE 439

V

VAISSELLE ..... Catalogue INSITU
VAPORISATEUR A HUILE 164
VERRE MESURE 213
VERRES ..... Catalogue INSITU
VERRINES PLASTIQUE ..... Catalogue FLO
VERRINES VERRE ..... Catalogue INSITU
VÊTEMENTS 509
VÊTEMENTS DE PROTECTION ET DE TRAVAIL 507
VIDE-ANANAS 108
VIDE-POMMES 107
VITRINES CHAUFFANTES 75
VOL AU VENT 329

W

WASSINGUES 493
WEDDING CAKE ..... 272 à 274
WOK 6, 19, 25
WOK INDUCTION 57
WOK, anti-adhérent 20, 22

Z

ZESTEUR 107, 151

INDEX NUMÉRIQUE

CODE PAGE

01

010277 447
010384 447
011720 161
011721 538
011722 538
011723 538
011724 538
012000 447
012010 447
012015 447
013204 30
013206 30
013221 539
013222 539
013223 539
013224 539
013227 539
013229 538
013230 538
013231 538
013321 538
015122 8
015210 81
017001 31
017002 31
017003 31
017004 31
017005 31
017082 159
017084 159
017241 32
017242 32
017315 38
017316 38
017317 38
017318 38
017330 38
017332 38
017334 38
017335 38
017337 38
017345 38
017350 31
017360 40
017362 40
017364 41
017365 41
017410 39
019028 79
019029 79
019031 79
019033 79
019034 79
019044 79
019047 79

02

020212 39
020420 38
020422 38
020424 38
020426 38

03

032035 12
032036 12
032037 12
032039 12
032107 379
032108 379
032110 379
032114 379
032130 13
032140 13
034004 13
034005 13
034006 13
034007 13
034010 12
034011 12
034014 12
034016 12
034017 12
034018 12
034019 12
034025 12
034050 12
034051 12
034101 13
034103 13
034111 13
034113 13

04

044020 443
044025 443
044030 443
044032 443
044034 443
044036 443
044038 443
044040 443
044042 443
044044 443
044046 443
044048 443
044050 443
044055 443
044060 443
044064 443
044065 443
044067 443
044069 443
044071 443
044073 443
044110 442
044112 442
044114 442
044116 442
044120 442
044122 442
044124 442
044170 ..... 166, 388
044176 ..... 166, 388
044178 ..... 166, 388
044181 ..... 169, 389
044184 ..... 169, 389
044186 ..... 169, 389
044211 443
044213 443
044215 443
044217 443
044219 443

05

051070 15
054131 430
054150 ..... 430, 431
054151 ..... 430, 431
054153 431
054154 430
054158 ..... 430, 431
054160 431
054161 431
054163 431
054164 431
054165 431
054167 431
054168 431
054169 431
054170 430
054171 430
054172 430
054173 430
054175 430
054176 430
054190 431
054191 431
054193 431
054194 431
054200 431
054201 431
054301 430
054302 430
054303 430
054311 430
054312 430
054313 430
054321 430
054322 430
054323 430
054331 431
054332 431
054334 431
054361 431
054362 431
054363 431
054371 430
054372 430
054373 430
054382 430

06

061680 381
061684 381
062001 24
062002 24
062003 24
062004 24
062005 24
062006 24
062007 24
062008 24
062009 24
062031 24
062032 24
062033 24
062034 24
062035 25
062040 24
062051 24
062052 24
062053 24
062060 25
062062 25
062063 25
062070 25
062072 25
062073 25
062080 25
062082 25
062083 25
062084 25

07

070522 25
070523 25
070528 25
070988 25
070990 25
070992 25
070993 25
070994 28
070995 28
070996 28
070997 28
071036 24
071037 25
071038 25
071041 25
071050 25
071052 25
071055 76
071057 76
071058 29
071059 76
071070 28
071072 28
071074 28
071076 28
071078 28
071081 28
071083 28
071085 28
071087 28
071089 28
071091 28
071093 28
071094 28
071096 27
071097 26
071098 26
071099 26
071100 26
071101 26
071102 26
071103 26
071104 26
071106 26
071108 26
071109 26
071110 26
071111 26
071112 241
071113 26
071114 26
071116 29
071118 29
071120 29
071122 29
071125 31
071129 31
071142 26
071144 27
071146 27
071148 27
071154 27
071155 27
071157 27
071158 26
071190 29
071191 29
071230 52
071351 31
071370 38
071372 38
071374 38
071389 38
071391 38
071399 38
071401 38
071452 32
071456 32
071518 27
071520 27
071527 27
071528 27
071627 27
071631 27
071635 27
071688 53
071689 53
071690 53
071694 53
071696 53
071698 53
071699 53
071940 51
071945 51
071950 51
071985 51
071991 51
072029 213
072040 ..... 49, 165
072045 ..... 49, 165
072170 235
072172 235
072200 378
072250 205
072264 201
072266 201

CODE PAGE

072271 199
072325 50
072435 128
072437 128
072439 128
072460 128
072465 128
072470 128
072490 130
072495 130
072523 114
072525 116
072540 116
072547 116
072571 116
072580 116
072595 144
072615 541
072617 541
072619 541
072630 541
072632 541
072634 541
072645 541
072647 541
072701 108
072703 108
072738 110
072748 110
072770 109
072773 109
072774 110
072812 546
072814 546
072816 546
072855 546
072857 546
072859 546
072874 152
072890 152
072892 152
072897 152
072899 152
072900 189
072996 154
073085 116
073095 107
073115 144
073120 144
073135 115
073140 147
073141 147
073145 147
073146 147
073147 147
073148 147
073149 147
073150 147
073151 147
073159 149
073170 146
073175 146
073180 146
073181 146
073182 146
073184 146
073186 146
073194 149
073195 149
073200 149
073220 148
073221 148
073222 148
073229 148
079276 205

09

090040 116
090147 102
090161 95
090170 ..... 95, 102
090171 ..... 95, 102
090173 95
090175 95
090177 95
090185 95
090300 102
090303 102
090310 102
090330 115
090347 116
090360 103
090362 103
090370 107
090380 106
090381 106
090382 106
090384 106
090397 106
090405 111
090417 ..... 111, 140
090420 115
090440 107
090450 107
090455 107
090460 107
090508 103
090570 112
090580 118
090615 118
090630 120
090665 120
090801 100
090803 100
090806 100
090807 100
090808 100
090809 100
090820 100
090826 100
090827 100
090831 100
090835 100
090836 100
090902 101
090911 101
090913 ..... 113, 341
090921 101
090922 101
090923 101
090925 101
090927 101
090931 101
090932 101
090939 101
090941 101
090942 101
090943 101
090944 101
090945 101
090947 101
090948 101
090949 101
090951 101
090952 101
090957 101
090962 101
099047 97

10

100036 506
100037 506
100038 506
100039 506
100046 508
100047 508
100050 50
100055 50
100070 50
100089 188
100104 188
100105 188
100110 118
100115 118
100125 ..... 62, 490
100126 ..... 62, 490
100132 ..... 62, 490
100135 130

11

111002 55
111022 55
111023 55
111024 55
111025 55
111026 55
111027 55
111035 55
111036 55
111046 55
111055 55
111060 52
111061 52
111320 245
111892 238
112011 52
112012 52
112013 52
112015 52
112016 52
112018 52
112019 52
112021 47
112022 47
112023 47
112024 47
112025 47
112026 47
112028 47
112030 52
112035 53
112040 47
112041 47
112046 ..... 46, 235
112061 47
112062 47
112063 47
112064 47
112065 47
112066 47
112070 49
112108 49
112110 52
112112 52
112282 41
112293 46
112294 46
112295 46
112296 46
112297 46
112298 46
112300 46
112320 46
112334 110
112404 46
112405 46
112409 53
112411 53
112419 42
112420 42
112421 42
112422 42
112424 42
112425 43
112429 42
112430 42
112434 43
112435 43
112437 43
112438 43
112439 43
112443 109
112501 339
112503 115
112609 ..... 49, 165
112611 48
112612 48
112613 48
112614 48
112615 48
112632 48
112633 48
112634 48
112641 402
112643 402
112649 48
112650 48
112652 48
112654 48
112656 48
112657 341
112662 49
112663 ..... 49, 61
112664 49
112666 49
112667 49
112668 ..... 49, 58
112670 48
112672 48
112674 48
112676 48
112686 48
112687 48
112688 48
112712 342
112714 342
112721 342
112722 342
112730 47
112731 47
112732 47
112733 47
112734 47
112820 217
112822 217
112825 217
112826 217
112830 217
112831 217
112835 357
112836 357
112837 357
112840 357
112845 357
112850 357
112851 357
112900 217
112901 217
112902 217
112903 217
113025 42
113030 42
113035 42
113040 42
113041 45
113042 ..... 45, 362
113045 42
113050 42
113090 ..... 45, 207
113092 ..... 45, 207
113330 42
113331 42
113332 42
113334 42
113338 42
113345 42
113501 42
113525 44
113535 44
113545 44
113720 44
113724 44

CODE	PAGE
113735	44
113745	44
113825	44
113833	44
114005	44
114006	45, 402
114112	51
114113	51
114114	51
114115	51
114117	51
114118	51
114120	51
114121	51
114122	51
114131	51
114132	51
114141	51
115002	356
115003	356
115004	356
115005	356
115006	356
115007	356
115008	356
115009	356
115012	356
115015	356
115017	356
115020	39, 356
115045	378
115051	356
115052	356
115053	356
115054	356
115060	216
115071	39
115082	39
115083	39
115084	39
115085	39
115092	39
115208	356
115212	356
116002	363
116004	363
116006	363
116008	363
116009	363
116011	363
116012	363
116013	363
116014	363
116015	363
116016	363
116017	363
116018	363
116020	363
116031	362
116032	362
116033	362
116034	362
116035	362
116036	362
116037	362
116041	362
116043	362
116045	362
116048	363
116050	217
116052	361
116201	216
116202	216
116203	216
116204	216
116205	216
116206	216
116207	216
116208	216
116219	31
116220	31
116225	216
116233	216
116234	216
116235	216
116236	216
116237	216
116260	43
116270	216
116271	216
116272	216
116273	216
116274	216
116340	156
116341	156, 400
116342	156
116343	156
116344	156
116351	33
116352	33
116353	33
116354	33
116355	33
116356	33
116378	156
116379	156
116380	156
116382	156
116383	156
116384	156
116386	156
116387	156
116388	156
116400	156
116401	156
116403	156
116404	156
116405	156
116406	156
116430	342
116434	164
116436	164
116437	164
116451	33
116452	33
116453	33
116454	33
116455	33
116456	33
116458	213
116515	40, 163
116523	542
116524	542
116525	542
116526	542
116530	541
116531	541
116532	541
116533	541
116534	541
116540	163
116601	163
116605	163
118003	231
118005	235
118006	235
118007	235
118101	231
118102	231
118103	231
118104	231
118105	231
118111	231
118114	231
118115	231
118116	231
118121	231
118122	231
118123	231
118124	231
118130	231
118132	231
118133	231
118135	231
118136	231
118138	231
118139	231
118140	231
118141	231
118142	231
118143	231
118302	217, 492
118305	217
118306	217
118310	217, 492
118312	217, 487
118314	217
118318	490
118320	230, 490
118321	230, 490
118322	230, 490
118325	230, 490
118326	230, 490
118328	230, 490
118330	230
118332	230
118390	77
118501	220
118502	220
118503	220
118504	220
118505	220
118506	220
118507	220
118508	220
118509	220
118510	220
118511	220
118512	220
118513	220
118515	220
118516	220
118519	220
118520	220
118521	220
118522	220
118523	220
118525	220
118526	220
118528	220
118534	220
118537	220
118539	220
118541	220
118543	220
118545	220
118547	220
118549	220
118550	220
118560	219
118565	219
118570	219
118575	219
118580	219
118660	219
118665	219
118670	219
118680	219
118990	230
118991	216
119001	50
119002	50
119005	50
119007	50

12

CODE	PAGE
120006	224
120008	73
120013	225
120018	225
120022	225
120023	225
120025	225
120026	225
120032	224
120034	224
120035	224
120036	223
120037	223
120038	223
120039	223
120042	223
120054	225
120055	225
120056	225
120057	341
120058	225
120059	113
120060	113
120061	113
120062	113
120064	113
120071	113
120083	95, 341
120084	341
120087	95, 341
120093	341
120094	341
120096	341
120100	92
120102	92
120104	92
120105	92
120106	92
120107	92
120108	92
120109	92
120111	92
120113	92
120114	92
120115	92
120116	92
120131	89
120132	89
120133	89
120134	89
120136	89
120137	89
120139	89
120141	89
120143	89
120144	89
120145	89
120146	89
120185	120
120201	84
120202	84
120204	84
120205	84
120206	85
120207	85
120209	84
120210	85
120211	84
120215	85, 113
120218	85
120219	86
120220	85
120221	85
120223	85
120225	85
120228	86
120230	86
120231	86
120232	86
120233	90
120234	86
120235	86
120237	86
120238	88
120239	86

CODE	PAGE
120240	85
120241	88
120243	86
120244	87
120245	85
120246	86
120247	86
120248	88
120250	88
120252	88
120253	88
120254	87
120255	88
120256	88
120257	87
120258	87
120259	87
120260	88
120261	87
120262	88
120263	88
120264	88
120265	88
120266	88
120267	87
120268	87
120269	87
120270	90
120271	86
120272	87
120273	87
120274	87
120278	87
120280	87
120281	90
120282	90
120283	90
120285	120
120286	90
120287	90
120288	121
120296	121
120297	121
120301	121
120302	121
120303	121
120305	91
120306	121
120307	121
120310	91
120312	91
120315	120
120316	120
120319	87, 90
120328	90
120330	90
120332	90
120340	122
120350	87
120351	87
120360	90
120361	90
120390	85
120401	93
120402	93
120403	93
120404	93
120405	93
120406	96, 102
120407	96
120408	96
120409	96
120410	96
120411	96, 113
120412	174, 541
120413	96
120414	96
120415	96
120416	96
120417	95
120418	95
120419	95
120421	93
120422	93
120423	96
120425	175
120426	175
120430	93, 102
120431	93
120435	102
120436	102
120440	174
120451	112
120472	176
120474	176
120480	176
120482	176
120483	176
120502	93
120505	115
120510	94
120515	94
120520	94
120522	118
120523	118
120524	118
120525	94
120526	118
120533	94
120535	94
120536	94
120539	94, 113
120543	94
120615	189
120625	189
120627	189
120629	189
120735	195
120739	195
120746	541
120751	195
120764	551
120766	66
120789	58
120790	71
120791	58
120792	58
120793	70
120794	70
120797	71
120801	112
120802	112
120804	112
120806	112
120809	112
120817	112
120818	112
120829	50
120830	50
120831	50
120832	50
120833	50
120836	50
120837	50
120838	60
120841	50
120842	50
120852	50
120853	59
120861	118
120901	106
120902	106
120903	108
120904	107
120906	106
120907	108
120908	107
120909	107
120910	107
120912	107
120913	108
120914	108
120916	107
120917	111
120919	111
120920	108
120925	107
120932	107
120938	108
120939	108
121001	111
121004	111
121006	111
121007	111
121008	111
121009	111
121010	111
121011	111
121013	111
121021	113
121030	107
121042	115
121043	115
121045	115
121048	115
121050	114
121100	115
121103	115
121134	114
121135	112
121136	115
121157	542
121164	63
121165	542
121166	63
121168	63
121178	63
121182	63
121190	62
121191	62
121192	62
121195	62
121204	543
121206	543
121208	543
121214	543
121216	543
121218	543
121220	543
121230	543
121232	543
121233	543
122002	116
122003	111
122004	116
122011	116, 117
122012	550
122013	550
122014	550
122015	117
122016	116
122017	116
122021	116
122031	116
123050	118
123055	118
123056	118
123059	118
123060	118
124011	104
124505	103
125042	120
125046	120
125047	120
125050	120
125055	120
125072	120
126001	103
126003	103
126007	103
126012	103
126014	103
126060	103
126901	105
126903	104
126904	104
126910	105
126920	105
127015	91
127018	91
127020	91
127021	91
127515	546
127605	122
127606	122
127609	125
127611	125
127614	125
127615	124
127616	124
127620	123
127621	125
127622	124
127623	124
127624	124

13

CODE	PAGE
130010	129
130043	129
130044	129
130046	129
130048	129
130050	129
130052	129
130054	129
130056	129
130066	129
130067	129
130068	129
130069	129
130070	129
130071	129
130074	129
130076	129
130078	129
130080	129
130082	129
130083	129
130090	129
130101	128
130102	128
130103	128
130105	128
130106	128
130130	508
130135	508
130140	508
130145	508
130150	508
130151	508
130152	508
130155	508
130160	508
130175	508
130217	508
130290	488
130299	488
130300	488
130311	129
130312	129
130315	129
130317	129
130340	507
130342	507
130344	507
130425	130
130426	130
130427	130
130536	509
130537	509
130538	509

CODE PAGE

130539 509
130540 509
130541 509
130542 509
130543 509
130544 509
130545 509
130546 509
130700 126
130701 126
130715 126
130801 131
130802 131
130803 131
130804 131
130805 131
130811 131
130812 131
130813 131
130814 131
130815 131
130821 131
130822 131
130823 131
130824 131
130825 131
131020 127
139002 130
139004 509
139005 130
139006 130

14

140004 358
140005 358
140006 358
140007 358
140016 359
140018 359
140022 358
140028 359
140030 359
140032 ..... 359, 550
140033 ..... 359, 550
140034 ..... 359, 550
140035 ..... 359, 550
140102 278
140105 359
140122 358
140124 358
140126 358
140201 379
140203 379
140204 342
140206 360
140377 459
140381 459
140383 459
140385 459
140386 459
140387 459
140392 459
140394 459
140396 459
140398 459

CODE PAGE

140399 458
140405 459
140407 459
140415 459
140417 459
140433 465
140435 465
140439 465
140462 464
140477 464
140485 464
140487 464
140491 464
140501 460
140502 460
140503 460
140504 460
140505 460
140506 460
140507 461
140508 461
140515 460
140516 460
140517 477
140521 476
140523 463
140524 ..... 232, 463
140526 460
140531 463
140550 459
140553 459
140567 465
140571 465
140586 467
140587 460
140588 467
140589 460
140605 465
140702 467
140704 467
140705 467
140708 467
140709 467
140721 467
140722 467
140723 467
140731 467
140732 467
140733 467
140761 470
140762 470
140808 458
140811 458
140862 469
140872 469
140950 449
140952 449
141002 360
141004 360
141006 360
141010 360
141012 360
141013 360
141029 360

CODE PAGE

141031 ..... 234, 360
141035 234
141105 361
141110 360
141115 361
141116 361
141120 360
149086 477
149094 460
149097 460
149098 460
149099 460
149100 460
149102 463
149103 461
149104 460
149105 460
149106 460

15

150001 492
150005 492
150030 492
150070 487
150081 490
150085 487
150096 490
150098 490
150101 326
150102 326
150103 326
150104 326
150110 326
150111 326
150112 326
150113 326
150114 326
150115 326
150116 326
150117 326
150118 326
150119 326
150120 326
150121 326
150122 326
150123 326
150124 326
150125 326
150126 326
150127 326
150128 326
150151 326
150152 326
150153 326
150154 326
150155 326
150156 326
150157 326
150158 ..... 311, 326
150159 326
150160 326
150161 326
150162 326
150163 326
150164 326

CODE PAGE

150165 326
150182 489
150196 489
150201 328
150205 328
150206 328
150207 328
150208 328
150209 328
150210 328
150211 328
150213 489
150214 327
150215 327
150216 328
150217 327
150220 329
150225 329
150230 329
150231 329
150232 329
150241 328
150244 328
150247 328
150251 489
150252 489
150253 489
150254 489
150310 329
150312 329
150320 331
150350 332
150370 501
150371 501
150372 501
150380 500
150381 500
150382 500
150383 500
150384 500
150385 500
150387 500
150390 500
150403 330
150405 329
150426 330
150427 330
150450 334
150451 334
150452 334
150455 334
150456 334
150458 334
150460 332
150465 332
150467 488
150469 488
150475 332
150476 332
150481 332
150482 332
150483 332
150484 332
150485 332

CODE PAGE

150486 332
150487 332
150488 332
150489 332
150494 332
150495 332
150504 ..... 486, 493
150506 491
150507 491
150508 ..... 486, 491
150510 ..... 486, 491
150512 327
150513 327
150514 327
150516 487
150517 487
150518 499
150520 499
150522 499
150527 495
150532 494
150540 511
150552 493
150553 495
150555 495
150560 494
150561 494
150562 494
150563 494
150564 494
150565 495
150566 495
150567 495
150568 495
150569 495
150571 495
150573 495
150575 493
150577 493
150578 495
150579 493
150600 494
150602 494
152001 335
152002 335
152003 335
152004 335
152006 335
152008 335
152009 335
152011 335
152017 335
153005 330
153006 330
153008 331
153009 331
153012 330
153014 330
153016 330
153017 330
153020 331
153030 ..... 251, 329
153035 ..... 265, 331
153039 297

CODE PAGE

153040 297
153044 297
153045 297
153046 297
153047 297
153048 297
153052 297
153065 297
153079 297
153105 297
153136 297
153190 297
153198 297
153301 318
153303 318
153306 318
154001 329
154011 379
154012 379
154013 379
154014 379
154015 379
154016 379
154017 379
154018 379
154020 379
154025 331
154050 341
154051 341
154052 341
154054 329
154055 329
154060 329
154062 329
154063 329
154065 329
154067 329
154101 223
154102 223
154103 223
154152 331
159010 491
159011 491
159027 62
159041 511
159082 501
159083 511
159085 511
159099 488
159103 490
159105 78
159115 ..... 78, 160
159116 ..... 78, 160
159117 71
159121 71

16

160112 345
160113 345
160114 345
160115 345
160116 345
160117 345
160202 345
160203 345
160204 345
160205 345
160206 345
160208 345
160210 345
160599 79
161002 345
161003 345
161004 345
161005 345
161006 345
161007 345
161008 345
161204 345
161205 345
161206 345
161207 345
161208 345
165006 344
165007 344
165009 344
165010 344
165016 344
165018 344
165030 344
166001 350
166002 350
166003 350
166004 350
166006 350
166007 350
166008 350
166010 350
166160 347
166161 347
166500 353
166501 353
166700 353
166701 353
167012 349
167013 349
167014 349
167015 349
167022 349
167023 349
167024 349
167025 349
167030 349
167031 349
167032 349
167033 349
167034 349
167035 349
167041 349
167042 349
167043 349
167044 349
167045 349
167051 349
167052 349
167053 349
167054 349
167055 349
167061 349
167062 349
167063 349
167064 349
167065 349
167080 347
167082 347
167084 347
167086 347
167088 347
167101 348
167102 348
167103 348
167104 348
167105 348
167106 348
167107 348
167108 348
167109 348
167110 348
167111 348
167112 348
167113 348
167114 348
167115 348
167116 348
167130 349
167135 348
167140 348
167141 348
167142 348
167151 348
167152 348
167170 348
167171 348
167175 349
167180 349
167300 350
167302 350
167303 350
167304 350
167306 350
167333 350
167345 350
167355 350
167370 350
167380 350
167430 350
167452 350
167500 352
167501 352
167502 352
167503 352
167504 352
167505 352
167506 352
167507 352
167508 352
167509 352
167510 352
167511 352
167512 352
167513 352
167514 352
167515 352
167516 352
167517 352
167518 352
167520 352
167532 352
167542 352
167702 352
167703 352
167704 352
167705 352
167712 352
167713 352
167714 352
167715 352
167722 352
167723 352
167724 352
167725 352
167732 352
167733 352
167734 352
167735 352
167742 352
167743 352
167744 352
167745 352
167752 352
167753 352
167754 352
167755 352
167762 353
167763 353
167764 353
167765 353
167766 353
167767 353
167768 353
167769 353
167900 353
168001 351
169001 346
169002 346
169003 346
169004 79

18

181006 108
181009 108
181021 ..... 112, 235
181046 118
181065 234
181151 116
182101 98
182103 ..... 97, 102
182104 97
182105 98
182106 98
182109 ..... 98, 113
182110 98
182112 97
182113 97
182114 97
182121 98
182124 98
182127 97
182128 97
182129 97
182130 ..... 98, 115
182134 97
182135 97
182136 97
182140 97
182141 97
182142 97
182145 97
182160 ..... 49, 165
182180 98
182187 98
182203 ..... 97, 102
182204 97
182212 97
182213 97
182214 97
182227 97
182228 97
182235 97
182236 97
182240 97
182241 97
182291 97
182295 98
182303 ..... 97, 102
182304 97
182312 97
182313 97
182314 97
182315 ..... 98, 115
182324 98
182327 97
182328 97
182329 97
182330 ..... 98, 115
182334 97
182335 97
182336 97
182340 97
182341 97
182342 97
182403 ..... 97, 102
182404 97
182412 97
182413 97
182414 97
182427 97
182428 97
182429 97
182434 97
182435 97
182436 97
182440 97
182441 97
182442 97
182503 ..... 97, 102
182504 97
182512 97
182513 97
182514 97
182521 98
182527 97

CODE	PAGE
182528	97
182529	97
182534	97
182535	97
182536	97
182540	97
182541	97
182542	97
182603	97, 102
182604	97
182610	98
182612	97
182613	97
182614	97
182634	97
182635	97
182636	97
182803	99
182811	99
182812	99
182813	99
182821	99
182829	99
182835	99
182840	99
182841	99
183956	187
185301	119
185302	119
185303	119
185304	119
185305	119
185306	119
185307	119
185308	119
185309	119
185310	119
185406	196
185411	197
185415	197
185508	160
186206	188
186305	72
186306	72
186403	27
186404	27
186405	27
186408	27
186409	27
186601	150
186604	150
186615	151
186620	151
186621	151
186622	151
186623	151
186624	151
186625	151
186627	151
186631	150
186900	179
186901	179
186902	173
186903	173
186904	173
186905	173
187501	194
187502	194
187503	194
187504	194
187505	194
187699	443
187700	443
187701	443
187702	443
187703	443
187704	443
187705	443
187706	443
187707	443
187708	443
187709	443
187710	443
187711	443
187712	443
187713	443
187714	443

19

190774	175

21

210010	187
210030	187
210032	544
210033	544
210034	544
210035	544
210051	186
210054	186
210055	186
210057	186
210073	186
210101	544
210102	544
210103	544
210104	544
210105	544
210106	544
210107	544
210108	544
210109	544
210110	544
210111	544
210113	544
210115	544
210131	544
210155	186
210170	543, 544
210171	543
210174	543
210175	543
210176	543
210177	543
210340	181
210351	180
210353	180
210354	180
210355	172
210357	172
210358	172
210359	172
210360	172, 546
210361	172, 546
210362	172, 546
210363	172, 546
210364	172, 546
210365	172, 546
210366	172, 546
210370	172
210371	172
210401	180
210402	180
210534	173
210535	173
210545	173
210595	173
210611	538
210612	538
210613	538
210616	538
210617	538
210630	538
210631	538
210632	538
210634	538
210635	538
210636	538
210655	185
210657	185
210660	185
210662	185
210671	538
210672	538
210673	538
210674	538
210680	538
210681	538
210682	538
210683	538
210684	538
210702	175
210711	178
210712	174, 541
210713	541
210714	541
210715	175
210716	541
210719	174
210731	174
210738	175
210741	175
210750	179
210801	176
210803	176
210804	176
210820	176
210826	176
210838	176
210840	176
210843	176
210853	176
211005	178
211010	193
211013	174
211014	193
211020	193
211023	193
211030	193
211031	192
211042	192
211043	192
211053	192
211098	192
211103	552
211104	552
211105	552
211106	552
211107	552
211108	552
211121	552
211123	552
211124	552
211125	552
211126	552
211127	552
211128	552
211132	552
211133	552
211134	552
211135	552
211136	552
211137	552
211138	552
211140	552
211142	552
211143	552
211148	552
211205	191
211206	191
211207	191
211208	191
211215	191
211217	191
211635	190
211640	190
211650	190
211651	190
212007	187
212011	189
212014	189
212016	546
212017	546
212018	546
212019	546
212022	189
212023	546
212026	548
212028	548
212029	548
212120	540
212121	540
212123	540
212124	540
212125	540
212126	540
212128	540
212502	182
212503	182
212504	182
212507	182
212510	544
212511	544
212512	544
212513	544
212514	544
212515	544
212530	181
215001	143
215005	143
215010	545
215017	545
215018	545
215021	545
215022	545
215023	545
215040	143
215043	545
215044	545
215045	545
215046	545
215047	545
215050	144
215051	144
215052	144
215060	142
215065	546
215066	546
215068	546
215070	546
215072	546
215074	546
215085	545, 546
215086	546, 548
215112	545
215115	545
215131	140
215132	541
215133	541
215134	541
215155	145
215158	145
215250	145
215255	548
215256	548
215257	548
215258	548
215259	548
215261	548
215262	548
215263	548
215264	548
215265	548
215266	548
215267	548
215268	548
215269	548
215270	548
215271	548
215272	548
215301	107, 144

CODE PAGE

215304 110
215306 110
215307 110
215312 108
215313 109
215315 109
215317 109
215408 107
215420 188
215421 188
215425 110
215431 152
215432 152
215437 152
215452 156
215503 140
215505 140
215513 140
215514 140
215515 140
215521 546
215522 546
215523 546
215524 546
215525 546
215580 141
215582 141
215587 542
215588 542
215589 542
215602 188
215605 188
215609 135
215611 138
215612 134
215613 138
215614 134
215615 136
215616 136
215618 136
215619 136
215626 136
215627 136
215628 136
215641 139
215643 134, 137, 139
215651 137
215690 138
215710 140
215720 140, 541
215721 541
215722 541
215731 547
215732 547
215733 547
215734 547
215735 547
215736 547
215738 547
215742 547
215744 547
215745 547
215746 547
215748 547

CODE PAGE

215758 547
215760 154
215765 154
215768 547
215790 547
215791 547
215792 547, 548
215793 547
215794 548
215795 548
215796 548
215797 548
215798 548
215799 548
215800 548
215831 138
215836 136
215838 136
215841 547
215851 138
215861 547
215866 547
215868 547
216011 152
216012 152
216015 152
216032 150
216100 151
216139 151
219081 544

23

230006 154
230007 154
230008 154, 548
230010 154, 548
230101 154
230190 155
230203 155
230207 155
230209 155
230210 155
230214 548
230238 548
230250 548
230252 548
230253 548
230255 548
230256 548
230257 548

24

240120 542
240121 542
240122 542
240150 74
240202 73
240206 73
240213 74
240215 74
240269 76
240270 76
240304 56
240308 56
240315 57

CODE PAGE

240322 57
240380 550
240381 550
240382 550
240383 550
240390 550
240391 550
240392 550
240393 550
240400 550
240401 550
240402 550
240403 550
240405 57
240406 57
240466 76
240468 76
240508 63
240512 542
240513 542
240515 60
240520 66
240522 65
240524 551
240550 64
240552 64
240561 542
240562 542
240563 542
240564 542
240569 542
241501 551
241502 551
241548 69
241550 69
241554 67
241555 67
241558 68
241560 68
241562 68
241563 68
242302 541
242303 541
242305 70
242307 70
242308 541
242313 71
242314 541
242316 541
242318 541
242319 541
242322 541
242350 400
242509 77
245002 64
245010 65
245012 65
245015 64
245020 78
245030 78
245060 72
245100 72
245103 75
245105 75

CODE PAGE

245420 76
245424 76
245515 60
245518 60
245520 66
245530 66
245540 61
245545 61
245550 67
245601 59
245603 59
245605 59
245610 66
245642 61
245647 61
245900 78
245902 160

25

250105 206
250108 206
250112 206
250122 208, 382
250124 208, 382
250126 208, 382
250128 208, 382
250130 208, 382
250152 206
250154 206
250301 205
250302 205
250303 205
250305 206
250315 203
250325 203
250330 203
250331 203
250332 203
250340 206
250345 202
250350 202
250500 203
250501 199
250502 198
250503 198
250505 201
250510 201
250513 198
250514 199
250515 198
250516 199
250520 198
250522 201
250523 202
250528 200
250536 200
250537 200
250538 200
250539 200
250541 200
250544 197, 200
250545 199
250546 199
250548 204
250549 204

CODE PAGE

250552 206
250559 204
250560 204
250561 204
250562 205
250565 205
250566 205
250567 205
250568 205
250570 206
250571 204
250601 209
250602 209
250603 209
250604 209
250606 209
250608 209
250611 209
250650 202
250651 202
250655 204
251000 213
251001 213
251003 213
251005 213
251010 30
251012 213
251101 213
251102 213
251105 213
251110 213
251120 213
251130 213
252004 213
252010 213
252030 213
252050 213
252052 539
252053 539
252055 539
252056 539
252058 539
252059 539
252091 212
252093 212
252116 212
252121 212
252216 210
252220 210
252225 212
252228 211
252230 211
252233 211
252235 211
252250 539
252251 539
252253 539
252254 539, 540
252256 539, 540
252261 539
252262 539
252263 540
252264 539
252265 539

CODE	PAGE
252266	540
252267	540
252268	539
252269	540
252270	539
252271	539
252272	540
252273	540
252274	540
252280	539
252281	539
252282	540
252283	539
252284	539
252291	539
252292	539
254004	457
254518	457
255000	457
255050	457
255100	457
255150	457
255200	457
255205	457
255310	457
255315	457
255320	457
256010	456
256012	456
256013	456
256015	456
256018	456
256020	456
256025	456
256035	456
256036	456
256040	456
256050	456
256060	456
256070	456
256075	456
256080	456
256501	456
256502	456
256512	456
256513	456
256514	456
256516	456
256519	456
256601	456
257001	448, 458
257002	448, 458
257003	448, 458
257004	448, 458
257005	448, 458
257006	448, 458
257007	448, 458
257008	448, 458
257010	448
257011	448
257012	448
257013	448
257135	448, 458
257140	448, 458
257145	448, 458
257147	448, 458
257310	455
257312	455
257315	455
257320	455
257325	455
257335	455
257336	455
257340	455
257350	455
257360	455
257375	455
257380	455
257901	305
257902	305
257903	305
257904	305
257905	306
257906	309
257907	307
257908	309
257909	307
257912	305
257913	307
257914	308
257915	308
257916	307
257917	305
257920	305
257921	305
257922	307
257925	307
257926	306
257928	307
257929	307
257930	306
257931	306
257940	306
257985	306
257990	308
257991	309
258824	356
258825	163
26	
260201	551
260202	551
260203	551
260204	551
260205	551
260401	395
260402	395
260403	395
260405	395
260412	395
260415	394
260421	397
260424	542
260425	542
260426	542
260427	542
260428	542
260429	542
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
262016	401
262017	401
262019	401
262020	401
262021	401
262022	401
262023	401
262024	401
262030	401
262201	376
262204	377
262205	376
262210	377
262215	376
262216	544
262217	544
262230	378
262235	378
262260	380
262263	380
262264	380
262272	380
262273	380
262276	380
262289	378
262290	378
262291	378
262527	200
262542	378
262545	378
262547	377
262548	377
262601	372
262602	545
262603	545
262604	545
262605	545
262606	545
262607	545
262608	545
262609	545
262610	545
262611	545
262612	545
262613	545
262614	545
262615	545
262616	545
262617	545
262618	545
262619	545
262620	545
262621	545
262622	545
262623	545
262627	545
262629	545
263003	545
263004	545
263005	545
263006	545
263007	545
263008	545
263009	545
263010	545
263102	369
263110	370
263111	371
263113	371
263114	371
263121	370
263122	370
263123	370
263124	370
263125	370
263126	370
263141	371
263143	371
263144	371
263148	371
263151	371
263158	371
263160	371
263163	371
263164	371
263169	370
263500	373, 474
263509	117
263510	117
263512	374, 375
263513	117
263520	373
263521	373
263522	373
263523	373
263524	373
263528	373
263530	375
263531	375
263535	375
263536	375
263537	375
263538	375
263540	374
263542	374
263543	374
263544	374
263545	374
263550	374
264052	547
264054	547
264062	549
264063	549
264064	549
264065	549
264066	549
264067	549
264069	399
264071	399
264101	399
264103	549
264105	549
264106	549
264107	549
264908	366
265107	551
265108	385
265110	385
265111	551
265113	551
265114	385, 543
265115	551
265220	386
265221	386
265230	387
265250	387
265276	551
265280	551
265281	551
265301	384
267002	196
267003	196
267005	197
267011	196
267012	196
267013	196
267014	196
267016	196
267022	196
267023	196
267024	196
267026	196
267027	196
267028	196
267032	196
267034	196
267035	196
267036	196
267042	196
267043	196
267044	196
267046	196
267047	196
267099	197

CODE PAGE

27

270212 129
270214 129
270216 129
270218 129
270220 129
270221 129
270223 129
275501 238
275503 238
275504 434
275505 434
275508 434
275509 434

28

280001 175
280184 510
280185 510
280186 510
280187 510
280188 510
280189 510
280190 510
280191 510
280192 510
280193 510
280194 510
280195 510
280196 510
280434 510
280435 510
280436 510
280437 510
280438 510
280439 510
280440 510
280441 510
280442 510
280443 510
280445 510
280446 510
280747 541
281049 508
281894 176
281895 177
281899 ..... 538, 546
283062 176
283245 109
283787 173

30

303036 379
304042 379
305016 379
305020 379

31

310101 237
310103 237
310104 237
310107 237
310108 237
310156 237
310157 237
310201 236
310202 236
310203 236
310211 236
310212 236
310213 236
310222 236
310223 236
310401 237
310402 237
310403 237
310404 237
310405 237
310406 237
310407 237
310408 237
310409 237
310433 236
310434 236
310435 236
310436 236
310437 236
310439 234
310440 234
310441 234
310442 234
310445 234
310446 234
310447 234
310448 234
310449 234
310451 234
310455 241
310465 234
310466 234
310467 234
310468 234
310601 238
310604 238
310606 238
310609 238
310610 238
310612 238
310615 238
310621 238
310623 238
310624 238
310625 238
310634 434
310635 434
310712 241
310713 241
310717 241
310718 241
310730 260
310731 260
310732 260
310733 260
310735 260
310739 260
310755 260
310812 238
311119 227
311121 227
311122 227
311125 227
311133 227
311135 227
311138 227
311141 227
311204 226
311205 226
311214 226
311215 226
311240 226
312110 240
312123 241
312124 241
312126 241
312130 ..... 222, 240
312131 ..... 222, 240
312132 222, 240, 241
312212 240
312501 240
312502 240
312503 240
312504 240
312505 240
313004 ..... 257, 342
313503 240, 257, 342

32

320200 244
320201 244
320202 244
320203 244
320205 ..... 171, 245
320211 244
320213 244
320230 244
320231 244
320233 244
320253 245
320260 245
320412 243
321000 242
321001 242
321002 242
321003 242
321004 243
321008 242
321009 242
321012 226
321014 226
321030 ..... 243, 377
321031 ..... 243, 377
321032 243
321200 ..... 276, 375
321201 ..... 276, 375
321202 ..... 276, 375
321205 ..... 276, 375
321206 276
322007 266
322018 239
322020 ..... 238, 241
322030 192

33

330131 258
330132 258
330133 258
330134 258
330135 258
330136 258
330137 258
330138 258
330602 265
330604 265
330605 265
330606 265
330611 265
330612 265
330613 265
330614 265
330615 265
330616 265
330621 258
330622 258
330623 258
330624 258
330625 258
330626 258
330641 258
330642 258
330644 258
330645 258
330646 258
330647 258
331052 269
331054 269
331056 269
331062 264
331065 264
331071 264
331072 264
331073 264
331074 264
331075 264
331076 264
331077 264
331078 264
331082 264
331094 262
331095 262
331096 262
331097 262
331098 262
331099 262
331101 262
331110 261
331121 254
331123 254
331125 254
331151 252
331183 256
331184 256
331185 256
331186 256
331201 252
331202 252
331203 252
331204 252
331205 252
331206 252
331207 252
331208 252
331209 252
331210 252
331211 252
331212 252
331213 252
331214 252
331216 252
331264 271
331265 271
331268 270
331270 270
331271 270
331273 270
331274 270
331275 270
331276 270
331283 270
331284 270
331285 270
331286 270
331293 270
331294 270
331295 270
331297 270
331298 270
331299 270
331301 270
331311 261
331312 261
331313 261
331413 261
331415 261
331591 257
331592 257
331593 257
331594 257
331595 257
331596 257
331601 265
331602 265
331603 265
331611 251
331612 251
331613 251
331663 261
331664 261
331665 261
331666 261
331682 261
331683 261
331684 261
331685 261
331731 249
331732 249
331733 249
331734 249
331735 249
331736 249
331737 249

CODE	PAGE
331738	249
331739	249, 253
331761	265
331762	265
331803	265
331804	265
331805	265
331806	265
331807	265
331808	265
331809	265
331811	261
331812	261
331813	261
331815	261
331817	261
332001	259
332211	253
332212	253
332213	253
332214	253
332215	253
332216	253
332217	253
332218	253
332219	253
332221	253
332222	253
332223	253
332225	253
332227	253
332228	253
332232	253
332234	253
332235	253
332236	253
332252	253
332253	253
332254	253
332255	253
332256	253
332257	253
332258	253
332259	253
332260	253
332261	253
332262	253
332272	262
332273	262
332274	262
332282	262
332283	262
332291	258
332292	258
332510	259
332511	259
332512	259
332513	259
332514	259
332515	259
332516	259
332517	259
332518	259
332519	259
332520	259
332522	259
332523	259
332524	259
332525	259
332526	259
332527	259
332528	259
332529	259
332530	259
332531	259
332532	259
332533	259
332534	259
332535	259
332602	257
332604	257
332611	256
332612	256
332613	256
332614	256
332615	256
332616	256
332617	256
332621	256
332631	250
332632	250
332642	265
332651	251
332652	251
332653	251
332654	251
332655	251
332656	251
332657	251
332658	251
332659	251
332660	251
332671	250
332672	250
332673	250
332674	250
332675	250
332676	250
332677	250
332678	250
332680	250
332681	250
332691	250
332692	250
332693	250
332694	250
332695	250
332696	250
332697	250
332698	250
334015	264
334016	264
334017	264
334019	262
334020	262
334024	258
334025	258
334026	258
334027	258
334101	251
334102	251
334110	252
334112	252
334116	252
334120	252
334124	252
334128	252
334150	249
334177	249
334185	251
334190	251
334192	251
334213	253
334215	253
334217	253
336001	285
336002	285
336003	285
336004	284
336005	285
336006	285
336007	278
336008	278
336009	279
336010	287
336011	282
336012	287
336013	287
336014	283
336015	283
336016	281
336017	281
336018	284
336019	285
336020	280
336021	283
336022	284
336023	285
336024	284
336025	282
336026	284
336027	278
336028	293
336029	287
336030	284
336031	284
336032	284
336033	278
336034	292
336035	291
336037	291
336038	284
336039	291
336040	278
336041	285
336042	284
336043	285
336044	294
336045	285
336046	281
336048	285
336049	280
336051	280
336052	280
336053	280
336054	280
336056	285
336057	285
336058	287
336059	287
336060	290
336061	281
336063	281
336064	285
336065	290
336066	281
336068	281
336069	290
336070	281
336071	290
336072	282
336073	282
336074	282
336075	282
336076	282
336078	282
336079	293
336081	293
336082	293
336083	280
336084	282
336086	278
336087	292
336088	292
336090	292
336091	293
336093	292
336094	283
336095	283
336098	294
336101	286
336102	286
336103	286
336105	286
336106	286
336107	286
336108	279
336109	279
336110	278
336111	279
336112	278
336113	286
336114	279
336115	289
336116	290
336118	288
336120	287
336121	292
336122	292
336123	283
336124	283
336125	283
336126	287
336127	282
336128	288
336129	292
336130	280
336132	280
336133	283
336134	283
336135	283
336137	281
336142	291
336144	289
336148	279
336149	292
336150	283
336151	285
336152	280
336154	287
336155	288
336160	284
336161	289
336165	290
336168	291
336170	288
336175	279
336176	288
336180	294
336181	294
336182	292
336184	294
336185	291
336188	289
336189	289
336190	282
336191	288
336192	287
336193	288
336195	291
336196	291
336198	288
336199	290
336214	291
336217	291
336219	284
336500	295
336502	295
336503	295
336517	295
336523	294
336546	295
336606	295
336633	294
336670	295
336801	289
336802	289
336803	289
336804	296
336805	296
336993	296
336994	296
336995	296
337000	302
337001	302
337002	302
337004	302
337005	302
337006	302
337010	303

CODE PAGE

337011 303
337012 303
337013 303
337014 303
337015 302, 303
337016 303
337019 303
337020 303
337021 303
337022 303
337026 301
337029 301
337030 301
337054 303
337100 301
337102 302
337214 302, 303
339010 275
339011 275
339013 275
339016 275
339017 275
339101 299
339103 298
339106 298
339110 298
339114 298
339201 299
339202 299
339205 299
339210 298

34

340001 266
340002 266
340215 262
340216 262
340217 262
340304 261
340305 261
340401 266
340402 266
340403 266
340404 266
340405 266
340406 266
340407 266
340411 255
340413 255
340415 255
340416 255
340417 255
340461 271
340462 271
340463 271
340464 271
340465 271
340466 271
340467 271
340520 254
340521 254
340622 267
340623 267
340624 267
340625 267
340626 267
340635 267
340637 267
340638 267
340719 234
340721 234
340853 229
340854 229
340855 229
340856 229
340951 229
340952 229
340953 229
340954 229
340955 229
340956 229
340957 229
340961 229
340962 229
341103 266
341104 266
341111 266
341112 266
341221 253
341222 253
341421 266
341422 266
341423 266
341424 266
341425 266
341426 266
341427 266
341601 229
341602 229
341603 229
341604 229
341606 229
341607 229
341629 267
341641 229
341642 229
341643 229
341711 230
341712 230
341713 230
341716 230
341717 230
342411 271
342476 257
342477 257
342478 257
342651 266
343135 257
345060 263
345071 263
345073 263
345074 263
345075 263
345076 263
345078 264
345079 264
345081 263
345083 263
345086 263
345106 249
345108 249
345109 249
345110 249
345111 249
345112 249
345113 249
345118 249
345120 250
345143 271
345151 252
345201 252
345202 251
345233 258
345234 258
345235 258
345415 255
345416 255
345417 255
345446 271
345448 271
345591 257
345592 257
345593 257
345594 257
345595 257
345604 257
345621 256
345638 254
345639 254
345642 254
345656 251
345657 251
345658 251
345659 251
345676 250
345678 250
345680 250
345681 250
345833 228
345834 228
345835 228
345836 228
345842 228
345933 228
345934 228
345935 228
345936 228
346081 263
346083 263
346086 263
346701 316
346702 316
346703 316
346704 316
346705 316
346706 316
346707 316
346708 316
346709 316
346711 316
346712 316
346713 316
346714 316
346715 316
346716 316
346717 316
346933 228
346934 228
346935 228
346936 228
347060 263
347415 255
347416 255
347417 255
347638 254

35

350011 310
350012 310
350013 310
350014 310
350017 310
350018 310
350019 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
351009 12
351012 267
351013 267
351014 267
351015 267
351209 12

36

360012 10
360014 10
360016 10
360018 10
360020 10
360024 10
362001 268
362003 268
362004 268
362005 269
362006 269
362007 268
362011 268
365012 10
365014 10
365016 10
365018 10
365020 10
365024 10
365028 10
367020 11
367024 11
367028 11
369024 10
369028 10

37

370036 10
370100 313
370102 313
370105 313
370107 313
370108 313
370109 313
370110 313
370112 313
370113 313
370114 313
370115 313
370141 313
370142 313
370143 313
370145 313
370151 540
370152 540
370153 540
371001 320
371003 320
371005 320
371008 320
371009 320
371013 276, 337
371014 276
371015 320
371016 320
371017 320
371020 318
371023 320
371025 320
371102 319
371105 319
371106 319
371108 319
371110 319
371112 319
371121 315, 319
371123 315
371124 319
371126 319
371128 319
371132 319
371134 319
371136 319
371137 319
371138 319

CODE	PAGE
371142	314
371152	315
371153	315
371161	318
371162	318
371201	320
371202	320
371203	320
371204	320
371205	320
371206	320
371207	320
371208	320
371209	320
371210	320
371211	320
371221	315, 319
371223	315
371224	319
371226	319
371242	314
371243	314
371253	315
371324	317
371328	317
371330	317
371334	317
371338	317
371403	320, 323
371404	320
371405	320
371406	320
371407	320
371408	320
371409	320
371410	320
371411	320
371412	320
371420	317
371421	317
371422	317
371423	317
371424	317
371502	323
371503	322
371504	322
371505	322
371506	322
371507	322
371514	322
371517	322
371518	322
371522	322
371524	322
371528	322
371609	317
371610	317
371611	317
371612	317
371613	317
371614	317
371615	317
371616	317
371617	317
371618	317
371619	317
371620	317
371630	317
371632	317
371634	317
371636	317
371638	317
371640	317
371642	317
371644	317
371701	317
371702	317
371703	317
371704	317
371705	317
371706	317
371707	317
371708	317
371801	320
371802	320
371803	320
371804	320
371805	320
371806	320
371807	320
371808	320
371809	320
371810	320
371817	321
371819	321
371821	321
371822	321
371823	321
371824	321
371843	320
371844	320
372001	319
372002	319
372005	319
372006	319
372016	10
372020	10
372024	10
372028	10
372202	321
372203	321
372204	321
372205	321
372206	321
372207	321
372208	324
372209	324
372402	321
372404	321
372406	321
372408	321
372420	321
372421	321
372422	321
372423	321
372424	321
372802	321
372803	321
372804	321
372805	321
372812	321
372813	321
372815	321
372816	321
373003	321
373016	10
373020	10
373024	10
373028	10
374024	11
374028	11
375039	323
375301	318
375303	318
375306	318
375309	323
375310	323
375311	323
375312	323
375313	323
375314	323
375320	323
375321	323
375323	323
375325	323
375327	323
375332	323
375334	323
375336	320, 323
375337	323
375340	323
375341	323
375343	323
375345	320, 323
375347	320, 323
375351	323
375353	323
375356	323
375361	323
375363	323
375365	323
376001	324
376003	324
376005	324
376006	324
376014	324
376015	324
376021	323
376023	324
376040	323
376041	323
376045	324
376060	324
376061	324
376062	324
376063	324
376064	324
376065	324
376078	324
376104	323
376106	323
376108	323
376110	323
376112	323
376114	323

38

CODE	PAGE
380005	411
380010	404
380050	407
380102	413
380103	413
380104	410
380105	420
380106	409
380107	410
380108	413
380110	412
380111	410
380112	409
380118	425
380120	424
380121	405
380122	408
380123	410
380126	413
380127	419
380128	409
380129	408
380130	415
380134	405
380140	416
380141	407
380142	420
380145	418
380146	413
380147	404
380148	407
380150	404, 419
380151	407
380152	406
380153	407
380154	407
380155	409
380156	417
380158	407
380160	410
380161	408
380163	406
380164	406
380165	410
380167	407
380169	426
380171	410
380174	426
380178	403
380180	416
380185	403
380186	403
380187	408
380188	407
380190	406
380200	420
380201	420
380202	420
380203	420
380205	418
380206	418
380209	426
380210	412
380211	412
380213	426
380214	423
380216	420
380217	420
380220	416
380222	417
380223	414
380224	424
380225	414
380226	419
380227	419
380228	403
380229	416
380230	416
380231	419
380236	416
380237	413
380240	405
380242	407
380243	403
380246	404
380248	416
380249	407
380252	415
380255	413
380256	405
380258	405
380261	422
380263	412
380264	408
380265	411
380266	405
380268	412
380269	418
380276	405
380277	405
380278	413
380279	405
380280	416
380712	407
381005	426
381006	426
381008	418
381009	426
381010	427
381012	426
381013	426
381014	426
381015	427
381016	427
381019	427
381020	427
381021	427
381023	427
381024	427
381025	427
381026	427
381027	427
381028	416
381029	417

CODE PAGE

381030 426
381031 427
381032 426
381033 415
381034 415
381035 415
381036 417
381200 406
381201 409
381202 406
381203 415
381261 412
382000 422
382001 420
382003 425
382004 420
382006 421
382007 422
382008 414
382009 415
382010 414
382011 414
382012 420
382013 421
382014 423
382015 423
382016 423
382017 422
382018 414
382019 424
382021 424
382022 424
382023 424
382024 424
382025 424
382027 424
382028 424
382031 424
382033 424
382034 424
382036 424
382038 424
382039 424
382040 424
382043 414
382044 414
382045 421
382047 421
382048 421
382051 407
382053 424
382055 414
382056 414
382060 422
382062 422
382063 421
382064 423
382065 421
382066 421
382073 423
382074 423
382075 422
382080 425
382116 425

CODE PAGE

382217 423
382218 423
382224 422
382231 418
382232 423
382233 418
382234 425
382235 425
382236 425
382250 414
383003 410
383004 408
383005 404
383006 409
383007 409
383008 411
383101 412
383103 412
383104 412
383105 412
383202 411
383203 409
383204 408
383205 411
383207 409
383208 408
383209 408
383210 409
383300 411
383301 408
383302 406
383303 411
383304 406
383305 411
383307 409
383401 417
383402 413
383403 410
383404 410
383405 409
383406 410
383407 417
383408 410
383409 417
383410 418
383411 412
383412 417
383413 418
383414 418
383415 415
383502 411
383600 406
383602 407
383603 407
383604 406
383606 418
383607 418
383608 418
383610 418
383700 424
383716 425
383807 405
383813 405
383905 405

CODE PAGE

384001 420
385040 398
385050 398
386013 270, 271
386015 383
386016 383

40

400497 110
400818 104
400893 449
402246 320
403363 177
405015 481
405336 25
405948 175
406106 177
406107 177
406108 177
406814 177
406969 176

41

410117 365
410118 365
410120 364
410121 364
410124 364
410126 364
410128 364
410130 367
410131 367
410132 367
410133 367
410134 367
410135 367
410137 367
410138 367
410139 367
410170 368
410172 368
410173 368
410174 368
410175 368
410179 368
410200 366
410201 366
410210 368
410211 368
410212 368
410213 368
410214 368
410215 368
410216 368
410217 368
410219 368
410221 368
410222 368
410223 368
410224 368
410225 368
410230 378
410236 367
410237 367
410239 367

CODE PAGE

410240 367
410241 367
410242 367
410243 367
410244 367
410245 367
410246 367
410248 368
410249 368
410250 367
410251 367
410252 367
410253 367
410254 367
410255 367
410258 367
410259 367
410260 367
410261 367
410265 367
410270 368
410271 368
410273 368
410274 368
410275 368
410301 368
410302 368
410303 368
410304 366
410306 368
410307 368
410309 368
410320 366
410321 366
411002 402
411004 402

42

421005 402
421501 354
421503 354
421505 354
421520 355
421700 339
421701 339
421702 339
421703 339
421705 340
421706 340
421707 340
421708 339, 402
421709 340
421711 340
421713 340
421714 340
421715 340
421716 340
421735 340
421736 340
421743 396
421802 346
421805 346
421806 346
421813 346
421825 338

CODE PAGE

421830 338
421832 338
421833 111
421834 111
421836 111
422001 336
422002 336
422005 336
422006 336
422007 337
422009 336
422011 336
422013 337
422022 337
422026 337
423060 396

43

431498 353
431501 353

44

441001 343
441002 343
441003 343
441004 343
441005 343
441006 343
441007 343
441008 343
441009 343
441010 343

45

455001 239
455003 239

46

460435 26
460560 173
465191 511
466620 506
466621 506
467012 506
467023 506
467024 506
467025 506
467050 495
467470 462
467471 462
467472 462
467473 462
467474 462
467475 462
467476 462
467477 462
467478 462
467479 462
467904 102
468070 400
468928 400
468950 449
468952 449
468956 449
468957 449
468983 506

CODE PAGE

468988 506
469046 449
469047 449
469060 449
469061 449
469062 449

51

510102 460
510111 ..... 235, 460
510112 ..... 235, 460
510203 461
510205 461
510301 460
510302 460
510303 460
510311 ..... 235, 460
510315 460
510365 461
510368 461
510500 ..... 81, 459
510501 218
510502 218
510503 ..... 218, 464
510504 218
510505 218
510506 ..... 218, 464
510507 ..... 218, 464
510508 218
510512 465
510515 459
510516 464
510517 464
510518 464
510520 464
510531 218
510532 218
510534 218
510535 218
510536 218
510537 218
510950 462
511002 462
511005 ..... 233, 462
511006 232
511009 232
511011 232
511012 232
511020 462
511022 461
511023 461
511090 232
511110 462
511111 ..... 233, 462
511115 462
511124 462
511132 462
511141 462
511506 159
511508 158
511510 158
511512 158
511530 457
512015 233
512016 233

CODE PAGE

512018 233
512019 233
514536 33
514540 33
514545 33
514550 33
514560 33
514565 33

52

520014 14
520016 14
520018 14
520020 14
520024 14
520317 15
520617 14
520625 14
520636 14
521014 14
521020 14
521024 14
521028 14
521032 14
521036 14
521040 14
521050 14
524024 14
524028 14
524032 14
524036 14
524040 14
524050 14
526046 540
526047 540
526048 540
527024 14
527028 14
527032 14
527036 14
527040 14
527050 14
528028 32
528032 32
528036 32
528040 32
528124 32
528128 32
529401 239
529560 32
529940 23

53

531030 23
531035 23
531040 23
531045 23
531050 23
531060 23
531101 ..... 232, 463
532101 463
532729 438
533031 31
533036 31
533045 31

CODE PAGE

54

540524 14
540528 14

55

551024 455
551025 455
551026 455
551102 459
551104 459
551106 459
551108 459
551112 459
551117 459
551122 459
551134 459
551136 459
551137 459
553295 213

57

573421 233

61

610101 434
610102 434
610311 435
610312 435
610313 435
610503 432
610505 432
610507 432
610511 432
610513 432
610515 432
610521 432
610522 432
610524 432
610525 432
610530 433
610531 433
610532 433
610533 433
610550 433
610551 433
610552 433
610553 433
610560 438
610561 438
610562 438
610571 434
610572 434
610574 434
610581 434
610582 434
610584 434
610604 435
610605 435
610614 435
610615 435
610619 435
610620 434
610621 434
610622 434
610651 436

CODE PAGE

610652 436
611004 436
611005 436
611006 436
611007 436
611025 436
611201 438
611202 438
611204 438
611205 438
611206 438

63

639001 30

65

650102 43
650103 43
650104 43
650105 43
650112 43
650113 43
650114 43
650115 43
650132 43
650134 43
650174 439
650183 439
650184 439
650203 43
652002 439
652003 439
652004 439
652006 439
652007 439
652008 439
652009 439
652010 164
652012 ..... 53, 165
652013 ..... 53, 165
652014 ..... 53, 165
652015 53
652016 53
652017 53
652020 ..... 53, 165
652021 ..... 53, 165
652022 ..... 53, 165
652033 .. 53, 165, 439
652035 ..... 53, 165
652112 439

66

661241 110
661404 164
661405 153
661406 153
661407 153
661409 153
661418 153
661419 153
661420 153
661421 153
661430 153
661431 153
661458 153
661459 153

CODE PAGE

662303 380
663201 239
664040 ..... 21, 23
664050 ..... 21, 23
664536 22
664540 22
664550 22
665002 79
665004 79
665116 22
665120 22
665122 22
665124 22
665126 22
665128 22
665132 22
665136 22
665140 22
665220 19
665224 19
665228 19
665232 19
665612 22
666125 22
666128 22
666228 19
667136 22
667140 22
667638 22
668128 22
668220 22
668224 22
668228 22
668232 22
668520 18
668524 18
668528 18
668532 18
669420 ..... 6, 19
669424 ..... 6, 19
669428 ..... 6, 19
669432 ..... 6, 19

67

670316 443
670324 443
670330 443
670389 443
670390 443
670630 442
670899 438
670900 441
670901 440
670903 440
670904 440
670905 440
670906 440
670907 441
670910 441
670920 440
671001 442
671002 442
672000 550
672006 ..... 166, 388
672027 551

CODE PAGE

672030 ..... 168, 389
672036 168
672037 168
672038 168
672039 167
672043 167
672044 167
672046 166
672090 170
672103 169
672104 169
672106 169
675007 .. 77, 169, 400
675020 9
675024 9
675028 9
676020 9
676024 9
676028 9
678520 18
678524 18
678528 18
678532 18

68

680024 7
680028 7
680032 7
680036 7
680040 7
681014 6
681016 6
681018 6
681020 6
681024 6
681028 6
681032 6
681501 437
681505 437
681508 437
681509 549
681510 549
681511 549
681512 549
681513 549
681524 437
681525 437
681605 437
681607 437
681611 549
681612 549
681613 549
681614 549
681615 549
681616 549
681617 549
681618 549
681619 549
681620 549
681622 436
681623 436
681901 272
681902 272
681903 272
681911 272
681912 272
681913 272
681921 272
681922 272
681923 272
681934 274
681970 552
681971 552
681972 552
681973 552
681974 552
681975 552
681976 552
681977 552
681978 552
681979 552
681980 552
681981 552
681982 552
681983 552
681984 552
681985 552
681986 552
681987 552
681988 552
681989 552
681990 552
681991 552
681992 552
681993 552
681994 552
681995 552
681996 552
681997 552
681998 552
681999 552
683024 7
683028 7
683032 7
683036 7
683040 7
684024 7
684028 7
684032 7
684036 7
684040 7
685020 6
685024 6
685028 6
685032 6
686020 6
686024 6
686028 6
686032 6
686520 6
686524 6
686528 6
686730 6
686735 6
686824 6
686828 6
687830 ..... 6, 19
687835 ..... 6, 19

69

690024 8
690028 8
690032 8
690036 8
690040 8
690045 8
690050 8
690502 447
690512 447
690513 447
690521 447
690522 447
690525 447
690611 444
690612 444
690615 444
690616 444
690644 446
690652 446
690671 446
690681 446
690682 446
690685 446
690751 445
690800 445
690804 446
690805 446
690806 446
690811 444
691012 8
691014 8
691016 8
691018 8
691020 8
691024 8
691028 8
691102 445
691103 445
691104 446
691105 446
691106 446
691111 445
691112 445
691113 445
691116 445
691117 445
691118 445
691131 445
691132 445
691133 445
691137 446
691138 446
691352 446
691411 447
691416 447
691417 447
691512 444
691535 446
691536 446
691537 445
691583 444
691593 444
691594 444
691595 444
691597 444
692014 ..... 7, 8
692016 ..... 7, 8
692018 ..... 7, 8
692020 ..... 7, 8
692024 ..... 7, 8
692028 ..... 7, 8
692032 ..... 7, 8
692036 ..... 7, 8, 392
692040 ..... 7, 8
692045 8
692050 8
693024 8
693028 8
693032 8
693036 8
693040 8
693045 8
693050 8
693436 30
694024 9
694028 9
694032 9
694036 9
694040 9
694045 9
694050 9
694324 9
694328 9
694332 9
694336 9
694340 9
695013 77
696020 8
696024 8
696028 8
697028 8
697032 8
697036 8
697040 8
697045 8
697050 8
698024 30
698028 30

70

702210 31
702212 31
702214 31
702216 31
702218 31
702440 33
702445 33
702450 33
702616 33
702618 33
702620 33
702622 33
702624 33
702626 33
702628 33
702630 33
702632 33
702636 33
702640 33
703019 33
703020 33
703025 33
703030 33
703035 33
703040 33

71

710031 ..... 486, 493
710033 491
710037 ..... 486, 493
710038 ..... 486, 491
710039 ..... 486, 491
710040 ..... 486, 493
710066 ..... 486, 492
710067 ..... 486, 492
710077 492
710081 487
710082 487
710083 ..... 221, 487
710101 491
710103 491
710106 492
710109 491
710113 492
710116 ..... 486, 493
710117 ..... 486, 493
710121 486
710203 493
710204 493
710205 ..... 230, 490
710211 495
710212 488
710213 488
710214 349
710218 488
710221 498
710232 493
710233 493
710328 489
710331 489
710336 489
710342 489
710348 489
710500 502
710502 502
710503 502
710505 502
710506 502
710507 502
710508 538
710509 502
710512 503
710515 503
710518 503
710525 503
710528 503
711002 241
711003 241
711006 241
711103 241
711105 241
712724 32
712728 32
713245 32

CODE PAGE

713250 32
713401 239
713403 239
713504 30
713540 23
713550 23
713560 23
713824 32
713828 32
713832 32
713836 32
713840 32
714000 157
714001 157
714002 157
714003 157
714011 157
714012 157
714013 157
714021 ..... 31, 157
714022 ..... 31, 157
714031 31
714036 31
714045 31
714050 31
716700 472
716723 508
716751 509
716752 509
716753 509
716759 509
716797 509
718202 171
719105 81
719110 81

72

720004 497
720013 497
720035 497
720036 497
720039 498
720049 511
720050 ..... 156, 498
720052 511
720062 497
720066 498
720092 ..... 207, 498
720095 ..... 192, 552
720107 505
720200 498
720205 498
720208 497
720210 498
720212 498
720220 499
720225 497
720231 497
720301 496
720302 496
720311 496
720312 496
720358 496
720360 496
720362 496

CODE PAGE

720401 497
720410 498
720413 498
720418 511
720419 511

73

730009 499
730011 499
730012 499
730015 499
730018 499
730030 507
730031 507
730032 507
730107 504
730108 504
730130 504
730131 504
730132 504
730133 504
730134 504
730136 ..... 546, 549
730137 549
730138 ..... 546, 549
730212 505
730213 505
730215 505
730216 504
730220 505
730253 506
730254 506
730255 506
730256 506
730257 506
730258 506
731109 504
731110 504
731111 504
739224 235
739231 235
739238 235
739245 235

74

740002 35
740004 35
740005 35
740006 35
740010 35
740015 35
740020 35
740310 36
740315 36
740320 36
740405 36
740406 36
740410 36
741002 35
741004 35
741005 35
741006 35
741010 35
741015 35
741020 35

CODE PAGE

741110 36
741115 ..... 36, 394
741210 36
741215 36
741220 36
741305 36
741306 36
741310 36
741315 36
741320 36
741404 36
741405 36
741406 36
741410 36
741415 36
741420 36
741510 36
741515 36
741520 36
742004 35
742006 35
742010 35
742015 35
742020 35
742406 36
742410 36
742415 36
743002 35
743004 35
743005 35
743006 35
743010 35
743015 35
743020 35
743306 36
743310 36
743315 36
743320 36
743406 36
743410 36
743415 36
743604 35
743606 35
743610 35
743615 35
743710 36
744004 35
744005 35
744006 35
744010 35
744015 ..... 35, 394
744020 35
744025 35
745004 35
745005 35
745006 35
745010 35
745015 35
745020 35
746006 35
746010 35
746015 35
746020 35
747006 35

CODE PAGE

747010 ..... 35, 158
747700 37
747701 37
747702 37
747712 37
747713 37
747714 37
747716 37
747719 37
747724 37
748000 37
748001 37
748002 37
748012 37
748013 ..... 37, 394
748014 37
748016 37
748019 37
748024 37
748100 37
748101 ..... 37, 394
748112 37
748201 37
748501 37
748512 37
748513 37
748514 37
748516 37
748701 37
748712 37
748713 37
748714 37
748716 37
748801 37
748812 37
748901 ..... 37, 195
749002 36
749005 36
749102 36
749105 36
749401 434
749412 434
749712 37
749800 37
749801 37

75

750001 37
750012 37
750115 454
750120 454
751106 454
751110 454
751115 454
751120 ..... 195, 454
753106 454
753110 454
753115 454
753120 454
754106 454
754110 454
754115 454
755110 454
755115 454
756106 454

CODE PAGE

756110 454
756115 454
757106 454
757110 ..... 158, 454
758100 454
758101 454
758112 454
758113 454
758114 454
758116 454
758119 454
759101 454
759112 454
759113 454
759114 454
759116 454

76

760115 452
760120 452
761106 452
761110 452
761115 452
761120 452
763010 140
763106 452
763110 452
763115 452
763120 452
764106 452
764110 452
764115 452
764120 452
765110 453
765115 453
766106 453
766110 453
766115 453
767106 453
767110 453
768100 452
768101 452
768112 452
768113 452
768114 453
768116 453
768119 453
768600 453
768601 453
768612 453
768613 453
768614 453
768616 453
768701 453
768712 453
769101 452
769112 452
769113 452
769114 453
769116 453

77

770508 472
770808 ..... 222, 473
771506 472

CODE PAGE

772120 471
772220 471
772415 471
772420 471
772530 471
772615 471
773001 ..... 230, 507
773002 ..... 230, 507
773011 ..... 230, 507
773012 ..... 230, 507
773025 507
773028 506
773029 506
773030 506
773897 ..... 222, 473
773898 ..... 222, 473
774001 508
774002 402
774003 508
774036 510
774037 510
774038 510
774039 510
774040 510
774041 510
774042 510
774043 510
774044 510
774045 510
774046 510
774136 510
774137 510
774138 510
774139 510
774140 510
774141 510
774142 510
774143 510
774144 510
774145 510
774146 510
774147 510
774415 472
774520 472
774715 472
774720 472
775415 472
775520 472
775720 472
777320 471
778006 476
778406 476
779011 511
779108 ..... 219, 473
779110 ..... 219, 473

79

798006 481
798804 474
798805 474
798848 474
798896 474

CODE PAGE

81

811000 470
811024 520
811026 526
811027 519
811035 521
811036 521
811700 469
812010 470
812011 517
812012 517
812024 525
812025 518
812037 470
812045 522
812065 515
812090 525
812120 514
812127 518
812131 529
812133 528
812135 528
812136 528
812137 529
812142 525
812145 522
812155 526
812188 521
812189 520
813002 526
813005 524
813006 523
813007 523
813008 528
813010 523
813011 470
813016 522
813017 524
813018 524
813019 523
813024 526
813025 517
813035 526
813038 519
813051 527
813052 525
813053 528
813054 527
813055 527
813057 527
813060 527
813062 524
813063 527
813064 524
813065 525
813067 525
813068 524
813070 522
813071 522
815016 469
815025 469
815036 469
815049 469
815516 469

CODE PAGE

815525 469
815536 469
815549 469
816002 532
816003 535
816013 534
816015 529
816018 530
816021 532
816023 534
816027 533
816029 ..... 520, 530
816030 530
816038 533
816040 529
816047 532
816053 533
816054 531
816055 534
816056 530
816058 534
816059 535
816063 529
816065 532
816066 530
816069 533
816550 470
817010 468
817015 470
817016 470
817017 470
817018 470
817019 470
818008 468
818026 535
818040 535
819132 515
819134 514
819135 514
819137 514
819138 516
819156 534
819159 528
819160 515
819161 515
819163 516
819165 515
819166 514
819167 531
819168 531
819170 516
819190 516
819192 533

82

820101 518
820102 518
820103 523
820111 519
820112 521
820201 518
820211 528
820212 525
820301 531
820302 531

CODE PAGE

820502 515
820503 516
820601 529
821000 480
821200 480
821801 479
821901 479
822000 480
822101 479
822301 479
822500 480
822751 481
822850 481
822851 481
823104 483
823108 483
825205 482
825210 482
825217 482
826001 481
826003 481
826004 481
826005 481
845010 ..... 222, 473
845012 475
845015 475
845025 221
845608 80
845612 80
845618 80
845622 80
845760 81
845762 81
845763 81
846007 81

85

855606 104
855616 104
857911 501
857920 501
857930 501

86

867101 77
868506 77

88

880057 551
880066 ..... 550, 551
880067 550
880068 551
880074 551
880086 550
880091 550
880092 550
880094 550
880096 550
880098 550
880099 550
880100 550
880101 551
880102 551
880251 543
880254 543
880256 543

CODE PAGE

880257 543
880258 543
880260 543
880958 543
880961 543
880962 543
880963 543
880964 543
880965 543
880967 543
880969 543
880972 543
880973 543
880974 543
880995 543
880996 543
881008 543
881009 543
881010 543

89

893002 477
893302 477

90

906020 21
906024 21
906028 21
906032 21
906036 21
906040 21
907012 20
907525 20
907528 20
908036 20
908040 20
908538 20
909024 20
909028 20
909528 20

91

911437 118
911438 118
911439 118
911440 118
911441 118
911442 118

93

931040 23

94

942115 ..... 36, 394
942315 36
948102 ..... 37, 394

96

960010 325
960011 325
960012 325
960013 325
960014 325
960015 325
960070 325
960071 325
960072 325

CODE PAGE CODE PAGE CODE PAGE CODE PAGE

960074 325
960075 325
960076 325
960077 325
960078 325
960079 325
960080 325
960081 325
960082 325
960090 325
960091 325
960092 325
960093 325
960101 325
960102 325
960103 325
960104 325
960105 ..... 274, 325
960107 325
960216 171
960345 ..... 171, 245
960392 171

97

970031 490
970032 490
971101 62
971170 383
971172 383
971178 383
971180 383
971183 383
971184 383
972177 383
980630 140
983712 146
991616 150
991617 150
991618 150
991619 150

NOTES

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.

CE

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.

PAR AFNOR CERTIFICATION
NF
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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 règlementaires.

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.

Applicables à tous les ustensiles y compris ceux certifiés NF

PRÉAMBULE

Les ustensiles sont destinés au contact direct avec les denrées alimentaires et doivent être utilisés dans le respect des exigences du **Règlement (CE) n° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'utilisateur des ustensiles reste l'unique responsable du respect de ces exigences.
La présente notice d'entretien a pour objet de fournir à l'utilisateur des ustensiles les informations lui permettant de procéder correctement à leur nettoyage. Elle n'a pas vocation à indiquer les règles d'hygiène qu'il convient de respecter et ne saurait être tenue pour telle.
Les références aux pratiques d'hygiène, qu'elles soient règlementaires ou non, sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du groupe Matfer Bourgeat, y compris si elles devaient être obsolètes, erronées ou incomplètes.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
CHAPITRE V
Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
a) Etre effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
b) Etre construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
c) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés.

Fiche pratique Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires
Une fiche pratique vérifiée le 30 octobre 2018 par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), est disponible sur le site https://www.service-public.fr/

CONSEIL D'ENTRETIEN

1. Première utilisation
L'ustensile doit être nettoyé et désinfecté avant sa première utilisation.

2. Fréquence de nettoyage
Il revient à l'utilisateur des Ustensiles de déterminer la fréquence adéquate de nettoyage et de désinfection des ustensiles en cours de service, dans le respect des règles d'hygiène. Pour rappel, il est préconisé de protéger ou filmer les Ustensiles à chaque fin de service.
Il convient de les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation.

3. Moyens de nettoyage
> Vaisselle à la main
Les ustensiles peuvent être nettoyés à l'eau potable avec une éponge ou équivalent.
Il convient de prendre les précautions suivantes :
- Ne pas mettre la peau ou les yeux en contact avec les produits détergents.
- En cas de nettoyage manuel, porter des gants de protection. En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire.
Cas des ustensiles en matière plastique transparent :
Proscrire les éponges abrasives pour le lavage des Ustensiles en plastique transparent ; celles-ci pourraient rayer les surfaces.
> En lave-vaisselle
Les ustensiles, signalés compatibles lave-vaisselle, sont lavables en lave-vaisselle/lave-batterie. Il convient de respecter les réglages et dosages recommandés par le fabricant et les conditions de température par défaut suivantes :
• **Température de lavage maximum de 65°C.**
• **Température de séchage maximum de 85°C.**

4. Produits détergents compatibles
Les ustensiles peuvent être lavés avec les détergents destinés au lavage de la vaisselle et respectant les exigences de la règlementation en vigueur. Il convient de respecter les doses prescrites par les fabricants de détergents et de lave-vaisselle/lave-batterie. SA au capital de 1630800€ – SIRET 77573252200047 – RCS Alençon 775 732 522 – Code NAF 2599 A – n° TVA FR59775732522 ZI Les Réhardières - Route de l'Aigle – 61290 LONGNY-AU-PERCHE Tél. : 02 33 85 34 00 – Fax : 02 33 73 64 05 – Email : matferindustrie@matfer.fr

5. Séchage
Il convient de sécher les ustensiles après lavage.
Dans le cadre du respect des règles d'hygiène, le séchage se fera de préférence à l'air libre ou à l'aide de papiers jetables, et les ustensiles seront protégés ou filmés à chaque fin de service.

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice 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.
- Alex JEFFRIES
- Jason LITTLE
- HRVPROD
- Frédéric AZLER

- Garlone BARDEL.
- Natacha ARNOULT.
- Romain CHAMPALAUNE.

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat.
Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 7,5 cm et entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

Autres crédits photos :

© Mireille Roobaert | Fotolia
© goodluz | Fotolia
© rangizzz | 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
© gtranquillity | Fotolia
© Tsiumpa | Fotolia
© Cynoclub | Fotolia
© Brad Pict | Fotolia
© Mimadeo | Fotolia
© Andrea Veneziano | Fotolia
© Santypan | Fotolia
© Larcobasso_M | Fotolia
© Nadianb | Fotolia
© iuliia_n | Fotolia
© mates | Fotolia
© Visionsi | Fotolia
© kolyadzinskaya | Fotolia
© Sergey Milovidov | Fotolia
© etienn280 | Fotolia
© aduldej | Fotolia
© Nickola_Che | Fotolia
© Artem | Fotolia
© Julia | Fotolia
© Nitr | Fotolia
© Daniel Vincek | Fotolia
© Daxiao Productions | Fotolia
© Christian Schwier | Fotolia
© beats_ | Fotolia
© PhotoKD | Fotolia
© gal_03 | Fotolia
© Food-pictures | Fotolia
© Pixel-Shot | Fotolia
© victoria p. | Fotolia
© Peredniankina | Fotolia
© Alesia Berlezova | Fotolia
© aidart | Fotolia
© hanabiyori | Fotolia
© tilialucida | Fotolia
© Freepik | Fotolia
© Marija Crow | Fotolia
© Becca Tapert | Unsplash
© Rich Tervet | Unsplash
© Michal Jarmolukt | Pixabay

Imprimé sur un papier de 90 g issu de forêts gérées durablement, de label FSC Mix / FSC Recycled : TUVDC-COC-100621

