

Eurotable

Créateur d'idées
DU MOBILIER A L'ART DE LA TABLE



éreau Synergie

Partenaire de confiance

Donnez du talent à votre restaurant



Diane BARBENES
 Chef des ventes CHR Mobilier
 24-Brive
 06 80 30 71 78
diane@eurotable.fr



Gilles de MONTAUDRY
 Grands comptes
 06 77 11 18 54
gilles@eurotable.fr



Marie-Liesse de MONTAUDRY
 Gestion Clients / Fournisseurs
 05 53 27 45 29
info@eurotable.fr



Pauline VAN DER HORST
 Collectivités et CHR : 24 - 19 - 87
 06 43 02 56 37
pauline@eurotable.fr



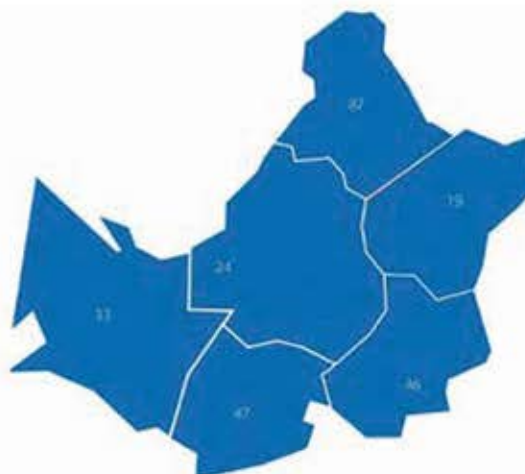
Célia CADIOU
 Campings et CHR : 24-47
 06 85 39 55 69
celia@eurotable.fr



Christian GIMENEZ
 Collectivités et CHR : 46-47
 06 08 69 47 95
christian@eurotable.fr



Steeve et Khan
 Livraison
 et installation
 06 86 48 29 20





DIABLE
REPLIABLE

ÉCOPE
ALIMENTAIRE



NEW



MACHINE
À BARBE À PAPA



RÂPE
À MANIVELLE

CUISSON



83

ÉCOPE ALIMENTAIRE

PRÉPARATION



168

MACHINE À BARBE À PAPA



205

RÂPE À ZESTER
RÂPE À MANIVELLE



199

PINCE DU CHEF POINTUE DROITE NOIRE

215

CASSE-NOIX



PÂTISSERIE



282

CYLINDRE DESSUS ARRONDI



290

SMILEY



MD
MAISON
DEMARLE

295

DISQUE RELIEF SILICONE POIS

STOCKAGE



463

DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM

HYGIÈNE



494

PORTE-SAC POUBELLE TRI SÉLECTIF



1 FAB ONE

Du matériel de cuisson aux ustensiles de pâtisserie, le groupe Matfer Bourgeat répond aux demandes particulières des professionnels à travers une unité de fabrication « FAB ONE », dédiée exclusivement aux ustensiles sur-mesure. Ce pôle regroupe un condensé de nouvelles technologies, machines de prototypage rapide, tel que des imprimantes 3D SLS et FDM, mais aussi une découpe jet d'eau, thermoformeuse, mini-presse à injecter et scanner 3D.

CONFIGUREZ VOS PRODUITS

1 Retrouvez les produits configurables accompagnés de ce symbole



2 Rendez-vous sur le site : <https://digital.matferbourgeat.com/configurations> ou scannez le QR Code

3 Créer votre compte

4 Retrouver tous nos produits customisables

5 Créer votre propre matériel

MES CONFIGURATIONS

FR

VOTRE CONFIGURATION : 95,85 €

DIAMÈTRE ×

<input type="radio"/> 20 20 mm	<input type="radio"/> 30 30 mm	<input type="radio"/> 35 35 mm
<input type="radio"/> 40 40 mm	<input type="radio"/> 45 45 mm	<input type="radio"/> 50 50 mm
<input type="radio"/> 55 55 mm	<input checked="" type="radio"/> 60 60 mm	<input type="radio"/> 65 65 mm
<input type="radio"/> 70 70 mm	<input type="radio"/> 75 75 mm	<input type="radio"/> 80 80 mm
<input type="radio"/> 85 85 mm	<input type="radio"/> 90 90 mm	<input type="radio"/> 95 95 mm

ATTELAGE DE DÉCOUPOIRS - FABRIQUÉ EN IMPRESSION 3D





COÛT ESTIMATIF DE LA LIVRAISON : 1 SEMAINE
TOUTES NOS CONTRACTIONS SONT DÉTAILLÉES DANS NOTRE

TOTAL : 95,85 € HT

PDF - CATALOGUE PRODUITS
DETAILLÉ DANS LA DIVI5 TELECHARGEABLE

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 des 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

	Nouveauté au catalogue
	Fabriqué par le Groupe Matfet Bourgeat
	Fabriqué en France
	Empilable
	Micro-onde / Non compatible micro-onde
	Lave-vaisselle / Non compatible lave-vaisselle
	Compatible induction / Non compatible induction
	Four / Non compatible four
	Tenue au froid / Tenue au chaud

LA QUALITÉ MATFER CONCRÈTEMENT

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

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

RÈGLEMENTATION GÉNÉRALE : LES « TEXTES CADRES »

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

RÈGLEMENTATION PAR MATÉRIAU : 2 NIVEAUX DE RÉGLEMENTATION

ALIMENTARITÉ

EUROPE



HARMONISÉ

Exemple : Plastique, céramiques - Règlement N°10/2011/UE, Directive 84/500/CEE

FRANCE



NON HARMONISÉ, SPÉCIFIQUE À LA FRANCE

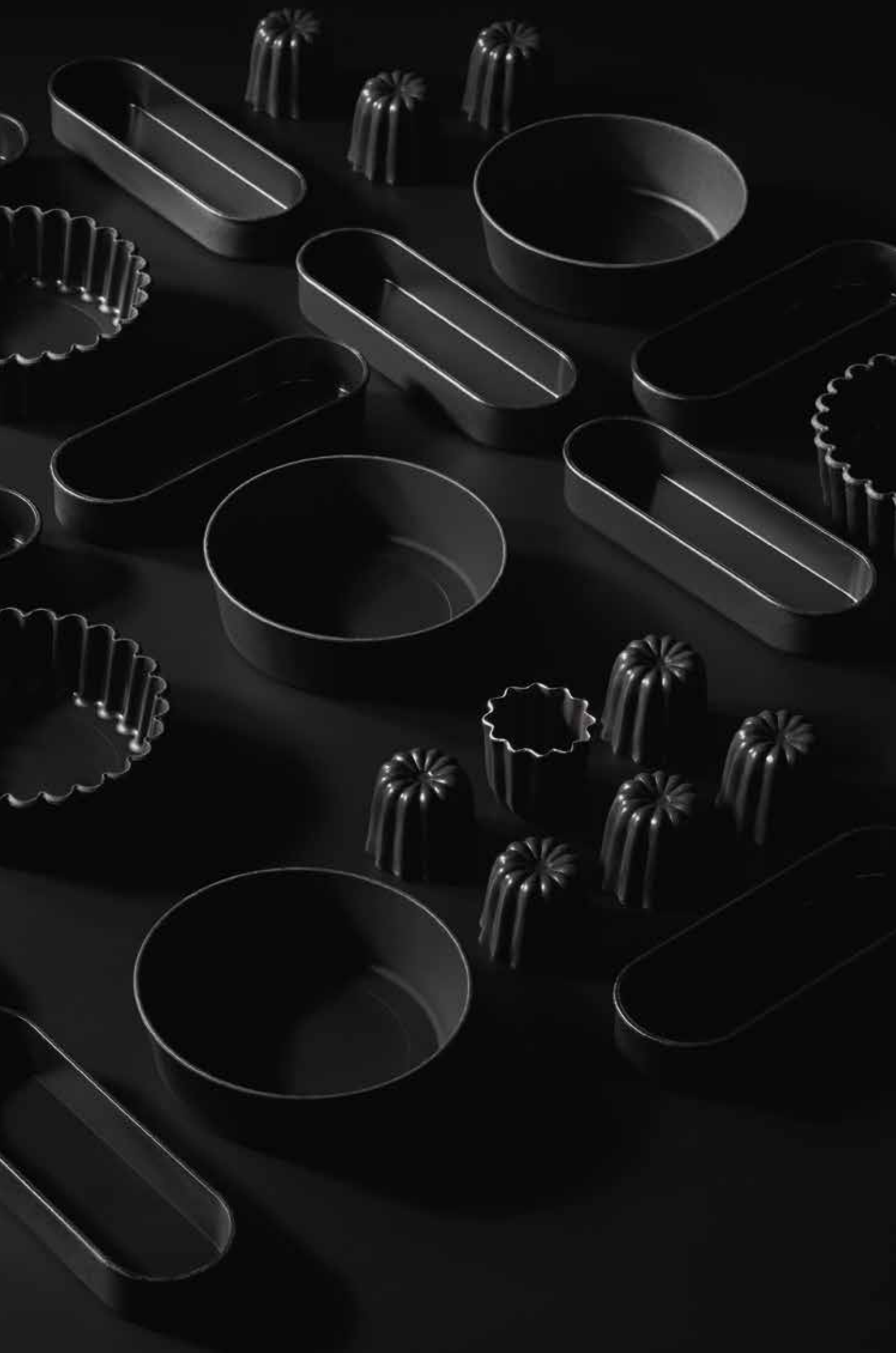
Exemple : Silicone, acier inoxydable - Arrêtés du 25 novembre 1992, 13 janvier 1976

ENVIRONNEMENT & SÉCURITÉ

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

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

- 2 ÉTUVAGE ET CONTRÔLE : libérer les substances volatiles du matériau. Contrôle régulier des étuves et des produits par des organismes accrédités.
- 3 CONTRÔLE QUALITÉ : contrôles permanents de la réception aux process de fabrication et formation des collaborateurs. CERTIFICATION ISO 9001
- 4 CONTRÔLE DE LA MIGRATION : pour toutes nos matières plastiques. Tests dans laboratoires extérieurs accrédités.
- 5 TRACABILITÉ DES PRODUITS : respect des exigences de traçabilité en indiquant et répertoriant à toutes les étapes les numéros des lots des matières premières et des fabrications.
- 6 L'ensemble de cette démarche est piloté au travers de nos processus de certifications ISO 9001 & 14001 et labels spécifiques tels que NF, NSF,...





CUISSON	P.1
<hr/>	
COUPELLERIE	P.98
<hr/>	
PRÉPARATION	P.154
<hr/>	
BOULANGERIE - PÂTISSERIE	P.220
<hr/>	
CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE	P.370
<hr/>	
LA BOUTIQUE	P.424
<hr/>	
STOCKAGE ET MANUTENTION	P.448
<hr/>	
HYGIÈNE ET ENTRETIEN	P.478
<hr/>	
LIBRAIRIE	P.510
<hr/>	
PIÈCES DÉTACHÉES	P.524





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	4
BATTERIE DE CUISINE CUIVRE	20
BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM	24
POÊLES ANTI-ADHÉRENTES	28
APPAREILS DE CUISSON	33
TÔLE D'ACIER NOIRE	35
FONTE CULINAIRE	58
LE SOUS-VIDE	63
USTENSILES DE CUISSON	67
SUPPORTS MURAUX EN CUISINE	91
LA VIANDE	93
LA PAËLLA	94
LE FUMAGE	95

TRADITION



Batterie inox haut de gamme alliant un corps épais à des renforts poli miroir. Montures fortes soudées sans rivets

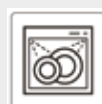


10 ans
years
Garantie
Warranty

EXCELLENCE



Batterie inox. La référence des Chefs exigeants avec un corps épais et des montures froides brevetées



10 ans
years
Garantie
Warranty



ALLIANCE



**Batterie cuivre
intérieur inox.
L'épaisseur de 2.5 mm
garantit une grande
homogénéité de
cuisson**



ELEGANCE



**Gamme cuivre
intérieur inox conçue
pour la table et les
buffets. Les montures
en bronze poli
apportent l'élégance**





SAUTEUSE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	686020	75,80
240	80	360	686024	97,20
280	90	550	686028	146,00
320	105	800	686032	205,00

686028 et 686032 avec anse face à la queue.



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	93,20
240	40	140	669424	97,10
280	45	220	669428	122,00
320	50	320	669432	149,00



POÊLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	73,70
240	40	685024	76,75
280	45	685028	101,80
320	50	685032	125,50



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	75	120	681014	60,65
160	85	170	681016	62,30
180	95	240	681018	67,85
200	105	330	681020	74,50
240	120	540	681024	101,00
280	140	860	681028	151,50
320	160	1280	681032	188,00

381028 et 681032 avec anse face à la queue.



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	80	300	686824	122,00
280	90	470	686828	131,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	70	180	686520	68,70
240	80	300	686524	88,40
280	90	470	686528	103,00



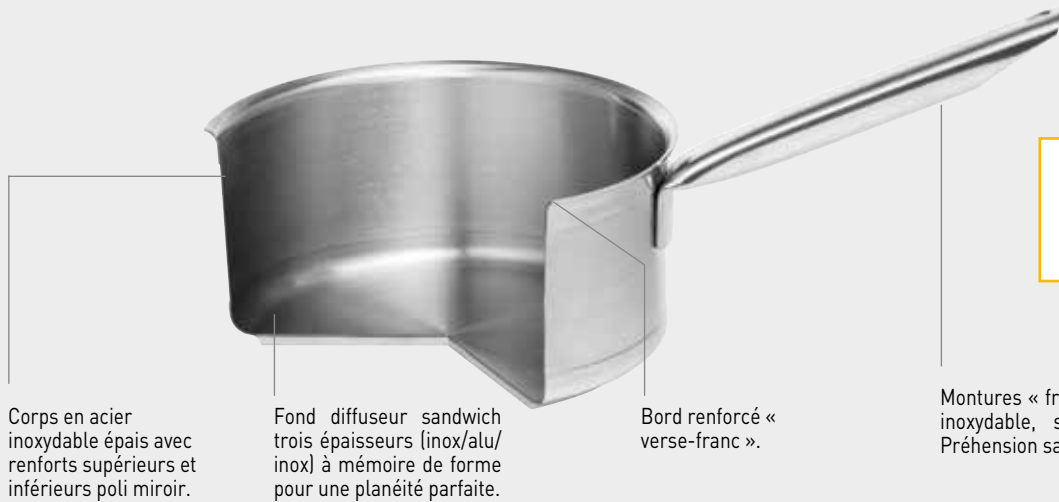
WOK

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

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	400	1,2	686730	65,60
350	100	500	1,5	686735	97,00



La batterie Premium pour les Chefs



Corps en acier inoxydable épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Bord renforcé « verse-franc ».



BORDS FINITION POLI MIROIR

Montures « froides » en tube d'acier inoxydable, soudées, sans rivets. Préhension sans risque de brûlure.

Le couvercle est vendu séparément. Compatible tous feux dont induction.



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	683024	98,00
280	140	860	683028	133,50
320	160	1280	683032	174,00
360	180	1830	683036	206,50
400	200	2500	683040	257,00



BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	680024	99,00
280	185	1100	680028	137,50
320	215	1700	680032	200,00
360	240	2400	680036	221,00
400	270	3400	680040	272,00



MARMITE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	684024	134,50
280	280	1720	684028	166,50
320	320	2500	684032	225,50
360	360	3600	684036	310,50
400	400	5000	684040	360,00



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	19,70
160	49	692016	20,50
180	49	692018	21,30
200	50	692020	21,50
240	60	692024	23,10
280	74	692028	27,10
320	73	692032	35,60
360	73	692036	39,40
400	73	692040	47,40
450	80	692045	67,50
500	80	692050	77,30





FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	693024	70,00
280	140	860	693028	87,00
320	160	1280	693032	111,00
360	180	1830	693036	125,00
400	200	2500	693040	176,00
450	225	3600	693045	297,00
500	250	4900	693050	417,00



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	60	60	691012	39,50
140	70	100	691014	40,00
160	80	160	691016	41,00
180	90	220	691018	43,50
200	100	300	691020	48,50
240	120	540	691024	63,20
280	140	860	691028	80,20



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	696020	46,20
240	80	360	696024	65,10
280	90	550	696028	79,00



BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	690024	77,00
280	185	1100	690028	100,00
320	215	1700	690032	131,50
360	240	2400	690036	172,00
400	270	3400	690040	205,00
450	300	4700	690045	373,00
500	330	6400	690050	458,00

LOT 5 CASSEROLES

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

Code	Prix HT
015122	230,00



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	19,70
160	49	692016	20,50
180	49	692018	21,30
200	50	692020	21,50
240	60	692024	23,10
280	74	692028	27,10
320	73	692032	35,60
360	73	692036	39,40
400	73	692040	47,40
450	80	692045	67,50
500	80	692050	77,30



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	90	550	697028	85,80
320	105	800	697032	109,50
360	120	1200	697036	129,50
400	130	1600	697040	152,00
450	150	2300	697045	290,00
500	165	3200	697050	367,00

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.



La référence des Chefs exigeants



**PRÉHENSION
SANS RISQUE DE
BRÛLURE**

Bord « verse-franc ».

En acier inoxydable épais.

Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.



Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux



MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	280	1720	694328	382,00
320	320	2500	694332	454,00
360	360	3600	694336	499,00
400	400	5000	694340	551,00

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

MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694024	91,00
280	280	1720	694028	109,50
320	320	2500	694032	145,00
360	360	3600	694036	183,00
400	400	5000	694040	240,00
450	450	7200	694045	392,00
500	500	9800	694050	527,00

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.



POËLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	675020	48,90
240	40	140	675024	57,35
280	45	220	675028	72,80



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	180	676020	52,90
240	80	300	676024	58,60
280	90	470	676028	73,10





PAVILLON LEDOYEN

ALLÉNO PARIS



π CREATION

Matfer Bourgeat, inspiré par DS Automobiles, a conçu pour Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen une cuisine 3 étoiles, alliant innovation, design et ergonomie. Ce projet sophistiqué reflète les codes esthétiques de DS, avec une attention portée à la lumière, l'ambiance, et la fonctionnalité pour un usage intensif au quotidien.



Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés



PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
486	320	135	2	713540	155,00
580	400	138	2	713550	173,00
690	480	151	2	713560	262,00



BAIN-MARIE

Corps et poignée en acier inoxydable. Haut et étroit, spécialement conçu pour garder au chaud les sauces. Compatible avec les couvercles de la série "Excellence".

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
100	100	75	702210	15,30
120	120	130	702212	19,85
140	140	210	702214	25,10
160	160	320	702216	31,70
180	180	360	702218	38,75



CUIT-PÂTES

En acier inoxydable. Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504. Dimension faitout : D.360xH.180 mm, 18,3L. Dimension cuit-pâtes : H18 mm, 2,8L, épaisseur 0,6 mm. Parfait pour service à la "portion". Compatible avec faitouts Excellence diamètre 360 mm. Perforés pour optimiser la cuisson et l'égouttage des pâtes.

Type	L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
ensemble complet		180	360	1830	7	693436	295,00
panier supplémentaire	210	180			0,6	713504	45,80



PLAQUE À RÔTIR GN SANS ANSES

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	20	570	1,5	749002	92,20
GN 2/1	530	650	55	1550	2	749005	192,00
GN 1/1	530	325	20	270	1,5	749102	45,15
GN 1/1	530	325	55	750	1,5	749105	58,10



ETAGE VAPEUR

En acier inoxydable. S'adapte sur récipient de cuisson "Excellence" de même diamètre : braisière, casserole, faitout, marmite, couscoussier, sauteuse, etc.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	240	550	698024	85,00
140	280	860	698028	107,00



**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 à l'air).
 - Ne pas saler l'eau en début de cuisson, attendre l'ébullition et remuer jusqu'à dissolution.
 - En fin de cuisson enlever les aliments acides ou sucrés des récipients pour préserver les surfaces métalliques.
 - Essuyer après lavage pour éviter les tâches (calcaire ou ternissements).
 - Utiliser des ustensiles Matfer en matériaux composite afin de ne pas abimer vos récipients.
 - Utiliser des rangements appropriés.



ENTRETIEN

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



En acier inoxydable très épais.
Très robuste pour une meilleure longévité.
Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.
Très léger et facile à nettoyer.



**LE BORD OUVERT
DEMI-ROND
FACILITE LE
NETTOYAGE**



BASSINE INOX À FOND PLAT

Excellente stabilité.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	85	100	702616	11,75
180	90	150	702618	13,00
200	100	200	702620	13,55
220	110	250	702622	14,65
240	115	350	702624	17,50
260	125	450	702626	16,30
280	130	550	702628	22,15
300	135	650	702630	25,05
320	140	800	702632	26,95
360	160	1150	702636	35,15
400	180	1650	702640	47,40

BASSINE INOX HÉMISPHERIQUE

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	100	200	703020	22,70
250	125	350	703025	26,75
300	150	650	703030	31,95
350	175	1000	703035	40,50
400	200	1500	703040	60,40



SUPPORT ÉLASTOMÈRE

Pied en élastomère pour bassines cul de poule. Support anti-glisse pour bassines demi-ronde. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, bon maintien. Léger et entretien facile. Pour bassines de Ø200 à 400 mm.

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	14,50



BAHUT À POIGNÉES

En acier inoxydable. Corps embouti avec bord verse franc. Anses plates évidées pour une bonne prise en main et un nettoyage facile. Robuste et facile d'entretien.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	140	170	017001	42,70
130	160	250	017002	50,60
165	200	480	017003	61,90
200	240	760	017004	86,45
230	280	1400	017005	114,00



PLAQUE À DÉBARRASSER

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	220	43	250	714031	34,30
360	260	43	380	714036	47,70
450	300	50	600	714045	52,25
500	350	50	800	714050	74,45



AUTOUISEUR

Autocuiseur ou marmite à pression. En acier inoxydable. Fond sandwich inox/alu/inox. Joint silicone, poignées et bouton remplaçables.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
autocuiseur avec panier	250	240	800	013204	142,00
autocuiseur sans panier	340	240	1200	013206	164,00
joint de couvercle				013221	14,75
bouton de couvercle				013222	11,30
poignée de cuve				013223	8,85
valve de sécurité				013224	18,00
panier 8 et 12 L				013227	25,35



BASSINE LANDAISE

En acier inoxydable. Poignées soudées très résistantes. Bord roulé assurant une grande rigidité.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	1500	1	702440	109,50
470	200	2100	1,2	702445	116,50
540	220	3100	1,2	702450	125,50





PINCE À DÉCOINCER LES BACS

Décoince vos bacs gastronomes rapidement, sans effort et en toute sécurité



Bec en acier arrondi pour attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement.

Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.

Design conçu pour éviter les TMS du poignet.

Facilement repérable dans une cuisine avec ses couleurs jaune et noir.



L mm	L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
163	126	28	129	778720	63,90

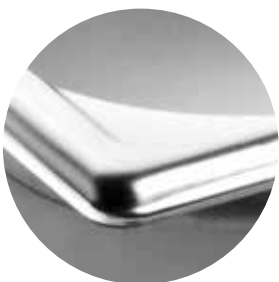




BOURGEAT, seul fabricant français de bacs gastronorme de qualité premium

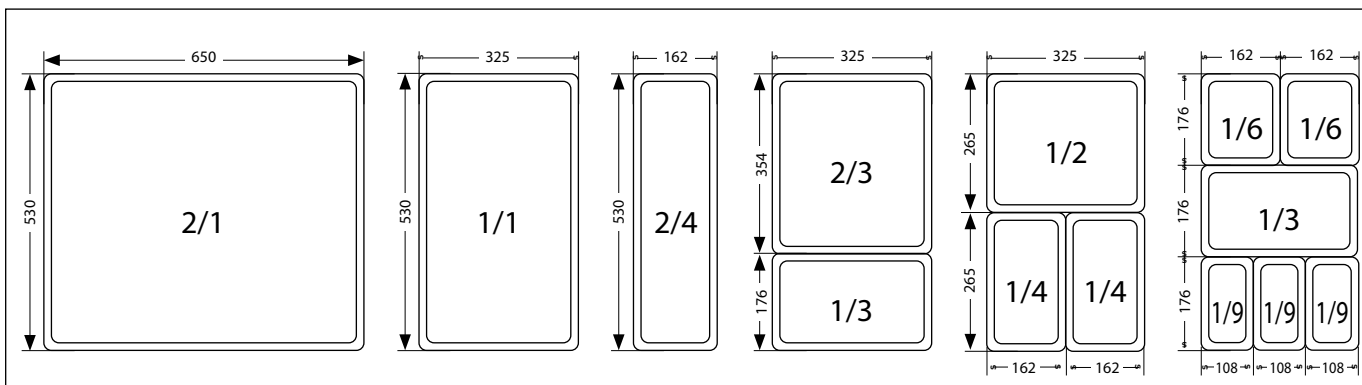
Epaisseur 0,7 mm.

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



Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1.

Compatible avec les couvercles de la gamme Cristal Plus.



BAC GN 2/1

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	20	650	740002	57,40
530	650	40	1200	740004	76,20
530	650	55	1650	740005	76,20
530	650	65	1900	740006	78,00
530	650	100	2900	740010	99,20
530	650	150	4300	740015	164,70
530	650	200	5800	740020	179,00



GN 2/1



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	100	290	740310	111,80
530	650	150	430	740315	170,50
530	650	200	580	740320	194,90



GN 1/1



GN 1/1



BAC GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	20	300	741002	25,70
530	325	40	580	741004	29,40
530	325	55	670	741005	30,90
530	325	65	900	741006	30,40
530	325	100	1350	741010	41,30
530	325	150	2000	741015	63,20
325	530	200	2800	741020	110,00

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	55	670	741305	48,60
530	325	65	900	741306	48,10
530	325	100	1350	741310	59,10
530	325	150	2000	741315	80,90
530	325	200	2800	741320	127,70



GN 1/1



GN 1/1

BAC AVEC ANSES FIXES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	100	1350	741110	59,50
GN 1/1	530	325	150	2000	741115	81,30
GN 2/3	354	325	150	900	942115	106,00

BAC AVEC ANSES PANIER

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	100	1350	741210	73,30
530	325	150	2000	741215	96,40
530	325	200	2800	741220	142,00



BAC GN 2/3



BAC GN 1/2



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	350	742004	26,70
65	550	742006	30,50
100	870	742010	41,30
150	1300	742015	51,30
200	1670	742020	61,70

H mm	C cl	Code	Prix HT
20	120	743002	17,10
40	250	743004	19,10
55	330	743005	19,40
65	400	743006	21,30
100	620	743010	28,40
150	900	743015	37,40
200	1200	743020	64,90

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	400	743306	39,10
100	620	743310	46,20
150	900	743315	55,30
200	1200	743320	82,70

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PLEINS



BAC GN 2/4

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	250	743604	37,40
65	400	743606	38,20
100	620	743610	55,50
150	900	743615	71,80



BAC GN 1/3

GN 1/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	160	744004	18,70
55	210	744005	18,90
65	250	744006	19,60
100	370	744010	26,90
150	570	744015	34,90
200	750	744020	45,60
250	1000	744025	110,00



BAC GN 1/4

GN 1/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	110	745004	18,70
55	150	745005	20,20
65	170	745006	22,40
100	250	745010	26,70
150	400	745015	35,20
200	520	745020	54,20



BAC GN 1/6

GN 1/6

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	100	746006	18,10
100	170	746010	22,20
150	220	746015	25,70
200	300	746020	41,50



BAC GN 1/9

GN 1/9

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	60	747006	21,60
100	80	747010	27,50



COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES CRISTAL +

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS



BAC PERFORÉ

GN 2/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	55	1650	740405	93,30
fond perforé	65	1900	740406	96,60
fond et côtés perforés	100	2900	740410	137,00
fond et côtés perforés	150	5800	740415	148,70



BAC PERFORÉ

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	40	580	741404	39,60
fond perforé	55	670	741405	41,00
fond perforé	65	900	741406	40,60
fond et côtés perforés	100	1350	741410	61,00
fond et côtés perforés	150	2000	741415	94,90
fond et côtés perforés	200	2800	741420	143,60



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741510	93,20
150	2000	741515	125,20
200	2800	741520	176,40



BAC PERFORÉ

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	550	742406	43,10
100	870	742410	67,80
150	1300	742415	100,80



BAC PERFORÉ

GN 1/2

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	65	400	743406	30,50
fond et côtés perforés	100	620	743410	50,50
fond et côtés perforés	150	900	743415	61,70



BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	620	743710	76,20

BATTERIE DE CUISINE INOX

COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX



COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	55,90
GN 1/1	747701	23,30
GN 2/3	747702	21,30
GN 1/2	747712	14,40
GN 2/4	747724	19,50
GN 1/3	747713	11,40
GN 1/4	747714	11,30
GN 1/6	747716	10,50
GN 1/9	747719	12,10



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748000	58,40
GN 1/1	748001	25,90
GN 2/3	748002	23,90
GN 1/2	748012	17,00
GN 2/4	748024	22,10
GN 1/3	748013	13,90
GN 1/4	748014	13,90
GN 1/6	748016	13,10
GN 1/9	748019	14,70



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	69,10
GN 1/1	748101	31,10
GN 1/2	748112	22,20



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	41,50



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Encoche pour ustensile à laisser dans le bac : louche, pelle, etc..

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	29,70
GN 1/2	748512	20,80
GN 1/3	748513	17,90
GN 1/4	748514	17,80
GN 1/6	748516	17,10



COUVERCLE ÉTANCHE

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone. Avec soupape d'évacuation de l'air chaud. Adaptable sur les bacs à partir de 55 mm de hauteur.

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748701	71,80
GN 1/2	748712	55,90
GN 1/3	748713	60,60
GN 1/4	748714	55,60
GN 1/6	748716	46,20
GN 1/1	748801	78,00
GN 1/2	748812	62,10

BATTERIE DE CUISINE INOX

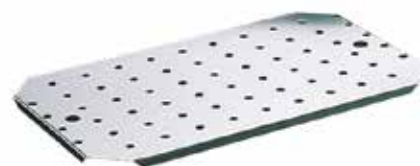
ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX



BARRETTE DE COMPOSITION

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox. Maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
clipsable	530	21	160	749801	12,80
non clipsable	325	22	89	749712	8,80



EGOUTTOIR

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	20	815	750001	38,50
GN 1/2	325	264	20	335	750012	30,50



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

Visserie inox fournie. Capacité : 6 bacs GN1/9 ou 4 bacs GN1/6 ou 2 bacs GN1/3 - de hauteur 6,5 ou 10 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
680	180	155	1000	718000	105,00



PINCE POUR BACS GASTRONORME

Pince en acier inoxydable. Pour la manutention sûre de bacs gastronorme et plats à rebords chauds.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
185	23	80	160	749800	28,00



PINCE À FOUR

Pince en acier inoxydable à ressort avec embouts en silicone. Permet de manipuler les plats chauds en porcelaine sans abîmer leur rebord. Manipulation sûre car les embouts en silicone ne glissent pas.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	37	65	153	296611	21,35

NEW



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	65	70	2,5	360012	202,00
140	75	120	2,5	360014	263,00
160	85	170	2,5	360016	312,00
180	95	240	2,5	360018	368,00
200	105	330	2,5	360020	372,00
240	120	540	2,5	360024	545,00



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	50	100	2,5	372016	289,00
200	60	190	2,5	372020	391,00
240	70	310	2,5	372024	421,00
280	80	490	2,5	372028	521,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	60	90	2,5	373016	299,00
200	70	180	2,5	373020	396,00
240	80	300	2,5	373024	382,00
280	90	470	2,5	373028	533,00



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	377,00
280	55	2,5	369028	370,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	Code	Prix HT
585	210	370036	424,00



SAUTOIR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	70	310	2,5	374024	421,00
280	80	490	2,5	374028	515,00

La batterie cuivre pour les Chefs



**SANS ENTRETIEN
PARTICULIER NI
ÉTAMAGE**



Bord « verse-franc ».

Extérieur en cuivre.

Intérieur en acier
inoxydable (sans
étamage), facile
d'entretien.

Épaisseur de
2,5 mm des
corps garantit
une conduction
remarquable et une
grande homogénéité
de cuisson.

Queue et poignée en
fonte, rivetées.

Le couvercle est vendu séparément.



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	105	330	2,5	367020	372,00
240	120	540	2,5	367024	592,00
280	130	800	2,5	367028	597,00



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	36	1,2	365012	126,00
140	38	1,2	365014	117,00
160	41	1,2	365016	90,40
180	40	1,2	365018	92,50
200	44	1,2	365020	109,00
240	46	1,2	365024	142,00
280	55	1,2	365028	186,00





CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	110	1,5	034004	219,00
160	85	170	1,5	034005	260,00
180	90	230	1,5	034006	296,00
200	100	320	1,5	034007	337,00



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	180	1,5	034010	283,00
240	70	300	1,5	034011	366,00



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	253,00
260	40	1,5	034016	341,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034018	295,00
350	230	45	1,5	034019	374,00



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	1,2	032035	94,60
160	25	1,2	032037	115,00
200	25	1,2	032039	139,00



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	1,2	034017	261,00
260	45	1,2	034025	338,00



PLAT OVALE

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	150	1,5	034050	321,00
350	230	46	220	1,5	034051	381,00



CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

Type	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
casserolette	90	45	28	351009	66,00
couvercle	90	20		351209	42,20



La batterie cuivre de la haute gastronomie



Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien.

Extérieur en cuivre.

Casserole cuivre intérieur inox et montures en bronze poli.

Compatible tous feux sauf induction.



POÊLON À ZABAGLIONE

Queue en bronze poli, rivetée.

Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	140	1,2	032130	161,00



CASSEROLE À FLAMBER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
80	1	20	1	032140	119,00



Anses en laiton poli.

Destinée au "Front Cooking" et aux buffets.



MINI-MARMITE

Extérieur en cuivre. Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	45	28	1,2	034101	91,20
120	60	70	1,2	034103	112,00



MINI-MARMITE

Intérieur et extérieur en acier inoxydable monobloc poli miroir, facile d'entretien.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
90	45	0,8	28	034111	85,50
120	60	0,8	70	034113	87,50



100% RECYCLABLE

En aluminium.
100% recyclable.
Montures rivetées en aluminium.

Matériau léger et répartition homogène de la chaleur.
Laver à la main et essuyer après lavage.
Le couvercle est vendu séparément.



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	75	120	5	520014	27,70
160	85	170	5	520016	34,80
180	95	240	5	520018	38,25
200	105	330	5	520020	41,15
240	120	540	6	520024	62,90



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	360	6	540524	55,25
280	90	550	6	540528	69,20



COUSCOUSSIER

En deux parties + couvercle.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
280	1750	520317	193,00



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	540	6	524024	61,95
280	140	860	6	524028	78,40
320	160	1280	6	524032	92,95
360	180	1830	6	524036	111,00
400	200	2500	6	524040	146,00
500	250	4900	7	524050	248,00



MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	1080	6	527024	76,25
280	280	1720	6	527028	96,70
320	320	2500	6	527032	124,00
360	360	3600	6	527036	131,00
400	400	5000	6	527040	182,00
500	500	9800	7	527050	381,00



DESSUS DE COUSCOUSSIER

Perforations 3,5 mm.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	160	1200	2	520617	68,75
400	200	2000	2	520625	90,95



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



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	41	1,2	521020	13,85
240	56	1,5	521024	15,80
280	63	1,5	521028	16,20
320	65	1,5	521032	20,55
360	71	2	521036	24,05
400	76	2	521040	26,75
500	91	2	521050	40,85



PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	63,95



PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	240	110	531030	67,40
400	280	118	531035	71,55
450	320	125	531040	84,10
500	360	135	531045	102,00
550	400	136	531050	124,00
660	480	146	531060	167,00



PLAT À ROTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anses incorporées	500	400	90	4	664050	184,00
anses incorporées	400	320	80	4	664040	141,00
anses rivetées	450	320	121	4	931040	162,00



PLAQUE À DÉBARRASSER

En aluminium embouti. Facile d'entretien et léger. Préférer rinçage à la main et essuyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	43	533031	25,75
360	260	43	533036	28,35
450	300	50	533045	37,90



BASSINE LANDAISE

En aluminium particulièrement résistant. 100% recyclable. Fond fin idéal pour les cuissons lentes et préparations sur feux doux. Montures rivetées 3 points en aluminium.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
360	150	1100	514536	62,00
400	150	1500	514540	62,65
450	170	2100	514545	85,10
500	200	3100	514550	90,15

TRADITION



Poêle inox haut de gamme tous feux finition poli miroir avec revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.



ELITE PRO



Poêle ronde tous feux corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue froide rivetée inox.



ELITE CHEF



Poêle ronde tous feux corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue feuillard inox.





ELITE CÉRAMIC

CHEF PLUS

CHEF



**Poêle ronde
tous feux corps
aluminium et
revêtement
céramique.**

**Poêle corps
aluminium 4
couches anti-
adhérent et
queue inox
rivetée.**

**Poêle ronde
corps
aluminium 4
couches anti-
adhérent et
queue acier
revêtu époxy.**





Pour la cuisson spectacle



QUEUE FROIDE EN INOX

Queue froide rivetée en acier inoxydable.

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

Corps en aluminium très épais.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

Compatible tous feux.



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	550	5,5	668520	68,05
240	50	550	5,5	668524	79,25
280	50	550	5,5	668528	101,00
320	50	700	7	668532	110,00



QUEUE FEUILLARD EN INOX



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	130	5	678520	51,80
240	50	200	5	678524	61,15
280	50	250	5	678528	72,25
320	50	350	5	678532	87,15

La qualité standard pour les professionnels

Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

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

Corps en aluminium très épais.

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.





Ultra-résistante pour tous types de cuisson

Corps en aluminium épais.
 Revêtement céramique ultra-dur
 résistant à 450°C, sans PFOA ni PTFE.
 Compatible tous feux.



Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

+
 REVÊTEMENT CÉRAMIQUE SANS PTFE
 RÉSISTANT JUSQU'À 450°C



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	52,00
240	40	4	665224	57,60
280	45	4	665228	62,85
320	50	4	665232	76,20

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	62,20



Ultra-résistante pour les Chefs exigeants



Bord renforcé « verse-franc ».

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Corps en acier inoxydable épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Manche en tube d'acier inoxydable riveté (rivets en inox non revêtus) permettant une préhension sans risque de brûlure.

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	300	6	686824	122,00
280	90	470	6	686828	131,00

POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	93,20
240	40	140	669424	97,10
280	45	220	669428	122,00
320	50	320	669432	149,00



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	906020	29,80
240	40	4	906024	32,50
280	45	4	906028	37,15
320	50	4	906032	45,90
360	50	5	906036	63,50
400	55	5	906040	70,15



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	57,10
280	80	4	909028	66,70



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	40	5	908036	83,35
400	280	40	5	908040	103,45



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	908538	86,70



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3	907525	30,50
280	20	3	907528	33,45



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3	907012	21,45

Convient particulièrement pour les cuissons de poissons et viandes blanches



QUEUE INOX COMPATIBLE FOUR ET LAVE-VAISSELLE

Corps en aluminium extra-fort.
Revêtement 4 couches anti-adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue large en acier inoxydable, rivetée, de type feuillard.

Tous feux sauf induction.



WOK

Fond plat.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	62,75



POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

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





POÊLE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	35	160	50	3	665116	20,35
355	40	200	90	4	665120	24,05
415	40	220	110	4	665122	26,55
434	40	240	130	4	665124	28,15
484	45	260	190	4	665126	30,15
508	45	280	200	4	665128	30,70
572	50	320	300	4	665132	37,90
636	50	360	400	5	665136	50,15
709	55	400	500	5	665140	59,15



WOK

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
525	80	280	380	3	668128	50,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
389	60	200	160	4	668220	36,45
430	65	240	260	4	668224	41,60
531	80	280	380	4	668228	49,55
611	85	320	600	4	668232	76,90



POÊLE À CRÊPE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
437	20	250	80	3	666125	25,20
466	20	280	110	3	666128	27,65



POÊLE À BLINIS

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	30	120	20	3	665612	19,15



Le meilleur rapport qualité/prix



Corps en aluminium extra-fort.
Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue rivetée en acier, revêtement époxy résistante à 150°C.



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	75,25



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5	667136	71,80
657	280	50	5	667140	87,70

TÔLE D'ACIER NOIRE

POÊLES EN TÔLE D'ACIER NOIRE



Compatible avec Electricité, Gaz, Vitrocéramique halogène, Radiant et Induction.

Tôle d'acier d'une qualité extra-forte.

Poignée en bois traditionnelle.

Matière minérale saine et sans bactérie.

Peut être chauffée suffisamment pour saisir parfaitement.

100% recyclable.



WOK

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	38,55





Châssis finition poli-miroir, facile à entretenir.

Commandes à touches sensibles et témoin visuel d'absence de récipient.

Utilisable uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction.

Filtre à air amovible et nettoyable.

Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe.



SPÉCIALE PÂTISSERIE



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 9 positions. Idéal pour maintien en température du fondant, nappage sans risque de cuisson. Format compact. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4350	1800	50-60	240304	995,00



MINUTERIE 99 MINUTES



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Modèle bien adapté aux buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6250	2800	50-60	240308	1345,00



PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Idéal pour un usage intensif en restauration. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 210 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8000	3500	50-60	240315	1706,00

Plaques et wok à induction à touches sensibles et affichage digital



WOK À INDUCTION

Verre vitrocéramique épaisseur 6 mm. Thermostat 15 positions. Convient pour une utilisation intensive en restauration. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 280 mm. Convient aux woks de diamètre 350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12100	3500	50-60	240323	2199,00



SPÉCIAL MAINTIEN AU CHAUD

RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
cordon inter connexion	200							240406	50,80
réchaud	390	390	96	5500	300	220-240	50-60	240405	1099,00



Châssis, cuve, panier et couvercle en acier inoxydable.

Thermostat réglable de +60°C à +190°C.

Protection contre la surchauffe et manque d'huile par disjoncteur thermique.

Résistance et bloc commande amovible avec contact de sécurité.

Entretien simple et nettoyage facile.

Panier avec poignée soudée pour une sécurité améliorée.



+
PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ



FRITEUSE 4 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	380	210	305	400	5000	2000	220-240	50-60	121164	165,00
panier supplémentaire	213	138	123	400					121204	35,00



FRITEUSE 6 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	425	265	300	600	6000	3000	220-240	50-60	121166	220,00
panier supplémentaire	215	183	108	600					121206	39,00



FRITEUSE 8 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	425	265	350	800	7000	3250	220-240	50-60	121168	265,00
panier supplémentaire	243	185	137	800					121208	44,50



FRITEUSE 8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
550	290	410	800	9800	3250	220-240	50-60	121178	320,00



FRITEUSE 2X8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

Équipée de vidange selon normes CE en vigueur. 2x8 Litres. 2x3,25 kW.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
580	550	410	800	17600	3250	220-240	50-60	121182	570,00



FRITEUSE À BEIGNETS

Boîtier équipé d'un micro-contact de sécurité empêchant le fonctionnement s'il n'est pas en place. Dimensions du panier sans la poignée : 37,8x35,4 cm.

L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
900	355	1200	13500	3000	230	50-60	240508	756,00



BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Test permettant de vérifier le vieillissement de l'huile de friture conformément à la réglementation. Facile à utiliser : bandelettes à tremper dans de l'huile puis à comparer à l'échelle colorimétrique. A utiliser dans l'huile froide. Rapide : résultat en 3 minutes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boîte de 100	100	5	121193	62,55



FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

En rayonne, viscosité et fil coton. Filtration des huiles alimentaires jusqu'à 30 microns. A utiliser dans un chinois comme support. Pour une économie d'huile, un filtrage quotidien de l'huile de friture prolonge sa durée d'utilisation.

Type	Code	Prix HT
lot de 25	971101	39,50



FILTRE À HUILE

En microfibre. Toile synthétique micro-filtre assurant une filtration de tous les résidus. Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation de l'huile. Filtre complet avec monture métallique. Température maximum de l'huile lors du filtrage : 115 °C. Nettoyage à l'eau chaude sans utilisation de détergent.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
ensemble complet	530		121190	194,00
filtre de rechange	300	200	121191	136,00



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Instrument permettant de contrôler la dégradation de l'huile de friture végétale. Permet de changer l'huile au bon moment : ni trop tôt ni trop tard. Ecran permettant de voir la valeur réelle du taux de composés polaires dans l'huile. Plage : 0,5 à 40%TPM, précision: +/-3%, résolution : 0,1%TPM. Affichage de la température de l'huile lors du test. Plage de température: +30/+200°C, précision : +/-1,5°C, résolution : 0,5°C. Diodes de couleur pour aider à la décision. Longueur de la sonde : 192 mm. Temps de réponse : moins de 60 secondes. Autocalibration. 2 piles AAA incluses. Autonomie 400 à 500 mesures. Livré dans une malette de protection robuste et moutonnée, dimensions 395x160x80 mm.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
365	45	180	121196	405,00



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Résultat rapide en 3 minutes. Permet de réaliser des économies d'huile sans jeter d'huile saine. Test très simple à utiliser.

Type	Code	Prix HT
boîte de 8	121192	43,85



Gaz

- Chassis tout inox avec pieds réglables.
- Compatible avec une alimentation butane - propane ou gaz naturel.
- Robinet de sécurité intégré.
- Allumage par piezo.
- Bac à graisse amovible.



JUSQU'À 30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE PAR RAPPORT À UNE PLANCHA STANDARD



PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

Plaque de cuisson entièrement en acier inoxydable. Dimensions utiles : 640 x 340 mm. 2 surfaces de chauffe indépendantes munies d'un système de régulation automatique de la température. 2x2250 W.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
700	420	240	19000	2x2250	120789	973,00



PLANCHA GAZ

Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible. Entretien simple et nettoyage facile. Dimensions utiles : 730x400 mm. 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
805	485	231	30000	2x3000	120792	896,00



PLANCHA GAZ

Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible. Entretien simple et nettoyage facile. Dimensions utiles : 480x400 mm. 1 brûleur 3 kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
550	485	231	22000	3000	120791	709,00

Électrique

- Plaques de cuisson en acier inoxydable.
- Chassis tout inox avec pieds réglables.
- Idéale pour une cuisson saine et un entretien facile.
- Possède un voyant de régulation.
- Equipé d'un bac de récupération des graisses amovible.
- Entretien simple et nettoyage facile.



PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	380	115	11000	1600	230	50-60	245601	738,00



PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 640x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
700	380	230	18000	2x1800	230	50-60	245603	874,00



+
ADAPTÉE POUR
LES CUISINES
INTÉRIEURES

PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x640 mm. Dossieret en acier inoxydable amovible (H 80 mm). Idéale pour une utilisation en cuisine.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	690	266	19000	3600	230	50-60	245605	946,00



GRATTOIR À MANCHE

Manche en acier Epoxy. Lames en acier trempé. Munie d'un clip de protection en plastique pour une meilleure sécurité. Poignée anti-dérapante en PVC noir. Entretien simple et nettoyage facile.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche 25 cm	250	970031	22,40
manche 40 cm	400	970032	36,80
10 lames pour 970031	100	150096	10,20
5 lames pour 970032	150	150098	15,70

Easy clean System facilite le changement de plaque et garantit une meilleure hygiène

Caractéristiques :

- Plaques de cuisson en fonte recouvertes d'émail.
- Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes.
- Equipé du système Easy Clean pour un gain de temps et d'hygiène.
- Permet un changement très rapide des plaques de cuisson (lisses ou striées).
- Permet d'obtenir une fonction grill ou snack en un clin d'oeil.
- Températures de cuisson pouvant aller de +50°C à +300°C.
- Bac à jus avec poignées.
- Plaques passant au lave-vaisselle.



Plaques



GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE DOUBLE

Surface de cuisson : 520x230 mm. Modèle double. Dessus-dessous striée.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	646	379	220	42000	3760	230-240	50-60	245545	1203,00
plaque inférieure lisse	590	245		7300				245647	187,00

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

Surface de cuisson : 350x230 mm. Modèle simple. Dessus-dessous striée.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	416	379	220	28000	2600	230-240	50-60	245540	862,00
plaque inférieure lisse	350	230		4700				245642	155,00



GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 0°C à 300°C. Compartiment ramasse-juis amovible. Plaque supérieure auto-balancée avec ressort de précision réglable. Entretien simple et nettoyage facile. Surface de contact : 360x240 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	385	220	22500	3000	230	50-60	245515	1032,00



BROSSE POUR GRILL

Double rangée de fils en acier inoxydable de longueur 28 mm. Tête de la brosse en bois peint de couleur noire. Résistant et facile d'entretien.

L mm	l mm	Code	Prix HT
740	205	159103	112,00



BROSSE POUR GRILL

Manche en bois. Fils en acier laitoné.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	300	30	100125	5,40
sans manche	210	60	100132	7,95



GRILL DOUBLE FONTE À VIANDE/PANINI

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et aux oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 50°C à 300 °C. Bac amovible de récupération des graisses. Entretien simple et nettoyage facile. 2 plaques surface de contact : 340x220 mm. 2 prises de courant séparées. 2x2,2 kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
840	395	210	39000	2x2200	2X230	50-60	120838	651,00



GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 50°C à 300 °C. Bac amovible de récupération des graisses. Entretien simple et nettoyage facile. Surface de contact : 340x220 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
410	395	210	20000	2200	230	50-60	240515	328,00



BROSSE LAVABLE



BROSSE POUR GRILL

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	29,65



APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS



GAUFRIER ROND SIMPLE

Carrosserie en acier inoxydable. Empreintes téflonnées en fonte. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts. Régulation de température de +50°C à +300°C. Idéal pour les espaces réduits car la machine est compacte. Facile d'entretien et de nettoyage.

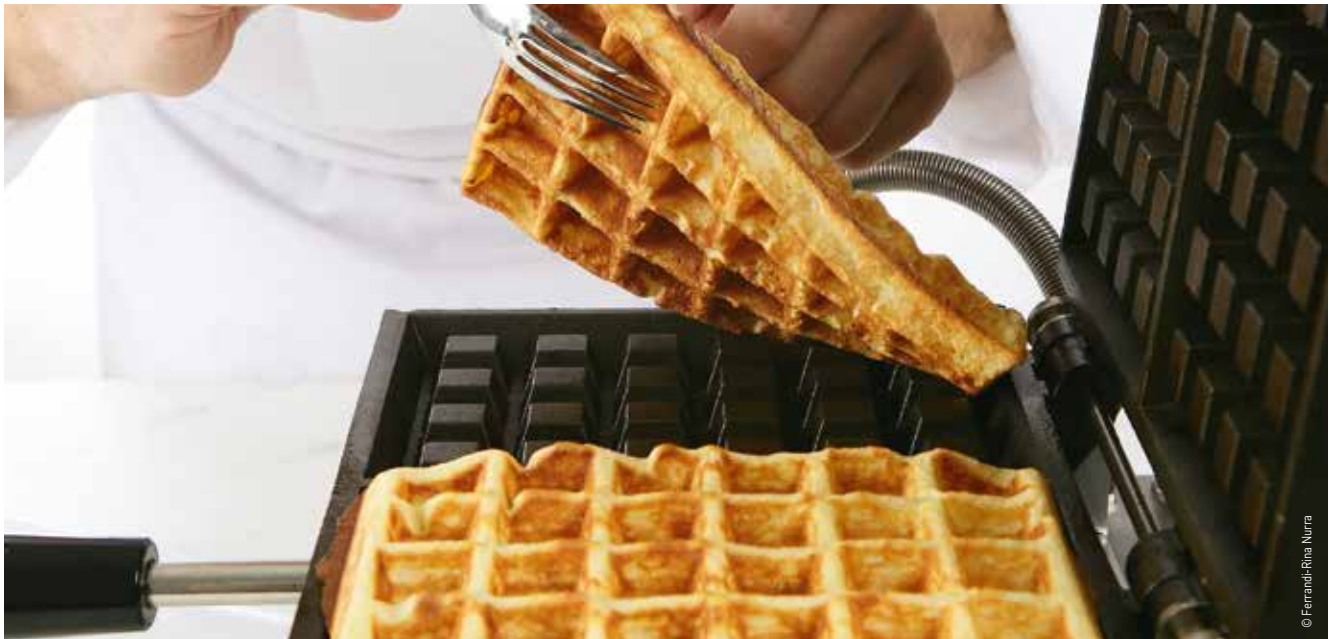
L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	430	250	6000	1	180	1200	230	50-60	241548	213,00



GAUFRIER ROND DOUBLE

Carrosserie en acier inoxydable. Empreintes téflonnées en fonte. Permet de réaliser environ 100 gaufres par heure. Facile d'entretien et de nettoyage. Capacité 2 gaufres rondes diamètre 180 mm portionnables en 4.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	5450	2	180	1600	230	50-60	241550	503,50



© Ferrandi-Rina Nurra

Châssis en acier inoxydable.
Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire.
Résistance blindée étanche de haute qualité.
Comprend une minuterie de cuisson.
Boutons de commande protégés sous le châssis.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.
Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer.
Plateau de récupération inclus.
Gaufre type Bruxelles.



FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER



GAUFRIER SIMPLE BRUXELLES

Capacité : 2 gaufres. Ouverture à 90° : limite l'encombrement du gaufrier.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	315	220	19000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241554	999,00



GAUFRIER DOUBLE BRUXELLES

Capacité : 2 gaufres. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241555	1206,00

GAUFRIER DOUBLE MINI-BRUXELLES

Capacité : 4 mini- gaufres. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	4	113	92	28	1800	240	50-60	241558	1206,00





Châssis en acier inoxydable.
Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire.
Résistance blindée étanche de haute qualité.
Comprend une minuterie de cuisson.
Boutons de commande protégés sous le châssis.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.
Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer.
Plateau de récupération inclus.



FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER



GAUFRIER DOUBLE 4 SUCETTES

Livré avec 40 bâtonnets. Capacité de 4 gaufres 108x108 mm. Comprend des encoches et butées pour les bâtonnets : vous pourrez ainsi préparer des gaufres sucettes sans difficulté. Ouverture à 180° pour une production rapide.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	440	260	220	24000	4	108	108	1800	230	50-60	241560	1206,00
bâtonnets	130	19	2	3							241561	91,80



CHURROS PLUS SAINS, CUITS SANS HUILE



GAUFRIER DOUBLE CHURROS

Churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement et plus sains car sans huile. Taille de fers : 182x113x28 mm. Capacité : 16 churros. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	19400	16	109	21	1800	230-240	50-60	245550	1208,00



GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

Empreinte d'une seule pièce permettant de choisir le format de gaufres à cuire. Dimensions des fers : 220x220 mm. Ouverture à 90° : limite l'encombrement du gaufrier.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
345	260	220	20000	1	220	220	1800	240	50-60	241563	1412,00



GAUFRIER DOUBLE BUBBLE

Châssis en acier inoxydable. Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire. Résistance blindée étanche de haute qualité. Comprend une minuterie de cuisson. Boutons de commande protégés sous le châssis. Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension. Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer. Plateau de récupération inclus. Permet de réaliser des crêpes qui se dégustent comme des cornets ou des tacos. Dimensions des fers : 180x190x17 mm. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	L emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	260	220	24000	1	180	190	17	1800	230-240	50-60	241562	1206,00



À gaz

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorifique.

Allumage électronique à train d'étincelles.

Nouvelle manette de commande plus robuste et protégée.

Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.

Isolation thermique du brûleur pour éviter les déperditions.

Alimentation au gaz butane ou propane.

Kit d'adaptation pour gaz de ville, gaz naturel.

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Pieds larges pour plus de stabilité.



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ STANDARD

Brûleur grand diamètre à 6 branches. Régulation manuelle avec sécurité.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	5000	242331	571,00



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ CONFORT

Brûleur grand diamètre à 8 branches. Régulation automatique de la température de la plaque Automatic Control System.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	6500	242332	733,00



Électrique

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorifique.

Témoin de chauffe.

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Isolation thermique renforcée de la résistance.

Interrupteur marche / arrêt intégré à la manette de commande.

Nouvelle manette de commande plus robuste.

Bandeau intégré dans le châssis pour un nettoyage plus facile et une meilleure résistance.

Pieds larges pour plus de stabilité.

Résistance en serpentins pour une diffusion uniforme de la chaleur.



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
160	400	17000	3000	220-240	50-60	242335	549,00



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CONFORT

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
181	400	18000	3600	220-240	50-60	242336	949,00



USTENSILES EN BOIS POUR CRÊPIÈRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Forme conçue pour retourner vos crêpes facilement.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
spatule	400	46	071940	3,20
râteau rond	195	180	071945	1,95
râteau plat	235	175	071950	3,35



TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE

Forme ergonomique pour une préhension pratique et efficace. S'utilise avec une feuille de graissage utilisable 500 fois, facilement remplaçable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tampon	120	90	159117	45,95
15 feuilles supplémentaires	110	80	159121	59,20



PIERRE ABRASIVE

Facilite le décapage des croûtes de cuisson. Pierre résistante et durable dans le temps. Ne dégradera pas les plaques de cuisson. Idéale pour un entretien régulier.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	28,40





PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ



TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000 ROLLER GRILL

Carrosserie en acier inoxydable. Tubes quartz infrarouge pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Conçu pour une utilisation intensive, pour l'hôtellerie comme pour la production en traiteur. Plateaux inox avant et arrière de 150 mm et support viennoiserie sur le dessus. Nettoyage facile. 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). Support viennoiserie sur le dessus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	720	385	21000	3000	230	50-60	245012	2201,00



TOASTEUR CONVOYEUR CT 200

Carrosserie en acier inoxydable. Idéal pour la production rapide de pain grillé nécessaire sur les buffets pour l'hôtellerie-restauration. Possibilité de griller les toasts dessus/dessous ou uniquement dessus. Vitesse d'avancement du convoyeur réglable permettant de définir le degré de coloration du pain. Possibilité de faire sortir les toasts derrière ou devant l'appareil en fonction de l'aménagement du poste. Positionnement économie d'énergie en cas d'utilisation prolongée. Facile d'entretien et de nettoyage. Chauffage par résistance blindée. Dimensions utiles : h 90 mm x l 260 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
420	370	390	27000	2240	240	50	240522	758,00



TOASTEUR CONVOYEUR CT 540 ROLLER GRILL

Carrosserie en acier inoxydable. 8 Tubes quartz infrarouge pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Débit jusqu'à 540 toasts/heure. Sortie avant ou arrière en fonction du type de produits. Grilles de réception et plaques de chargement amovibles pour un entretien aisé. Nettoyage facile. 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.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
450	530	345	21000	2300	230	50	245010	1928,00

Toaster horizontal

Carrosserie en acier inoxydable.
Grille avec poignée pour une meilleure sécurité.
Comprend un minuteur pour s'assurer du temps désiré : 0 à 15 min ou continu.



TOASTEUR 1 ÉTAGE

Possède 4 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	300	290	7400	1700	230	50-60	240520	245,00



TOASTEUR 2 ÉTAGES

Possède 9 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène, sur 2 étages.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	300	400	9800	3000	230	50-60	120766	304,00



4 MODES DE CUISSON POUR CUISINER, PÂTISSER, DORER ET GRILLER



FOUR ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS

Cavité et carrosserie acier inoxydable. 4 types de cuisson possibles. 1 : Convection: cuisson homogène. 2 : Turbo Quartz, technologie exclusive alliant le chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + la ventilation pour réduire les temps de cuisson. 3 : Pâtisseries ventilé : chauffage par la sole + ventilation répartissant la chaleur. 4 : Grill quartz en voûte : salamandre pour dorer, gratiner et griller. Thermostat 0°C à 300°C. Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue. Utilisation possible de bacs GN 2/3 P.65 mm ou plaques 400x300 mm posés sur les grilles. 4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
595	610	590	36000	3000	230	50-60	245060	1542,00



BROSSE À FOUR AVEC GRATTOIR

Manche en bois. Fils en acier au carbone de 30 mm. Grattoir également en acier au carbone. Résistante et facile d'entretien. Bonne durée de vie. 4 rangs.

L mm	Code	Prix HT
365	150081	7,20



FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28L

Cavité époxy blanc et carrosserie gris chromé. Plateau tournant diamètre 325 mm en verre trempé. Possède 6 niveaux de puissance: idéal pour réchauffer sans soucis. Fonction décongélation pratique et rapide. Minuterie digitale 30 mn. Sonnerie fin de cycle. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L325xI342xH219 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	539	425	300		2800	16000	900	230	50	240202	267,00
plateau verre				270						240120	69,60
ampoule										240121	21,70



FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE

Corps et intérieur tout inox. Poignée et boutons chromés. Minuteur 30 minutes graduées, avec arrêt automatique et signal sonore en fin de cuisson. Possède une position décongélation et 6 niveaux de puissance. Plateau tournant ø 270 mm en verre trempé. Possède l'éclairage intérieur automatique. Conforme aux directives européennes en vigueur. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L317xI288xH198 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	483	398	281	2300	13600	900	230	50	120008	350,00
plateau verre					62				240122	43,30



FOUR À SOLE FIXE À 10 PROGRAMMES PRÉ-ENREGISTRÉS

FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25L

Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable. Plateau plat vitrocéramique. Adapté pour la cuisson et le réchauffage dans un environnement professionnel. Possède 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur. Minuterie 99 minutes avec sonnerie de fin de cycle. 3 niveaux de puissance : 100%, 50%, décongélation. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions intérieures : L330xI340xH220 mm. Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.

L mm	I mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	430	310	2500	14100	1000	230	50	240150	599,00

IDÉAL POUR LE SELF-SERVICE, UTILISATION SIMPLE PAR LE CONSOMMATEUR



FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Carrosserie et cavité inox facile à nettoyer. Plateau céramique GN 1/2. Idéal pour utilisation en self service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs. Facile d'entretien. Four micro-ondes monotouche. Dimensions intérieures : L330xI340xH220 mm. Puissance restituée 1000W / absorbée 1550W.

L mm	I mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	430	310	2500	14100	1000	230	50	240213	653,00

FOUR 2 NIVEAUX POUR USAGE INTENSIF



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS 35L

Carrosserie et cavité intérieure en acier inoxydable. Adapté à une utilisation intensive en restaurant ou en collectivité. Capacité totale de 100 programmes possibles. Possède un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Filtre à air amovible pour un entretien parfait. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Format intérieur GN2/3 avec étagère intermédiaire et sole fixe. 5 niveaux d'énergie. Dimensions intérieures : 360x400x228 mm. Equipé de 2 magnétrons Toshiba, puissance restituée 2100/3200W.

L mm	I mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
570	512	370	3500	30500	3200	230	50	240215	2190,00



BAIN-MARIE AVEC VIDANGE

Conception en acier inoxydable. Chauffage par eau avec une vanne de vidange. Thermostat de sécurité. Tableau de commande avec un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0° C à +110° C. Branchement par câble de 100 cm. Isolation par 3 cm de laine de roche. Marquage CE - Ces bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

L mm	I mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
620	370	235	9000	1200	230	50/60	867101	455,30

SPÉCIAL SAUCES, FAIBLE ENCOMBREMENT



BAIN-MARIE

En acier inoxydable (cuve + habillages latéraux). Destiné à un usage professionnel pour le maintien en température. Idéal pour le service des sauces, accompagnements, chocolat ou autres en vente à emporter ou en cuisine. Couvercle escamotable. Tableau de commande sur le dessus, thermostat réglable de 0°C à 100°C (thermostat de sécurité). Facile d'entretien et de nettoyage. Cuve pour 5 bacs GN 1/6 ou 2 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/6, profondeur 150 mm max. Livré sans bacs gastronomique, à commander séparément.

L mm	I mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	I emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
985	220	320	5	176	162	150	700	230	50-60	868506	551,00



CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS

Panier en acier inoxydable. Réserve à saucisses en verre Ø250 H 226 mm. Carter, couvercle et armature du bac à eau en acier inoxydable. Thermostat de régulation. Facile d'entretien et de nettoyage. Contenance environ de 40 saucisses. 4 plots Ø 25 mm.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	280	350	1000	230	50-60	240550	392,00



**PAROIS ET COUVERCLE
CHAUFFÉS POUR UN MAINTIEN EN
TEMPÉRATURE OPTIMAL**

CUISEUR À RIZ

Carrosserie en acier inoxydable. Equipé d'un bac de récupération d'eau intégré dans la poignée pour éviter les écoulements en ouvrant le couvercle. Les parois et le couvercle sont chauffés pour un maintien en température optimale. Capacité 10 L de riz cuit / 30 portions (1 portion = 180ml de riz sec). Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
480	455	335	1000	9250	1950	230	50	245030	240,00





CUISEUR À OEUFS

En acier inoxydable (bac et couvercle). Pratique car possède 6 paniers individuels avec chacun sa propre cuisson. Résistance incorporée avec une limite de température pour une cuisson en toute sécurité. Thermostat de régulation. Facile d'entretien et de nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
420	215	255	4500	1200	230	50-60	245020	484,00



THERMO-PLONGEUR

Poignée plastique. Permet de chauffer et maintenir jusqu'à 12 Litres d'eau à 38°C. Utiliser uniquement dans des récipients en acier inoxydable ou autre métal. Grande résistance. Facile d'entretien et à nettoyer. Cordon 85 cm.

L mm	H mm	Ø résistance mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
425	450	60	370	2000	230	50-60	242509	73,45



KIT CONNEXION BUTANE

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

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
butane	2			240468	67,00
propane	1500	20	600	240469	58,35



RÉCHAUD TRI-PATTES

En fonte, sur 3 pieds. Robinet en laiton. Comporte 3 allures de chauffe et possède deux couronnes pour le brûleur. Fonctionne sur butane-propane. Facile d'entretien et de nettoyage. Accepte les récipients de 120 à 500 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
410	310	165	6700	8600	240466	76,20

Bâti en acier inoxydable.

Grille en fonte.

Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles.

Bouton de régulation avec position ralenti et thermocouple de sécurité.

Possède un adaptateur pour petite casserole.

Fonctionne sur butane-propane et avec pochette d'injecteurs de gaz naturel.

Facile d'entretien et de nettoyage.



RÉCHAUD PÂTISSIER À GAZ 1 BRÛLEUR

Dimensions grille : 380x280 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
350	510	180	12000	7000	245420	732,00



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

Mise en marche par détection du plat ou de l'assiette au contact de la barre inox. Arrêt instantané à l'enlèvement du plat. Chauffe instantanée : 570°C en 5 secondes. Plafond vitrocéramique facile d'entretien. Plafond ajustable en hauteur en fonction du résultat souhaité. Doseur d'énergie pour maintien en température jusqu'au grill. 2 zones de chauffe indépendantes pour maîtriser cuissons et énergie. Construction tout inox. Plat inférieur avec grille amovible pour faciliter le nettoyage. Possibilité de fonctionnement continu. Surface de cuisson : 495 x 375 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
640	600	590	56000	3000	220-240	50-60	245611	3504,00



RÉCHAUD GAZ 2 BRÛLEURS

1 feu = 7000W / 1 feu = 5000W. Dimensions d'une grille 380x280 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
670	510	180	22000	7000	245424	1106,00



© Ferrandi-Rina Nurra



BASSINE À FRITURE AVEC PANIER

Compatible tous feux. Tôle d'acier d'une qualité extra-forte (épaisseur 1,5 mm). 2 poignées permettant de poser le panier. Panier en fil d'acier étamé. Matière minérale saine et sans bactérie.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
389	158	320	600	062060	145,00
425	195	400	1220	062062	221,00
479	208	450	1730	062063	330,00



BASSINE À FRITURE SANS PANIER

Compatible tous feux. Tôle d'acier d'une qualité extra-forte (épaisseur 1,5 mm). 2 poignées permettant de poser le panier. Matière minérale saine et sans bactérie.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
389	158	320	600	062070	82,55
425	195	400	1220	062072	135,00
479	208	450	1730	062073	191,00



PANIER POUR BASSINE À FRITURE

Panier en fil étamé.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	600	062080	72,50
400	1220	062082	98,05
450	1730	062083	160,00



POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE

Poêle en tôle émaillée. Panier en fil étamé. Matière minérale saine et sans bactérie.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
65	240	170	0,8	062084	25,50



PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE

Fonde émaillée. Garantie 2 ans. Possède un côté lisse et un côté rainuré. Tous feux sauf induction. Bords relevés pour ne pas laisser couler le jus de cuisson. Deux poignées solides.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	500	350	30	071058	146,00



© Ferrandi-Rosa Nurra



071116

071118

071120

071191



GRILL FONTE

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rectangle	375	225	071116	91,20
carré	255	255	071118	71,40
ovale	530	230	071120	102,00
beef Grill	370	220	071191	71,50



PLANCHA/GRILL FONTE

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène. Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments. Revêtement intérieur prolongeant la durée de vie du produit. Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court". Surface de cuisson : 34x23cm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
420	240	30	071190	132,00



CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène. Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments. Revêtement intérieur prolongeant la durée de vie du produit. Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court". Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	91,20





De la cuisine à la table



COCOTTES LIVRÉES AVEC 2 BOUTONS

Intérieur émaillé 2 couches très résistant.

Poignées ergonomiques et confortables.

Bouton de couvercle supportant la chaleur.

Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.

Conservation de la chaleur.

Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments.

Revêtement intérieur noir prolongeant la durée de vie du produit.

Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court".

Fond émaillé qui ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables de service.

Dimensions indiquées hors-tout sans les anses.

Couvercle livré avec 2 boutons : 1 laiton et 1 inox spécial four.



COCOTTE RONDE NOIRE MAT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	101	60	071110	91,20
140	125	90	071109	102,00
160	120	140	071158	123,00
180	130	180	071100	133,00
200	135	250	071102	142,00
240	160	400	071104	183,00
280	180	610	071106	235,00
320	190	880	071103	307,00



COCOTTE OVALE NOIRE MAT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
217	177	118	100	071111	123,00
305	195	165	320	071113	164,00
330	200	165	400	071108	183,00
380	260	170	600	071101	235,00
430	280	190	850	071114	288,00



COCOTTE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	120	180	071097	132,00
240	95	280	071099	165,00



COCOTTE INDIVIDUELLE

Couleur	Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Noir	Mat	100	90	35	071098	71,30



COCOTTE RONDE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071096	132,00
200	135	250	186403	142,00
240	160	400	186404	183,00
280	180	610	186405	235,00



COCOTTE OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	200	165	360	186408	163,00
310	260	170	560	186409	235,00



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

H mm	C cl	Code	Prix HT
130	180	071146	133,00
160	400	071148	183,00
180	610	071154	235,00



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	260	170	600	071157	235,00



MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071518	91,00
200	135	250	071520	101,00
240	160	400	071527	128,00
280	180	610	071528	174,00



MIJOTEUSE OVALE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
330	200	165	400	071627	128,00
310	260	170	600	071631	166,00
350	280	190	850	071635	220,00



PLAT INDIVIDUEL NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	125	50	90	071094	59,40



TERRINE NOIRE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071070	113,00
360	110	115	125	071072	132,00



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
275	140	40	75	070995	66,45
340	180	50	150	070996	76,35
395	220	55	200	070997	117,00



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	250	70	450	071093	142,00



TERRINE ROUGE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071074	113,00
360	110	115	125	071076	132,00



PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071091	59,40



PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071089	59,40



PLAT OVALE NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	1100	071083	66,45



PLAT ROND CREUX NOIR

Ø mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
150	50	50	800	071078	56,50
180	50	70	1100	071081	66,45
220	50	100	1500	070994	76,35



PLAT OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	800	071085	66,45
340	210	65	120		071087	81,35

Machine sous-vide à cloche simple d'utilisation

Machine de table, simple à utiliser.
 Pompe Busch puissance 4 m³/heure.
 Utilisable avec tous types de sac.
 10 programmes pré-enregistrés.
 Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds.
 Fonction marinade.
 Capteur de vide.
 Vacumètre.
 Prédiposition pour mise sous vide en bacs GN.
 Vide final : 2.0 mbar.



TABLEAU DE COMMANDE PRATIQUE ET SIMPLE



MACHINE SOUS-VIDE MISTRAL+

Dimensions de la chambre: 430x430x200 mm. Longueur de barre de soudure : 400 mm. Double barre de soudure. Dimensions maximales des sacs : 400x600 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	560	520	62000	900	230	50-60	267053	5007,00



MACHINE SOUS-VIDE AUSTER+

Dimensions de la chambre: 350x270x140 mm. Longueur de barre de soudure : 260 mm. Dimensions maximales des sacs : 250x350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
380	475	390	26000	350	230	50-60	267050	3297,00



MACHINE SOUS-VIDE EOS+

Dimensions de la chambre: 330x330x200 mm. Longueur de barre de soudure : 320 mm. Dimensions maximales des sacs : 300x350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
445	455	460	36000	450	230	50-60	267051	3676,00



Machine à aspiration extérieure



COMPACTE ET AUTOMATIQUE



MACHINE SOUS-VIDE MIDI

Pratique et simple à utiliser.
Mise en place aisée du sac.
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.
Machine à aspiration externe.
Pompe autolubrifiante 20L/min.
Fonctionnement automatique et manuel.
Vide final : 200 mbar.
Barre de soudure 430 mm.
Chassis en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	295	180	12000	850	230	50-60	185406	1186,00



MACHINE SOUS VIDE FRESH

Machine de table, simple à utiliser.
Pompe autolubrifiante 10 l/min.
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.
Fonctionnement automatique.
Longueur de barre de soudure : 330 mm.
Vide final 200 mbar.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
385	300	170	6000	380	230	50	267004	477,00

HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	27,40



LE SOUS-VIDE

SACS SOUS-VIDE



SAC SOUS-VIDE GAUFRÉ

Protège les aliments de l'oxydation. Sac de conservation en complexe PA/PE. Intérieur gaufré et extérieur lisse. Adapté au congélateur.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267011	13,00
550	120	0,09	267012	18,10
300	200	0,09	267013	20,55
350	250	0,09	267014	30,25
400	300	0,09	267016	35,55



SAC SOUS-VIDE LISSE

Sac de conservation très solide et résistant en complexe PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	150	0,09	267042	15,60
300	200	0,09	267043	15,55
350	250	0,09	267044	19,10
400	300	0,09	267046	26,00
500	400	0,09	267047	43,45



SAC SOUS-VIDE LISSE

Sac de conservation très solide et résistant en complexe PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,14	267022	20,30
300	200	0,14	267023	23,20
350	250	0,14	267024	31,65
400	300	0,14	267026	40,85
500	400	0,14	267027	67,30
600	400	0,14	267028	110,00



JOINT ADHÉSIF POUR SAC SOUS-VIDE

Permet de mesurer la température des aliments sous-vide sans risque d'introduction de bactérie. Homologué pour le contact alimentaire. Étanchéité du sac conservée. À coller directement sur le sac et piquer la sonde au travers.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4000	10	3	250544	4,65



SACS CUISSON SOUS-VIDE GAUFRÉS

Sac en complexe polyamide bi orienté + polypropylène adapté à la cuisson. Utilisable avec tous types de machines sous-vide, à aspiration externe ou à cloche. Intérieur gaufré pour faciliter l'extraction de l'air.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267018	23,20
200	300	0,09	267019	30,90
350	250	0,09	267020	45,05
400	300	0,09	267021	61,80



SAC SOUS-VIDE CUISSON

Sac en complexe polyamide bi orienté + polypropylène. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267032	16,05
300	200	0,09	267034	23,25
350	250	0,09	267035	33,00
400	300	0,09	267036	46,95

LE SOUS-VIDE

SONDES POUR SOUS-VIDE



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable: L60 mm Ø 1,2 mm. Sonde pour thermocouple Type K (ref 250528). Grande plage des températures mesurées : -40°C à +110°C. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée. Sonde spéciale sous-vide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1,2	250538	117,00
120	1,2	250539	117,00



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable : L 60 mm Ø 1 mm. Sonde pour thermocouple Type K (ref 250528). Sonde en inox. Câble en téflon de 1 mètre. Câble résistant à +250°C. Possibilité d'utilisation en mesure permanente dans le four.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1	250541	151,00



THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Précision +/- 1 °C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à +1400°C. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer référence 250536 / 250538 / 250539 / 250541.

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	42		250528	81,75



PRÉCISION À 0,1°C POUR
CUISSONS À JUSTE
TEMPÉRATURE



VACOOK THERMO-PLONGEUR AVEC SONDE

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. Autoprotection avec arrêt si manque d'eau. 10 programmes pré-enregistrés. Sonde externe de série. Adaptable sur bac gastronomique jusqu'à 50 litres et H mini 165 mm de profondeur. Température maximum 95°C, précision de régulation +/-0,1°C. Minuterie 99 heures. Structure inox étanche, grille de protection de la résistance. Puissance variable de 1650 à 2100 Watts. Vendu sans bac.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
thermo-plongeur	130	260	370	4500	2100	230	50-60	120735	1583,00
sonde de rechange								120739	213,00
couvercle échancré	530	325	60					748901	58,65



THERMOPLONGEUR HYDRO PRO

Facilité d'utilisation compact. Corps en acier inoxydable. Température maximum : 90 °C. Précision : 0,1°C. Capacité maximale de chauffage 45L avec couvercle. Débit d'eau : 17L/min réglable. Tableau de commande digital en couleurs. Mémorisation de vos principaux paramètres de cuisson. Serre-joint réglable et amovible. Détecteur de manque d'eau. Guide de cuisson Toolbox. Livré avec étui de transport avec poignée. Certifié NSF. Protection IPX7.

l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
93	170	2000	1485	240	50	120752	845,00

FOUETS EXOGLASS®

Pomme invrillable
grâce aux fils à
mémoire de forme



SOLIDITÉ

Grâce aux fils à mémoire de forme, la pomme du fouet FMC est invrillable pour une durée de vie plus longue.



ISOLATION

Manche isolant de la chaleur pour une prise en main parfaite sans risque de brûlure.

RÉSISTANCE

Manche Exoglass® : matériau composite étanche.

EFFICACITÉ

Renflement du manche pour éviter tout glissement.



+ Mélange parfaitement homogène

Spirale rotative pour faciliter le mélange



FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Forme adaptée pour atteindre les bords et les fonds des récipients. Permet de cuire des sauces et crèmes à base de lait sans qu'elles attachent. Nouveau modèle : système de fermeture pour empêcher la pomme de se désolidariser du manche.

L mm	L mm utile	Ø emp. mm	Code	Prix HT
340	180	85	111055	31,00



FOUET À SAUCE

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
250	150	111022	15,00
300	185	111023	18,90
350	215	111024	19,70
400	240	111025	21,40
450	245	111026	29,20
500	245	111027	33,75



FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
400	240	111035	35,50
450	245	111036	37,45



LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM

Code	Prix HT
111002	54,00



FOUET À BLANC

Sa pomme large et ses fils souples sont parfaits pour battre les blancs en neige.

L mm	L mm utile	Ø mm	Code	Prix HT
450	245	120	111046	36,40



**MANCHE PLEIN PLUS
CONFORTABLE EN MAIN**



Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

ECUMOIRE À FRITURE

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	130	112293	20,05
400	150	112294	23,25
480	180	112295	26,10
480	200	112296	29,65

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
560	220	112297	32,90
560	240	112298	35,40
560	280	112300	43,75



NID À FRITURE

En fils d'acier inoxydable soudés. Moule en 2 parties pour la confection des "nids". Long manche protégeant de la chaleur.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
415	100	112320	41,30



Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance



Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

En acier inoxydable extra fort monobloc. Bord dit "verse-franc".

Perforations diam 3 mm sur toute la surface pour une meilleure efficacité.

Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité.

Manche incurvé pour une meilleure préhension.



LOUCHE MONOBLOC

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	60	5	112021	9,00
400	80	12,5	112022	11,35
440	100	25	112023	13,60
490	120	50	112024	17,30
570	140	75	112025	29,60
590	160	100	112026	36,90
640	200	200	112028	59,00

ECUMOIRE MONOBLOC

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
385	80	112061	9,20
420	100	112062	10,80
480	120	112063	13,75
530	140	112064	17,95
600	160	112065	21,10
650	180	112066	40,05

LOUCHE PORTION

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche PVC incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
bleue	317	6	112730	11,65
grise	365	12	112731	12,70
verte	365	17,5	112732	13,90
orange	360	23,5	112733	15,30
rouge	370	35	112734	15,30





En acier inoxydable monobloc.
Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités.
Grand manche pour éviter les brûlures et projections.
Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.
Très résistant qui supporte les forts écarts de température.
Palette pleine afin de prélever les aliments.



SPATULE AJOURÉE

Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112404	24,55



SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112405	24,60



CUILLÈRE À RAGOUT

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et Long manche protégeant de la chaleur. Cuillère droite.

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
droite	370	550	112040	14,30
de côté	340	700	112041	14,30

SKIM'ALL

La fusion d'une araignée et d'une écumoire

+ Grille fine pour égoutter les petits produits délicats

CONFORT

Manche incurvé pour une meilleure préhension.

Longueur manche : 410 mm.

Trou de suspensions solide et pratique.

RÉSISTANT

Matériau composite Exoglass®.

RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS

Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins.

POLYVALENT

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



SKIM'ALL

Longueur manche : 410 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
425	120	112282	36,75

STABILITÉ

Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

INDÉFORMABLE

Matériau composite Exoglass®.

TAMISAGE FIN

Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.

SOLIDITÉ

Solidité des croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.

ERGONOMIE

Manche et corps monobloc, solide et indéformable.

CONFORT

Manche isolant de la chaleur et plein.



L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Poids g	Code	Prix HT
410	220	200	0.45	500	017360	79,05
490	270	255	0.45	700	017362	106,00



Maille ultra fine pour des sauces parfaitement lisses

PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Monobloc à toile inox triple



PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Trou de suspension solide et pratique. Isolant de la chaleur. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Utilisable pour tamiser ingrédients, farces fines, passer les sauces. Longueur manche : 195 mm.

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Code	Prix HT
410	95	200	0.70	017364	68,50
410	95	200	1.00	017365	68,50

SUPPORT PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Filtrez vos préparations en toute autonomie

“ Je peux même fouler sur la casserole, c’est pratique. ”



DÉMONTABLE

Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait.



+ Plus besoin de tenir le passe-sauce, la préparation se filtre seule



ROBUSTE

Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu.

POLYVALENT

S'adapte à une large gamme de récipients, de diamètre 140 à 240 mm.

STABLE

Passe-sauce bien ancré dans son support.

PASSE-SAUCE

Le passe-sauce exoglass vient s'encaster dans la partie cône du support.



SUPPORT PASSE-SAUCE

L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
260	240	165	200	017363	58,90



PASSOIRE CONIQUE À ANSES

En acier inoxydable. A poignées et bord jonc. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
310	110	240	350	713824	107,00
349	125	280	500	713828	128,00
366	140	320	700	713832	142,00
420	155	360	1000	713836	170,00
464	180	400	1500	713840	199,00



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

En acier inoxydable. Fond cerclé et deux poignées pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
640	250	450	2300	713245	228,00
700	280	500	3100	713250	254,00



PASSOIRE À FRUITS

En acier inoxydable. Sur socle et à poignée pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	127	205	300	017241	16,85
338	140	250	455	017242	20,20



PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

En aluminium avec fond cerclé. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
776	330	600	6700	529560	244,00



PASSOIRE À GRAS

En aluminium avec fond cerclé, 3 pieds. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
382	145	280	760	528028	81,20
445	165	320	1100	528032	84,85
483	180	360	1500	528036	96,40
540	190	400	2000	528040	116,00



PASSOIRE À GRAS

En aluminium. Queue et poignée opposées pour facilité le transport en cas d'ingrédients lourds. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
547	135	240	500	528124	62,60
630	145	280	460	528128	73,30



PASSOIRE À GRAS

En acier inoxydable de grande qualité. Munie d'une queue pour plus de confort et de praticité. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Perforations Ø 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
475	110	240	300	712724	85,55
516	125	280	500	712728	93,55



PASSOIRE

En polypropylène. Très légère et robuste. Facile d'entretien.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	320	270	071452	8,15
160	360	400	071456	10,25



PASSOIRE WENCO

Manche en acier inoxydable. Toile double maille en acier inoxydable. Excellente durée de vie, grâce notamment à son tamis de filtration interchangeable. Facile d'entretien. Longueur du manche : 370 mm. Toile double maille (fine intérieur 0,4 mm, large extérieur 3,5 mm).

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
passoire	370	300	071389	146,00
passoire	370	350	071391	169,00
toile de rechange		300	071399	70,70
toile de rechange		350	071401	80,70



SUPPORT PASSE-SAUCE

Fil d'acier inoxydable. Support pour chinois et passe-sauce. Réversible, diamètres 170 et 205 mm.



H mm	Code	Prix HT
215	116515	25,95



CHINOIS

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines Ø 1,6 mm pour filtrage des sauces et jus avec minutie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
92	65	100	017330	16,35
145	120	135	017332	15,15
160	180	185	017334	16,50
160	200	210	017335	19,00
175	230	230	017337	21,00



PASSOIRE RENFORCÉE

En acier inoxydable. Avec double renfort latéral. Armature et poignée très résistantes. Mailles serrées renforcées. Suspension possible par le manche et patte d'appui. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur manche : 280 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
500	220	071370	45,45
540	260	071372	49,50
580	300	071374	59,20



PASSETTE INOX

De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur du manche : 125 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	70	020420	5,85
260	100	020422	8,10
310	160	020424	14,80
350	200	020426	23,30
330	180	020425	17,00



LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	Code	Prix HT
870	017410	111,00



Matériau composite Exoglass®.
 Monobloc robuste, indéformable.

Imputrescible, stérilisable et inoxydable.
 Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.



PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	300	90	112419	7,15
gris	300	90	112420	7,15
bleu	300	90	112421	7,10
rouge	300	90	112422	7,10



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	300	85	112429	7,25
gris	300	85	112430	7,25



SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	64	113501	5,70



SPATULE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	40	113025	4,25
300	48	113030	5,65
350	55	113035	6,00
400	64	113040	7,85
450	71	113045	10,40
500	79	113050	12,50



PERSONNALISEZ VOTRE SPATULE ELVEO SUR NOTRE CATALOGUE DIGITAL



SPATULE ELVEA
Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	90	52	113525	6,65
350	115	70	113535	8,10
420	115	70	113545	9,65



SPATULE ELVEO
Palette souple en silicone pour bien racler le fond du récipient.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	52	113724	15,40
350	115	70	113735	17,15
420	115	70	113745	20,90



SPATULE CREUSE SPATULON
Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette creuse en élastomère thermoplastique. Idéale pour les pâtes molles, pour remplir les poches à pâtisserie. Longueur manche : 160 mm.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	100	70	113825	8,80
350	110	70	113833	10,65



SPATULE ELVEO
Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette résistante à +260 °C. Palette étroite en silicone spécialement adaptée pour racler les pots étroits. Longueur manche : 170 mm. Permet de vider et racler les contenants cylindriques.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	30	113720	14,95



MOUVETTE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Largeur palette : 49 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	300	49	113330	5,20
rouge	300	49	113332	5,65
beige	380	58	113338	7,55
beige	450	71	113345	9,80



MOUVETTE HÊTRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Utile pour mélanger ou retourner vos aliments sans abîmer vos récipients.

L mm	Code	Prix HT
250	071985	1,55
300	114131	1,70
350	114132	2,10
400	071991	2,35



SPATULE RACLETTE HÊTRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Pour gratter le fond des poêles revêtues d'un traitement anti-adhérent. Trou de suspension : 8 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	114141	3,10



SPATULE HÊTRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Utile pour mélanger ou retourner vos aliments sans abîmer vos récipients. Possède un trou de suspension Ø 8 mm pour un rangement aisé.

L mm	Code	Prix HT
250	114112	2,20
300	114113	2,40
350	114114	3,10
400	114115	3,65
500	114117	4,95
600	114118	5,80
800	114120	13,20
1000	114121	22,65
1200	114122	27,10



En acier inoxydable. Manche en polypropylène.



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

Palette rigide et droite, biseautée. Spécialement conçue pour la plancha. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	14,35



SPATULE SPÉCIAL WOK

Palette à bout arrondi épousant la forme du wok. S'adapte à la forme du plat, résistant et facile d'entretien. Résiste aux chocs, à la corrosion. Manche léger, agréable à utiliser, se nettoie facilement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	112667	14,30



SPATULE SPÉCIAL PANINI

Lame épaisse et rigide. Palette fendue pour le passage du couteau et découpe des paninis. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	98	112663	16,40



PELLES EN INOX

Lame semi-flexible avec bords arrondis. Aucun espace entre la lame et le manche donc aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	L mm	Code	Prix HT
pleine	75	112664	23,70
ajourée	75	112666	25,30



PELLE COUDÉE À HAMBURGER

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	100	112662	23,30

NEW



SPATULE À PLANCHA ET BRASERO

Design unique afin que la spatule tienne droite sur la plaque de cuisson sans basculer. Spatule bien équilibrée, adaptée aux manipulations précises. Lame en acier inoxydable trempée, très rigide. Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	90	112669	23,90



SPATULE INOX

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant. Surface souple de forme coudée pour servir ou retourner. Résistant aux chocs, à la corrosion et qui s'entretient avec facilité. Trou à son extrémité, pour pouvoir pendre la spatule et la garder à portée de main. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pleine	278	60	072040	11,30
ajourée	293	80	072045	12,30



PELLE À OMELETTE

En acier inoxydable monobloc. Poignée ronde ergonomique, non blessante. Forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses. Facile à entretenir et répondant aux exigences des normes d'hygiène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
470	200	112035	64,25



PELLE PORTION DE FRITES

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique pour une portion calibrée de frites. Palette perforée afin de faciliter l'écoulement de l'huile. Longueur palette : 135 mm. Largeur palette : 100 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	116260	17,45



CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	340	650102	6,85
transparente, résistant à +90°C	340	650103	6,85
noire	340	650104	6,85
rouge	340	650105	6,85



CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	340	650112	6,85
transparente, résistant à +90°C	340	650113	6,85
noire	340	650114	6,85
noire	340	650115	6,85



PINCE FEUILLE DE CHÊNE MANCHE ANTI-DÉRAPANT

En acier inoxydable monobloc. Manche enduit PVC. Bonne préhension anti-glisse et isolation thermique. Particulièrement recommandée pour les postes de cuisson ou les grillardins. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.

Type	L mm	Code	Prix HT
verte	240	071688	8,65
bleue	240	071689	8,65
jaune	240	071690	8,65
rouge	240	071694	8,60
noire	240	071696	8,60
rouge	300	071698	12,25
rouge	400	071699	14,40



PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse.

Type	L mm	Code	Prix HT
grise	240	112435	8,55
blanche	240	112437	8,55
noire	240	112438	8,55
transparent, résistant à +90°C	240	650203	9,50
rouge	240	112439	8,55
blanche	300	650132	9,35
noire	300	650134	9,35



PINCE DUOLON EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse. Étudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés.

L mm	Code	Prix HT
290	112425	11,15

PINCE FEUILLE DE CHÊNE

En acier inoxydable. Pince de cuisine extra-forte. Forme ergonomique à effet ressort.

L mm	Code	Prix HT
240	652015	6,90
300	652016	8,00
400	652017	8,90

AMÉLIORE LE CONFORT

des opérateurs et réduit la pénibilité

**111200**

Palette inox conçue pour racler efficacement le fond des cuves.
Dimensions de la palette : 230 mm
Largeur palette : 140 mm.

111201 / 111202

Palette Exoglass® conçue pour racler efficacement les bords et le fond des cuves.
Dimensions de la palette : 180 mm
Largeur palette : 140 mm.

111203

Fouet étudié pour ne pas emprisonner trop de matière (ex : purée).
Dimensions de la pomme : Ø150 mm L310 mm.
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.

111204

Fouet à pomme carrée pour racler efficacement les bords et coins des contenants.
Dimensions de la pomme : Ø140 mm L220 mm.
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.



“ La prise en main est très agréable. ”

ERGO GRANDS OUTILS

- Gamme ergonomique. Améliore le confort des opérateurs, réduit la pénibilité et limite les risques de TMS.
- Position du corps de l'outil verticale et adaptée. Le poignet reste dans l'alignement de l'avant-bras.
- Plusieurs prises en main possibles pour une meilleure gestion de l'effort.
- Légèreté de l'outil diminue la fatigue.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Code	Prix HT
spatule à réduire	1200	230	1550	111200	244,00
spatule Exoglass	800	316	840	111201	106,00
spatule Exoglass	1200	316	1240	111202	139,00
fouet carré	800	219	940	111203	240,00
fouet géant	1200	312	1400	111204	275,00



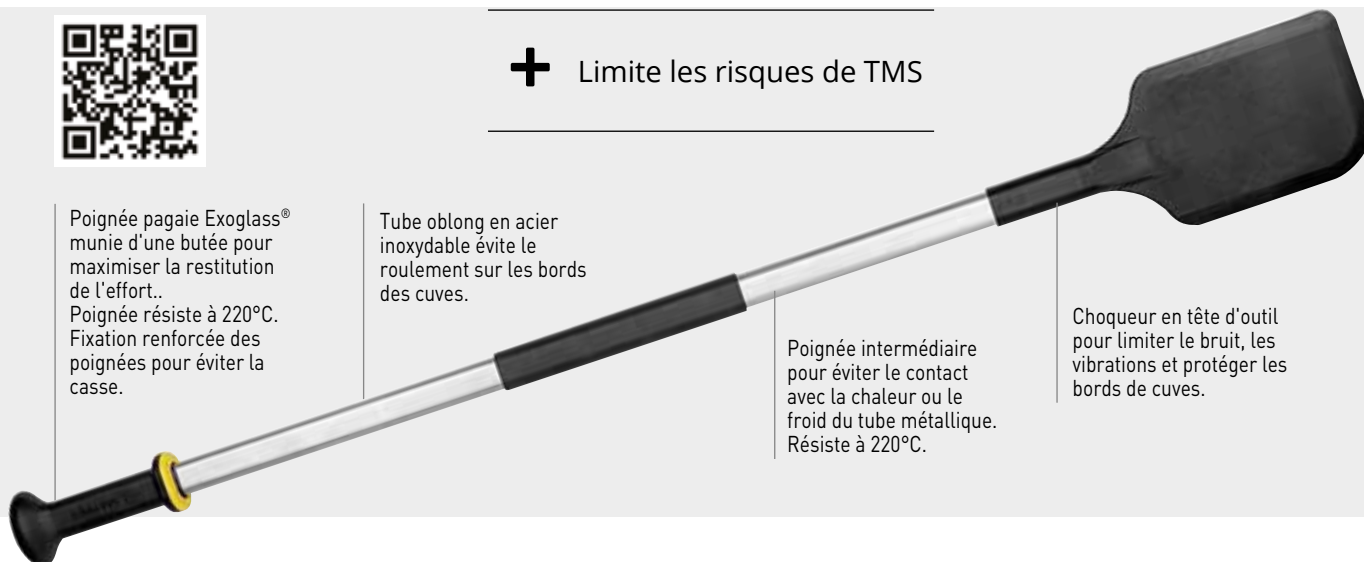
+ Limite les risques de TMS

Poignée pagaie Exoglass® munie d'une butée pour maximiser la restitution de l'effort.. Poignée résiste à 220°C. Fixation renforcée des poignées pour éviter la casse.

Tube oblong en acier inoxydable évite le roulement sur les bords des cuves.

Poignée intermédiaire pour éviter le contact avec la chaleur ou le froid du tube métallique. Résiste à 220°C.

Choqueur en tête d'outil pour limiter le bruit, les vibrations et protéger les bords de cuves.



“ On gagne en pénibilité et fatigue sur la journée. ”

NEW

+ Remplacer vos outils en inox par du matériel léger, pratique et ergonomique

ECOPE/ÉCUMOIRE

Réduit la pénibilité lors des opérations et facilite le geste et en soulageant l'articulation du poignet. Permet de racle parfaitement les fonds et les angles des cuves des sauteuses. Prise en main confortable et sûre. Partie supérieure évite le contact des produits chauds avec la main. Facile à nettoyer à la douchette et au lave-batterie. Supporte 220 °c.

Type	L mm	l mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
écupe vide marmite	235	160	240	25	385	111206	39,00
écumoire alimentaire	235	160	240	25	375	111207	39,00



SUPPORT MURAL

En acier inoxydable. Peut supporter jusqu'à 4 outils de la gamme Ergo. Conçu pour être nettoyé facilement. Vis et chevilles non fournies.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
500	52	620	111205	28,90





PINCE GÉANTE À STEAK

En acier inoxydable extra-résistant. Montage étanche et résistant. Très grande robustesse. De qualité professionnelle adaptée au contact alimentaire. Facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
530	112411	42,90



LOUCHE GÉANTE

En acier inoxydable extra-résistant. Manche en tube rond pour une bonne prise en main. Louche solidement soudée sur le manche. Idéale pour transvaser les préparations en grandes quantités.

Type	L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
louche géante	800	200	200	112019	177,00
vide marmite	430	200	200	112018	126,00



PELLES ET SPATULE GÉANTES

Très robuste adapté à la restauration collective et industries agro-alimentaires. Pelle à petit godet. Ergonomique avec manche à poignée. Très facile à nettoyer, surface lisse et sans pores.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pelle	320	260	1150	112016	88,80
pelle écumeiro	850	230		071230	102,00



THERMOMÈTRES

EXOGLASS

+ 2 outils en 1



SPATULE-THERMOMÈTRE RIGIDE

L mm	Code	Prix HT
385	113090	52,20

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C.
Thermomètre amovible -20 °C à +200 °C , précision 0,1 °C, fiabilité 1 °C.
2 outils en 1.



SPATULE-THERMOMÈTRE ELVEO

Permet de mélanger en raclant parfaitement le contenu du récipient.

L mm	Code	Prix HT
385	113092	60,35



Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson.

Thermomètre étanche aux projections d'eau.

Le manche passe au lave-vaisselle.



THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable: L120 mm Ø 3,6 mm (pointe 20x2 mm). Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485. Compatible HACCP. Précision +/-0,5°C entre 0°C et 100°C. Précision +/-1°C entre 100°C et 200°C au-delà. Résolution 0,1°C. Temps de mesure rapide 10 secondes. Fonctionne avec pile CR2032 Volts fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250520	36,10



THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER

Sonde inox 100mm. Cable longueur 1 mètre. Temps de mesure très rapide. Étanche IP67. Arrêt automatique après 30 min. Thermomètre sonde filaire très précis idéal pour les contrôles HACCP ou pour cuisiner. Précision : de -20 à 70°C : +/-0,5°C, au-delà : +/-1°C. Résolution : 0,1°C. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. 3 piles AAA incluses. Livré avec certificat d'étalonnage.

L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	39	185	250518	48,75



THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable: L125 mm Ø 4 mm avec gaine de protection. Longueur du fil 1m. Large fenêtre d'affichage avec résolution affichage 0,1°C. Précision +/-1°C. Fonction alarme. Possibilité de régler la température mini/maxi. Mémorisation de la température relevée. Compatible induction. Convertible °C/°F. Fonctionne avec pile 1,5V fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	66	072271	57,90



THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable: L135 mm. Très bonne lisibilité grâce à son cadran de diamètre 50 mm. Précision de 1°C de -20 à +100°C et 2,5°C en dehors de cette plage. Idéal pour la vérification des températures de farine grâce à sa lecture inversée. Fonctionne avec pile LR44 fournie.

L mm	Code	Prix HT
295	250501	34,05



THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable : L 110 mm. Précision +/- 0,8°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Fonctionne avec pile CR2032/3 Volts fournie. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250515	65,35



THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Précision +/- 1 °C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à +1400°C. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer référence 250536 / 250538 / 250539 / 250541.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
thermomètre	80	42		250528	81,75
sonde	120		3,2	250536	93,80



THERMOMÈTRE-SONDE DE CONTRÔLE

Sonde en acier inoxydable: L100 mm Ø 5 mm. Pour le contrôle des températures des denrées à la réception ou pendant le stockage. Ecran digital très lisible.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
100	74	250514	32,45



SONDE SPÉCIALE FOUR POUR THERMOCOUPLE

Sonde en acier inoxydable. Gaine tressée en acier inoxydable de 1 m. Spécialement conçu pour l'utilisation en four. compatible avec le thermomètre à thermocouple 250528.

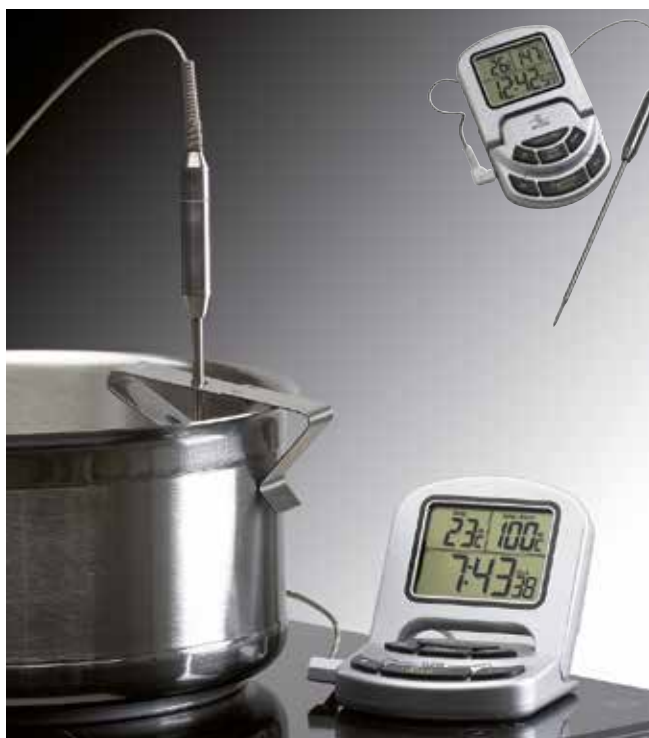
L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	135,00



MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

En polypropylène. Assure une protection contre les chocs même pendant le déplacement. Mousse de protection à l'intérieur.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	16,00



THERMOMÈTRE-SONDE AVEC ALARME

Sonde en acier inoxydable: L.150 mm Ø 4 mm. Idéal pour la maîtrise des cuissons à coeur. Permet de programmer une température de consigne. Equipée d'une alarme qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte. Précision +/-1°C de 0°C à 150°C et 3°C au-delà. Convertible °C/°F. Sonde étanche. Fonction minuterie. Câble en acier inoxydable 1m supportant la chaleur au four, amovible. Possède une horloge et un timer 24h ainsi qu'un aimant. Pile 1,5V fournie.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
thermomètre	125	25	18	250	072266	56,80
sonde de rechange	150				072264	23,20



SUPPORT CLIPSABLE POUR SONDE THERMOMÈTRE

Support en acier inoxydable. Clipsable facilement sur le bords d'une casserole pour garder les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de diamètre. Facile d'entretien.

Code	Prix HT
250510	29,55



THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE

Sonde fixe en acier inoxydable. Thermomètre électronique avec affichage digital pour une bonne lisibilité. Précision de +/-1°C de -30°C à +150°C et +/-2°C en dehors de cette plage. Pratique avec son format de poche. Livré sous blister avec protection de sonde.

L mm	Code	Prix HT
166	250502	27,50



THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INOX

Thermomètre stylo en acier inoxydable. Pratique grâce à son format de poche stylo. Etanche. Très grande précision. Livré sous blister avec protection de sonde. Précision +/-1°C de 0 à 100°C, sinon +/-2°C. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Sonde longueur 110 mm et diamètre 3,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
210	250503	34,00



THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INDUCTION

Sonde en acier inoxydable (longueur 120 mm). Thermomètre en plastique et étanche. Grande lisibilité avec son cadran digital. Sonde avec extrémités fine (diamètre 2,5 mm) ne laissant que très peu de trace dans le produit. Précision +/-1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Permet la mesure sur plaque à induction. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

L mm	Code	Prix HT
200	250513	40,60



THERMOMÈTRE-SONDE

En verre. Diamètre 7 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	9,65



THERMOMÈTRE-SONDE CADRAN

Sonde en acier inoxydable: L.95 mm. Grand cadran (Ø 50 mm) pour une bonne lisibilité. Convient notamment pour mesurer la température des viandes pendant les cuissons.

L mm	Code	Prix HT
115	250345	12,50



THERMOMÈTRE DE CUISSON FOUR

Corps en acier inoxydable. Grand cadran pour une bonne lisibilité. Idéal pour mesurer les températures dans un four. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
163	250350	19,50



THERMOMÈTRE MANUEL

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, lisible. Pratique avec la pince pour maintien sur récipient. Plage des températures mesurées : de 0°C à + 120°C. Graduation bicolore. Compatible avec induction. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

Type	L mm	Code	Prix HT
cuisson	300	250325	11,45



COMPATIBLE INDUCTION



THERMOMÈTRE MANUEL

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, très lisible. Pratique avec la pince pour maintien sur récipient. Grande plage des températures mesurées : de 0°C à + 60°C. Graduation bicolore. Compatible avec induction. La gaine passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	Code	Prix HT
à eau	300	250315	10,95



THERMOMÈTRE DUO INFRA-ROUGE REPLIABLE

Sonde en acier inoxydable et repliable. Spécial HACCP avec alerte de température mesurée non conforme. Relevé rapide grâce à sa mesure par infrarouge ou sonde pour la précision. Précision infrarouge +/- 1,1 °C entre -33 °C à 0°C et +/- 1°C de 0 °C à 65°C et +/- 1,5% de +65 °C à +250 °C. Précision sonde +/- 0,5 °C entre -5 °C et +65 °C et +/- 1,5% de +65 °C à +330 °C. Résolution 0,2 °C. Convertible °C/°F. 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
160	38	250545	184,00



THERMOSONDE REPLIABLE

Sonde en acier inoxydable: L 80 mm. Compact, pratique et simple à utiliser. Précision +/- 0,5°C de 0°C à 100°C. Précision +/- 1°C de -20 °C à 0°C et +100 °C à +200 °C. Précision +/- 2°C au-delà. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
135	40	250546	33,90



THERMOMÈTRE SONDE REPLIABLE

Sonde inox 100mm. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. Temps de mesure très rapide. Arrêt automatique après 30 min. Précision : de 0 à 100°C : +/- 0,5°C ; de -20 à 0° : +/- 1°C, de 100°C à 200°C : +/- 2°C, de -40 à -21°C et au-delà de +200°C : +/- 4°C. Résolution : 0,1°C. Sonde repliable robuste. Écran large. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Livré avec pile CR2032. Livré avec certificat d'étalonnage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	39	20	74	250550	48,70



PINCEAU SILICONE MATFER

Manche en matériau composite Exoglass®. Tête silicone surmoulée résistante à +260°C, indémanchable. Tête large à plus de 130 brins coniques en quinconce. Meilleure rétention du produit et étalage souple. Idéal pour dorer à l'oeuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	22,00



SERINGUE À SAUCE

En acier inoxydable. Complètement démontable et lavable au lave-vaisselle pour plus de facilité. Idéal pour que les aliments ne sèchent plus pendant la cuisson. 2 tailles d'aiguilles en inox disponibles (Ø 4 et 6 mm) pour une meilleure praticité. Très résistant et bonne durée de vie. 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.

L mm	C cl	Code	Prix HT
175	6	215452	37,00



BROSSE WOK

Fibre résistante aux produits lessiviels. Idéal pour nettoyer votre wok de façon efficace et non agressive. Manche ergonomique en polypropylène. Fibres en polypropylène L 50 mm. Nettoyage facile à l'eau chaude avec un produit dégraissant. Contact alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	76	405336	15,40



BOULE À ÉPICES

En acier inoxydable. Récupération rapide et facile. Coques perforées, articulées à fermeture hermétique pour un confort d'utilisation. Idéal pour infuser condiments, herbes et épices. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Adaptation simple du volume grâce à 4 crans. Fil silicone. Longueur entre 110 et 130 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	45	071351	17,65



PINCEAU SILICONE

En silicone résistant à +300°C. Idéal pour le badigeonnage de sauces, beurres assaisonnés, marinades sur viandes ou préparations chaudes. Pas de risque de faire fondre le pinceau.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	40	113041	16,00



BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

Idéal pour séparer la graisse de vos sauces par décantation. Le bec verseur relié à la base permet de récupérer directement la sauce. Pratique le broc est gradué en SAN. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Graduations : 100,250,500,750,1000ml et 1/4, 1/2, 3/4, 1L.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
200	135	122	100	251010	16,10



BROSSE POUR WOK

Manche de la brosse en bois. Poils de la brosse en fibres coco. Bonne prise en main avec son embout en forme arrondie. Très pratique pour un nettoyage rapide et non agressif de votre wok. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

L mm	Code	Prix HT
400	159027	23,30



Pour afficher les recettes, les bons de commande et les notices

Pochette Tarifold fermeture étanche.
En PVC lavable.
Très résistant et bonne durée de vie.
Facile d'entretien et à nettoyer.



TARIFOLD 5 POCHETTES ADHÉSIVES

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019028	29,10

TARIFOLD 5 POCHETTES AIMANTÉES

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019029	62,05

TARIFOLD KIT MURAL 10 POCHETTES

Kit complet comprenant un support en acier inoxydable mural à visser. Pour documents format A4. Fourni avec 10 poches à pivot, cavaliers couleurs, vis et chevilles de fixation.

l mm	H mm	Code	Prix HT
246	385	019044	95,50



TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

Pochettes cadre d'affichage avec dos adhésifs repositionnables. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019031	24,25

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

Pochettes cadre d'affichage avec dos adhésifs repositionnables. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019033	24,25

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

Pochettes cadre d'affichage avec dos adhésifs repositionnables. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019034	24,25



TARIFOLD 10 POCHETTES COULEURS ASSORTIES

Pour documents format A4. Assortiment de couleurs. Adaptable dans le support mural inox code 019044.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
385	246	50	019047	61,40



BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

En acier inoxydable. A ressorts pour un bon maintien des fiches. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
8 fiches	625	100	160599	47,70
13 fiches	1000	100	169004	78,40



BARRE PORTE-FICHES À BILLES

En acier inoxydable. A billes pour un bon maintien des bons. Utilisation pratique d'une seule main, sans punaises, sans aimants et sans clips. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

L mm	Code	Prix HT
615	665002	16,35
920	665004	21,95



USTENSILES BIEN RANGÉS = ORGANISATION OPTIMISÉE



TRINGLE À CROCHETS

En acier inoxydable monobloc. Idéal pour ustensiles à crochets et à trous de suspensions (louches, écumoire, casseroles...). Ustensiles bien rangés pour une organisation optimisée. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Fixation par vis inox non fournies, à adapter en fonction du support.

Type	L mm	Code	Prix HT
5 crochets	500	719105	22,25
8 crochets	1000	719110	36,65



PORTE-USTENSILES PERFORÉ

En acier inoxydable perforé. Idéal pour le stockage de tous vos ustensiles à portée de main. Convient également pour les ustensiles de pâtisserie, type cercles à tartes ou à entremets. Fonctionnant avec un système de crochets, pour une modularité optimale dans toutes les cuisines ou laboratoires. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Panneau livré sans crochets, avec vis inox et chevilles. Perforation Ø 6 mm, entraxe 60 mm. Hauteur utile : 700 mm.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
panneau mural	600	756	845760	126,00
lot de 3 crochets	300		845762	20,00
lot de 3 crochets	200		845763	19,25



ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

En acier inoxydable. Idéal pour stocker bouteilles. Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm. Visserie inox fournie pour la fixation murale. Facile d'entretien.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
650	105	110	1970	846007	78,10



RACK À COUVERCLES

En acier inoxydable. Vis en acier inoxydable, chevilles et bac en plastique. Idéal pour égoutter couvercles ronds ou rectangulaires. Pour un gain de place, peut être fixé au mur ou posé simplement. Très résistant et bonne durée de vie. Permet de ranger 10 couvercles inox ronds de Ø 240 à 500 mm ou rectangulaires des bacs gastronomes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	106,00



FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON

En acier inoxydable poli. Manche en POM avec rivets laiton. Pointes effilées pour une utilisation très performante. Manche ergonomique assurant équilibre et prise en main optimum. Permet de facilement retourner la viande pendant la cuisson ou la maintenir pendant la découpe et de dresser. Longueur des dents : 18 cm.

L mm	Code	Prix HT
320	112070	34,00



GRAPPIN MONOBLOC

En acier inoxydable extra fort monobloc. Solide et résistant pour soulever de grosses pièces de viande. Sa grande longueur de 50 cm permet d'éviter tout risque de brûlure. Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	17,65



PORTE-ROLLS À SUSPENDRE

En acier inoxydable. Idéal pour les professionnels et d'une grande durabilité. Modèle inversé très pratique car se suspend à une barre d'accroche. Permet de dérouler rapidement et en toute simplicité la bobine de ficelle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	240	100050	54,60



PORTE-ROLLS SUR SOCLE

En acier inoxydable. Socle en fonte chromée. Socle très stable et solide. Idéal pour les professionnels de la boucherie, de la charcuterie et autres métiers amenés à manipuler des viandes ou des volailles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	161,00



FICELLE DE CUISINE

Type	Poids g	Code	Prix HT
rotifil calibre 2TE avec mandrin	1000	100070	33,75
rotifil calibre 2TE en Filpack	1000	119005	35,20
polyester calibre 3,5/2 avec mandrin	1000	119001	33,00
polyester calibre 3,5/2 en Filpack	1000	119007	38,00
polyester calibre 3,5/2 (10 pelotes)	100	119002	35,50



LOT DE 12 BROCHETTES INOX

En acier inoxydable. Section aplatie 4x2 mm pour éviter la rotation des aliments. Pics résistants pour une longue durée de vie. Idéal pour les brochettes de viande, de légumes et les fruits de mer. Facile d'entretien.

L mm	Code	Prix HT
120	120829	5,95
250	120831	10,05
300	120832	11,65
350	120833	12,75
460	120830	15,45



AIGUILLE À LARDER

En acier inoxydable. Aiguille très solide. Idéal pour insérer des morceaux de lard dans un rôti ou une volaille.

L mm	Code	Prix HT
250	120852	7,90



AIGUILLE À BRIDER

En acier inoxydable. Courbée. Aiguille très solide. Permet de brider les volailles avec de la ficelle.

Type	L mm	Code	Prix HT
courbée	150	072325	6,85
droite	200	120841	6,40
droite	250	120842	7,05



MAINTIENT LES MORCEAUX BIEN EN PLACE



LOT DE 3 BROCHETTES INOX EXTRA-FORTES

En acier inoxydable extra forte. Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients. Forme plate évitant aux morceaux de tourner. Brochette extrêmement rigide avec une excellente durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	5	120836	14,10



PLAT À PAËLLA INOX

En acier inoxydable. Pratique grâce aux 2 anses de transport. Excellente répartition de la chaleur avec un fond sandwich inox/alu/inox. Très résistant, ne craint pas les chocs. Facile d'entretien.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
42	280	0,8	070988	48,00
42	320	0,8	070990	57,10
42	360	0,8	070992	66,30
42	400	0,8	070993	79,60



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

En acier poli. Pratique grâce aux 2 anses de transport. Forme évasée. Convient parfaitement pour une cuisson au gaz. Très résistant, ne craint pas les chocs.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	200	0,8	070522	6,65
35	240	0,8	070523	7,20
43	280	0,8	070528	8,30
43	320	1	071037	11,20
44	360	1	071038	13,30
49	400	1,2	071041	15,60
63	700	2	071050	82,60
73	900	2	071052	159,00



PLAT À PAËLLA ANTI-ADHÉRENT

Corps en aluminium extra fort très épais. Revêtement 4 couches croisées anti adhérent, sans PFOA. Fond rayonné convenant à l'usage intensif. Forme évasée et anses rivetées.

l mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
445	50	360	5	664536	65,90
485	50	400	5	664540	78,90
589	60	500	5	664550	181,00



RÉCHAUD GAZ À PAËLLA

Structure et brûleur en acier émaillé. Possède 2 couronnes à robinet et allures séparées. Rampes de gaz à utiliser en même temps ou séparément grâce à deux boutons de réglage. Le réglage de la flamme se fait très facilement ce qui permet de cuisiner en toute sécurité. Très grande robustesse et bonne longévité.

Type	H mm	Ø mm	Watts	Code	Prix HT
2 couronnes	120	400	8000	071055	70,35
3 couronnes	120	600	11000	071057	118,00



SUPPORT RÉCHAUD À PAËLLA

Trépied en tôle zinguée. Pratique car support pliable. Compatible avec les différentes tailles de réchauds. Très facile d'entretien.

H mm	Code	Prix HT
700	071059	44,85



**GOÛT DE FUMÉ
OBTENU À LA MINUTE**

PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL

Pistolet avec embout et réservoir pour copeaux en fonte d'innox. Tuyau souple fixable sur l'embout. Fumaison simple et rapide en 30 à 60 secondes. Permet de donner un goût fumé aux viandes, poissons, charcuteries, fromage, beurre, cocktails, légumes et fruits. Peut être facilement transporté et déplacé car fonctionnant avec piles. Peut être utilisé sur le passe, avant le départ en salle. Livré avec 4 filtres de recharge du réservoir et échantillons de copeaux de bois. Utilisation préconisée avec copeaux code 159116. Fonctionnement avec 4 piles AA (fournies).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
140	80	165	870	185508	250,00



SAC DE SCIURE ET COPEAUX POUR APPAREIL À FUMER LES ALIMENTS

Idéal pour fumer viandes ou poissons. Sciure hêtre 100%.

Type	C cl	Poids g	Code	Prix HT
sciure		15000	159105	38,00
sciure	1000		159115	10,85
copeaux	1000		159116	11,65



**LE FUMOIR
POUR PRODUITS
LIQUIDES**

FUMOIR HOTMIX PRO

Entièrement en acier inoxydable AISI304. Très facile d'utilisation, fume des ingrédients solides et liquides. Très rapide, la fumée ne monte pas pendant le fumage. La vitesse de ventilation du fumoir Hotmix pro est réglable. Fumage à froid, ainsi les bactéries ne risquent pas de proliférer dans l'appareil ou les produits. Format compact et léger, il s'intégrera très bien dans votre cuisine et pourra être déplacé sans difficulté. Kit de raccordements aux robots Hotmix Pro en silicone. Dimensions de la chambre de fumage (amovible): 195x105x105 mm. Grille inox pour poser les produits et diffuser la fumée sur toutes leurs faces. Vitesse de ventilation réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
276	163	266	5000	220-240	50-60	245902	1096,00



FUMOIR 2 ÉTAGES

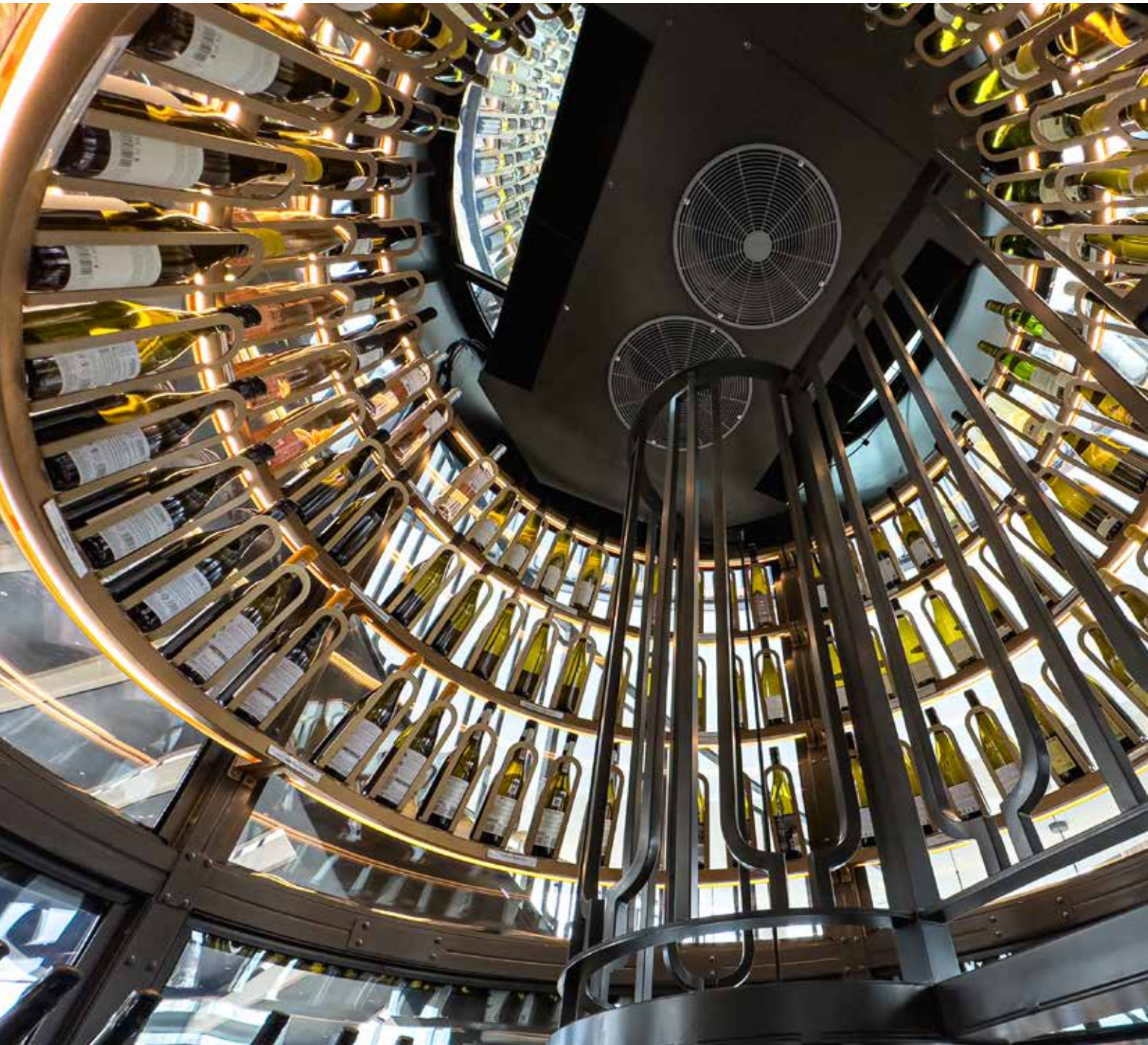
En acier inoxydable. Pratique car se pose directement sur la table pour fumage à froid. Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante. Minuterie disponible pour allumage et combustion de sciure. Possibilité de fumer sur 2 niveaux ou 1 seul si grosse pièce. Facile d'entretien. Dimensions grille inférieure : 600x400 mm. Dimensions grille supérieure : 545x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
715	415	360	14000	250	230	50	245900	1326,00



CAVE À VIN

L'ARCHIPEL



π CREATION

Intégrée au cœur d'un escalier en colimaçon de 6,5 mètres de haut, Matfer Bourgeat a conçu une cave à vins pour le restaurant L'Archipel à Strasbourg.

Cette pièce unique en verre anti-UV, alliant esthétique et technologie, permet de conserver différents types de vin à des températures propres. Ce ne sont pas moins de 400 bouteilles qui sont sublimes par des LED et des supports en inox couleur laiton.



Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés





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 JAPONAIS	100
COUTEAUX FORGÉS	109
COUTEAUX INOX	112
AIGUISEURS	119
PLANCHES À DÉCOUPER	125
USTENSILES DE COUTELLERIE	128
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	127
LA VIANDE	142
LE POISSON	144
LE PAIN	149
LE FROMAGE ET LE FOIE GRAS	151
LA SCULPTURE DE LA GLACE	153



SÉRIE "G"

**La gamme
alliant équilibre
et prise en main
parfaite**

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Livré dans une boîte individuelle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
Couteau à grande lame.



COUTEAU À ÉMINCER

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
G106	365	240	42	120208	113,00



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G2	325	200	120204	113,00



COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G3	340	210	120205	113,00



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G4	320	180	120206	113,00



COUTEAU À DÉCOUPER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G6	300	180	120202	113,00
G1	330	210	120201	113,00



COUTEAU HACHOIR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G7 droitier	320	180	120209	127,00
G7 gaucher	320	180	120211	119,00



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G16	370	240	120234	189,00
G17	407	270	120235	206,00



COUPERET DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G12	298	160	120240	186,00



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G5	305	180	120207	113,00



COUTEAU À GIGOT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G8	345	220	120210	113,00



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	120220	168,00
G14 droitier	435	300	120221	221,00



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 gaucher	370	250	120223	185,00



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G15	430	300	120225	232,00



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G13	300	310	120245	89,05



COUTEAU ÉMINCEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G29	315	180	120237	158,00



COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G30	340	210	120228	157,00



COUTEAU FILET DE POISSON

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G20	330	210	120230	118,00
G18	375	240	120231	173,00
G19	405	270	120232	183,00



COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G79	280	160	120246	111,00
G77	325	200	120247	133,00



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G81	305	180	120239	140,00



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G80	305	180	120243	141,00



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G21	290	160	120271	108,00



SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumes G55 inox L140mm (120265) + couteau tous usages G11 inox L150mm (120260) + couteau office inox G538 L90mm code 120254 + barre magnétique inox L 300mm.

Code	Prix HT
120390	413,00



SÉRIE "GF"

La gamme à lame forgée trempée ultra résistante

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
 Lame forgée trempée pour une résistance supérieure.
 Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.
 Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
 Livré dans une boîte individuelle.
 Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
GF100	320	180	41	120279	108,00



COUTEAU DU CHEF

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF33	350	210	100	30	120272	184,00
GF34	400	270	100	30	120273	201,00
GF35	440	300	100	20	120274	224,00



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF31	300	160	90	20	120267	141,00



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF24	305	310	90	39	120244	150,00



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF36	330	200	100	30	120280	178,00



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF27	300	165	90	20	120268	148,00

SÉRIE "GSF"

La gamme complète de couteaux d'office

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
 Manche plein.
 Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
 Livré dans une boîte individuelle.
 Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
 Lame courte.

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF15	180	80	120257	43,40



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF31 manche long	190	80	120351	47,95

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	220	110	120278	57,05

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF24	270	150	120259	74,25



COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF16	170	60	120258	43,40

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF33	170	60	120350	47,95

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF17	165	60	120261	43,40



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF34 manche long	170	60	120269	47,95

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS38	190	90	120254	67,30

SET 4 COUTEAUX À STEAK

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF4023	220	110	120319	224,00

SÉRIE "GS"

Le bon équilibre entre lame et manche

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
 Manche creux effilé pour un bon équilibre.
 Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
 Livré dans une boîte individuelle.
 Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
 Lame courte.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS1	225	110	120248	85,05

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS3	255	130	120252	85,05

COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS11	265	150	120260	86,70



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	260	140	120238	102,00

COUTEAU À TRANCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS2	250	130	120250	85,05

COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS4	240	120	120253	95,85



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS7	215	100	120255	85,60

COUTEAU ÉPLUCHEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS6	215	100	120256	85,60

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS8	190	70	120262	84,50



COUTEAU LAME CRANTÉE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS14	265	150	120263	86,70

COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS9	205	80	120264	85,60

COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS90	240	130	120241	116,00



COUTEAU À FROMAGE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS10	250	140	120266	91,25

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS5	260	140	120265	86,70



L'élégance et la précision japonaise adoptées par les Chefs du monde entier

En acier inoxydable CROMOVA 18.

Forme élégante : 7 points pour les 7 vertus des Samouraïs.

Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.

Résiste à la corrosion.

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

Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-S03R lame droite	215	90	120144	109,00
SAI-S02R lame classique	225	100	120145	124,00
SAI-S04R lame courbe	190	65	120146	109,00



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M01	270	140	120131	148,00
SAI-01	340	190	120132	191,00
SAI-02	360	210	120133	207,00
SAI-06	400	250	120134	234,00



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M03	265	135	120136	173,00
SAI-03	340	190	120137	198,00

COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M02	275	150	120141	161,00

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M06	280	150	120139	173,00

En acier inoxydable monobloc.
Lame flexible en acier 3 plis.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.



PALETTE SPATULE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS21/4	220	110	25	120281	55,90
GS21/4	260	150	25	120282	59,35
GS21/6	340	200	30	120283	86,70



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS25	270	150	50	120286	68,45



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/6	300	195	25	120361	70,75



MINI-SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/4	230	95	20	120360	66,20



SPATULE AJOURÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS27	270	150	75	120287	70,75



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GS29 ergonomique	145	19	120328	58,25
GS20/B droite	118	19	120233	23,05



ENSEMBLE À GIGOT

Couteau à viande de 21 cm avec lame en acier 3 plis. Fourchette à viande courbe. Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale. Résiste à la corrosion.

Type	L mm	L palette mm	Code	Prix HT
G313	210	210	120270	208,00



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Type	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	68,50



CISEAUX DE CUISINE

En acier inoxydable monobloc. Fins, précis et robustes. Ambidextres. Résistent à la corrosion.

Type	L mm	L utile mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	210	120332	86,70



BARRE MAGNÉTIQUE

En acier inoxydable. Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
G42/51	510	510	45	120305	166,00



BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

Corps en acier inoxydable. Capacité 8 couteaux. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280mm de longueur de lame. Base plastique antidérapante et amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
255	135	300	120310	294,00



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

Corps en acier inoxydable. Capacité 10 couteaux + 1 fusil. Pour des lames de 50 à 300 mm maximum.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	305	140	330	120312	251,00

TROUSSES

En nylon extra-fort léger.
Fermeture velcro.
Lavable.



TROUSSE SOUPLE

4 petits compartiments et 5 grands. Nombre d'outils : 9. Dimensions à plat : 520x455 mm. Longueur maxi des outils : 470 mm environ.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	455	155	127015	97,00



TROUSSE MI-RIGIDE

Avec poignée de transport. Nombre d'outils : 11. Dimensions à plat : 520x452 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	115	65	127018	133,00

TROUSSE MI-RIGIDE

Avec poignée de transport et bandoulière amovible. Nombre d'outils : 16. Dimensions à plat : 520x715 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	160	70	127020	182,00





"YOSHIKIN BUNMEI"



Lame en acier inoxydable au molybdène/vanadium.
Lame biseautée du côté droit.
Manche en bois.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU À POISSON YANAGI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
365	210	120116	110,00
415	270	120115	132,00
450	300	120114	143,00



COUTEAU DE BOUCHER DEBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	165	120102	108,00



COUTEAU À LÉGUMES USUBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	113,00



En acier inoxydable monobloc.
Robustesse professionnelle.
Mitre et soie acier inoxydable forgées monobloc.
Manche en POM noir avec rivets traversants.

Couteaux forgés monobloc alliant robustesse et équilibre



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	27,90



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	30,90



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	40,90
320	200	120402	50,70
370	250	120403	67,35



COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	81,00



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	68,35

Des couteaux Made in France au confort de prise en main exceptionnel



Dos de la lame sans angle vif permettant un contact non blessant.

En acier inoxydable au molybdène/vanadium monobloc.

Design exclusif Matfer.
Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité.

Prise en main confortable et sécurisante.

Manche en POM polissage fin parfaitement ajusté à la mitre.



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	49,00



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	150	120515	55,00
350	200	120520	63,00
400	250	120525	95,00



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	78,65



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	78,65



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	50,90



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	55,00



Gamme alliant robustesse et légèreté

Mitre en aluminium rapportée.
Robuste et léger.
Lame en inox, pleine soie.
Manche en ABS avec 3 rivets.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	28,25



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	33,10
365	250	090177	39,25



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	22,40



COUTEAU DE CHEF

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	120417	38,70
319	200	120418	41,40
376	250	120419	58,60
437	300	090161	70,90



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	28,25



Lame en acier inoxydable X45 CrMo V14.
 Manche POM noir avec 3 rivets inox.
 Mitre et soie inox moulées.
 Livré sur carte avec protection de la lame.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
287	150	120413	26,70
345	200	120414	30,35
393	250	120415	35,50
441	300	120416	39,90



COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
246	130	120407	18,25



COUTEAU À FILET

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
296	180	120423	24,50



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
201	90	120406	12,30



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
331	200	120410	27,50



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182135	26,00
315	180	182136	27,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	24,50



COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	28,45



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	6,15



COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	46,15



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182140	35,60
380	240	182141	39,25
410	270	182142	45,70
480	360	182149	70,10



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182127	20,50
295	160	182128	23,30



COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	57,50



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	37,60



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	37,70

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	16,75
285	150	182106	21,50
340	200	182112	29,25
340	260	182113	36,30
340	310	182114	45,50



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	6,45



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	47,90



COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	39,30



Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182212	29,25
400	260	182213	37,40
440	310	182214	45,50

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182240	35,60
380	240	182241	39,35



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	20,60
295	160	182228	23,30

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	26,05
315	180	182236	27,40

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	6,15



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	29,25
400	260	182313	37,40
440	310	182314	45,50

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	35,60
380	240	182341	39,25

COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	20,55
295	160	182328	23,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	24,50

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182334	22,10
295	160	182335	26,00

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	6,15



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	29,25
400	260	182413	37,40
440	310	182414	45,50



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	35,60
380	240	182441	40,15



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	20,50
295	160	182428	23,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	24,50



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	22,10
295	160	182435	26,00
315	180	182436	27,30



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	6,15



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	29,25
400	260	182513	37,40
440	310	182514	45,50



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	35,60
380	240	182541	39,35
410	270	182542	45,80



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	23,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	24,50



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	6,15



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	49,25



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	29,25
400	260	182613	37,40
440	310	182614	45,50



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	6,15



COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	38,75



Economique.

Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC.

Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Livré sous étui.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	19,75
328	200	090835	14,00
287	150	090836	9,80



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	30,10
448	315	090807	26,80
398	260	090808	19,85
343	200	090809	13,20
296	150	090801	11,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	9,80



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	9,80



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	15,80



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	18,30



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
490	280	090913	28,65



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	17,65
380	250	090942	24,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	18,65
385	260	090945	24,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	27,60



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	11,70



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	12,65



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	24,60



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	17,65
380	250	090962	24,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	18,90
385	260	090923	24,05



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	11,70



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	12,65



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	17,65
380	250	090932	24,05



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	17,65
380	250	090952	24,05



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	24,60



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	13,85



COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
noir	210	100	182103	6,00
vert	210	100	182203	6,30
bleu	210	100	182303	6,30
rouge	210	100	182403	6,30
jaune	210	100	182503	6,30
blanc	210	100	182603	6,30



COUTEAU D'OFFICE MASSIF

Lame en acier inoxydable, massif forgé. Manche en polypropylène noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
188	80	120435	15,50
207	100	120436	16,35



COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	4,75



COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
200	100		090147	5,20



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
182	80	090300	2,90
203	95	090303	2,90



COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	3,50



FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT

Manche en acier inoxydable. Aiguillage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche céramique ronde.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G45 mèche ronde céramique	370	240	120285	133,00
G38 mèche ovale diamant	390	260	120315	213,00
G39 mèche ovale diamant	430	300	120316	224,00
mèche de rechange G45-R céramique	240	240	120185	30,25



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125046	34,25



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125050	21,40



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125042	58,15



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	090630	38,65



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125047	48,75



AIGUISEUR MANUEL GLOBAL G913

Affûteur manuel polyvalent pour tous couteaux à lame lisse. 3 niveaux d'affûtage possibles grâce aux roulettes en céramique à grain gros, moyen et fin. Affûteur à bain d'eau, afin de nettoyer la roulette pendant l'affûtage et d'éviter la chauffe de l'acier de la lame. Produit approuvé par le laboratoire CATRA, autorité en matière de techniques d'affûtage basé à Sheffield, Angleterre. Forme étudiée pour une stabilité parfaite apportant une grande sécurité d'utilisation. Le guidage de la lame apporte une efficacité d'affûtage même pour un utilisateur ne maîtrisant pas l'aiguillage manuel.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
G-913/BW	250	82	55	120345	41,30



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
250	250	125055	15,10



FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125072	46,25



AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB

Adapté à tous couteaux, sauf à la lame dentée ou affûtée 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	49,00



LOT DE 2 GUIDES D'AFFÛTAGE

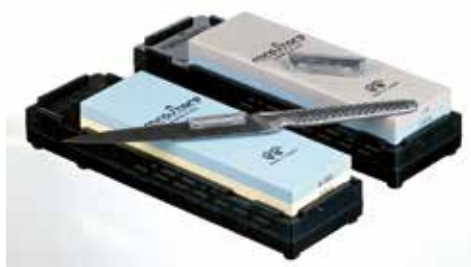
En acier inoxydable 18/8. Angle précis d'affûtage grâce à un système de clip sur la lame. Pour couteaux Global et japonais. Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150mm.

Type	Code	Prix HT
	120288	12,00

KIT PIERRE À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 jeu de 2 guides d'affûtage petit et grand modèle. 1 boîte plastique de rangement servant également de support pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros grain	210	70	22	120301	112,00
grain moyen	210	70	22	120302	130,00
finition polissage	210	70	22	120303	176,00



KIT PIERRE À AIGUISER DUO À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 pierre réversible à 2 grains différents. 1 jeu de 2 guides. 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation. Dimensions de la boîte : 270x90x40mm.

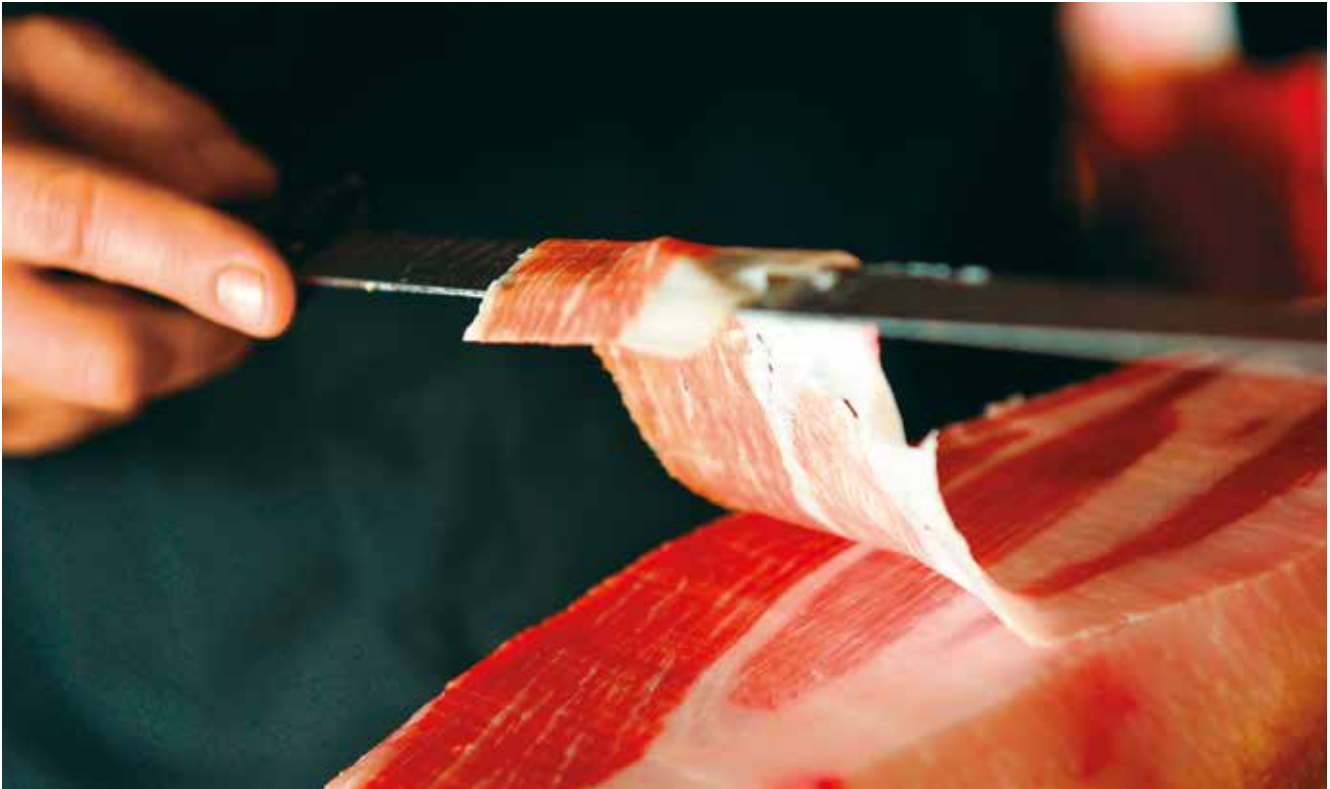
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros-moyen	210	70	22	120306	174,00
moyen-polissage	210	70	22	120307	270,00



KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

Type	L mm	Code	Prix HT
	235	090665	9,30



AFFÛTAGE FACILE ET EN TOUTE SÉCURITÉ



AIGUISEUR MANUEL CC 464

Affûteur manuel polyvalent. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lames fines japonais, lames classiques et lames crantées. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	70,40

AIGUISEUR MANUEL 4643

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	50	70	127605	55,65



A LA PORTÉE DE TOUS. SÉCURITÉ
DE L'UTILISATEUR. NE DÉTREMPE
PAS L'ACIER DES LAMES

AIGUISEUR ELECTRIQUE CC 2100

Angle d'affûtage à 15° spécial "couteaux japonais".
Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
Module d'affûtage démontable et interchangeable pour nettoyage (passe au lave-vaisselle).
Compatible uniquement avec l'aiguiser CC 2100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
module d'affûtage 15°	310	130	127624	235,00
module d'affûtage 20°	310	130	127623	235,00
aiguiser	310	130	127622	615,00



AIGUISEUR À COUTEAUX TORMEK T2

Aiguiser à meule pour un affûtage guidé précis et simple à utiliser.
Aiguiser conçu par le spécialiste suédois de l'affûtage des outils tranchants. Système de guidage breveté de la lame qui permet un affûtage professionnel durable. Meule diamantée ø 200 mm optimisée pour l'affûtage des couteaux. Roue en composite avec pâte à polir intégrée pour démorfiler la lame. Aucun risque de surchauffe de l'acier grâce à une rotation lente de la meule (120tr/min). Une solide pince de maintien ajustable permet de garder un angle constant lors de l'affûtage du couteau. Angle d'ajustage ajustable (utilisable pour l'aiguisage des couteaux Global). Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire. L'affûtage est effectué en une minute. Un aimant récupère les particules d'acier. Permet d'affûter des lames de 14 à 60 cm et d'une épaisseur max de 3,5mm. Machine conçue de telle façon que chacun peut apprendre à l'utiliser rapidement. Equipé d'une poignée solide pour déplacer la machine selon les besoins.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aiguiser	325	235	260	120	230	50-60	127625	1150,00
meule diamantée							127626	361,00
disque de démorfilage							127627	148,00

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

Aiguiser électrique CC1520 lame uni et microdenté.
Le seul aiguiser électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais. Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	85	105	2000	75	220/240	50-60	127620	221,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15**

Aiguiser électrique Trizor 15 pour couteaux japonais lame lisse et crantée.
Modèle professionnel pour utilisation régulière. Pour couteaux type japonais. Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	110	100	2000	75	220-240	50	127621	271,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120**

Modèle professionnel pour utilisation régulière.
Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	100	100	1900	75	220/240	50	127614	251,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312**

Idéal pour la petite restauration.
Affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes.
Meules abrasives d'une très grande longévité.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
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 g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	90	100	1600	65	220/240	50	127611	221,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220**

Combine affûtage électrique et manuel.
Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
Réservé à un usage non intensif.
Modèle hybride 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.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	85	95	1000	40	230	50	127609	118,00





PLANCHE À DÉCOUPER FAÇON BILLOT

Planche épaisse en charme, composée de pavés de bois, façon billot de boucherie. Rigole et ramasse-just usinés dans la masse.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
523	325	50	7500	130425	137,00



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

En hêtre. Planche à découper pour tout type d'ingrédient. Idéale pour la découpe des viandes cuites sans salir votre plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	18,40
400	240	20	072495	22,50



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. Manche en plastique. Possède deux mains pour une bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	170	100135	17,45



RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	139002	63,25



RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HYGIÈNE DES PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE



RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
racloir	202	70	139005	76,55
2 lames de rechange		70	139006	36,55

Pratique, hygiénique et compatible HACCP.

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

Plaques de découpe remplaçables et réversibles.

Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.

Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.

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

Set comprenant un planche support rigide en PEHD épaisseur 20mm équipée d'ergots et une plaque flexible en polyéthylène épaisseur 1,5mm.

Plan de découpe pratique et hygiénique

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.



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

Pratique, hygiénique et compatible HACCP. Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage. Plaques de découpe remplaçables et réversibles. Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure. Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots. Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient. Couleurs assorties (Bleue/marron/transparents/jaune/rouge/verte).

SET DE DÉCOUPE GN1/1

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
set complet	530	325	130700	92,10
4 plaques de rechange	530	325	130701	52,70

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	130715	94,35



Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux

Lisse et chanfreinée.

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

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée.

Facile d'entretien.



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	600	400	15	130048	42,80
blanc	530	325	15	130046	31,15
blanc	400	250	15	130043	18,90
blanc	400	300	15	130044	22,45
rouge	600	400	15	130052	44,00
rouge	530	325	15	130050	31,15
bleue	600	400	15	130056	44,00
bleue	530	325	15	130054	31,15
verte	600	400	15	130067	44,00
verte	530	325	15	130066	31,15
jaune	600	400	15	130069	44,00
jaune	530	325	15	130068	31,15
marron	600	400	15	130071	44,00
marron	530	325	15	130070	31,15
blanc avec poignée	340	240	15	130010	18,50
noir	250	160	15	130090	11,65
blanc	600	400	20	130315	47,90
blanc	530	325	20	130317	30,70

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	400	300	20	130312	24,80
blanc	400	250	20	130311	19,80
rouge	600	400	20	130080	48,95
rouge	530	325	20	270218	34,60
bleue	600	400	20	130074	48,95
bleue	530	325	20	270212	34,60
verte	600	400	20	130082	48,95
verte	530	325	20	270220	34,60
jaune	600	400	20	130076	48,95
jaune	530	325	20	270214	34,60
marron	600	400	20	130078	48,95
marron	530	325	20	270216	34,60
noir	530	325	20	270221	34,60



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche à découper PEHD 500 réversible et résistante violette. Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végan...). Chanfreiné. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
600	400	20	130083	48,95
530	325	20	270223	34,60



Légumes



Poissons



Viandes crues



Volailles



Produits laitiers



Viandes cuites



Menus spéciaux



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072439	32,25
530	325	20	072437	46,70
600	400	20	072435	60,65



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	29,30
530	325	20	072465	41,25
600	400	20	072470	57,55

BILLOT ROND PEHD 500

En polyéthylène. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au couperet.

Type	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	450	140	130101	373,00
bleu	450	140	130102	404,00
jaune	450	140	130103	404,00
rouge	450	140	130105	404,00
vert	450	140	130106	404,00



EPLUCHEUR ÉCONOME

Eplucheur lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Lame fixe au tranchant rasoir. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
163	13	120902	7,20



EPLUCHEUR ROUGE

Eplucheur lame inox et manche PP rouge.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
165	10	090381	3,30



EPLUCHEUR ECOLINE

Eplucheur 2 rivets lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	2,50



EPLUCHEUR ECOLINE

Eplucheur rivole lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à rivole.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	10	090382	5,80



EQUEUTEUR À TOMATE

Equeuteur tomates lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à éviter les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	L mm	Code	Prix HT
150	265	090417	6,80



EPLUCHEUR À ASPERGES

Eplucheur double lame inox et manche polyamide.
En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs. Livré avec un étui de protection des lames.

L mm	H mm	Code	Prix HT
230	30	090397	15,35



RASOIR À LÉGUMES

Rasoir à légumes ABS.
En Acrylonitrile Butadiène Styrene (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
110	20	090384	6,20



RASE-LÉGUMES

Rasoir à légumes en acier inoxydable.
En acier inoxydable. Idéal pour éplucher les légumes de forme longue. Lame en acier trempé. Livré en sachet.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
115	60	12	290041	3,35



LES ÉPLUCHURES NE SE BLOQUENT PAS DANS LA LAME



Lame en acier inoxydable avec pointe coupante pour équeuter.

Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

Polissage électrolytique pour un nettoyage facile.

Manche ergonomique en polypropylène.

Lame pivotante au tranchant rasoir.



EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE

L mm	H mm	Code	Prix HT
215	17	120901	17,50



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Eplucheur tomates et kiwis lame inox pivotante dentée et manche PP. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame pivotante dentée pour accrocher la peau des fruits ou légumes. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
195	10	120906	13,80



NEW



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Eplucheur tomates et kiwis lame inox pivotante dentée. Lame crantée en acier trempé, coupe précise et durable. Coupe fine pour un minimum de pertes. Pour fruits et légumes à peau délicate (tomates, poivrons) ou résistante (kiwis). Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés. Ambidextre. Recyclable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	25	20	120911	10,55



NEW

RASOIR À LÉGUMES

Ustensile très efficace pour éplucher les légumes à peau dure. Lame en acier inoxydable. Lame droite ultra aiguisée. Manche large et lourd procurant une bonne prise en main. Recommandé pour éplucher les légumes à peau dure : céleri boule, courcubitacées. Convient aussi pour faire des lamelles de légumes et de fromages.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
164	75	25	090385	18,30



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 1 lame.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	120451	30,50
360	45	160	181021	77,40



HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 2 lames.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	090570	51,80



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	63,35



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	26,60



CISEAUX TOUS SERVICES

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	8,40



CISEAUX AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	9,70



CISEAUX CHROMÉS

En acier chromé et poli. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	13,35



CISEAUX DE PRÉCISION

CISEAUX PROFESSIONNELS

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	39,95



CISEAUX TRÈS POINTUS

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	23,80



CISEAUX À HERBES 5 LAMES

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	16,80



DÉCORE-CITRON

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
droitier	140	090450	7,05



CANNELEUR

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Conçu pour les droitiers. Idéal pour décorer vos fruits et légumes comme les citrons, les oranges ou encore les carottes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
155	120904	10,70



ZESTEUR MATFER

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
145	120908	10,70



CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affûtée très performante. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
150	120910	15,45



CANNELEUR EN V

En acier inoxydable. Manche en polyamide (PA). Ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
158	24	17	120909	11,10



COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
230	230	110	090370	8,60



MATFER COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Surmoulage jointif de la lame et du manche. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	110	120912	15,75



© Rina Nurra - Ferrandi



MOULE À POMME

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	150	10	121001	13,75
rond	157	15	122003	12,15
rond	157	18	121004	13,75
rond	163	22	121006	13,75
rond	167	25	121007	13,75
rond	173	28	121008	13,70
double rond	165	22/25	121009	20,20
double rond	170	22/30	121013	18,75
ovale	168	32	121010	11,95
ovale cannelé	174	32	121011	14,60



COUPE-POMME 10 QUARTIERS

En aluminium. Étrogne et coupe en parts égales en un seul geste. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	19,45



MOULE À POMME

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	7,95



COUPE-POMME 8 QUARTIERS

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	20,15



CUILLÈRE À ÉVIDER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Spécialement étudiée pour évider facilement avocats mais aussi des fruits comme le melon. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	19,35



VIDE-POMME MATFER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Il suffit d'un seul geste pour enlever le trognon de la pomme. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Garantie 2 ans.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
160	100	120925	14,40



COUPE-CHAMPIGNON

Lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium. Possède 7 lames pour une découpe très précise. Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Largeur des tranches : 4mm.

L mm	Code	Prix HT
202	215301	24,80



COUPE-ANANAS

En plastique. Pratique 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. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072701	11,35



COUPE-ANANAS

En acier inoxydable. Pratique 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. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072703	29,00



DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE

Lame en acier inoxydable. Poignées antidérapantes. Permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minimale en un seul geste. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	110	215317	18,10



COUPE-MELON

Lames en acier inoxydable. Poignée en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Lames tranchantes et dentelées, pour découper vos melons en 12 parts régulières et propres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Coupe les melons jusqu'à 19cm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
295	220	70	283245	27,50



EMINCEUR À CORNICHONS ET LÉGUMES MATFER

Lames en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour émincer les légumes en fines lamelles, réaliser des juliennes et spaghettis de légumes grâce aux 8 lames. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	17,75



COUPEAU À JULIENNE

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour couper en fines lanières courgettes, carottes, concombres, navets, pommes. Pour une bonne utilisation, tirer l'appareil vers soi pendant la découpe. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	25,40



TAILLE SPIRALE À JULIENNE

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Poussoir en silicone rouge assurant un contact optimal avec la lame et la sécurité de l'utilisateur. À utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	100	120913	19,65



TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Idéal pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. À utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	10,55



EVIDEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour réaliser un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre préparation. Possède 2 largeurs de coupe différentes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
152	50	120932	13,55



EVIDEUR / COQUILLEUR À BEURRE

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour écailler les petits poissons ou éviter les courgettes. Permet de réaliser des coquilles de beurre avec facilité en un seul geste. lame droite coupante pour équeuter. Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène. Passe au lave-vaisselle. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	14,15

NEW

USTENSILE POUR AVOCAT 3 EN 1

Lame spécialement conçue pour couper l'avocat sans le moindre effort. Dénoyauteur muni de petites dents qui permettent d'enlever le noyau rapidement et facilement, en toute sécurité d'une simple rotation. La fonction cuillère est intégrée à la lame, elle est conçue pour s'adapter à la forme du fruit et séparer/retirer la chair de la peau facilement. La poignée ergonomique et antidérapante Soft Touch offre une prise en main optimale et convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. Facile à ranger grâce à son design long, ultra-plat et compact, il peut également être suspendu à un crochet grâce à l'oeillet sur le manche.

L mm	Code	Prix HT
190	215314	19,60



DÉCORE-RADIS

En aluminium fondu. D'un seul geste réalise un décor sur votre radis rapidement et sans forcer. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	24,35



COUPE-AVOCAT

En acier inoxydable. Pratique car il découpe des tranches régulières en un seul geste. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	20,75



COUPEAU SPIRALE RADIMAX

En acier inoxydable. Poignée en aluminium revêtu. Permet de réaliser facilement des spirales en faisant tourner la lame autour de la tige plantée dans le légume.

L mm	Code	Prix HT
240	120938	16,95



SPIRALE À POMME DE TERRE

En acier inoxydable. Permet de réaliser des spirales de pomme de terre en un seul geste de D. 10mm.

L mm	Code	Prix HT
240	120939	9,35



SET DE 3 SPIRALES À LÉGUMES

En acier inoxydable. Idéal pour réaliser des spirales de légumes fines, épaisses ou doubles. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Poignée amovible commune aux 3 outils.

L mm	l mm	Code	Prix HT
245	70	181006	22,25



SET 3 OUTILS À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	421833	37,25



KIT 2 LAMES DÉCORATION DE TOURNAGE

Lames en acier inoxydable. Idéal pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas... grâce à sa poignée. Poignée proposant deux tailles différentes de diamètre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. KIT de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : D.40 et D/20 mm.

L mm	L mm	Code	Prix HT
130	65	181009	19,85



SET 20 OUTILS À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Largeur mallette ouverte : 690mm. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement et son mini aiguisoir. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguisoir.

L mm	Code	Prix HT
170	421834	233,00

TROUSSES À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Trousse 8 outils à sculpter.



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1

Largeur mallette ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120919	128,00



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°2

Largeur trousse ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120917	128,00



COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

En acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	25	400497	21,30



COUPE-OEUF MIXTE

En polyamide blanc. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en quartiers ou rondelles. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	19,50



COUPE-OEUF RONDELLE

Socle en fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 10 tranches rondes ou ovales. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	18,50



DÉCALOTTEUR À OEUF

En acier inoxydable. Idéal pour décalotter proprement les oeufs à la coque. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré sous blister.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	15,55



COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	19,80



**PERSONNALISATION
POSSIBLE À PARTIR DE
40 PIÈCES**



MALLETTE SOUPLE À USTENSILES

En polyester. Pratique avec la poche sur le devant pour organiser les ustensiles. Encoches intérieures pour y glisser d'autres ustensiles. Compartiments amovibles, disposant de 3 encoches chacun. La fermeture s'effectue par fermeture éclair. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bandoulière réglable et amovible. Malette vendue vide.

Type	L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
8 encoches	470	470	200	70	126903	126,00
12 encoches	530	530	240	110	126904	130,00



SAC À DOS POUR USTENSILES

Sac à dos vide MATFER multi rangements. 2 grandes poches avec deux plaques ayant un rabat. Assure le transport de vos outils sans risque de vous blesser et protège les couteaux. Il peut contenir jusqu'à 21 pièces. Sa poche sur le devant sert à ranger votre tablette, cahiers, livres, stylos.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	330	470	130	126907	76,00



TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple. Fermeture par velcro. Pratique car peut accueillir jusque 5 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette pour personnaliser la trousse. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	550	180	30	124011	35,50

Photos non contractuelles



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure. Compartiment amovible, disposant de 6 rangements pour couteaux. Compartiment fixe de 12 rangements pour les petits accessoires. Idéal pour les apprentis et les professionnels exigeants car elle répond bien aux besoins. Livrée avec 2 séparations pour moduler la base de l'espace principal. Grande modularité grâce aux velcro et bandes de séparation modulables. Lavable en machine à 30°C.



MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES

Malette 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 090440), 1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030), 1 cannelure (réf 120910), 1 fouet inox 25 cm (réf 111022), 1 spatule triangle 10 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.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126910	417,00



MALLETTE DE CUISINE 25 PIÈCES

Comprenant : 1 couteau entremets 31 cm (réf 182121), 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 1137).

En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	457,00



MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES

Polyvalente pour tous les types d'assortiment d'ustensiles selon les métiers. Accepte des ustensiles jusqu'à 42 cm de long (petit rouleau à pâtisserie). Lavable en machine à 30°C. Bandoulière amovible. Personnalisable au nom de l'établissement de formation sur consultation : tailor@matferbourgeat.com. Fermeture à glissière verrouillable par cadenas.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
445	445	120	305	126908	172,00



Photos non contractuelles



BARRE MAGNÉTIQUE À COUPEAUX ECOLINE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Fixation murale par vis.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	12	090508	11,05

BARRE MAGNÉTIQUE À COUPEAUX EXTRA-FORTE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis (25mm facilitant la préhension des manches et des couteaux).

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
340	25	126001	25,35
460	25	126003	29,35



BLOC PORTE-COUEAUX UNIVERSEL

Bloc de fils en polypropylène. Idéal pour ranger les couteaux de manière sécurisée et organisée. Gain de place car les couteaux sont réunis en un seul endroit. Bloc en matière résistante aux moisissures et aux effets dommageables de l'eau. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Capacité 7 couteaux.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	110	124505	20,00

BARRE MAGNÉTIQUE À COUPEAUX MONOBLOC

En acier inoxydable monobloc. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	450	46	15	126007	23,50

BARRE MAGNÉTIQUE À COUPEAUX LARGES

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Pratique car grand format pour ranger tous les couteaux. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Design très élégant. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	H mm	Code	Prix HT
600	600	100	126060	88,70

Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.

Allumage instantané, Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.

Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.

Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.

Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

Carrosserie en acier inoxydable. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie.



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855605	527,50
avec serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855606	538,50



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 20 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855615	542,70
avec serrure	587	136	738	15000	18	230	50/60	855616	553,60





COUTEAU À ABATTRE

En acier inoxydable. Plate-semelle très épaisse. Manche en ABS noir. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	300	123050	86,35



COUPERET

En acier inoxydable. Manche en ABS. Permet de couper les os avec une grande force de coupe. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
280	160	3	470	123055	46,85
330	180	3	617	123056	56,30
330	196	5	880	090580	80,00



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Dos droit et poignée en plastique. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
390	240	3	123060	82,45



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène noir et jaune. Manche est composé d'une matière non toxique, très solide et entièrement recyclable. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	380	3	123059	66,05



SCIE DE BOUCHER

En acier inoxydable. Pratique car démontable et tension par poignée. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	450	155	100110	83,55
lame de rechange	450	450	10	100115	11,70



LOT DE 10 ESSES DE BOUCHERIE

En acier inoxydable. Idéal pour suspendre toutes les viandes. Possède 2 pointes. Bonne durée de vie.

	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Poids max : 15kg.	80	4	911437	12,15
Poids max : 15kg.	100	4	911438	12,55
Poids max : 35kg.	120	5	911439	19,00
Poids max : 45kg.	140	6	911440	23,70
Poids max : 60kg.	160	6	911441	24,75
Poids max : 90kg.	180	6	911442	26,75



SERRE-JAMBON SERRANO POLYÉTHYLÈNE

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marbré, épaisseur 25mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
serre-jambon	620	260	180	25	120522	339,00
plateau de rechange	450	250			120523	71,70



SERRE-JAMBON SERRANO

En acier inoxydable poli. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
365	210	300	25	120524	122,00



SERRE-JAMBON SERRANO

En acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marron. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
500	200	300	25	120526	72,55



LARDOIRE

En acier inoxydable poli. Manche en ABS noir. Très robuste convient à tous types de viandes. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
250	250	120861	41,25



ATTENDRISEUR À VIANDE

En polyéthylène. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids et robustesse. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
350	350	60	500	181046	35,00



APLATISSEUR

En acier inoxydable. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids de 2 kg. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
110	090615	84,40



COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en ABS avec 3 rivets. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
480	330	090330	62,55



GIESSER
MADE IN GERMANY
COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
470	310	182315	51,00



COUTEAU À SAUMON

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir, avec 3 rivets de maintien. Lame alvéolée pour une meilleure manipulation lors de la découpe. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons ou jambons. Garantie une découpe précise sans abimer. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
405	280	208	090360	30,45



GLOBAL



COUTEAU À JAMBON/SAUMON

Lame en acier inoxydable. Lame flexible alvéolée unie, idéal pour obtenir des tranches très fines. Des coussins d'air se forment au niveau des alvéoles de la lame et empêche la matière coupée de coller à la lame. Outil haut de gamme, très équilibré avec manche creux effilé. Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Laver à l'eau chaude et essuyer. Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits chlorés. Bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	310	120218	131,00



COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182124	50,10



COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182324	50,10



COUTEAU À FILET DE POISSON

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182130	28,30



COUTEAU À FILET DE POISSON

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182330	28,30



COUTEAU TRANCHEUR À ÉPAISSEUR RÉGLABLE

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS. Ce couteau avec barrette réglable sur la lame, permet de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
530	400	090362	215,00



COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES

Lame en acier inoxydable. Manche ergonomique bleu à rivets. Idéal pour faciliter l'ouverture et la préparation des fruits de mer. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	L mm	Code	Prix HT
225	110		121050	35,90



COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène offrant une très bonne prise en main. Couteau à huître sans garde pour particuliers et professionnels. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	090420	2,90



COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. A mitre, manche en palissandre. Idéal pour faciliter l'ouverture des huîtres. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121042	16,50



COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en bois laqué noir, avec garde. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121043	15,05



COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène, avec garde. Idéal pour l'ouverture d'huîtres en grande quantité. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	121045	4,15



COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche thermo gomme ovale. Particulièrement ergonomique pour une prise en main optimale même mouillée. D'une grande qualité professionnelle. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré en étui de présentation.

L mm	Code	Prix HT
185	121048	21,40



CISEAUX À POISSON

Lames en acier inoxydable. 1 lame crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Ciseaux pour droitier. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Ciseaux dotés d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	121134	72,80



CISEAUX À POISSON

En acier inoxydable. Anneaux en nylon. Forme des lames et dentelures spécifiques pour découper le poisson.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	14,90



PINCE À GROSSES ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Ressort incorporé pour une meilleure efficacité. Pince à bords plats permet d'extraire les arêtes de grosse taille. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	60	121136	24,15



PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes diagonales pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes des poissons sans la moindre difficulté et avec efficacité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	25	120505	21,65



CISAILLE COUPE-OURSIN

En acier inoxydable. Idéal pour l'ouverture rapide des oursins. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	42,40



PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes biseautées pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes de votre poisson sans s'en mettre sur les mains. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	9,90



ÉCAILLEUR MONOBLOC MATFER

En aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	24,00



ÉCAILLEUR À POISSON

En acier inoxydable. Manche en plastique. Grand modèle pour grands poissons et plus de rapidité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	41,00



ÉCAILLEUR À POISSON SCALEX

En acier inoxydable. Corps en aluminium. Possède une grande longueur qui permet un travail rapide. Pratique, l'écailleur Scalex-Westmark évite la dispersion des écailles grâce à son collecteur anti-projection. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. De qualité professionnelle, pensé pour être lavé au lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	22,65



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Lame en acier inoxydable forgée, crantée. Socle en hêtre vernis. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes. Il convient aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	80	120061	133,00
350	80	120062	240,00



COUPE-PAIN SOCLE INOX

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en acier inoxydable. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
350	120064	240,00



COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en polyéthylène. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120071	125,00



COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

En hêtre naturel. Planche très fonctionnelle avec sa grille amovible et fabrication soignée. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes tout en gardant votre plan de travail propre.

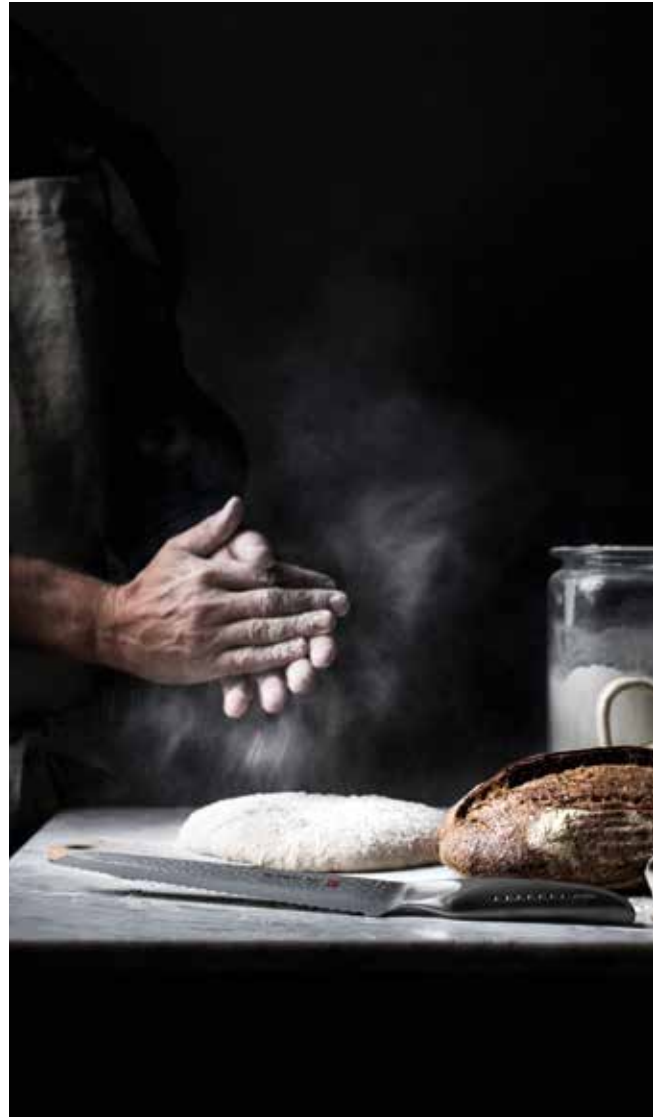
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	45,15



COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en hêtre. Lame crantée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour trancher et découper le pain et les baguettes. Planche très fonctionnelle grâce à son couteau intégré et son ramasse miettes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	116,00

**COUTEAU À PAIN**

Lame crantée en acier inoxydable.
 Haut de gamme, très équilibré avec un manche creux effilé.
 Tranchant remarquable garanti.
 Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main.
 Laver à l'eau chaude et essuyer pour conserver le couteau dans le temps.
 Ne pas utiliser de produits chlorés.
 Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G9	345	220	120215	113,00

COUTEAU À PAIN

En acier inoxydable CROMOVA 18.
 Forme élégante : 7 points pour les 7 vertus des Samourais.
 Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.
 Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.
 Résiste à la corrosion.
 Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.
 Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M04	300	170	120143	162,00



COUTEAU À PAIN MONOBLOC

Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium. Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité. Lame possède un excellent équilibre entre résistance et facilité d'affûtage. Denture parfaitement étudiée, ce couteau à pain permet de scier les produits les plus résistants et plus délicats. Dos de la lame sans angle vif pour un contact non blessant. Finition manuelle du polissage du manche en POM pour un toucher agréable et confortable. Forme de manche étudiée pour une prise en main confortable et sécurisante.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	230	120539	85,30

COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable, découpée et soudée. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Mitre et soie inox moulées. Permet de trancher tous types de pains et les baguettes sans les écraser. Couteau cranté de qualité professionnelle qui possède une excellente prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
335	200	120411	26,75



COUTEAU À PAIN CRANTÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Lame dentée permet de couper avec plus de facilité, sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
375	240	182109	25,70



COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090949	20,10



COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090939	20,10



COUTEAU FENDEUR TRATINEUR

En acier inoxydable. 2 en 1: un côté cranté et un côté souple. Pratique car permet d'ouvrir les baguettes et d'étaler plus facilement vos garnitures. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
85	85	121021	13,60

**COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
385	54	4	090040	42,35



122004

090347

122002

**ADAPTÉ À LA DÉCOUPE DES
ENTREMETS EN PLAQUES
PÂTISSIÈRES 60X40CM**

COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
565	330	58	4	122004	83,40
635	400	58	4	090347	96,40
860	630	55	4	122002	172,00

**COUTEAU À PARMESAN**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Adapté pour la découpe de fromage à pâte dure. Pratique, il permet de façonner de jolis copeaux en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	25,00



MINI-GUITARE

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
mini-guitare	455	233	150	263509	678,00
fils de rechange				263514	58,40



MINI-GUITARE

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
455	233	150	263510	678,00



LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS

En acier inoxydable chromé. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Convient parfaitement pour le foie gras. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lyre		170	072540	16,00
10 fils	170		072547	9,20
lyre		210	122016	14,95
10 fils	210		122017	8,95



TRANCHE FROMAGE

En fonte d'aluminium. Fils coupant en acier inoxydable. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	108	072580	14,80



COUPE-ROQUEFORT

Cadre en fonte laquée et blanche. Socle en polyéthylène. Fil en acier inoxydable. Idéal pour découper proprement et sans miettes les fromages à pâte persillée. Hauteur utile : 105mm. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
coupe-roquefort	360	220	072525	178,00
fils	360		122011	11,35



FIL À COUPER LE BEURRE

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	13,45



FIL À FROMAGE 1 M

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	16,65
1000	072571	18,55



COUPE-BEURRE PORTIONETTO

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable, tranchant. Idéal pour couper le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	073085	18,30

SCIE À GLACE

Scie en acier spécial avec manche en bois. Denture permettant un travail précis sans effort.

L mm	Code	Prix HT
430	185301	217,00







PRÉPARATION

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

APPAREILS MANUELS	156
APPAREILS ÉLECTRIQUES	179
ASSAISONNEMENT ET DRESSAGE	192
TRANCHEUSES	201
USTENSILES DE PRÉPARATION	205
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	214
LA VIANDE	215
LES PÂTES	216

PREPCHEF

Le nouveau commis du chef ! Un seul concept pour couper, trancher et écraser



DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

EFFICACE

Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

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

LÉGER ET ROBUSTE

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Récupération des produits sous l'appareil, dans un bac GN 1/2 ou un récipient type faitout Ø 280 mm, hauteur max 150mm (non fourni).



PREPCHEF V2

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	215612	170,00

PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

Type	Code	Prix HT
actionneur colonne	215614	107,00
support seul	215643	79,00
3 ventouses	215792	36,15
poignée	215793	23,40
2 ressorts	215791	10,90
2 vis de butée de colonne	215790	15,70

14 accessoires pour trancher, couper, écraser, adaptables et interchangeables sans outil

Le commis version "compact"

+ Utilisation pratique et rapide, en toute sécurité



DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.



EFFICACE

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

LÉGER ET ROBUSTE

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite s'adaptant aux bacs GN 1/2 et 1/3.

PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.



PREP CHEF COMPACT COMPLET

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	145,00

COUPER

Bloc-lames et poussoir en matériau composite. Bloc lames interchangeable, lames résistantes en acier inoxydable trempé. Coupe nette et facile grâce aux lames bien affûtées.

Garantie de présentation parfaite et conservation optimale. Mise en place et démontage sans outil.



OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

	Code	Prix HT
	215615	101,00



OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

2 tailles possibles de quartiers : 6 quartiers et 8 quartiers.

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	79,95
ensemble 8 quartiers	215618	79,95
bloc lames 6 quartiers	215736	72,35
bloc lames 8 quartiers	215738	72,35
poussoir 6 quartiers	215746	31,60
poussoir 8 quartiers	215748	31,60



OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	138,00
ensemble 1/2 rondelles	215613	147,00
bloc lames rondelles	215731	124,00
bloc lames 1/2 rondelles	215732	134,00
poussoir	215742	41,30



OUTIL COUPE FRITES CARRÉES

Type	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	215626	115,00
ensemble 10x10 mm	215627	115,00
bloc lames 8x8 mm	215734	96,60
bloc lames 10x10 mm	215735	96,60
poussoir 8x8 mm	215744	33,90
poussoir 10x10 mm	215745	33,90

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Type	Code	Prix HT
ensemble 16x8 mm	215628	115,00
bloc lames 16x8 mm	215733	96,55



OUTIL DE COUPE QUARTIER ÉTROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	115,00
bloc lames	215758	92,10
poussoir	215768	37,20

COUPER

Saveur des oignons préservée

+ 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute



OUTIL COUPE-OIGNON SEUL

Gain de temps, 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute. Pas de perte de jus pour un goût préservé. Grille résistante en acier trempé avec trous 8x8mm. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

L mm	L mm	Code	Prix HT
37	13	215651	140,00

PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

Code	Prix HT
215643	79,00



TRANCHER

4 blocs lames



OUTIL PORTIONNEUR OEUF 6 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215836	101,00
bloc fils 6 quartiers	215866	106,00



OUTIL PORTIONNEUR OEUF RONDELLES 5 MM

En acier inoxydable. Pour réaliser des rondelles identiques. Rapide en un seul mouvement. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5mm	5	215841	120,00



PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Code	Prix HT
bloc fils 8 parts	215868	106,00

ÉCRASER

3 fois plus rapide
en un seul geste



OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

	Code	Prix HT
	215641	140,00



PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

	Code	Prix HT
	215643	79,00

+ Texture de purée de pommes de terre plus aérée



ROBUSTE

Poussoir et poignée robustes en matériau composite.

GRILLE

Grille résistante en acier trempé avec trous de 3.2 mm de diamètre.

COMPATIBILITÉ

Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

STABILITÉ

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.



MOULIN A LEGUMES INOX N°3

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles aux trous Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin inox	250	310	215503	184,00
grille de rechange		1,5	072812	11,15
grille de rechange		2,5	072814	11,15
grille de rechange		4	072816	11,15



MOULIN A LEGUMES INOX N°5

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Equipé d'une grille avec des trous de 3 mm de diamètre.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	320	370	215505	462,00
grille supplémentaire		1,5	072855	132,00
grille supplémentaire		2	072857	160,00
grille supplémentaire		3	072859	160,00



MOULIN À LÉGUMES N°2

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	380	240	215514	57,25



PRESSE-PURÉE MANUEL

Presse purée à fonctionnement manuel. Fabriqué en fonte d'aluminium laqué pour une plus grande résistance. Possède une excellente durée de vie. Forme ergonomique grâce à la patte d'appui du presse purée que l'on peut poser sur le récipient.

	L mm	Code	Prix HT
	400	980630	69,50



SÉCURITÉ TOTALE D'UTILISATION SANS ACCÈS AUX LAMES



COUPE TOMATE MANUEL MATFER

Assure une sécurité absolue de l'utilisateur, pas de contact entre les mains et les lames. Ergonomie parfaite, permet de couper les tomates même très mûres sans effort. Coupe en vrac, réception des tomates dans un bac gastronorme logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Epaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	619,00
bloc de 13 lames				215720	166,00
flans latéraux				215721	139,00
lot de 4 pieds ventouse				215722	76,15
peigne de poussoir				280747	16,50



ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES

Livré avec serre-joint et 3 couteaux avec réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Appareil à couper les légumes en fils continus.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-légume	360	135	243		2200	215131	306,00
couteau supplémentaire				2		215132	32,55
couteau supplémentaire				3		215133	31,80
couteau supplémentaire				6		215134	31,65

swing

Corps et panier en polypropylène,
couvercle en polycarbonate.

+ Manivelle facile à faire tourner



EFFICACE

Facile d'utilisation : la forme basse et large apporte une grande stabilité et la démultiplication de l'engrenage permet une meilleure souplesse et un moindre effort sur la manivelle.

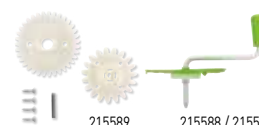
Panier large et aéré.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Degré d'essorage visible.



ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	373	396	215582	176,00
kit pignons + carter + poignée xs			215587	71,85

ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	460	459	215580	195,00
kit pignons pour xs et xl			215589	21,50
kit pignons+carter+poignée xl			215588	76,85



MANDOLINES

Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité



Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufrée.

Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".

Réglage précis et finesse de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et régulière.

Découpe en bâtonnets, précise et nette.

Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.

Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.

Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.

Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.

Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

Livrée avec jeu de 3 effileurs 3, 5 et 10mm.



+ Livrée avec poussoir rotatif pour réaliser les pommes gaufrettes

MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

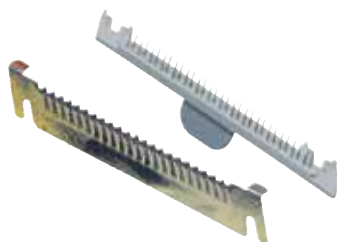
Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	213,00
boîte 3 effileurs				215068	97,90
effileur 3 mm				215070	39,80
effileur 5 mm				215072	28,40
effileur 10 mm				215074	26,55



MANDOLINE INOX

Mandoline en acier inoxydable. lame réversible et gaufrée en acier. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et nette. Livrée avec un jeu de 3 effileurs 3,5 et 10 mm. Poussoir inox en option. Facile d'entretien : corps démontable sans outils, passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
mandoline	364	113		215001	177,00
poussoir				215005	35,55
effileur 3 mm			3	215010	38,95
effileur 5 mm			5	215112	27,65
effileur 10 mm			10	215115	25,65



MANDOLINE 1000

Mandoline "japonaise" compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm. Livrée avec lame lisse, lame gaufrée, effileur à julienne 3mm et poussoir plat. Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	98,05





COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Simple et précis avec molette permettant un réglage d'épaisseur de tranche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	30,75



MANDOLINE À TRUFFE

Pour truffes et champignons. Lame en acier inoxydable trempée "rasoir" pour des lamelles fines et parfaitement coupées. Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Livrée en coffret bois décoré.

Code	Prix HT
215050	383,00



COUPE-TRUFFE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Lame dentée. Réglage d'épaisseur précis par molette.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	43,95



PRESSE-FRUIT LIMONA

Godet en plastique et corps en fonte d'aluminium. L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	38,60



DÉNOYAUTEUR À OLIVE

Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	19,30



DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEX

Retire le noyau et la tige en même temps. Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	13,65



DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Conçu pour les prunes et les cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	32,00



DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT

Modèle professionnel pour usage intensif. Dénoyauteur en aluminium et acier inoxydable. L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement (débit 15 kg/heure).

L mm	Code	Prix HT
350	073120	55,95



PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Facile à fixer sur le plan de travail lisse grâce au socle à ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. Epaisseur des tranches 4 mm. Largeur maximum d'écartement du serre-joint : 65mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	215155	31,00
couteau peleur de rechange				215158	8,80



EPLUCHAGE FIN



PÈLE-POMMES TRANCHEUR ÉTROGNEUR API

Pèle-pomme réalisé en matériau composite inaltérable. Couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie" pour un excellent tranchant. Possibilité d'adapter l'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur. Livré avec un serre-joint, le pèle-pomme peut également être vissé sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
340	100	200	1300	215250	290,00

NEW



MACHINE À BARBE À PAPA

Machine électrique adaptée à l'usage professionnel. Bloc moteur en acier peint. Grande cuve en acier inoxydable facile à nettoyer. Commandes de chauffe et de rotation séparées. Peut s'utiliser avec du sucre en poudre classique. Permet de réaliser une délicieuse barbe à papa en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	470	400	10500	1030	220-240	50-60	262240	223,00



PRÉSERVE LES QUALITÉS ET SAVEURS DES PRODUITS



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments. 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, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc. Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur. Thermostat réglable +40°C à +74°C. Minuteur 26 heures. 9 étages équipés de Polyrack + plaques Polyscreen 380x380 mm. Châssis composite noir avec porte. Ne pas faire sécher les produits directement sur les grilles Polyrack, utiliser les toiles Polyscreen ou Paraflexx.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
déshydrateur	483	432	318	10000	600	220-240	50-60	187501	678,00
Polyrack	381	381	20					187502	45,75
Polyscreen	355	355						187503	19,10
Paraflexx	355	355						187504	31,75

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES.

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments.

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, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc.

Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.



RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

10 étages équipés de grilles en inox 381 x 381 mm. Portes en verre trempé: vision de l'avancement sans ouvrir. Un tiroir à miettes amovible. Moteur silencieux et commandes digitales en façade. Minuteur de 99 heures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16000	600	220-240	50-60	187505	2315,00



Siphons de réputation internationale pour des préparations froides ou chaudes pour la pâtisserie et la cuisine



SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel pour préparations froides. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Livré avec 2 douilles (1 tulipe et 1 cannelée) à pas de vis inox, un porte-cartouche et une brosse de nettoyage. Soupape et joint à languette amovibles pour un nettoyage rapide et hygiénique.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon 0,5 l	50	044176	92,85
siphon 1 l	100	044178	102,00
tête de siphon		880102	93,55
joint de bouteille gris		880057	5,05
soupape siphon		672027	17,60
douille cannelée grise		880101	7,55
douille tulipe grise		880074	4,65



SIPHON À CRÈME GREEN POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel spécialement conçu pour les préparations froides à base de produits laitiers et/ou de substituts végans (lait et crèmes de soja, de riz, de noix de coco, d'avoine, d'amande). Idéal pour l'élaboration de toppings. Les caractéristiques techniques du siphon Green Whip permettent d'obtenir jusqu'à 15% de rendement en plus qu'un siphon classique tout en économisant les matières premières, ce qui revient à réduire l'empreinte carbone et les coûts par portion d'au moins 10%. Gain de temps et de main d'œuvre grâce à un rendement plus élevé avec chaque remplissage. Le siphon Green Whip est un produit durable : La neutralité climatique du siphon est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions, et par des compensations. Le système fermé du siphon permet de conserver les préparations froides plusieurs jours sans altération de la qualité et sans ajout de conservateurs. Le siphon Green Whip réduit le gaspillage alimentaire et permet grâce à la fermeture hermétique de conserver les préparations froides pendant plusieurs jours au réfrigérateur tout en maintenant une qualité constante, et ce, sans ajout de conservateurs. Produit robuste : bouteille et tête en acier inoxydable avec soupape inamovible. Appareil durable pour de nombreuses années, plus rentable et moins polluant en déchets que les aérosols de crème chantilly. Porte-capsule et tête avec revêtement silicone anti-dérapant pour une bonne prise en main. Livré avec une douille "tulipe" en acier inoxydable. Joint silicone avec ergot facilitant son extraction pour un nettoyage efficace. Goupillon de nettoyage pour la tête et la douille.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
280	80	50	770	672052	99,00
280	90	100		672053	109,60

NEW

Distribution
Exclusive
FRANCE

CAPSULES ISI ECO SÉRIE PROFESSIONNELLES

Capsules de renommée mondiale, le choix des chefs, des pâtisseries, des barmen et des mixologues pour les toppings et les préparations, chaudes ou froides, à base de produits laitiers et/ou de substituts végans. Les capsules professionnelles Eco Series permettent de réaliser une crème Chantilly naturelle foisonnante sans additifs. Les capsules professionnelles Eco Series 8,4g, permettent un foisonnement de crème supérieur aux capsules classiques aussi bien avec des produits laitiers qu'avec des produits alternatifs. Selon le type de crème et le siphon utilisé, le rendement peut s'élever jusqu'à +20%, sans impact sur le goût et donc réduire significativement le coût de chaque portion tout en améliorant le profil nutritif (moins de calories, moins de matière grasse). Les capsules professionnelles contiennent exactement 8,4 g de N2O, quantité garantie pour chaque capsule afin s'assurer une qualité constante de la préparation. Les capsules Eco Series sont produites à partir d'énergie 100% renouvelable. La neutralité climatique - testée et certifiée par TÜV Austria - est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions et par des compensations. Les capsules professionnelles Eco Series en combinaison avec le siphon Green Whip Eco Series permettent de réduire l'empreinte carbone entre -65% (crème laitière) et -85% (crème laitière alternative) par rapport à l'utilisation d'un siphon Cream Whip et d'une capsule professionnelle standard et grâce à des compensations et des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions. Fabriquées en Autriche à partir d'acier européen un matériau recyclable à 100% avec un impact sur le climat inférieur de 40% par rapport à l'acier d'Asie - et sont donc elles-mêmes recyclables à 100% [selon la législation en vigueur dans chaque pays]. Fabriquées à hauteur de 30% à partir d'acier recyclé. Utilisables dans tous les siphons ISI. Vente interdite aux mineurs.

Ø mm	Cdt	Poids g	Code	Prix HT
18	10	8	044188	7,65
18	24	8	044189	17,39



**SIPHON
POLYVALENT
PRÉPARATIONS
CHAUDES ET
FROIDES**

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



3 douilles à décor différents fournis.



Porte capsule en acier inoxydable,
ergonomique avec revêtement
silicone anti-dérapant.

Bande silicone sur le pourtour haut
pour une prise en main sécurisée.



Joint silicone avec ergot facilitant
l'extraction pour le nettoyage.

Corps en acier inoxydable brossé,
tête en acier inoxydable avec valve
fixée.

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



GOURMET WHIP



SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon	25	672044	94,50
siphon	50	672043	108,00
siphon	100	672039	118,00
joint de bouteille rouge		880092	4,55
douille tulipe rouge		880094	7,60
douille cannelée rouge		880096	7,60
douille ronde rouge		880098	7,60
tête siphon		880099	101,00
porte capsule rouge		880100	21,40

Retrouvez les recettes ISI sur
www.isi.com



SIPHON THERMO XPRESS + 1 L

Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube. Ergonomique avec prélèvement facile du contenu par bouton pression. Garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures. Comprend un collecteur de gouttes antidérapant pour un travail propre. Retrait facile de l'embout et de l'adaptateur pour un nettoyage rapide. Avec levier pour faciliter le dosage. Utilisable avec les capsules N20 iSi 8,4 g.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
siphon	360	113	100	2250	672050	211,00



SIPHON THERMO WHIP

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale. Tenu jusqu'à 8h pour produits froids et jusqu'à 3h pour produits chauds. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur. Évite l'utilisation du bain marie pour maintenir les préparations au chaud. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

C cl	Code	Prix HT
50	672046	135,00



ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Positionnement stable sur le siphon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	180	672030	35,15



JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: ø 3 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 2/4: ø 5 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 3/4: ø 3 mm et L 40 mm. Dimension aiguille 4/4: ø 5 mm et L 30 mm.

Code	Prix HT
672036	26,35



SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

Jeu de 3 douilles de décoration en acier inoxydable (x1) et en polypropylène (x2). Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend un adaptateur, une douille tube en acier inoxydable, une douille rose et une douille carrée en polypropylène. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672037	19,15



SET DE 3 DOUILLES INOX

Set de 3 douilles en acier inoxydable haute résistance. Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend une douille cannelée, une douille unie et ronde et une douille tulipe. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672038	21,50



GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

Code	Prix HT
672000	5,50





Les arômes infusés à froid très rapidement



GOÛT ET ARÔMES PRÉSERVÉS



KIT RAPID'INFUSION

Rapid'infusion: infuser des arômes à froid dans les liquides en 2 minutes. Utilisable avec les siphons ISI Gourmet Whip et les capsules N°0. Permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates. Préserve le goût et les arômes qui sont transférés dans le liquide. Contient 1 porte-tamis 100 % silicone, 1 tamis 100% inox, 1 tube de ventilation 100% inox, 1 tube en silicone 100% silicone et 1 brosse de nettoyage.

Type	Code	Prix HT
	672090	24,65



JUSQU'À 20% DE FOISSONNEMENT EN PLUS QU'UNE CAPSULE CLASSIQUE



CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI. Capsules N°0 nouvelle contenance 8,4g. Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse). 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. Réduit le nombre de capsules à recycler. Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable. Vente interdite aux mineurs.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
boîte de 10	65	8	044181	7,30
boîte de 24	65	8	044184	16,60
boîte de 50	65	8	044186	33,90



SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

Pied lesté en acier inoxydable et silicone. Convient à tous les siphons ISI en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

L mm	H mm	Code	Prix HT
115	160	672106	55,00



HOUSSE DE PROTECTION

Housse en silicone. Protège vos mains des brûlures lors de l'utilisation de votre siphon ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

Type	Code	Prix HT
pour siphon 0,5 L.	672103	7,85
pour siphon 1 L.	672104	8,55

CHAUFFE SIPHON

Conservez vos siphons à la bonne température près du passe

NEW



DISPONIBILITÉ : 2025



CHAUFFE SIPHON

En acier inoxydable finition brossée. Format compact pour une installation facile et peu encombrante. Commande tactile intuitive. Pas besoin d'ajustements en cours de service. Siphons stables, même presque vides. Compartiments d'eau indépendants pour un niveau optimal. Indication interne pour le niveau d'eau maximal. Chauffe uniforme grâce au bain-marie. Sauces et purée ne surchauffe pas et conserve leur goût. Diamètre des compartiments sur le capot : 102 mm. Montée en température stable et réglable de 25 à 90 °C, avec une précision de $\pm 1,5$ °C. Couvercle amovible, remplissage et nettoyage facile. Patins antidérapants. Version UK disponible.

L mm	L mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
310	157	184	400	240	50	675008	569,70

+ Libérez vos fours, plaques et thermoplongeurs





BALANCE NEO TX 15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie de 30 à 70 heures ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 250x197 mm. Précision 1 g jusqu'à 6 kg, 2 g au-delà. Portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
398	291	98	4300	110-240	50-60	252216	370,00



BALANCE SX15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie 70 heures à pleine charge ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x210 mm. Précision 1 g, portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	95	6200	110-240	50-60	252220	420,00



+
PRÉCISION
1G JUSQU'À
6KG ET
GRANDE
PORTÉE DE
30KG



BALANCE CW30

Balance très résistante pour le fournil et la cuisine. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile, avec une seule touche, très pratique. Mobilité de la balance, adaptateur secteur et accu rechargeable 6 V (autonomie 70 h à pleine charge). Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x230 mm. Précision de 0 à 6 kg : 1 g. De 6 à 30 kg : 5 g.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
300	320	120	3720	100-240	50-60	252225	356,00



+
PESÉE DE
PRÉCISION : 0,1G

BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Pesée de précision : 0.1 g. Portée 500g. Affichage rétro-éclairé bleu. Plateau inox 60 x 53 mm. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
115	64	18	100	252091	39,45



BALANCE COMPACTE 5 KG

Balance avec tare jusqu'à 5kg. Plateau inox résistant et contact alimentaire. Arrêt automatique après 180 secondes. Ultra plate et compacte. Design moderne. 2 piles AAA incluses. Rétro éclairage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
225	165	17	303	3	252094	37,10



BALANCE COMPACTE

Balance compacte de grande précision. Portée 3000g / Précision 0,2g. Plateau inox AISI 304 170x140mm. Avec batterie rechargeable et bloc d'alimentation secteur inclus. Large affichage LED hauteur : 18mm. Fonctions pesage, tarage et recalibration.

Type	L mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
balance	178	85	1226	220-240	50-60	252117	129,00



+
2ÈME ÉCRAN DE
LECTURE SUR LA
FACE ARRIÈRE



BALANCE ÉLECTRONIQUE SM

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand affichage avec diodes rouges. Equipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70h à pleine charge). Carter en ABS. Précision 1g. Portée 6 kg.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
210	170	160	220	50-60	252121	284,00



BALANCE COMPACTE S10

Balance de cuisine électronique professionnelle. Grande lisibilité grâce à l'écran LCD rétro-éclairé. Précision 2g jusqu'à 1 kg, 5 g de 1 à 4 kg et 10 g au-delà. Portée 10kg. Conversion possible en ml. Résistante aux dépôts de poussière et aux éclaboussures. Fonction tare automatique. Fonctionne sur adaptateur secteur inclus ou avec 4 piles AAA non fournies. Arrêt automatique.

l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
240	60	560	220-240	280063	133,00

BALANCES À COLONNE



Clavier tactile et tare automatique.
Support d'affichage pouvant être fixé au mur.
Plateau inox amovible 350x300 mm.
Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts, autonomie jusqu'à 70h ou sur secteur.



ECRAN À FIXER AU MUR OU SUR SA COLONNE



IP 56

BALANCE À COLONNE TFE

Balance à colonne conçue pour l'usage en boulangerie. Colonne ronde en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en ABS.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252228	450,00



IP 67

BALANCE À COLONNE TF

Balance de réception pour environnement difficile. Colonne rectangulaire en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en inox.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252230	568,00
610	400	830	60	100-240	50-60	252233	697,00
710	500	830	150	100-240	50-60	252235	1015,00



BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN

Plateau en acier inoxydable, corps en tôle peinte, cadran large en plastique rigide, bouton de réglage du zéro. Amortisseur pour lecture rapide. Utilisation interdite pour toutes transactions commerciales.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
portée 4 kg	220	260	277	252004	89,00
portée 10kg	220	260	277	252010	99,00
portée 30kg	315	370	355	252030	223,00
portée 50kg	315	370	355	252050	229,00
couvreclre cadran 4/10kg				252052	17,10
plateau 4/10kg	220	220	277	252055	28,10
aiguille 4/10kg				252058	7,25
couvreclre cadran 30/50kg				252053	30,40
plateau 30/50kg	315	315	355	252056	39,55
aiguille 30/50kg				252059	6,95

CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE

Nous proposons des balances de 500g à 150kg de portée.

LA PRECISION

De 0,1 à 10g, 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 conformes au contact alimentaire.

L'ENVIRONNEMENT

Choisir une balance protégée IP 67 garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).

IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussures.

IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.

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

Nous consulter pour les balances à usage commercial.



251000 251001 251003 251005



POT GRADUÉ

Pot gradué en polypropylène translucide. Avec bec verseur et poignée. Gradués en 1/10 de litre.

H mm	C cl	Code	Prix HT
120	25	251000	2,85
165	100	251001	4,50
238	300	251003	8,75
270	500	251005	11,00



PICHET GRADUÉ 1L

Pichet en copolyester. Avec bec verseur. Graduation en décilitres. Incassable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	10,10



VERRE MESURE

Verre mesureur en verre trempé. Permet de mesurer des liquides mais également des poudres. Nombreuses graduations : féculé, riz, liquides, sucre, semoule, farine, cacao etc.

H mm	Cdt	Code	Prix HT
161	6	553295	4,63



CUILLÈRES DE MESURE

Jeu de 4 cuillères à mesure en acier inoxydable (Ø 20/25/30/40 mm). Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs etc.

Code	Prix HT
072029	12,05

Comprend 1 cuillère de 2 ml (Ø 2 cm), 1 cuillère de 3 ml (Ø 2.5 cm), 1 cuillère de 5 ml (Ø 3 cm) et 1 cuillère de 15 ml (Ø 4 cm).



MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	10	251101	5,50
70	25	251102	7,50
110	50	251105	15,00
130	100	251110	20,00
190	200	251120	32,50



SEAU GRADUÉ

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle de renfort. Graduation en litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
260	316	1200	251130	134,00

ALPHAMIX

Le batteur professionnel robuste alliant qualité de travail et performances

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

CONFORT

Tableau de commande en façade sur le capot, pratique et lisible.

Sélecteur 9 vitesses permettant un travail précis et un choix de vitesse constante.

Tête basculante avec maintien en position ouverte pour faciliter la mise en place et le dégagement des outils et verrouillage de cuve, breveté, simple et sécurisant.

PERFORMANCE

Outils : fouet, palette et crochet en acier inoxydable.



Efficace avec des petites quantités grâce la forme de la cuve à fond bombé et à la forme des outils.

ROBUSTE

Bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.



Conforme à la norme CE spécifique Batteurs mélangeurs EN 454.

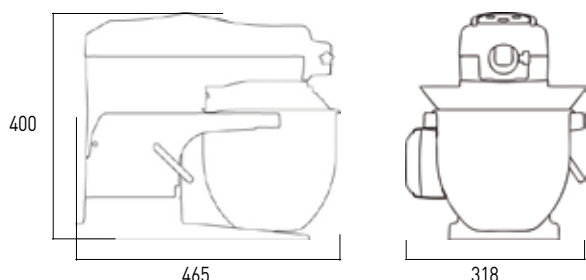
+ Moteur puissant au fonctionnement silencieux pour un plus grand confort de travail



BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8L

Batteur professionnel polyvalent doté d'un moteur pour usage intensif. Moteur asynchrone à usage intensif, pour une fiabilité et une longévité accrue en adéquation avec la capacité de la cuve. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 7,8 l, avec fond bombé permettant de travailler de très petites quantités et favorisant un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation très intensive en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir, fouetter et mélanger en un temps record jusqu'à 4kg de pâte (humidité 60%). Peut fouetter jusqu'à 16 blancs d'oeufs (500 g) en un temps record. Peut malaxer à la palette jusqu'à 1,5 kg de beurre pomade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 4 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
avec prise d'accessoire	465	318	400	800	18600	700	230	50-60	210660	1810,00
sans prise d'accessoire	465	318	400	780	18330	700	230		210663	1606,00
bol supplémentaire				800					210671	256,00
fouet de rechange									210672	95,15
palette de rechange									210673	74,60
crochet de rechange									210674	95,15
écran de sécurité de rechange									210684	170,00



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

+ Moteur robuste lui conférant des capacités de travail inégalables

BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 5 L

Batteur professionnel polyvalent pour la pâtisserie et la cuisine. Moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 5,5 l avec fond bombé qui permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir de 600g jusqu'à 1,2kg de pâte à pain (humidité 60%). Peut fouetter de 1 à 10 blancs d'oeufs (300 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige. Peut malaxer à la palette jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pomade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400	500	17000	550	230	50-60	210655	1190,00
bol supplémentaire				500					210680	220,00
fouet de rechange									210681	73,55
palette de rechange									210682	59,50
crochet de rechange									210683	73,60

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant.
 Fonction mixeur: coupe, hache et broie.
 Fonction fouet: brasse et bat les blancs en neige, la crème, bat et monte les sauces et soupes, ...
 Fonction mélangeur: mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, les préparations crémeuses.

Doté d'un moteur puissant et robuste. Doté d'une grande durabilité et solidité.
 Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.
 Livré avec un couteau étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne), et mélangeur.
 Cordon lisse 1,8 m.



MIXEUR BAMIX 350 BLANC

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	495	285	1200	16000/19000	350	220-240	50-60	210370	355,00



MIXEUR BAMIX 200

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210358	253,00
noir	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210357	248,00



BAMIX MIXEUR PRO SUR BATTERIE TUBE 18,5 CM

Modèle à usage professionnel sur batterie. Apporte plus de flexibilité pour son usage en cuisine. Equipé d'une batterie au lithium de 10,8 volts qui lui confère une autonomie de travail jusqu'à 20 min. Batterie facilement extractible et remplaçable. Rechargement rapide de la batterie en 40min environ. Indicateur témoin de charge de la batterie. Moteur spécial, adapté puissance 65W pour un rendement efficace. 3 vitesses de travail : 8 000, 14 000 et "booster" 15 500tr/min pour toutes les applications en cuisine. Moteur sans charbons, sans maintenance. Livré avec 3 outils : couteau universel, fouet émulsionneur et fouet mélangeur. Une batterie et un chargeur inclus.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
mixeur	450	300	100	1177	65	210372	413,00
batterie	140	105	85	189	26	210375	144,00
chargeur	315	160	100	422	65	210376	139,00

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox.
Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.
Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles.
Poignée ergonomique : bonne prise en main sans effort durant

l'utilisation.
Doté d'une grande durabilité et solidité.
Livré avec support mural inox.
Système EasyPlug pour un remplacement facilité du cordon d'alimentation.



**CLOCHE DÉMONTABLE
POUR FACILITER LE
NETTOYAGE. MIXEZ,
MÉLANGEZ, FOUETTEZ
AVEC UN SEUL APPAREIL**

MIXEUR PLONGEANT MONO VITESSE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	740	350	4600	9500	440	220-240	50-60	210534	744,00
MP 450 ultra	840	450	4900	9500	500	220-240	50-60	186902	823,00
MP 550 ultra	940	550	5200	9000	750	220-240	50-60	186903	1284,00
couteau MP350/450									281899 84,00

MIXEUR PLONGEANT VITESSE VARIABLE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mini MP 240 VV	535	240	1500	2000 à 12500	290	220-240	50-60	283787	558,00
CMP 300 VV	660	300	3100	2300 à 9600	350	220-240	50-60	460560	691,00
MP 350 ultra VV	740	350	4800	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210535	806,00
MP 450 ultra VV	840	450	5000	1500 à 9000	500	220-240	50-60	210545	904,00

COMBINÉ MIXEUR PLONGEANT-FOUET

Capable de préparer jusqu'à 100 litres en une seule fois. Boîtier fouet métallique très robuste. Vitesse fonctionnement des fouets 250 à 1500 tr/min. Longueur totale 790 mm avec le tube et 805 mm avec le fouet.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	805	350	5900	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210595	1165,00
MP 450 ultra	890	450	6500	1500 à 9000	500	220-240	50-60	186904	1228,00



MIXEUR MICROMIX

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un : mixeur et batteur aéromix spécial émulsions. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Performance: puissant et silencieux. Robustesse: tube, cloche, virole et outils tout inox. Ergonomie: variateur de vitesse, cordon spirale. Poignée ergonomique pour une bonne prise en main. Variateur de vitesse 2000 à 12500 tours/min.

L mm	L utile	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	165	220	220-240	50-60	186905	253,00





BLENDER SANTOS N° 66

Blender sans cloche d'insonorisation le plus silencieux du marché. Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, le moteur s'arrête immédiatement lorsqu'on ouvre le couvercle ou lorsque le bol est retiré de son socle. Moteur sans charbons, à rotors à aimants, sans maintenance, sans surchauffe et d'une grande durée de vie. Panneau de commande tactile. Bol d'une contenance de 1,4 l utile, en copolyester, empilable. Puissance disponible pour broyer tous types de glaçons et fruits congelés en un temps record. 6 programmes pré-enregistrés. Couteau tranchant ultra résistant avec revêtement au nitrure de titane. Système breveté de rotation à double sens assurant un travail encore plus rapide. Système d'accouplement 100% métal qui le rend extrêmement durable. Possibilité d'encastrer l'appareil par simple enlèvement du socle et des pieds.

Type	L mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blender	233	393	6200	1005	220-240	50-60	186208	1639,16
bol+couvercle supplémentaire							186209	296,48
couvercle de rechange							186210	45,23



SANTOS BLENDER N° 37

Idéal pour utilisation intensive. Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes et froides. Moteur variableur de vitesse silencieux et puissant. Couteaux très résistants. Système de sécurité Santosafe verrouillant le couvercle sur le bol: utilisation mains libres. Variateur de vitesse: 0 à 1800 tours/min. Dimensions base + bol: 303x220xH580 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
base-moteur	303	220	580		1100	220-240	60	212011	1094,00
bol inox 2 l				200				212022	585,00
bol inox 4 l				400				212014	636,00
bol CPET 4 l transparent				400				183847	306,00

L'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1.

Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.

Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwichs.

Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm.

1 vitesse 1500 tours/min.

Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ejection des légumes coupés dans la cuve.



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R101XL

Cuve 1,9 L.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	190	10000	450	230	50	120440	880,00



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R201XL

Cuve 2,9 L.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	250	10000	550	230	50	210731	1398,00



DISQUES POUR R101, R201 ET R301

En acier inoxydable. Disques pour les appareils des modèles R301 / R201 / R101. Pack 4 disques: éminceurs 2 et 4mm, râpeur 2mm et julienne 2x2mm.

Type	Code	Prix HT
4 disques	210719	336,00
5 disques	211013	432,00



COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

En acier inoxydable. Couteaux pour les appareils des modèles R101 / R201 / R101XL / R201XL. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	169,00
lisse	120412	146,00



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R402

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction "pulse". Fonction "coupe-légumes" à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 2 vitesses : 500 et 1500 tours/min. Cuve cutter inox 4,5 l, coupe-légumes à cuve inox et couvercle composite. Livré sans disques. Possibilité de réaliser frites et macédoines avec les disques optionnels. Recommandé pour des établissements jusqu'à 100 couverts environ. Ejection latérale.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	304	550	450	20500	750	230	50	405948	3278,00



PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

En matériau composite. Permet d'obtenir de grandes quantités de jus de fruits en un minimum de temps. Doté d'une grande durabilité et solidité. Accessoire vendu sans le bloc moteur.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	300	210702	288,00



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction cutter, capacité 3,7L avec couteau lisse. Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 1 vitesse 1500 tours/min. Cutter inox et coupe légumes en matériau composite. Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonner 2x2 mm. Collection de 23 disques inox en option. Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts. Ejection latérale.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
combiné complet	325	300	550	370	16100	650	230	50	280001	2736,00
cutter inox + couvercle + couteau									210714	735,00



COUTEAUX POUR R301, R301 ULTRA

En acier inoxydable. Accessoire pour R301, R301 ULTRA.

Type	Code	Prix HT
lisse	120425	149,00
denté spécial herbes	120426	169,00
cranté spécial broyage	210715	169,00



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

En acier inoxydable. Comprend 1 disque éminceur + 1 grille. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Code	Prix HT
cube 8x8	210738	325,00
frites 10x10	190774	359,00
frites 8x8	210741	346,00



COUPE-LÉGUMES CL50

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de réaliser émincés, râpés, macédoines, cubes ou bâtonnets même avec des produits les plus fragiles, le tout avec un seul appareil. Moteur asynchrone puissant, avec frein moteur et sécurité magnétique. Possède deux goulottes, 1 large et 1 ronde diamètre 58mm pour les coupes en rondelles. Redémarrage automatique par le poussoir. Bloc moteur en polycarbonate. Cuve et couvercle en plastique. 1 vitesse : 375tours/min. Livré sans disque. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

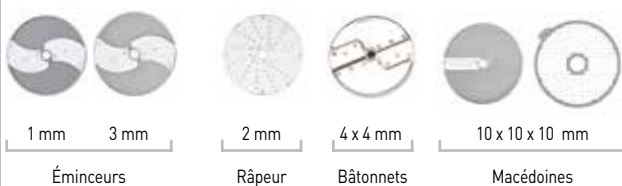
L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	19800	550	230	50	210801	2117,00



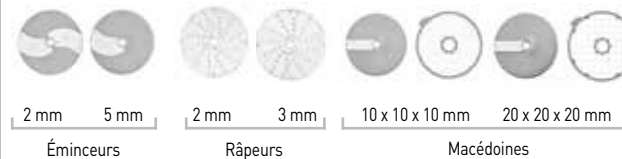
NEW



PACK RESTAURATION - 210803 Livré avec 2 portes-disques muraux



PACK COLLECTIVITÉ - 210804 Livrés avec 2 portes-disques muraux



ACCESSOIRES POUR CL50

Type	Code	Prix HT
restauration 6 disques	210803	1116,00
collectivité 8 disques	210804	1330,00
éminceur 0,6 mm	210820	189,00
éminceur 2 mm	120472	190,00
éminceur 3 mm	120474	190,00
éminceur 5 mm	210826	189,00
ondulé 3 mm	210843	228,00
oignon/chou 1x16 mm	210853	344,00
râpeur 1,5 mm	120480	139,00
râpeur 2 mm	120482	152,00
râpeur 3 mm	406969	152,00
julienne 2,5x2,5 mm	283062	262,00
cube 8x8 mm	210838	362,00
cube 14x14 mm	210840	362,00
frites 8x8 mm	281894	387,00
frites 6x6 mm	210842	473,00

KIT PRESSE-PURÉE POUR CL50

Accessoire presse-purée 6mm compatible avec tous les modèles de la gamme CL50. Cet accessoire comprend une goulotte d'alimentation, une pale, une grille purée ainsi qu'un disque évacuateur spécial purée. Permet de réaliser 10 kilos de purée en 2 minutes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	450	2500	192503	639,00



ACCESSOIRE EASY STACKER

Accessoire pour CL50 (210801) - CL50 Ultra - CL50 Gourmet (406106) - R502 - R502 V.V.. Permet de récupérer la tomate tranchée, empilée dans sa forme entière dans la goulotte. Idéal en restauration collective pour réaliser une assiette de tomates.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
390	390	260	1030	246135	179,00



GOULOTTE EASYLOADER POUR COUPE-LÉGUMES CL 50

Goulotte EasyLoader permettant une alimentation continue pour une productivité accrue. Positionne parfaitement les pommes de terre pour couper des frites longues. Compatible avec combinés R502 - R502 V.V. et Coupe-légumes CL50 - CL50 Ultra.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
240	24	340	2348	210736	234,00



POSSIBILITÉ DE COUPE EN BRUNOISE ET GAUFRETTE

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de couper vos légumes petits ou longs de façon nette et précise. Goulotte cylindrique rotative diamètre 68mm. Grande goulotte 170*72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0,6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option). Possibilité de coupe en brunoise et gaufrette. Bloc moteur en inox. Cuve et couvercle métallique. Redémarrage automatique par le levier. Vitesse de rotation: 375 tr/min. Moteur asynchrone. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	615	390	760	21500	550	230	50	406106	3348,00



406107



406108



281895

ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50 GOURMET

Équipement brunoise 3mm pour robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406106). Coupe nette et précise en un rien de temps. Attention : le produit ne contient pas le robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406101).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
brunoise 3x3 mm				281895	316,00
brunoise 2x2 mm				406107	321,00
brunoise 4x4 mm				406108	321,00
rangement	220	110	110	406814	57,25

Permet de réaliser tous les travaux de hachage, broyage, pétrissage et d'émulsions.

Idéal pour la pâtisserie pour broyer les fruits secs : amandes, noisettes, noix pour incorporer dans les biscuits.

Puissant : moteur asynchrone pour usage intensif.

Très performant avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.

Possède une cuve en acier inoxydable, amovible avec poignée ergonomique.

Couteau fond cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.

Couvercle transparent avec goulotte permettant d'ajouter des ingrédients en cours de travail.

Couteau cranté spécial pâtisserie.



L'OUTIL POUR HACHER, BROYER, PÉTRIR ET ÉMULSIONNER. IDÉAL EN PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS



CUTTER R2 2,9 LITRES

Cuve 2,9 L.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200	280	350	9300	1500	550	230	50	210711	1672,00

CUTTER R5 2V 5,9 LITRES

Cuve 5,9 L.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	280	490	20600	1500/3000	1200	100-240	50	211005	3347,00

Cuve inox avec poignée ergonomique.

Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale.

Couvercle équipé d'un racleur et d'une goulotte d'introduction pour l'ajout d'ingrédients en cours de travail.

Grâce à son couteau avec lames micro-dentées, les aliments sont mixés très rapidement.

Cuve inox 2,9 l.

Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.



SPÉCIAL TEXTURES MODIFIÉES



BLIXER 2

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
281	210	389	14000	3000	700	230	50	186900	2158,00

BLIXER 3

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
330	210	450	14000	3000	750	230	50	186901	2515,00

BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse variable de 300 à 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	14900	300 à 3000	1100	230	50	210750	3378,00

Carrosserie en acier inoxydable.
 Moteur asynchrone, silencieux pour être utilisé face au consommateur.
 Goulotte Ø 79mm permettant l'introduction de fruits entiers.
 Goulotte d'introduction de grand diamètre pour un gain de temps car elle évite la découpe préalable des fruits.
 Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.

Livrée avec 2 becs verseurs anti-éclaboussures pour le service au verre ou au pichet.
 Hauteur utile sous bec verseur pour pichet : 162 mm.
 Moteur puissant conçu pour une utilisation intensive tout au long de la journée.
 Montage et démontage sans outil.
 Permet d'obtenir 25cl de jus en 6 secondes.



+

N'échauffe pas les aliments

Préserve les vitamines

A B
 B² C
 B³ K



robot coupe

L mm	l mm	H mm	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	1912,00

robot coupe

EXTRACTEUR DE JUS J100

Base inclinée pour une évacuation optimale du jus. Evacuation possible des résidus dans le bac derrière la machine ou en continu, sous le plan de travail grâce à la trémiss d'évacuation fournie.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	565	630	14000	1000	230	50	210348	2759,00

NEW



Kit socle + ramasse gouttes XL + bec long pour les extracteurs de jus J80 - J80 Buffet - J100. Permet d'utiliser la centrifugeuse J80 (ref Matter 210351) sur un buffet en libre service.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	120	40	2200	203746	345,00



SÉPARE LES PÉPINS, NOYAUX, FIBRES, CARCASSES, ARÊTES SANS LES BROYER

TAMIS AUTOMATIQUE C80

Carrosserie et trémie en acier inoxydable. Idéal pour les professionnels réalisant des jus de fruits, des pulpes, des mousses de légumes, des fonds de sauce, des bisques et soupes de poissons. L'introduction des produits et l'éjection des déchets se fait de manière continue. Très grand rendement par heure: 40 à 60kg/h. Livré avec un tamis à perforations 1mm. Vitesse 1500 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21000	650	230	50	210340	3845,00



CENTRIFUGEUSE N°68

Bâti en fonte d'aluminium peint. Idéal pour les bars à jus ou à smoothies, les hôtels, les collectivités et restaurants, les pâtisseries, les glaceries, ... Adaptée à une utilisation intensive. Moteur particulièrement puissant et silencieux. Goulotte ultra large (79mm) qui permet d'insérer fruits/légumes sans découpe préalable. Panier alimentaire à tamis très fin perforations 0,5mm pour une filtration parfaite. Munie du système Easy-clean : cuve, panier et couvercle amovible sans outils. Bec verseur 228 mm pour utiliser des pichets. Réceptacle à pulpe grande contenance: 14 litres. Zone alimentaire et panier tout inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	25000	1300	230	50	210353	3790,00



PRÉSERVE TOUS LES NUTRIMENTS PAR L'EXTRACTION À FROID



EXTRACTEUR DE JUS CS600

La vis sans fin de l'extracteur de jus écrase à froid les fruits et les légumes contre les parois du filtre sans aucune perte de nutriments. Permet de réaliser des jus avec tous les fruits, tous les légumes, ainsi que feuilles (épinards, chou kale, basilic,...), les racines (betterave, gingembre,...) et les laits végétaux (amandes, noix, sésame,...). Goulotte ø 88 mm: introduction rapide de fruits entiers, gain de temps. Moteur puissant: utilisation jusqu'à 24h en continu. Rendement: jusqu'à 40L de jus/heure (300pommes). Système de réduction de bruit (40 à 50db) : fonctionnement silencieux. Moteur 60 tours/min. 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'équipement d'une tête supplémentaire permet de passer des fruits aux légumes sans avoir à nettoyer entre 2 productions.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
CS600	200	130	420	9000	200	230	50	210401	1270,00
tête de rechange								210402	417,00





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

Irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupes.

Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable.

Température de travail réglable au degré près jusqu'à 190 °C.

Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu plusieurs heures.

Tableau de commande à affichage LCD permettant de programmer manuellement le travail, de sélectionner les recettes pré-enregistrées et de paramétrer vos recettes personnelles via carte SD.

Machine compacte, montée sur 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs pour un fonctionnement silencieux.

160 recettes pré-enregistrées.



MACHINE SILENCIEUSE ET COMPACTE



MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2 LITRES

Bol capacité 2 l. Puissance de chauffe 800 watts. Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail. 23 vitesses de 120 à 12500 tours/min.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Hotmix	258	312	296	200	13500	120 à 12500	1500	240	50-60	212502	2570,00
bol inox				200						212511	306,00
couvercle										212510	88,15



HOTMIX PRO GASTRO XL 3L

Bol capacité 3 l. Moteur 1800 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	420	396	18000	120 à 16000	1800	240	50-60	212503	4792,00



HOTMIX PRO GASTRO 5L

Bol capacité 4,9 l. Moteur 1500 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	350	460	36000	jusqu'à 8000	1500	220-240	50-60	212504	7107,00



HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE

Mixe et cuit sans décoloration ni altération du goût. Élimine les micro-organismes aérobies. Intensification du goût par la réduction sous-vide. Bol à capacité de 2L. Couvercle transparent. Température de travail de 24°C à 190°C. Moteur 1800 watts. Puissance de chauffe 1500 watts. Sous-vide 80-90%. 26 vitesses disponibles jusqu'à 16 000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	320	320	20000	jusqu'à 16000	1800	240	50	212507	6398,00



CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve en acier inoxydable. Cuve inox de 3,7 l. Capacité liquide 2,5 l. Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C. Fonction programmation 9 recettes à enregistrer. Fonctionnement silencieux. 5 fonctions vitesse: vitesse variable de 100 à 3500 tours/min, haute vitesse turbo 4500 tours/min, pulse à vitesse variable, mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tours/min. Moteur asynchrone industriel. Couteau denté livré en standard + couteau lisse en option. Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides. Couvercle étanche avec système anti-éclaboussures. Equipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatibles au lave vaisselle. Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente). Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13500	1200	230	50	212530	4212,00
120	100	190	270				212533	202,00



RÂPE À FROMAGE SANTOS N°2

Socle en aluminium peint et carter amovible. Disque acier inoxydable et tiroir en PMMA. Idéal pour râper toutes sortes de fromages, mais aussi les fruits secs, les arachides, ... Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier. Facile à utiliser : le disque et le carter de râpe sont amovibles. Livré avec disque râpeur 3mm pour gruyère. Débit horaire : 50kg environ. Disques supplémentaires optionnels (pour arachides, fondue, fruits, etc.).

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
râpe	450	250	350	600	230	50-60	120615	1199,00
disque gruyère 3 mm							120625	76,90
disque parmesan							120627	76,90



BLENDERS DE CUISINE

Blender de grande capacité d'une efficacité exceptionnelle: broit la peau et les pépins des légumes. Cuve blender de 3 litres inox avec poignée principale Soft-touch et poignée secondaire pour verser facilement le contenu. Fixation rapide de la cuve sur le bloc moteur. Technologie X-Flow exclusive pour un résultat très fin et très vite aussi bien sur les petites que sur les grandes quantités. Couteau à 4 grandes lames asymétriques en inox pour un broyage très fin de la matière. Nervures de cuve favorisant la circulation des ingrédients pour un mixé homogène. Couvercle équipé de parois guide-flux qui ramènent la préparation vers les lames. Fonction concassage R-Crush. Fonction Pulse. Equipé d'une minuterie. 10 vitesses de 500 à 12600 tr/min. Monophasé 230V 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	215	450	300	14000	1100	230	50	212133	2074,00
470	215	500	500	14000	1200	230	50	212135	2524,00





MOULIN À POIVRE PEUGEOT ROELLINGER

Moulin à poivre Peugeot d'inspiration traditionnelle en bois et mollette winch en acier à cran d'arrêt garantie à vie. Équipé d'un tiroir de récupération de la mouture. Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Ce modèle a été imaginé avec Olivier Roellinger, le célèbre chef, et a été dessiné par Sylvie Amar Studio.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bois foncé	110	95	130	661458	84,90
rouge	110	95	130	661459	91,35



MOULIN A POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Le moulin de référence des Chefs pour la cuisine.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	220	53	661405	38,85
bois clair	220	53	661418	38,85



MOULIN À POIVRE PEUGEOT

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. U Select : système permettant de choisir entre 6 moutures (de très fine à grosse) sans dérèglage de la monture.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	270	67	661406	49,95
bois clair	270	67	661407	49,95
noir laqué	220	59	661420	61,50
blanc laqué	220	59	661421	61,50



MOULIN À ÉPICES

Permet de stocker et râper vos épices très rapidement, de façon fine et précise. Adapté aux épices dures : noix de muscade, cannelle, fève tonka... lame en acier inoxydable ultra affûté. Compartiment hermétiquement fermé sur le haut pour la conservation des épices.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	26,35



MOULIN À SEL HUMIDE OLÉRON

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Système breveté conçu pour moudre le sel même humide. En bois vernis et acrylique.

H mm	Code	Prix HT
140	661409	48,75



**COMPATIBLE AVEC TOUTES LES
MARQUES DE MOULINS À TIGE**



ENTONNOIR POUR MOULIN

Gagnez du temps pour le remplissage de vos moulins à poivre et à sel. Transparent pour un meilleur contrôle du remplissage. Muni à l'intérieur d'une patte de maintien sur la tige du moulin pour une parfaite stabilité et le centrage sur le moulin.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
57	76	21	061002	8,99



MOULIN À POIVRES LONGS ISEN

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Conçu pour mouliner à la perfection les poivres longs et les gros grains de poivre. Permet également de mouliner certaines épices séchées de gros gabarit (cardamome, badiane, fève de tonka...). Mouture réglable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	70	661431	98,95



MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA

Moulin qui permet de pré-concasser les bâtons de cannelle à l'aide d'une bille intégrée dans le système. Le moulin permet par la suite de mouliner très finement la cannelle grâce au mécanisme mis spécialement au point par Peugeot. Très résistant pour une longévité accrue.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	68	661430	80,10



BOUTEILLE FIFO

Simplifie l'assaisonnement des plats. Fait en polyéthylène souple. Pratique et hygiénique, tout le contenu est utilisé sans perte. Chargement aisé par la large ouverture. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
208	62	47	116340	4,20
208	70	59	116342	4,65
208	76	75	116343	4,95
208	87	94	116344	5,75



BOUTEILLE VERSEUSE

Corps opaque. Pour préparer des mélanges à l'avance et les stocker. Chaque bouteille comprend 1 corps, 1 col, 1 bec verseur et 1 couvercle/socle de couleur.

Type	C cl	Code	Prix HT
rouge	100	116400	5,57
jaune	100	116401	5,57
vert	100	116403	5,57
blanc	100	116404	5,57
bleu	100	116405	5,57

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	9,17



FLACON VERSEUR SOUPLE

Pratique et hygiénique. Fait en polyéthylène souple. Pour toutes sauces et crèmes liquides. Bouchon à bec. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	180	50	28	116378	2,90
jaune	180	50	28	116379	2,90
rouge	180	50	28	116380	2,90

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	185	60	35	116382	3,15
jaune	185	60	35	116383	3,15
rouge	185	60	35	116384	3,15

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	240	80	70	116386	5,30
jaune	240	80	70	116387	5,30
rouge	240	80	70	116388	5,30



BOUTEILLE SPÉCIAL PÂTE À TARTINER

Bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Fait en polyéthylène. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
255	85	100	116341	10,80



POMPE DOSEUSE POUR BIDON DE 5L

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 l. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	12,45



BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS

En polypropylène noir. Couvrete en plexiglass: protection des ingrédients. Idéal pour un stockage des condiments et respect des règles d'hygiène. Couvrete transparent pour visualiser immédiatement le contenu.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	160	95	511506	59,00



PLAT + GRILLE INOX

En acier inoxydable. Idéal pour réserver ou égoutter vos viandes ou autres ingrédients en cuisine. Utile en cuisine pour réserver viandes/ poissons avant le service, ou débarrasser de leur matière grasse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
petit modèle	205	150	30	714021	12,85
grand modèle	235	190	35	714022	15,30

En acier inoxydable.

Idéal pour le stockage des herbes, des condiments, ou toute autre préparation de votre choix.

Bac permettant d'éviter le gâchis, esthétique et donc adapté à une cuisine ouverte par exemple.

Bacs empilables à vide pour un gain de place.



MINI-PLAT JAPONAIS

Comprend 4 bacs 714001 (30 cl) dans un grand bac avec couvercle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	120	65	714000	82,20



MINI-PLAT JAPONAIS

Couvercle vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 30 cl	100	65	55	30	714001	11,75
bac 60 cl	135	105	60	60	714002	14,65
bac 90 cl	160	110	65	90	714003	22,65
couvercle 30	110	75		30	714011	8,25
couvercle 60	145	115		65	714012	8,20
couvercle 90	170	120		90	714013	8,85

CONDIBOX

Des ingrédients toujours frais à portée de main !

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.



Utilisation avec des plaques eutectiques congelées pour une excellente conservation au frais.
 Fonctionne sans électricité.
 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 GN1/9 contenance 1L, P100mm et 2 plaques eutectiques.
 Modulaire selon besoins: 2 bacs GN1/9 et 1 bac GN1/3 ou 2 bacs GN1/6 et 2 bacs GN1/9.
 Encombrement très réduit.

+ Sans électricité et encombrement réduit



CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
585	200	146	511508	340,00



CONDIBOX INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Condibox inox	585	200	146	511510	501,00
plaque supplémentaire	265	162	30	511512	19,55

ROLL BOX

Idéal pour la mise à disposition des assaisonnements de façon simple et soignée

En acier inoxydable.
Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients.
Support incliné pour une plus grande praticité et une meilleure visibilité.

Bols ABS 55cl: diamètre 100mm, H90mm.
Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



ROLL BOX 4 BOLS

Encombrement réduit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
510	135	115	017084	317,00



ROLL BOX 6 BOLS

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	360	145	017082	483,00

+

Le fond rond du bol oblige l'utilisateur à le ranger sur le support = meilleure organisation





L'outil du dressage parfait et délicat

En acier inoxydable.
Idéal pour dresser et décorer délicatement.
Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision.



PINCE DU CHEF COUDÉE 652021

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
coudée	145	10	652012	11,35
coudée	350	40	652022	23,30
décalée	200	25	652021	14,35



PINCE/CUILLÈRE DU CHEF

En acier inoxydable. Pratique car possède deux côtés : un côté cuillère et un côté pince.

L mm	Code	Prix HT
170	652010	18,80

652033



652035
652014



MINI-PINCE INOX

En acier inoxydable. Pince monobloc avec effet ressort. Idéal pour le dressage des aliments délicats sur les assiettes en cuisine. Pratique pour le service des condiments en buffets. Permet le service de qualité des caramels, chocolats, confiseries en boutique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
plate	115	17	652033	5,35
feuille de chêne	115	24	652035	4,90
feuille de chêne	175	30	652014	4,50

652020



652013



PINCE DU CHEF DROITE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droite	150	7	652020	11,40
droite	300	12	652013	15,65



MINI SPATULE COUDÉE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame semi-flexible avec bord arrondi. Idéale pour travaux de précisions (cuisine, chocolaterie, confiserie) et le dressage sur assiette.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	10,25



MINI FOURCHETTE BAÏONNETTE

Lame découpée trempée sous vide. Manche surmoulé en polypropylène noir. Permet de facilement retourner les petites pièces de viande pendant la cuisson ou dresser sur assiette.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	11,85



PINCE DU CHEF POINTUE DROITE NOIRE

En acier inoxydable, revêtement à base de titane 100% biocompatible.. Pince de précision, extrémité fine pour les dressages minutieux. Livrée sur carte.

NEW

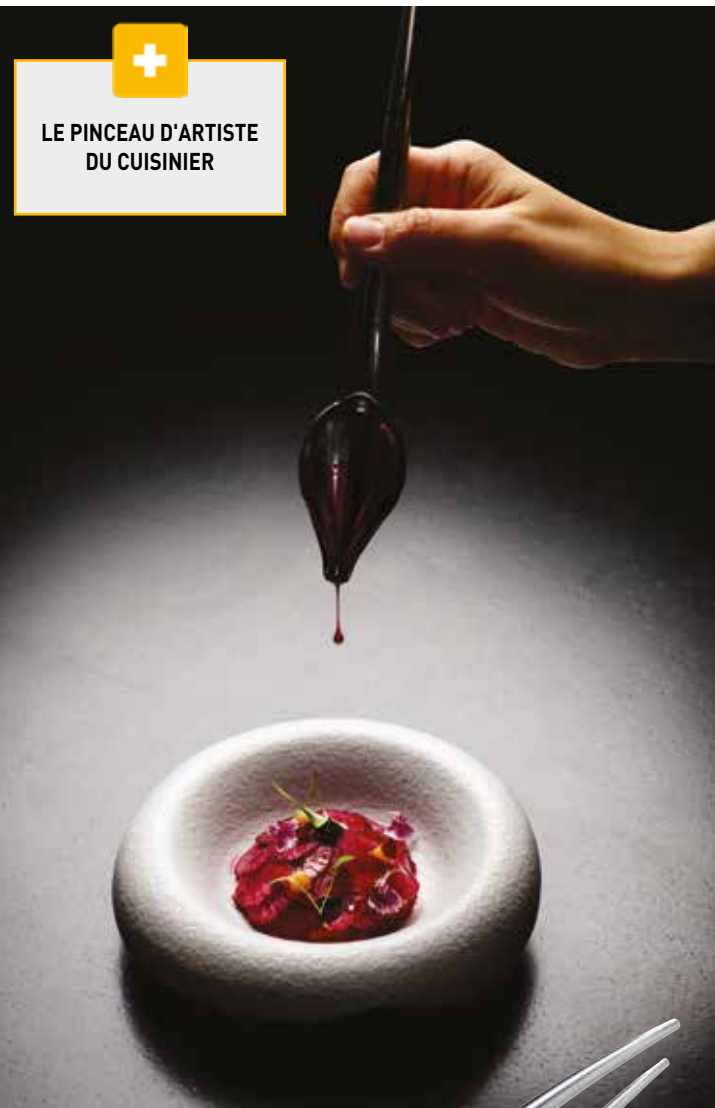
Poids g	Code	Prix HT
9	652025	15,50



FLACON-DÉCOR

Flacon souple en polyéthylène. Bec verseur idéal pour sublimer vos assiettes avec précision. Verseur avec capuchon.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	9,75



LE PINCEAU D'ARTISTE DU CUISINIER

CUILLÈRES PLUME DECOSPOON

Lot de 2 cuillères inox L 230 et 190 mm. Simplicité : apportez une touche de couleur savoureuse à vos assiettes d'un simple geste. Grande plume idéale pour faire des points et traits larges. Petite plume idéale pour les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.



Type	Code	Prix HT
lot de 2	116436	15,00



CUILLÈRE À QUENELLE

Cuillère en acier inoxydable, manche en polypropylène. Cuillère à quenelles spécialement conçue pour former des quenelles parfaites, aux extrémités pointues. Cuillère utilisable seule ou en paire, sa forme étant étudiée pour se lover l'une dans l'autre. Manche long pour le travail dans des récipients profonds type Pacojet.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
220	60	30	10	40	652038	13,50
240	80	40	10	50	652039	14,70



Une trancheuse robuste et fiable pour une découpe spectaculaire qui développe la vente

Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier inoxydable, fonte et aluminium, assemblée à la main.

Peinture émaillée à haute température ultra résistante.

Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.

Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm. Epaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.

Affûteur incorporé.

Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).



TRANCHEUSES ÉLÉGANTES LIVRÉES DE SÉRIE AVEC VOLANT AJOURÉ



VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant « marguerite » et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
Lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211205	5294,00
Lame 35 cm	870	710	800	81000	270x240	211206	9137,00
ped pour Ø 30	560	375	800	45000		211207	1632,00
ped pour Ø 35	700	450	795	53000		211208	1913,00

VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition noir brillant et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211215	5295,00
ped	560	375	800	45000		211217	1632,00



Avantages produits :

- Trancheuse électrique verticale, idéale pour la coupe de charcuterie sèche.
- Fabrication artisanale soignée, machine conçue pour une utilisation intensive.
- Bâti en fonte peinte et vernie.
- Chariot démontable et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.
- Lame en acier chromé, épaisseur de coupe 0 à 14 mm.
- Cordon d'alimentation 150 cm.
- Affûteur incorporé.



ESTHÉTIQUE RAPPELANT CELLE D'UNE TRANCHEUSE À VOLANT



Autres coloris disponibles, sur demande.

CHROMATIC TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE ROUGE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Tr/min	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 30cm	570	520	500	27000	270x210	210	230	50	211635	4073,00
Lame 35cm	795	640	660	47000	320x245	210	230	50	211640	5412,00
ped pour Ø 30	516	376	778	49000					211650	1835,00
ped pour Ø 35	626	446	778	50000					211651	1896,00

Tranchage par gravité.

Robuste : écran de protection en acier inoxydable, bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Sécuritaire : si le protège lame est démonté, la trancheuse s'arrête automatiquement. Possède également un interrupteur protégé IP 66.

Facile d'entretien : Chariot amovible et distance bâti/couteau facilitant le nettoyage.

Kit de montage/démontage de la lame fourni.

Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Lame en acier inoxydable.

Affûteur incorporé.

Fabriquée en Italie.

Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.

Interrupteur protégé IP 66, protégé lors du nettoyage.



**FONCTIONNEMENT
SILENCIEUX GRÂCE
À L'ENTRAÎNEMENT
PAR COURROIE
CRANTÉE**

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GC

Entrainement par courroie crantée, silencieux.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
courroie 30 cm	680	550	445	190x270	230	50	211042	2990,00
courroie 35 cm	700	575	500	270x200	230	50	211043	3100,00



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GXL

Entrainement par pignons, robuste.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
pignon 35 cm	850	520	500	200x280	230	50	211053	4100,00



PELLE À JAMBON

Article moulé en polyéthylène. Permet d'améliorer l'hygiène alimentaire lors de la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
315	160	211031	8,25



SPRAY DE GRAISSAGE

Bombe de graisse alimentaire. Idéale pour graisser le guide de chariot des trancheuses. Très bonne résistance à l'eau. Très bonne adhérence sur tous les métaux.

C cl	Code	Prix HT
50	720095	9,00



**PROTÈGE DES
SALISSURES ET
PROJECTIONS D'EAU**



HOUSSE DE PROTECTION

Housse en polyéthylène basse densité d'une épaisseur de 130 microns. Bordures en polyester et coton. Housse réutilisable et résistante. Conseil : utiliser sur une trancheuse bien sèche, afin d'éviter la rétention d'eau ou d'humidité à l'intérieur de la housse sur les parties électriques de la machine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	70,45



HOUSSE DE PROTECTION À USAGE UNIQUE

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la trancheuse pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 300	750	750	0,01	322030	87,00



Robuste : Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, couteau en acier inoxydable.
Épaisseur de coupe à réglage précis de 0 à 16 mm.

Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.
Non lavable au jet.



NEW



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE F

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Chariot	Affûteur	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 19,5cm	520	360	315	10000	160x140	Chariot non démontable.	Sans affûteur.	147	220-240	50-60	211030	829,00
Lame 22 cm	580	405	340	13500	210x160	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.	184	220-240	50-60	211010	983,00
lame 25 cm	565	440	400	15200	220x190	Chariot démontable sans outil pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	185	220-240	50-60	211016	1035,00
Lame 25cm	620	425	370	15500	220x190	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	221	220-240	50-60	211014	1128,00
Lame 30 cm	650	495	440	23000	220x220	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	258	220-240	50-60	211020	1696,00
Lame 35 cm	890	585	480	36000	310x260	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	300	220-240	50-60	211023	2772,00

NEW

La râpe incontournable des Chefs pour un résultat parfait et sans effort



RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique toucher velours et embout en caoutchouc anti-érafures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. A épuisement du stock, la couleur de la râpe pourra changer légèrement en cours d'année.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
noire	320	200	25	186601	22,25
rouge	320	200	25	991616	22,25
jaune	320	200	25	991617	22,25
verte	320	200	25	991618	22,25
cannelle	320	200	25	991619	22,25
myrtille	320	200	25	186631	22,25



RÂPE PREMIUM À ÉPICES

Idéale pour râper sans effort toutes les épices dures. Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embout en caoutchouc anti-érafures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	25	186604	18,20



+
UNE SURFACE DE COUPE
LARGE POUR PLUS DE
PERFORMANCE



RÂPE GOURMET

Idéale pour râper sans effort toutes les épices. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Manche ergonomique noir, toucher velours avec embout en caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée. Oeillet de suspension. Râpe large ergonomique.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur	320	135	60	186620	29,10
gros grains	320	135	60	186621	29,10
très gros grains	320	135	60	186622	29,10
double tranchant	320	135	60	186623	29,10
rasoir large	320	135	60	186624	29,10
étoile parmesan	320	135	60	186625	29,10
mandoline 2 mm	320	135	60	186627	28,80
pousseur				216100	7,05



NEW

LAME DOUBLE ZESTEUR

Râpe tout inox double avec embouts anti-dérapant. Lames de qualité affilées à coupe rasoir. Les aliments sont coupés et non pas déchiquetés afin de préserver leur goût et leurs saveurs. Un côté zesteur fin et un autre côté à gros grains.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
310	36	10	72	186636	16,80



RÂPE ZESTEUR MASTER FIN

Design et finition pour une utilisation en salle devant le client. Cette râpe de la série Master est la combinaison parfaite entre design et efficacité. Lame en acier inoxydable. Son manche en noyer rend ce modèle élégant, stylé et exclusif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330	45	15	176	216139	39,65



UN DESIGN INNOVANT ET FONCTIONNEL, ASSOCIÉ AUX LAMES ULTRA-AFFÛTÉES



RÂPE 4 FACES

Râpe 4 faces : 3 lames (très gros grain, fine, double tranchant] et 1 lame éminceur 2mm. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Stabilité accrue. Livré avec un étui protecteur pour les râpes. Lame fine amovible pour nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	47,60



NEW



RÂPE À MANIVELLE

Lame en acier inoxydable affûtée par photochimie, durable et ultra-tranchante. La lame fine râpe sans effort les fromages durs, le chocolat et les noix. Grande trémie pour des quantités généreuses de fromage et d'autres aliments. Lame en forme d'entonnoir qui permet aux aliments râpés de tomber progressivement du tambour. Poussoir enveloppant qui permet de râper les produits quasiment sans perte. Facile à monter et démonter.



L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
185	90	100	200	215436	31,15



NEW

RÂPES SÉRIE PROFESSIONNELLE

Idéale pour râper finement et sans effort tous les ingrédients : zestes, fromages, gingembre, chocolat, etc. Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue-durée, fabriquées par photochimie. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés et préservés. Râpe équipée d'un manche solide en acier inoxydable. Oeillet de suspension.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
zesteur	300	36	15	174	216140	33,30
zestes fins	300	60	15	174	186640	33,30
gros zestes	300	60	15	174	186641	33,30
très gros zestes	300	60	15	174	186642	33,30
double tranchant	300	60	15	174	186643	33,30
rasoir large	300	60	15	174	186644	33,30



NEW



RÂPE À MUSCADE

Base caoutchouc antiglisse. Poignée inox. Lame ultra-affûtée fabriquée par photochimie. Râpe efficacement et régulièrement avec un grain très fin. Livrée sur carte.

L mm	Code	Prix HT
250	216016	15,20



RÂPE À FROMAGE

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	23,90



RÂPE RASOIR MATFER

Râpe rasoir en acier inoxydable pour coupes nettes, fines et régulières. Idéal pour râper le citron, le gingembre, l'ail et le fromage à pâte dure. Lame très tranchante en acier inoxydable. Manche élastomère ergonomique pour une bonne stabilité.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur 2 mm	330	40	216011	21,50
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	21,50
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	21,50



RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES

Grand modèle. En acier inoxydable. Robuste. Avec fond à glissière pour récupérer les produits.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	30,45



GARANTIE 3 ANS (SAUF COUTEAU ET MOLETTE)



BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ

Conçu pour tous type de boîtes, y compris les boîtes carrées. Garantie 3 ans (hors couteau et molette). Tige et socle en inox. Lame profilées assurant une meilleur découpe. Poignée en matériau composite. La tête se démonte facilement, sans outil, pour le nettoyage du couteau. Lame en acier traité antibactérien ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Pour un nombre moyen de 20 boîtes ouvertes par jour environ.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 boîtes	400		230203	193,00
20 boîtes	630		230207	210,00
40 boîtes	630		230209	366,00
60 boîtes	920		230210	574,00
molette EZ20/EZ40		25	230257	18,35
lame de rechange			230255	13,20



DÉCOUPE SANS ARÊTE = SÉCURITÉ



NEW



OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boîtes jusqu'à 5/1. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
670	400	25	230190	129,00

OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

Ouverture sécurisée [découpe du couvercle côté extérieur]. Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	23,05

PAPILLON

Corps en acier inoxydable. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	34	230005	2,95

SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boîtes	230006	22,65



ERGONOMIQUE



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boîtes	230007	40,20
molette de rechange	230010	9,90
couteau de rechange	230008	7,80

OUVRE-BOÎTES GALLANT

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	48,65

ENTONNOIRS À PISTON

Conçu en copolyester pour un poids léger et donc un maniement très précis.

Livré avec une douille diamètre 4 mm et un support chromé pour le poser sur le plan de travail.

+ Poignée ergonomique pour plus de confort d'utilisation

PRÉCISION

Sa poignée au pouce permettant un réglage de dosage précis.

CONFORT

Une poignée ergonomique apportant un confort de travail inégalé.

VISIBLE

Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

ENTRETIEN

L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle).



La douille est équipée d'un joint d'étanchéité. Joint torique en silicone.





ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	270	140	75	360	116601	74,35
joint de rechange piston					116534	4,50

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
308	208	150	805	116540	146,00



ENTONNOIR DOSEUR

Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19 g. Économie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolyester incassable. L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle). Livré avec un support en acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
420	220	150	750	116605	330,00

USTENSILES DE PRÉPARATION

ENTONNOIRS



ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE

En polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	120	071125	4,15
160	160	071129	4,45



ENTONNOIR INOX

En acier inoxydable. Rainure de dégazage. Tube Ø 13 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
110	100	116219	15,50
125	120	116220	16,50



GAIN DE TEMPS



ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage/démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	180	185	190	960	258825	163,00
jeu 3 embouts					116523	37,80
ressort					116524	8,00
poignée					116525	28,00
tige + bille+ écrou					116526	18,25



BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
190	100	110	116451	6,20
240	250	190	116452	8,80
280	450	260	116453	9,90
325	600	310	116454	13,40
360	900	410	116455	15,65
400	1300	520	116456	22,45

COUVERCLE

En polypropylène blanc. Protège le contenu de la bassine pendant le stockage.

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	3,00
240	116352	5,00
280	116353	6,05
325	116354	7,65
360	116355	11,35
400	116356	11,80



MINUTEUR, CHRONOMÈTRE ET HORLOGE 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Dos aimanté avec pince. 3 Fonctions : minuteur compte à rebours en seconde/chronomètre/horloge 24 heures. Sonnerie de fin. Mise en mémoire du temps choisi. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	23,65



MINUTEUR 20 HEURES

Paramétrable en heures et minutes. À affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Livré sous blister. Minuteur fourni avec pile AAA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	16,65



4 MINUTEURS EN 1

MINUTEUR 4 X 99 HEURES

Clavier étanche. Patins antidérapants assurant une forte stabilité. À affichage digital h/min/sec. Fixation murale possible. 1 boîtier de 4 minuteurs de 99h59min. Mise en mémoire du temps choisi. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	125,00



MINUTEUR HEURES MINUTES ET SECONDES

Minuteur polyvalent 99h59min59sec. Fonction chronomètre. Grand écran. Sonnerie forte 75 dB. Mise en veille automatique. Affichage de dépassement du temps. Aimant au dos et trou de suspension. Tient en position debout. Pile AAA fournie.

L mm	Code	Prix HT
65	250607	14,10



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES

Corps en acier brossé. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	40,40



MINUTEUR 99 MINUTES AVEC DRAGONNE DE COU

Multi-usages pour cuissons précises. Paramétrage rapide. Sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	65	250611	20,40



MINUTEUR 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Modèle à poser. Sonnerie puissante. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	13,65



CERCLE INOX À OEUF

Idéal pour donner une forme parfaitement régulière à vos oeufs en cours de cuisson. Fabriqué en inox. Manipulation facile grâce à la poignée.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
140	125	85	215425	10,05



TOQUEUR À OEUF CLACK

Découpe de la coquille grâce à l'onde de choc provoquée par la bille inox qu'on lâche du haut de la tige. Découpe parfaitement nette grâce à la forme particulière de la cloche. Fabriqué en inox.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
240	40	215307	29,90



POCHEUSE À OEUF

En fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	10,75



SÉPARATEUR À OEUF

En acier inoxydable. Garde le jaune d'oeuf intact pendant que le blanc s'écoule dans le bol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
167	70	28	072774	11,45



SPECIAL HERBES ET OIGNONS

HACHOIR À MAIN ROTATIF

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
190	100	072874	34,70



MORTIER DE CUISINE

Pour broyer les épices et les aromates. Fond arrondi et base de pilon rugueux pour un résultat optimisé. Base en acier inoxydable assurant une grande stabilité. Grand format adapté aux cuisines professionnelles. Avant d'utiliser le mortier pour la première fois, graissez le avec du papier absorbant imbibé d'un peu d'huile. Répétez ce processus de temps en temps pour assurer un entretien durable du mortier.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
80	140	2670	661501	47,25

NEW



CASSE-NOIX

Casse noix massif en acier, finition chrome satiné. Qualité extra lourde. Convient pour casser les fruits à coque et les pâtes des crustacés. Prise en mains pratique et très ergonomique.

L mm	H mm	Code	Prix HT
23	193	215405	25,10



PRESSE-TOUT EXTRACTA

Multifonction : presse-ail, presse-oignon, dénoyateur à cerises, dénoyateur à olives, casse-noix, écailleur à poisson... En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	27,30



COUPE ET PRESSE-AIL

En acier inoxydable. Un côté coupe-ail à trous ronds. Un côté presse-ail en dés fins à travers une grille. Grille de nettoyage en polypropylène côté coupe-ail. Poussoir en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	45	44	072893	34,60



PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

Facile à manier. En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	14,95



PÈSE-SAUMURE

En verre. Permet le contrôle de la concentration de sel dans vos solutions ou vos saumures. Gradué de 1000 à 1250 g/L. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
220	250105	14,45



Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végan...). Manche fabriqué sans aucun allergène.



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
345	210	182840	35,60



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
315	160	182835	26,05



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	6,30



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	24,15
340	200	182812	27,30
340	260	182813	37,40



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	24,50



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	49,25



Design et technologie de pointe pour des résultats incomparables



RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déshydraté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique violet au toucher de velours et embout en caoutchouc anti-écaillage. Oeillet de suspension. Livrée avec un étui de protection pour le rangement. Lavage de l'étui à la main. Longueur lame 200 mm. Spécialement conçue pour les préparations sans gluten, casher, halal, vegan pour limiter le risque de contamination.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	25	186631	22,25



Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.



PELTON EXOGLASS®

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
300	150	90	112424	7,10



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	49	112434	8,55



MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	5,55



COMPACT ET POLYVALENT



HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR

En acier inoxydable et matériaux composite. Idéal pour hacher les petites fabrications, concentré de praticité et d'efficacité. Compact et polyvalent. Dispose d'une fermeture à baïonnette pour une mise en place rapide des éléments. Peut être fixé au plan de travail (jusqu'à 80mm d'épaisseur) grâce à sa ventouse et à son serre-joint. Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle. Livré avec 2 plaques inox perforées (Ø 4,5 mm et 7 mm), 1 couteau inox à ailettes auto-affûté, 1 entonnoir à saucisse, 1 embout spécial pâtisserie avec 5 motifs et 1 poussoir/clé. Pilon en polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	126,00



COMPACT ET PUISSANT

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

En acier inoxydable. Machine compacte, puissante et incroyablement robuste. Très bon rendement de 120 kg de viande hachée par heure. Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304. Carrosserie inox. 3 grilles diamètre 70mm type Supinox, trous diamètre 8 mm, 6 mm et 3,5 mm. Couteaux 4 ailes auto-affutant. Plateau amovible en inox. Cornet à saucisses diamètre 15 mm. Fenêtre de ventilation du bloc moteur protégée contre les chutes verticales de gouttes d'eau. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30500	550	220-240	50-60	215602	750,00



HACHOIR ÉLECTRIQUE À VIANDE SANTOS N°12/12

En acier inoxydable. Machine robuste pour petites fabrications. Rendement horaire: environ 160kg. Système de hachage dit simple coupe ou entreprise: 1 couteau + 1 plaque à trous avec encoche demi-ronde. Corps de hachoir amovible en inox, diamètre 70mm. Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous, diamètre 3mm/4,5mm et 8mm. Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments. Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19000	600	230	50-60	186206	1609,00



MOULE À STEAK HACHÉ

En acier inoxydable. Manche en plastique. Idéal pour le moulage des steaks hachés comme chez le boucher. Permet d'obtenir des steaks hachés réguliers. Le bouton à ressort permet de tasser la viande fraîchement hachée. La palette amovible en inox facilite le démoulage. Steak de 150 g environ.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
ovale	390	115	80	215420	70,85
rond	350	110	110	215421	73,10



PAPIER POUR MOULE À STEAK

Papier paraffiné très résistant et possédant une bonne tenue. 32 g/m2. Idéal pour le respect des règles d'hygiène. Supporte la cuisson. Paquet de 1000.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond			100	100104	12,30
ovale	110	80		100105	12,30



POUSSOIR MANUEL À SAUCISSE

Idéal pour réaliser manuellement des saucisses avec tous types de farces et chairs. Poussoir à saucisses horizontal, contenance 5kg. 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 et 1 rapide pour le retour du piston. Livré avec 4 cornets de diamètre 11 mm, 18 mm, 25 mm et 33 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
580	215	175	1100	215605	390,00



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

Machine à pâtes électrique pour le laminage de la pâte et la fabrication de tagliatelles 2mm et fettuccine 6,5mm. Machine compacte en acier chromé avec laminoirs intégrés. Largeur du cylindre : 140 mm. 6 épaisseurs d'abaisse possibles (max 3mm). Peut recevoir les cylindres pour vermicelle, spaghetti, trenette et raviolis en mode manuel avec manivelle fournie. Machine stable sur pieds caoutchouc. Adaptée à un usage régulier mais non intensif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
290	280	220	6800	85	220	50	073144	481,00



073146

073147

073149

073150

073151

CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073144. Utilisation simple et pratique. Largeur de pâtes 0,8 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
vermicelle 0,8 mm	175	60	50	073146	41,85
spaghetti 2 mm	175	60	50	073147	41,85
tagliatelle 2 mm	175	60	50	073149	41,85
trenette 4 mm	175	60	50	073150	41,85
fettuccine 6,5 mm	175	60	50	073151	41,85



MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	180	160	3300	073141	99,95



ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. S'adapte aux machines IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073145. Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Raviolis 50x50 mm. Pratique car facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	100	80	073148	66,35

RETROUVEZ
LES
ASSIETTES À
PÂTES
DANS LE
CATALOGUE





MACHINE À PÂTES MANUELLE R220

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	864,00



MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

Idéal pour les restaurants et collectivités.
Régulation électronique de vitesse.
Modèle plus silencieux et transmission épicycloïdale.
Engrenages blancs en téflon.
Bâti en acier chromé.
Trémie en acier inoxydable.
Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès l'ouverture du couvercle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	260	1600	230	50-60	073170	2460,00

CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES 073170 ET 073175

En acier chromé. Facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	l mm	Code	Prix HT
cylindre n°1 vermicelle 1.5 mm	220	073180	201,00
cylindre à spaghetti 2 mm	220	073181	201,00
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	220	073182	201,00
cylindre n°3 trenette 4 mm	220	073184	201,00
cylindre n°4 fettucine 6.5 mm	220	073186	201,00
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	220	983712	201,00



MACHINE À PÂTES MANUELLE TITANIA IMPÉRIA

En acier chromé. Equipée de 3 cylindres pour réaliser différents types de pâtes: lisse, fettucine 2 mm et tagliatelles 6,5 mm. Épaisseur de laminage réglable de 0,2 à 2,2 mm. Equipée d'une manivelle amovible et d'un serre-joint de table. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	160	120	2770	073140	97,85





Idéal pour la découpe des pappardelles et tagliatelles

En bois de haute facture.

Très résistant et rigide.

Permet de découper en un seul geste 10 bandes de pâtes.



ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 13 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073220	10,30



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 6 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	10,30



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 4 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	10,30



PLAQUE À RAVIOLIS RAVIOLAMP

En aluminium embouti. Base en acier à pieds anti-glisse en caoutchouc. Livré avec un rouleau en bois de hêtre. Très résistant et rigide.

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
carrés bombés	340	140	12	52	52	30	073194	32,70
carrés	270	105	24	34	34		073195	32,70
carrés	300	140	36	34	34		073200	32,70



SÉCHOIR À PÂTES

En bois de hêtre. Pratique car équipé de 4 bras. Permet de sécher jusqu'à 1kg de pâtes fraîches. Très résistant et rigide. Très facile d'entretien.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	33,60



SET 3 MOULES RAVIOLIS ET MINI-CALZONES

En polypropylène. Permet un démoulage simple et rapide. Fourni avec livret de recettes. Très résistant et rigide. Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Dimensions hors tout du grand: Ø 155 mm, 240*175*40 mm. Dimensions hors tout du moyen: Ø 120 mm, 195*140*35 mm. Dimensions hors tout du petit: Ø 95mm, 160*110*25 mm.

Code	Prix HT
073159	15,10





BOULANGERIE-PÂTISSERIE

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



TRAVAIL DE LA PÂTE	223
SCARIFICATION	232
CUISSON DU PAIN	233
LA PIZZA	241
SUPPORTS DE CUISSON	243
MOULES	257
CERCLES ET CADRES	305
DÉCOUPOIRS	318
POCHES ET DOUILLES	328
USTENSILES DE PÂTISSERIE	337
APPAREILS DE PÂTISSERIE	351
COLORANTS ET SPRAYS	352
LES BÛCHES	360
LE TRAITEUR	365



**PERSONNALISATION
À VOTRE MARQUE
À PARTIR DE 1000
PIÈCES**

Made by
**MATFER
BOURGEOIS**

LOT DE 10 PINCES À SACS

Pinces en polyamide. Résiste jusqu'à 100°C. Permet de refermer facilement tous vos sacs d'ingrédients. Maintient vos ingrédients des salissures et prolonge leur durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	18,00



PELLE À FARINE INOX

Pelle à farine en acier inoxydable 18/10. Peut contenir 1,5 kg de farine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
380	100	116225	31,20



PELLE À FARINE MONOBLOC

Pelle à ingrédients en aluminium monobloc. Idéale pour farine, légumes et tous les autres produits alimentaires. Parfaitement hygiénique. Pratiquement incassable. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	4,50
210	70	21	116202	5,65
250	89	30	116208	8,15
265	100	41	116203	8,35
310	108	65	116204	12,95
350	120	110	116205	18,35
400	150	187	116206	25,75
430	180	258	116207	40,25



PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires. Longueur donnée avec la poignée. Une couleur pour chaque ingrédient afin d'éviter les contaminations croisées.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
blanc	250	110	70	116270	8,55
rouge	250	110	70	116271	8,55
bleu	250	110	70	116272	8,55
vert	250	110	70	116273	8,55
jaune	250	110	70	116274	8,55



PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE

Pelle en polyéthylène. Idéale pour la farine, les graines et autres produits alimentaires. Facilement manipulable car très légère. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	3,25
250	92	25	116234	5,60
310	115	50	116235	8,70
350	145	85	116236	10,70
400	177	150	116237	19,25



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurir un plan de travail, le pain ou pour tamiser des petites quantités de farine.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	123	110	115060	20,70



COUPE-PÂTE INOX

Rigide, en acier inoxydable monobloc. Tranchant biseauté. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	110	112822	10,00

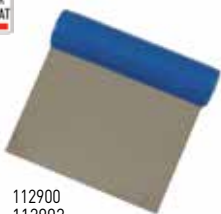


COUPE-PÂTE SOUPLE

Souple, en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	10,00

Coupe-pâte avec lame en acier inoxydable. Idéal pour couper la pâte à pâtisserie, à pain, à pizza mais également pour gratter et nettoyer. Manche en polyamide. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde. Deux types de lame disponibles : rigide ou souple.



112900
112902



112901
112903

COUPE-PÂTE MATFER DROIT

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112900	5,65
souple	110	105	112902	5,65

COUPE-PÂTE MATFER ROND

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	5,65
souple	110	105	112903	5,65



PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 L

Cuve amovible en inox. Capacité de pétrissage: 4kg de pâte dure. Fonctionne comme un pétrin de boulanger, ce qui en fait une machine à pain de choix pour tous types de pains/croissants/pâtisseries/pizzas/mélanges de viande hachées. Fourche inclinée. Rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Moteur asynchrone robuste et silencieux. Le pétrin est doté d'une ouverture latérale qui permet l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage. Sécurité : protection manque de tension et remise en marche par bouton ON/OFF. Socle en fonte d'aluminium très stable, fourche et cuve en acier inoxydable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer : la fourche de pétrissage est démontable sans outil, nettoyage simple à l'eau courante.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	350	420	17000	230	600	50	212007	1553,00



112833
112933



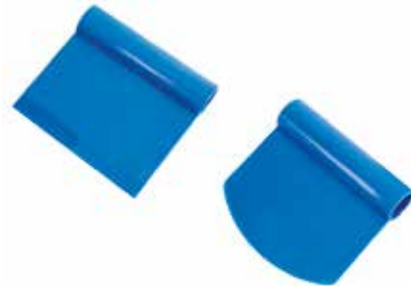
112834



COUPE-PÂTE

Coupe-pâte en polyamide très résistant. Bord biseauté pour une coupe nette.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
petit modèle	121	98	230	112833	4,00
grand modèle	220	130	500	112834	6,60
lot de 6 (petit modèle)	121	98	230	112933	22,00



RACLOIR COUPE-PÂTE EXOGLASS®

Coupe-pâte rigide en Exoglass monobloc stérilisable. Idéal pour boulanger-pâtissier. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droit	115	80	112825	7,55
rond	115	80	112826	7,55



BROSSE À FARINE À MANCHE

Brosse en soies naturelles. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	11,20



BROSSE À PÉTRIN

Brosse à pétrin en soies naturelles. Monture en bois, longueur 21 cm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
soies noires	210	45	118305	17,55
soies blanches	210	45	118306	15,35



BROSSE DEMI-TÊTE

Brosse en soies naturelles blanches. La forme demi-tête facilite le nettoyage dans les coins. Poignée en polypropylène apte au contact alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
335	130	118311	20,50



BROSSE HOLLANDAISE

Brosse en soies naturelles blanches. Brosse à farine. Manche en bois verni.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	16,85



FIBRES BLEUES RÉPÉRABLES SUR LA PÂTE EN CAS DE DISPERSION



BROSSE À FARINE

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	26,70



BROSSE DE COMPTOIR

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en polypropylène. Longueur des fibres : 5 cm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	14,50



SPÉCIAL FERMENTATION EN BACS



BAC À PÂTON ROND

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide. Compatible avec les échelles 779108 et 779100.

Type	L mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	120	480	1400	775	510531	16,70
bac	480	180	480	2400	910	510532	20,80
couvercle	480	30	480		455	510534	15,25



BAC À PÂTON ROND SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rond à pâtons en PEHD alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Emboîtable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
175	450	1400	750	510503	12,35
160	480	1900	980	510504	16,30



CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 8 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 8 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
370	590	1790	779108	662,75



BAC À PÂTON RECTANGULAIRE

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600x400 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	80	1200	865	510535	20,75
bac	600	400	110	1700	955	510536	21,30
couvercle	600	400	30		615	510537	15,80



BAC À PÂTON RECTANGULAIRE SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rectangulaire à pâtons en polypropylène alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	530	410	80	1000	880	510505	18,50
bac	530	410	140	2000	1070	510501	19,50
couvercle	530	410	25		585	510508	15,70



CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 16 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 16 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
790	590	1790	779110	957,00



BAC À PÂTONS GN 1/1

En polyéthylène de grande qualité. Empilable avec et sans couvercle, grande capacité d'empilement en hauteur. Angles et fond arrondis pour un nettoyage facile des bacs. Parois verticales sans rebord intérieur pour éviter de marquer les pâtons. Fond totalement plat pour décoller aisément les pâtons, sans aucune perte de matière. Renforts latéraux optimisés. Angles extérieurs arrondis pour garantir un environnement de travail sans dommage.



L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
530	325	90	1200	1100	510542	15,00



BAC À PÂTON RECTANGULAIRE ÉCONOMIQUE

Bac en polypropylène blanc. Empilable et emboîtable à vide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	15,90



FÛT 50 LITRES AVEC COUVERCLE

Adapté à la fermentation ainsi qu'au stockage et transport des levains liquides. Couvercle étanche assurant une parfaite protection du contenu. Facilement manipulable. Ouverture totale. Polyéthylène haute densité blanc.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
540	393	5000	1960	140495	51,50



DEMI BAC A DIVISEUSE

En polyéthylène de grande qualité. Destiné à la fermentation en panification. La quantité de pâte plus réduite qu'en grand bac permet d'assurer une excellente homogénéité de fermentation pour un résultat de haute qualité. Permet une très importante flexibilité de la panification et une capacité de production accrue. Bac avec angles arrondis et aucune zone de rétention pour une grande facilité de nettoyage et une hygiène parfaite, adaptée aux normes en vigueur. Surface lisse permettant d'enlever aisément la pâte du bac en laissant peu ou pas de résidu sur les parois. Léger, il limite les troubles musculo-squelettiques. Grande résistance aux variations de température, bac souple avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles pâtisseries 600x400mm.



Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	400	300	105	700	490	510540	10,00
couvercle	400	300	40		270	510541	9,10



SEAU À ANSE

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse en acier inoxydable très résistante.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
standard	310	310	1500	510506	27,95
bec verseur	280	290	1300	510507	20,00



BANNETON À FERMENTATION PLEIN

En polypropylène. Empilable. Chaque couleur correspond à un poids de pâte, quelle que soit sa forme.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond 0,5 kg			75	190	118503	13,50
rond 1 kg			93	220	118504	16,45
rond 1,5 kg			90	250	118507	16,90
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	14,70
ovale 1 kg	350	130	72		118509	17,00
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	17,85



BANNETON À FERMENTATION POLYPROPYLÈNE AÉRÉ

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En polypropylène. Aération de la pâte pendant la pousse grâce à sa structure. Améliore l'hygiène des préparations de pain. Très résistant.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
long 0,5 kg	230	140	86		118534	23,60
long 0,75 kg	260	140	86		118537	25,00
long 1 kg	340	140	86		118539	27,80
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	23,60
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	25,25
ovale 1 kg	265	170	86		118545	27,95
rond 0,5 kg			86	200	118547	23,60
rond 0,75 kg			86	230	118549	25,30
rond 1 kg			86	270	118550	30,80



BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis. Non lavable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	120	210	500	1	118510	23,45
1 kg	125	240	1000	1	118511	27,70
1,5 kg	135	270	1500	1	118512	34,30
2 kg	145	290	2000	1	118513	36,15



BANNETON À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En rotin. Non lavable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale 0,25 kg	200	120	80		118501	23,90
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	25,10
rond 0,5 kg			85	190	118505	23,20
rond 2 kg			95	260	118506	36,10
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	24,45
triangle 1 kg	230	230	85		118526	26,40
carré 1 kg	220	220	85		118528	30,85
long 0,3 kg	410	95	58		118515	26,05
long 0,5 kg	460	100	58		118516	25,95



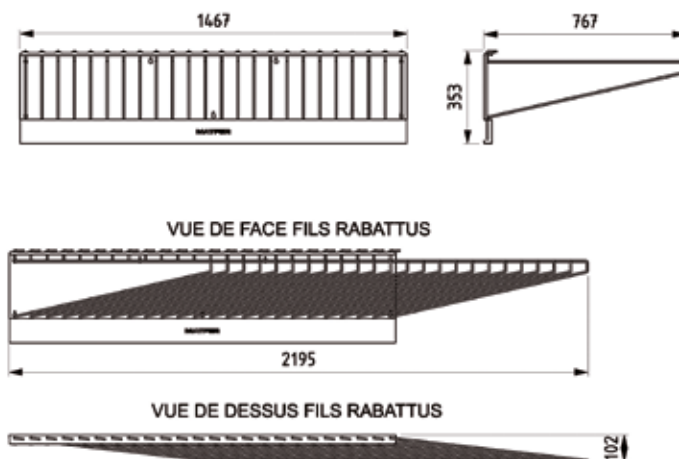
BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis. Non lavable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	35,00
0,75 kg	90	300	750	1	118521	40,85
1 kg	90	320	1000	1	118522	49,50
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	55,25



**BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES
= PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE.
REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE**



SÉCHOIR MURAL POUR TOILE À COUCHES

En inox. 24 barres sur pivot. Muni d'une position séchage avec verrouillage des écartements entre les barres de 5 cm. Barres rabattables pour plus d'espace. Fixation préconisée : 1,80 m du sol. Bien sécher et brosser vos toiles à couche permet d'étendre leur durée de vie de façon significative.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1467	2195	353	845025	442,00



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse alimentaire. Adaptée pour brosser les toiles à couche en boulangerie. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	12,30



Entretien : ne pas laver la toile, simplement la brosser et la sécher régulièrement.
Rouleau de 20m.

TOILE À COUCHE 100% LIN

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel non-traité).

L mm	Code	Prix HT
600	118560	235,00
650	118565	256,00
700	118570	267,00
750	118575	282,00
800	118680	292,00

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSISURE

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel traité).

L mm	Code	Prix HT
800	118580	411,00



LOT DE 10 TOILES À COUCHES OURLÉES

Couches en lin ourlées pour fermentation de la pâte (ourlées des deux côtés). Longueur des couches adaptée aux Parisiens.

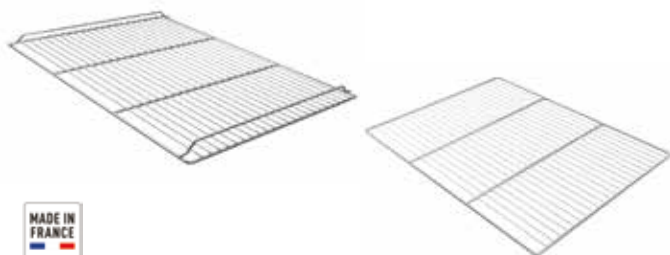
L mm	L mm	Code	Prix HT
2300	600	118660	342,00
2300	650	118665	353,00
2300	700	118670	342,00



CHARIOT DE FERMENTATION

En acier inoxydable. Idéal pour la fermentation de vos pâtes et pâtons. Pratique car roues pivotantes, dont deux munies de frein. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Entrée 600mm. 20 niveaux espacés de 75 mm. Pour grilles 312130 et 312132.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	773897	823,00



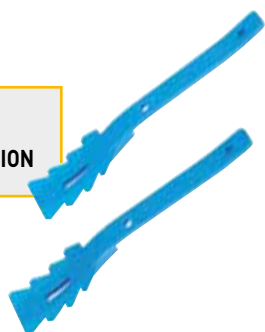
GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION SUR TOILE

Fil d'acier inoxydable. Pour fermentation sur toile de lin ou EVOPAN. Avec 2 galeries sur les côtés 600mm. 22 fils ø 3 mm. Cadre et 2 traverses ø 7 mm. Charge maximale 32kg.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 galeries 600	600	800		312130	34,00
sans galerie 800	800	600	2030	312132	35,15



SÉCURITÉ D'UTILISATION



SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Pratique : léger (3g) et facile à manipuler. Sécuritaire : lame non dangereuse à manipuler, 100 % recyclable et coupe rasoir avec protège lame. Hygiénique : lame moulée d'un seul bloc pour plus d'hygiène. Permet de réaliser des coupes traditionnelles à une lame, polka avec 2 lames, ou épis avec 2 lames superposées. Lot de 12 lames. Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	122	3	120025	21,00
lot de 50	122	3	120026	72,80



LOT DE 2 LAMES BOULANGER

En acier inoxydable. Meilleur confort d'utilisation grâce au surmoulage du manche en polypropylène. Conforme aux règles d'hygiène applicables aux lames à scarifier le pain. Lame droite.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite	145	120054	13,40
courbe	145	120055	13,40



LAME BOULANGER

Lames pour professionnels en acier au carbone traité. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. 12 lames de boulanger de forme droite.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite n°5	120	120013	40,30
courbe n°5	120	120018	40,30
boule moyenne	120	120022	55,75
grosse boule	120	120023	55,75



LOT DE 2 LAMES FOURNIL CRANTÉE

2 lames fournil crantées. Conçues pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain, pain à graines, etc.

L mm	Code	Prix HT
175	120058	15,25



LAME À SCARIFIER

Lames de boulanger en acier inoxydable. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Non cassantes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boîte distributrice de 250	43	20	120034	136,00
lot 4x10	43	20	120035	30,85



ORIENTABLE SELON TOUS LES ANGLES



LAM'PLUS BOULANGER MATFER

Support en acier inoxydable breveté. Créé par J.C Horel. Sécuritaire : protège-lame très plat, conçu pour éviter l'accroche dans la pâte. Changement de lame rapide et facile grâce au système de clippage avec ressort. Vendu avec 1 lame + 1 aimant à coller sur le four. S'utilise avec les lames 120034 ou 120035. Permet d'utiliser les 4 angles. Protège la main des boulangers.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
128	24	7	120032	45,60



LOT DE 12 LAMES BOULANGER MATFER

Lame en acier inoxydable. Coupe rasoir avec protège lame. Forme ergonomique.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	43,45





Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Imputrescible, adapté à la stérilisation.

Tranchant garanti de longue durée.

Prise en main confortable grâce à leur arrondi.



VALORISE LE PAIN

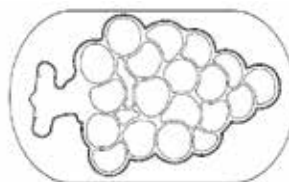
Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.



EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une 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.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	154102	33,05



EXOGLASS DÉCOUPOIR GRAPPE DE RAISIN

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une 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.

L mm	l mm	Code	Prix HT
100	60	154103	33,05



MARQUEUR INCISEUR

En acier inoxydable. Très pratique pour inciser en forme d'étoile la pâte crue de vos pains ronds en un seul geste. Inciseur muni d'une poignée. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
sans trou	65	120038	19,50
sans trou	80	120036	21,05
trou central	80	120037	22,50



CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUE À PAIN

En acier inoxydable. Equipé de 4 roues pivotantes Ø 100 mm, dont deux munies de frein. Spécialement conçu pour la manipulation des plaques pour baguettes ou pains Matfer de 43 cm de largeur. Permet de passer vos plaques en chambre ou en armoire de fermentation sans avoir à les manipuler individuellement. Chariot ou échelle pour plaques à pains muni de 18 niveaux. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
775	493	1618	773898	594,00



Plaque en alliage d'aluminium spécial gaufré qui améliore l'aspect de la croûte. Conçue pour la cuisson en four pâtissier et l'utilisation en chambre de pousse contrôlée et chambres froides négatives.

Résiste aux agressions de la chaleur, du froid, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel. Excellent conducteur et absorbeur de chaleur.

Aucun traitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.



+
PLAQUE SPÉCIALE GAUFRÉE POUR UNE CRÔUTE PLUS BELLE



PLAQUE À PAIN ALU-GAUFER

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour 5 baguettes	600	400	311119	71,05
pour 6 baguettes	650	430	311121	72,85
pour 6 baguettes	750	43	311122	74,50
pour 8 baguettes	790	580	311125	102,00
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	98,55
pour 5 pains de 2 livres	800	430	311135	81,45
pour 8 ficelles	600	430	311138	91,40
pour 2 baguettes	450	144	311141	16,00



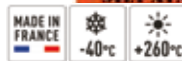
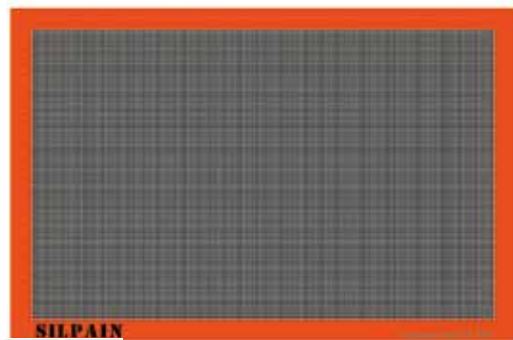
+
SPÉCIAL PAINS SURGELÉS



FILET DE CUISSON FIBERMAX

Adapté cuisson pain cru ou surgelé, en four à air pulsé. Maille en fibre de verre recouverte de silicone. Démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Revêtement silicone.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
4 pains	600	400	311204	106,00
5 baguettes	600	400	311205	106,00
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	68,10



TOILE DE CUISSON SILPAIN

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur plaque. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Conseil : utiliser de préférence sur plaque perforée références 310610 (GN1/1) et 310612 (600x400 mm).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
600x400	585	385	321012	32,05
GN 1/1	520	315	321014	25,40



Cuisson et coloration parfaites et démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc étanche, anti adhérent sans soudure ni bord roulé, indéformable.

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.

Passe du congélateur au four.

Couvercle : Acier inoxydable.



FABRICATION MONOBLOC
POUR UNE HYGIÈNE
IRRÉPROCHABLE



MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® SANS COUVERCLE

MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® AVEC COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345833	30,85
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345834	33,60
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345835	37,00
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	40,50
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	52,50

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345933	22,40
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345934	24,15
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345935	26,10
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	30,20
couvercle	180			346933	10,85
couvercle	250			346934	11,80
couvercle	270			346935	13,50
couvercle	290			346936	13,80



Revêtement anti adhésif pour une cuisson homogène sans graissage, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.

Passé au four pour une coloration rapide.

Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.



COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE



MOULE À PAIN DE MIE EXOPAN AVEC COUVERCLE

Vendu avec un couvercle lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	70	340853	30,60
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	34,95
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	41,55
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	46,85



MOULE À PAIN COMPLET EXOPAN

Croûte aspect lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 200 g	140	80	80	341601	25,35
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	26,75
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	27,10
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	27,65



MOULE À PAIN COUPÉ EXOPAN

Croûte aspect gaufré.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	72	341606	25,30
poids de pâte : 500 g	250	90	75	341607	27,55



MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	25,65
250	95	80	340952	27,35
300	95	80	340953	27,55
350	95	80	340954	28,25
400	95	80	340955	29,90
450	95	80	340956	31,10
500	95	80	340957	32,90



MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	38,95
500	100	80	340962	41,45



MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN

Vendu avec couvercle. Tranche: Lxl en mm : 100.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 1500 g	400	100	100	341641	50,70
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	51,75
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	78,95



PAIN DE MIE ROND

Moule en en acier inoxydable. Constitué de deux parties articulées et verrouillées par une tige en laiton haute résistance.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	70	341716	67,65



PAIN DE MIE ROND TRIPLE

Triple toast en acier inoxydable. Fabrication très robuste. 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	300	70	341712	155,00
poids de pâte : 180 g	300	225	45	341713	146,00



BALAI À FOUR FIBRE SEMI-DURE ARENGA NOIRE

Balai à four Arenga noir avec poils en fibres semi-dures. Monture du balai en polypropylène, avec vissant bloquant. Attention : manche télescopique aluminium réf. 118332 vendu séparément. Résistance à l'air chaud 300 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
balai	400	60	140	118330	26,15
manche	2500			118332	45,00



BROSSE-BALAI À FOUR

Brosse-balai Tampico sur monture bois. Douille inox pour manche rond Ø 24/25 mm. Manche réf. 710205 vendu séparément.

Type	L mm	Code	Prix HT
brosse		118324	30,70
brosse		118323	33,70
brosse	600	118322	45,15
manche bois	3000	710205	32,95



BROSSE-GRATTOIR À FOUR

Côté brosse en fils de laiton, côté grattoir en acier inoxydable. Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Montage Ø 25 mm sur tête bois, très robuste, avec embout vissant métallique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	1030	109	118325	92,00
sans manche	200	109	118326	81,05
manche	1016		118328	20,65



PELLE À FOUR

Pelle à four en alliage d'aluminium 3 bords. Attention : manche réf. 118133 vendu séparément.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle	600	580	2	118003	201,00
manche	4000	25		118133	37,50



PELLE À FOUR HÊTRE À REBORD AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec rebords. Evite le glissement ou la chute de vos produits durant l'enfournement ou le défournement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	450	118111	89,75
3200	550	118114	94,90
3200	580	118115	101,00
3200	630	118116	107,00



PELLE À FOUR RONDE HÊTRE

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour l'enfournement des pains et pizzas.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec manche	3000	350	118136	69,20
sans manche		350	118138	40,65
sans manche		300	118139	29,40
sans manche		400	118140	45,30
sans manche		450	118141	54,90



PELLE À FOUR HÊTRE AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec manche. Permet d'enfourner et de défourner tous vos produits de boulangerie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	180	118101	47,25
3000	200	118102	49,45
3000	220	118103	54,75
3000	300	118105	59,20
4000	400	118104	82,35



PELLON HÊTRE SANS MANCHE

Pellon de qualité professionnelle en hêtre. Livré sans manche de manipulation. Fourni avec 2 vis de fixation pour un manche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	26,40
600	220	118122	30,90
600	300	118124	36,25
600	400	118123	55,60



PLANCHETTE À PAIN HÊTRE

Planchette en hêtre. Planchette à pain ou à baguette. Facilite la manipulation des baguettes crues afin de les déposer sur les tapis d'enfournement.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	13,20



MANCHE POUR PELLON HÊTRE

Manche en hêtre brut pour pellon. S'adapte aux pellons références 118121, 118122, 118124, 118123, 118138, 118139, 118140 et 118141. Attention : le produit ne contient pas la pelle ou pellon de boulanger. Manche de section rectangulaire : 22x27 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche	1500	118143	16,85
manche	2500	118142	19,65
manche	3500	118132	34,75
vis pour manche	80	118135	1,25



CLAIE À PAIN EN OSIER

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec poignée			535	250	512015	60,75
avec poignée			510	300	512016	63,45
sans poignée			800	400	512018	94,25
rectangulaire	400	300	500		512019	89,15



CLAIE À PAIN EN OSIER ROTONDE

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
855	280	573421	38,05



SUPPORT INCLINÉ POUR MANNE À PAIN

Support d'inclinaison, permet de maintenir votre manne en position inclinée à 30°. Facilite le remplissage de la manne par une position plus ergonomique. Tube d'acier inoxydable Ø 20 mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	128,00



MANNE À PAIN FOND PLEIN

Manne en polyéthylène haute densité. Hauteur de la manne particulièrement adaptée aux pains et baguettes type Tradition. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Nouveau modèle : manne pour boulanger à fond plein et de grande contenance. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
640	450	555	12000	511006	96,00



MANNE GERBABLE EMBOITABLE

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable pleine ou empilable à vide. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	633	15000	511009	118,00
665	460	850	18000	511010	139,00



GAIN DE PLACE



BAC GERBABLE ET PLIABLE

En polypropylène. Très grand gain de place lors du stockage car pliable. Gerbable. Très solide, non-toxique et entièrement recyclable. Fond et parois entièrement ajourés.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	154	511111	23,20



MANNE POUR VIENNOISERIES

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou emboîtable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	120	2000	511005	12,10



CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE

Excellente stabilité et très grande maniabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à billes. Roues de 100 mm de diamètre en polypropylène. Idéal pour le transport et la manutention des mannes à pain. Charge max : 250 kg.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
612	414	172	250	531101	65,00



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

En polyéthylène haute densité. Roues pivotantes avec bandage en caoutchouc, sans frein. Chape zinguée. Chariot universel pouvant accueillir tous les bacs et conteneurs alimentaires 600x400mm et 400x300mm. Très résistant et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140524	62,55



GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Pour un montage rapide des pizzas (possibilité de préparation à l'avance de vos pizzas). Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	5,60
280	310445	6,90
305	310446	7,80
330	310447	10,20
380	310448	11,10
430	310449	14,90
480	310451	18,70



PLATEAU ROND PERFORÉ À PIZZA

En aluminium perforé. Perforations Ø 9 mm. Idéal pour cuisiner des pizzas à la pâte parfaitement moelleuse. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
12	280	310465	11,10
12	305	310466	11,95
12	330	310467	15,15



PÂTE MOELLEUSE ET CUISSON RAPIDE



GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Grille de cuisson idéale pour obtenir une pâte moelleuse avec une cuisson rapide. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec une pelle à four. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
410	280	310439	13,25
530	320	310440	19,00
610	407	310441	20,70



RACK POUR GRILLES À PIZZA

En acier inoxydable de grande qualité. Idéal pour le stockage de 15 pizzas dans un espace réduit. Pratique car l'espacement entre les niveaux de stockage permet à la pâte de gonfler. Diamètre maximal des pizzas 40cm. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. 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	90,20



FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu. 2 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Thermostats pour chambre intérieure du four et quartz infrarouge. Régulateur de puissance pour la sole. Thermostat 0°C +350°C + doseur d'énergie, voyants de contrôle. Dimensions intérieures : 430x430x110mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	270	30000	3000	230	50-60	186305	1283,00



FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15 mn avec position blocage pour utilisation en continu. 3 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson de pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Commande indépendante des 2 fours. Régulateur de puissance pour la sole. Dimensions intérieures : 430x430x110mm. 2 cordons de 230V.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	500	53000	6000	230	50-60	186306	1962,00



FOUR BOULANGER-PÂTISSIER

En acier inoxydable. Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson 4 niveaux. Montée rapide en température à 300°C en 10 minutes. Turbine ø 210 mm à rotation alternée toutes les 2 minutes pour une cuisson très homogène. Position rotation 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats. Bouton poussoir pour l'injection de vapeur. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Moteur 2 vitesses. Capacité 20 baguettes cuites en 25 min. Dimensions intérieures : 670x440x350mm. Pieds hauteur 150mm.

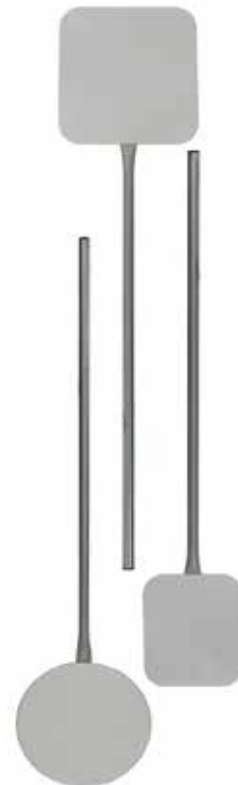
L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
795	720	600	49000	6000	50-60	245100	2878,00



PELLE À PIZZA ALUMINIUM

En aluminium. Manche en bois. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
manche court	875	350	300	072170	51,60
manche long	1325	350	300	072172	58,55



PELLE À PIZZA INOX AVEC MANCHE

En acier inoxydable. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Manche D. 25mm.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronde	1165	925		240	739224	50,45
ronde	1235	925		310	739231	57,80
ronde	1305	925		380	739238	61,50
ronde	1375	925		450	739245	66,25
rectangulaire	1200	925	220		118005	55,00
rectangulaire	1300	925	310		118006	78,60
carrée	1360	925	400		118007	88,95





CAISSE À PÂTON À PIZZA

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 14l	600	400	80	1240	510111	16,70
bac PEHD 20l	600	400	100	1000	510112	16,55
couvercle PP	600	400		630	510311	14,50
bac PEHD	600	400	55	1120	510109	17,95



CAISSE À PÂTON À PIZZA

En polyéthylène. Idéal pour pâtons ou pâtes à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	648	424	65	140550	16,85
couvercle	648	424		140553	15,20



LOUCHE INOX À FOND PLAT

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler la sauce grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. Contenance 23 cl. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	44,85



ANGLE FACILITANT LA DÉCOUPE.
FACILE À NETTOYER



CISEAUX COUDÉS À PIZZA

En acier inoxydable. Lames détachables pour permettre le nettoyage parfait des ciseaux. Ciseaux coudés ergonomiques pour une bonne prise en main et facilite la découpe. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	29,00



ROULETTE À PIZZA

En acier inoxydable. Manche en polyéthylène. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	100	141035	13,35



ROULETTE À PIZZA

En acier inoxydable unie. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
180	60	141031	8,10



En aluminium épais revêtu d'un anti-adhésif PTFE sans PFOA.

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Plaque légère à manipuler.

Ne s'oxyde pas, convient pour les armoires froides et chambres de pousse.

Utilisable sans graissage.

Plaque à bords pincées, hauteur 10mm. Utilisable sans graissage.

Revêtement anti-adhérent bi-couches.



© Ferrandi-Roma Nurra



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. L'anti-adhérence est renforcée et la récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1,7	570	310211	28,55
600	400	1,7	1130	310212	39,80
530	325	1,7	805	310213	30,70



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PLUS

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1351	310222	48,10
530	325	2	965	310223	37,25



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
354	325	11	1,7	550	310204	27,55
400	300	10	1,7	545	310201	27,85
600	400	10	1,7	1095	310202	39,82
530	325	10	1,7	805	310203	29,15



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes.

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	1,7	216	310433	17,55
260	1,7	252	310434	20,75
280	1,7	290	310435	24,95
300	1,7	333	310436	29,50
320	1,7	378	310437	31,15

**PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX**

Petit bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1	970	310621	24,95
600	400	10	1	1800	310623	29,60
650	530	10	1	4060	310624	52,29
530	325	10	1,5	1355	310625	23,65

**PLAQUE BORD DROIT INOX**

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1	1995	713401	49,10
530	325	20	1	1440	713403	43,25

photo non contractuelle

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE**

Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation ø 3 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	377	310609	28,40
530	325	21	1,5	520	310610	28,10
600	400	21	2	939	310612	34,45

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM**

Petits bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	500	310601	21,00
600	400	21	1,5	1272	310604	32,00
530	325	21	2	725	310606	22,05



En tôle très résistante de qualité supérieure.

Plaque sans téflon.

Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide).

Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUIE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "culottage".
- **Chauffez la plaque à une température de 100°C** pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- **Graissez** les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et **soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.**
- **Nettoyer-les une nouvelle fois au chiffon** à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont **prêtes pour l'utilisation**. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleue sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de poussé) 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.



PLAQUE MATFER TÔLE BLEUIE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1,5	1500	310101	18,30
530	325	10	1,5	2055	310107	17,10
600	400	10	1,5	2835	310103	22,26
650	530	10	1,5	4085	310108	36,30
660	457	10	1,5	2000	310104	54,90



PLAQUE PERFORÉE MATFER TÔLE BLEUIE

Perforations Ø 3 mm, bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	10	1,5	2000	310156	59,20
530	325	10	1,5	1480	310157	42,90



PINCE CLIP'PLAC

Pince de maintien des feuilles de cuisson. Idéale pour les feuilles de cuisson de toute nature (papier sulfurisé, feuilles de cuisson en silicone, et autre), notamment pour les cuissons dans un four à chaleur tournante, four rotatif ou four à air pulsé. Evite d'avoir à coller la feuille à la plaque de cuisson, et donc les corvées de nettoyage des plaques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 24	23	10	111892	23,20



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
200	1,5	388	310401	10,70
220	1,5	467	310402	11,20
240	1,5	557	310403	11,40
260	1,5	645	310404	14,20
280	1,5	750	310405	14,85
300	1,5	858	310406	15,85
320	1,5	974	310407	17,05
360	1,5	1234	310408	20,90
400	1,5	1507	310409	24,80



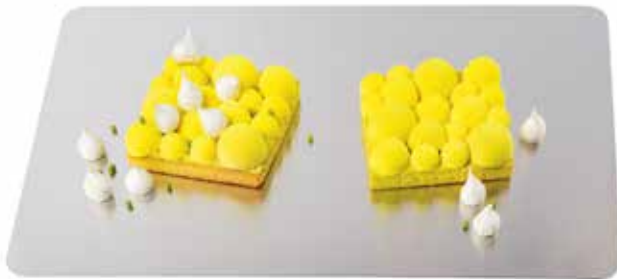
**PLAQUE TRÈS RIGIDE ET
INDÉFORMABLE**



PLAQUE PÂTISSIÈRE RÉSINE MÉLAMINÉE SANS BORD

En résine mélaminée. Agréée au contact alimentaire. Sans bord. Très rigide.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	6	2000	310812	51,15



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD

Sans bord.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1260	310615	28,10



PLAQUE BORD DROIT ALUMINIUM

En aluminium, plaque monobloc. Fabrication entièrement étanche.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1425	529401	44,70



PLAQUE PÂTISSIÈRE TÔLE BLEUE BORDS DROITS

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1,5	3200	455001	37,40
530	325	20	1,5	2335	455003	32,10



**ANGLES ARRONDIS SANS
SOUDURE = NETTOYAGE PLUS
FACILE**



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT BORDS DROITS

En aluminium, plaque monobloc. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé. Revêtement anti-adhérent.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1288	663201	51,70



PLAQUE TUILES INOX

Facilite la forme régulière des tuiles. En inox. 6 gouttières non-fermées de 42 mm de large.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
350	300	25	826	6	42	310713	65,05



PLAQUE DENTS DE LOUP INOX

Pour la fabrication des biscuits. En inox. 8 gouttières triangulaires de largeur 35 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
280	300	25	569	8	35	310712	44,50



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcupcs, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
560	360	38	1117	22	70	310718	69,45



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcupcs, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
560	360	21	933	51	45	310717	69,45



ECHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Chariot avec dessus insonorisé, pouvant servir de plan de travail ou accueillir une machine. Glissières avec butées anti-glisse. 4 roulettes pivotantes en composite dont 2 munies de freins. Largeur entrée 400 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
700	530	900	8	770508	482,00



SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES

Housses en polyéthylène basse densité. Supportant la congélation.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 100	800	550	0,04	322020	35,00

CLOCHE EMPILABLE

À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Protégez, stockez et transportez vos productions en toute sérénité



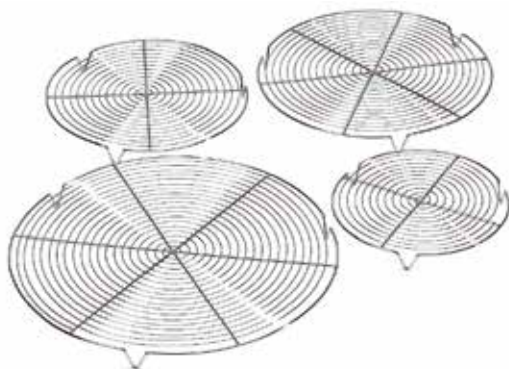
+ Transport et stockage sous protection



CLOCHE EMPILABLE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Une solution unique et très pratique pour stocker, protéger et transporter vos productions à l'abri des contaminations extérieures. Empilables à vides et gerbables grâce à leurs patins. S'adaptent à toutes les plaques pâtisseries de format 60x40 cm, ainsi que sur les plaques à bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	61	980	322018	52,45



GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	7,12
240	152	312502	7,65
280	194	312503	8,95
320	238	312504	10,02
360	290	312505	13,52



GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 2 traverses D. 4mm. 22 fils D. 2mm. Charge maximum : 12kg.

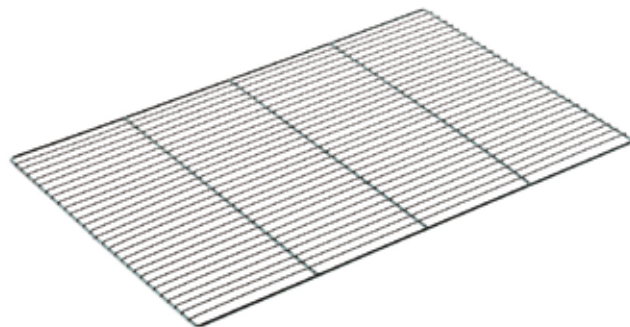
L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
400	300	2	4	12	387	312123	12,30
600	400	2	5	23	856	312124	13,70



GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.6mm. 20 fils D. 2mm. Charge maximum : 22 kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	2	6	22	630	711003	10,40
GN 1/2	325	265	4	7	12	430	711105	18,50
GN 2/3	354	325	2	5	16	355	711006	11,85
GN 2/1	650	530	2	6	35	1469	071112	21,00
GN 2/1	650	530	3	7	41	1755	711002	24,35



LOT 5 GRILLES CHROMÉES

Grille soudée en acier chromé. 3 traverses. 28 fils.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	18	312110	31,25



GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 3 traverses Ø 5 mm. 28 fils Ø 2mm.

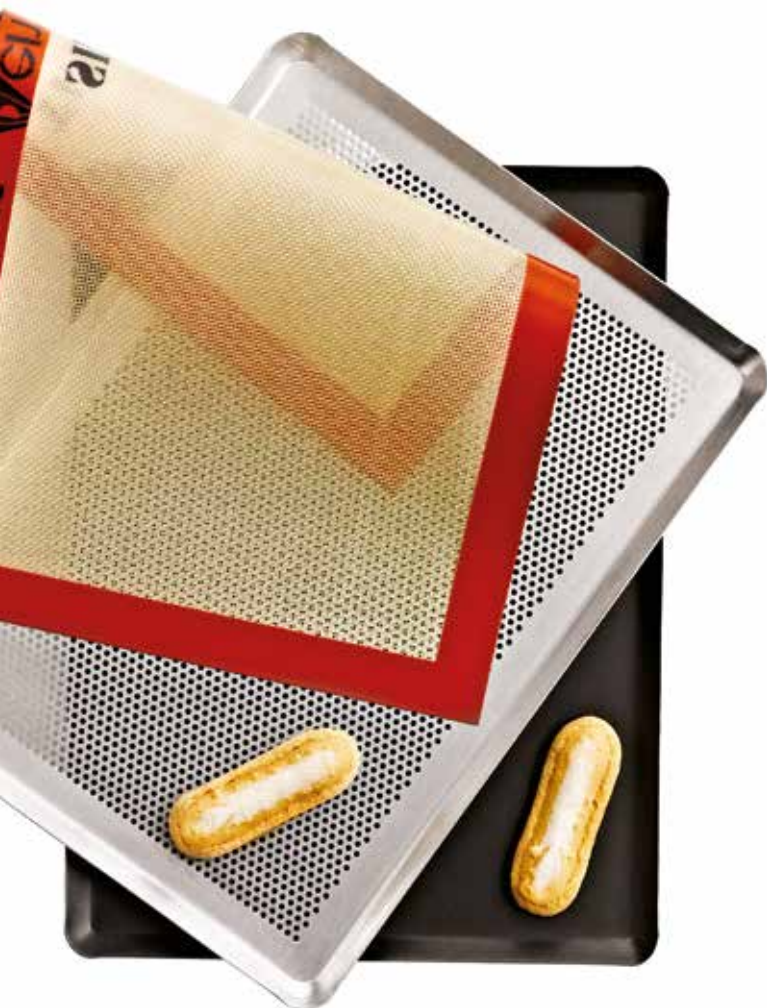
L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	23	312212	29,55



GRILLE INOX RENFORCÉE

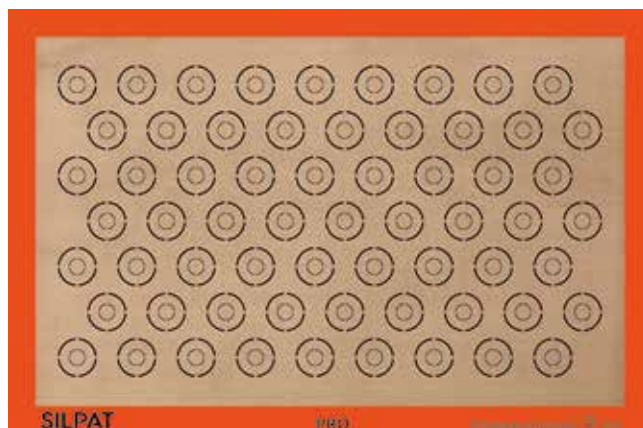
En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.7mm. 20 fils D. 3mm. Pour le stockage de produits lourds, charge maximale 40kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	3	7	40	630	711103	15,80
pâtissier	600	400	3	6	38	1278	312126	21,55

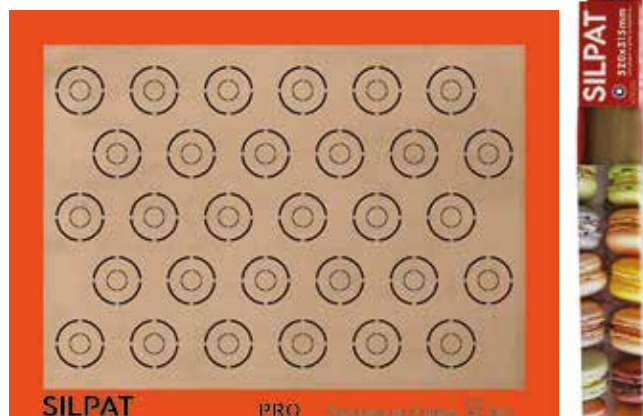


SILPAT® : le pionnier des toiles de cuisson en fibre de verre et silicone, un produit durable incontournable.

Chaque toile SILPAT® est emballée roulée dans une boîte unitaire avec un trou européen qui permet de la suspendre.



321008



321009



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile. Cercles de 15 et 35mm. Avec marquage pour le dressage régulier de 63 macarons.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 600x400	585	385	321008	31,90
pour plaque 400x300	400	275	321009	27,15



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

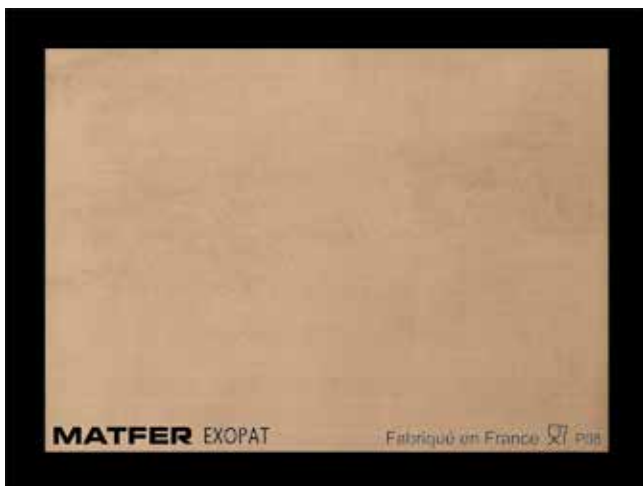
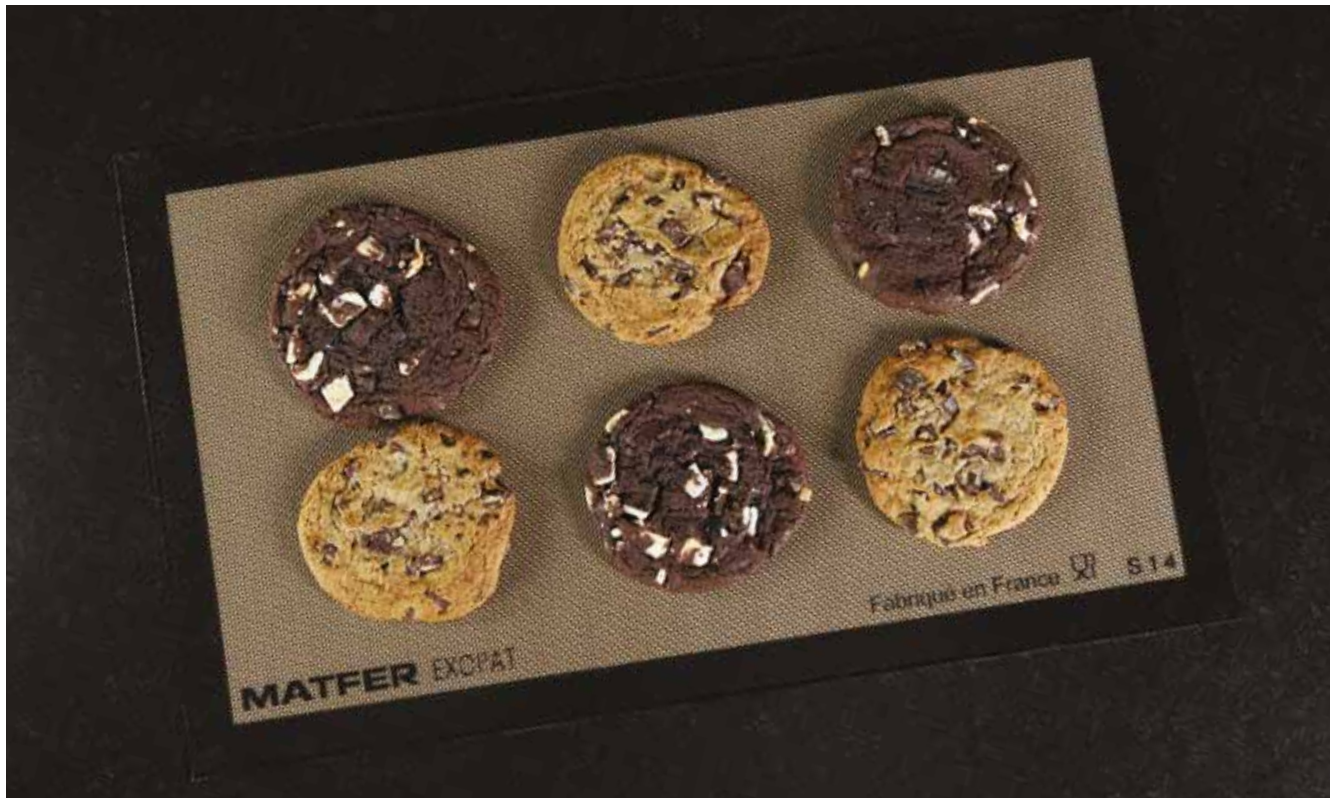
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321000	13,60
pour plaque GN 1/1	520	315	321001	17,80
pour plaque 600x400	585	385	321002	22,80
pour plaque GN2/3	350	300	320998	30,75



LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE

Anti-adhérente. Réutilisable. Peut être découpée pour s'adapter à vos plaques ou vos moules de cuisson. En fibre de verre, imprégné en PTFE. Utilisable sur plaque en tôle noire ou en aluminium.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	0,08	320412	74,10



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321030	13,60
pour plaque GN 1/1	520	315	321031	17,80
pour plaque 600x400	585	385	321032	22,85
pour plaque 660x460 (USA)	620	420	321004	25,05





EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Réutilisable. Présente une grande résistance à l'humidité et une excellente stabilité à la chaleur. Utilisation polyvalente : idéal pour une variété d'utilisations : cuisson, congélation, emballage. Idéal pour les produits de boulangerie surgelés qui peuvent être transférés directement du congélateur au four. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 41 g/m2.

L mm	L mm	Code	Prix HT
530	320	320203	28,00
600	400	320201	40,50



ECOPAP KRAFT 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel non-blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m2.

L mm	L mm	Code	Prix HT
530	325	320213	26,40
600	400	320211	34,05



EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m2. Format optimisé économisant 10% de papier par rapport au format 600x400 mm.

L mm	L mm	Code	Prix HT
575	375	320233	30,85

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 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.



+
SPÉCIAL CONGÉLATION



ECOPAP 50 FEUILLES PETIT FORMAT

Papier siliconé kraft non blanchi double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Réutilisable. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Epaisseur 40 g/m². Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant la cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Grammage : 40 g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	320230	10,40



+
PRÉHENSION RAPIDE DES FEUILLES



DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON

Capacité : 500 feuilles. Permet une distribution feuille à feuille très pratique. Adapté au stockage sur glissières des chariots à pâtisserie. Protège efficacement le papier des salissures. Fait en ABS thermoformé.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1	535	330	50	320253	96,10
600x400	605	405	50	320260	91,65



PAPIER BAKEWELL

Papier antiadhésif. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	450	111320	25,30



ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Papier siliconé double face. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75m. Epaisseur : 43 g/m².

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 3	75000	400	320205	63,25





EXOGLASS®



- Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.
- Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.
- Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.



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.



FLEXIPAN®       

POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

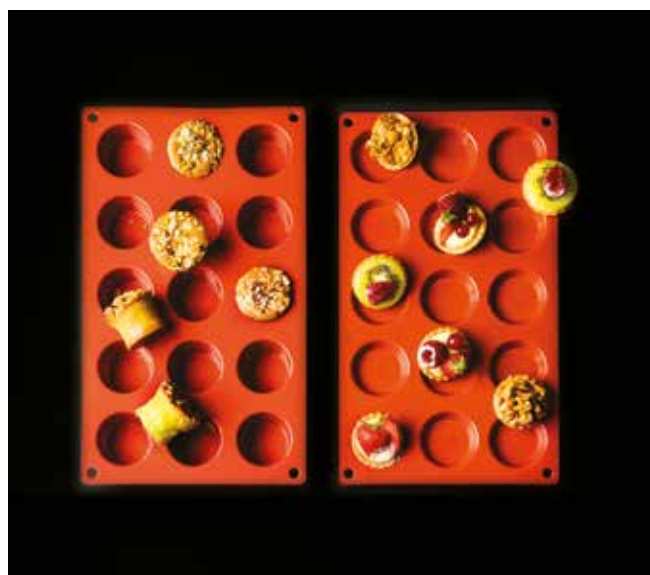
- Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.
- Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.
- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.



EXOPAN    

COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

- Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.
- Passe au four pour une coloration rapide.
- Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



GASTROFLEX®  

DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- 3 technologies associant le silicone et la fibre de verre.
- Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.
- Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.
- Passe du congélateur au four.



ACIER INOXYDABLE   

RECOMMANDÉ POUR LA CUISSON DES PRODUITS ACIDES

- Facile à nettoyer.
- Possède une excellente durée de vie.
- Graisser avant chaque utilisation



Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile



ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

PRÉPARATION DES MOULES :

Ne nécessite aucune préparation ni graissage.

Les moules millassons et tartelettes sont compatibles pour avec les machines à fonder.



ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :



CUISSON :

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.



ENTRETIEN FACILE :



DÉMOULAGE :

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.





MILLASSON EXOGLASS®

Forme évasée, facile à foncer.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	20	60	345103	36,55
lot de 12	20	70	345104	40,40
lot de 12	20	80	345105	43,10
lot de 12	20	90	345109	44,60
lot de 12 quiches	20	100	345110	48,95
lot de 12	20	110	345111	55,45
lot de 12	20	120	345112	59,95



SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE



MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	170,00
lot de 50	20	80	345108	178,00
lot de 10	20	80	345118	39,95
lot de 50	20	90	345113	167,00

**RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE
DES DÉCOUPOIRS EXOGLASS®**



DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Moule Ø mm	Ø mm	Découpoirs adaptés	
		Unis	Cannelés
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12 cannelées	30	100	1	345151	59,95
lot de 12 unies	30	100	1	345201	59,95
lot de 6 unies	32	120	1	345203	38,90
unie	37	140	1	345205	7,80
unie	39	160	1	345207	8,35



FORME ADAPTÉE
AU GRIGNOTAGE
NOMADE



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN



TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS

Avec l'aimable
participation de
FERRANDI
PARIS

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
découpoir	155	65	20	153120	37,10
lot de 48	130	40	20	345120	169,00

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	9	45	332671	33,50
lot de 25	9	50	332672	35,00
lot de 25	9	55	332673	38,25
lot de 25	10	60	332674	42,15
lot de 25	10	65	332675	45,25
lot de 25	10	70	332676	48,80
lot de 25	11	75	332677	52,50
lot de 25	12	80	332678	60,65
lot de 12	13	90	332680	31,55
lot de 12	15	100	332681	38,60



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	62,45
lot de 24	12	80	345678	64,35
lot de 12	13	90	345680	45,10
lot de 12	15	100	345681	48,70

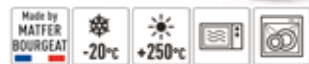
TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	36,40
lot de 25	12	50	332692	39,65
lot de 25	13	55	332693	40,20
lot de 25	15	60	332694	42,45
lot de 25	16	65	332695	54,40
lot de 25	17	70	332696	58,75
lot de 25	20	80	332698	66,00



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	43,20
lot de 12	18	90	345657	44,60
lot de 12	20	100	345658	47,55
lot de 12	20	110	345659	53,85



TARTELETTE CANNELÉE OBLONGUE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18	345202	58,35
découpoir	130	90		153030	51,55



GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	27,00
lot de 12	17	95	331612	31,90
lot de 12	18	105	331613	36,25





MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	60,00
lot de 25	17	70	331733	67,20
lot de 25	17	65	331732	62,40
lot de 12	18	75	331734	35,80
lot de 12	18	80	331735	37,25
lot de 12	18	85	331736	37,00
lot de 12	19	90	331737	39,65
lot de 12	20	95	331738	40,60
lot de 12	21	100	331739	41,95

TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	35,05
lot de 25	10	65	332652	39,15
lot de 25	10	70	332653	42,25
lot de 25	12	80	332655	44,75
lot de 12	13	85	332656	26,45
lot de 12	15	90	332657	27,35
lot de 12	18	100	332658	31,55
lot de 12	20	110	332659	39,15
lot de 12	20	120	332660	45,75



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	6,35



MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	5,85
uni	30	100	331201	6,10
uni	31	120	331202	7,65



DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	40,95
lot de 6	50	50	345592	43,55
lot de 6	55	55	345593	45,10
lot de 6	60	60	345594	49,60
lot de 6	70	70	345595	57,45
lot de 6	40	82	345604	50,65



KOUGLOF EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	60	95	345638	76,65



DARIOLE RONDE INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	32,10
lot de 6	53	55	342477	32,50
lot de 6	65	65	342478	33,70



DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	36,30
lot de 6	50	50	331592	37,50
lot de 6	55	55	331593	39,05
lot de 6	60	60	331594	41,85
lot de 6	65	65	331595	44,40
lot de 6	70	70	331596	48,85





MOULE À CANNELÉ EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,3	345415	36,00
lot de 6	45	45	5	345416	40,05
lot de 6	55	55	9	345417	44,70



MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

En cuivre. Intérieur étamé. Idéal pour la confection des fameux gâteaux bordelais. Moule de qualité, grande durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer pour une hygiène irréprochable. Après usage les nettoyer à chaud avec un chiffon, surtout pas de détergent.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
à l'unité	37	35	3	340415	10,60
à l'unité	48	45	5	340416	13,25
à l'unité	50	55	8,5	340417	15,35



MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,5	340411	30,10
lot de 6	46	55	9	340413	32,45



RAMEQUIN EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	30	60	7,5	332602	22,00
lot de 2	40	90	21,5	332604	15,10



SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	345621	66,45
lot de 12		80	6,5	345622	74,90



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	332621	56,45



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	12	50	50	332611	30,25
lot de 12	13	55	55	332612	36,85
lot de 12	15	60	60	332613	38,25
lot de 12	15	65	65	332614	39,15
lot de 12	16	70	70	332615	40,30
lot de 12	17	75	75	332616	43,70
lot de 12	20	80	80	332617	45,35



RAMEQUIN INOX

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 2	45	85	20	343135	44,60





CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	90	40	40	11	345060	35,50



BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	42,00
lot de 25	100	45	12	330613	54,65
lot de 6	110	50	12	330614	27,60
lot de 6	120	50	14	330615	28,45
lot de 6	150	60	19	330616	42,85



FINANCIER OU FRIAND EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	86	43	12	331601	61,95
lot de 25	95	47	12	331602	61,90
lot de 25	98	51	14	331603	65,50



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	31,65
lot de 25	100	42	330604	36,55



OVALE ROYAL EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	67,40
lot de 25	80	45	331762	74,50



BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	56,75
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	31,25
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	33,60
lot de 12 (10 côtes)	65	100	345236	46,25



BRIOCHE 18 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	55	330641	33,80
lot de 25	20	60	330642	40,00
lot de 25	24	70	330644	44,90
lot de 12	25	75	330645	24,80
lot de 12	30	80	330646	34,30
lot de 12	32	90	330647	38,20



BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	28	75	330624	24,15
lot de 12	32	80	330625	27,00
lot de 12	29	90	330626	27,75
à l'unité	38	100	330131	3,80



BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	60	330621	38,05
lot de 25	24	65	330622	41,80
lot de 25	28	70	330623	46,60



TARTELETTE CANNELÉE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	90	85	15	332642	43,25



POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	49,75
lot de 25	18	45	331804	55,35
lot de 25	21	50	331805	61,30
lot de 25	22	55	331806	61,75
lot de 25	23	60	331807	65,70
lot de 25	24	65	331808	71,25
lot de 25	26	70	331809	78,10



CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	70	15	341421	13,25



© Franck Durain/Jérôme Villatte



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
32	60	7	8	340401	8,90
35	70	9	8	340402	9,85
40	80	13	8	340403	10,45



LAMPION INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	38	70	342651	23,50



PYRAMIDE INOX

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	60	60	40	5	341111	28,00
lot de 6	90	90	60	16	341112	34,00



MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie de 50					332001	71,85
lot de 25: bateau creux	65				332510	33,25
lot de 25: brioche fine				35	332511	28,60
lot de 25: brioche large				45	332512	32,50
lot de 12: cake bouchon			25	25	332513	34,80
lot de 25: bateau calisson	62				332514	39,65
lot de 25: carré uni	35	35			332517	39,65
lot de 25: millasson			17	45	332519	60,00
lot de 25: pomponette				30	332520	32,20
lot de 25: ovale cannelée	45				332522	28,65
lot de 25: ovale unie	51				332524	35,90

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25: rectangle	49				332526	41,30
lot de 25: rond marguerite				45	332527	33,95
lot de 25: tartelette cannelée				45	332528	30,95
lot de 25: tartelette ronde				35	332529	39,25
lot de 12: savarin 3,5				35	332530	29,20
lot de 25: savarin 4				40	332531	31,40
lot de 12: savarin 4,5				45	332532	31,95
lot de 25: triangle	45				332533	43,10
lot de 25: rond uni				35	332534	27,30
lot de 25: rond uni				40	332535	28,65



MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	8,80
38	160	331204	9,15
40	180	331205	11,55
42	200	331206	13,55
41	220	331207	14,50
45	240	331208	16,15
47	260	331209	17,75
45	280	331210	19,75
47	300	331211	23,50
51	320	331212	24,65
51	340	331213	28,55
54	360	331214	31,45
55	400	331216	36,45



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	7,75
20	180	332222	9,30
22	200	332223	10,00
23	240	332225	13,20
23	280	332227	16,75
25	300	332228	17,30



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	7,15
21	160	332254	9,00
21	180	332255	9,75
21	200	332256	12,00
23	220	332257	14,00
23	240	332258	14,90
23	260	332259	16,90
23	280	332260	17,65
25	300	332261	19,80
27	320	332262	22,50



TOURTIÈRE CANNELÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	11,35
23	240	332234	14,05
23	260	332235	15,70
23	280	332236	17,15



TOURTIÈRE CANNÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	160	332211	7,25
22	180	332212	7,65
22	200	332213	8,60
23	220	332214	10,00
24	240	332215	10,20
27	260	332216	10,40
24	280	332217	11,30
24	300	332218	15,00
24	320	332219	17,45



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	0,8	45	340404	15,40
70	140	0,8	72	340405	22,20
80	160	0,8	100	340406	29,55
90	180	0,8	150	340407	35,85



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Etamé intérieurement. Les oreillons facilitent la préhension du moule pour son retournement. Compatible tous feux sauf induction.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	240	341221	145,00
50	280	341222	172,00



PYRAMIDE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	80	341103	15,65
150	150	100	341104	20,40



© Ferrandi-Rina Nurra



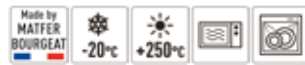
CHARLOTTE INOX

Sans couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
60	100	40	341422	13,20
70	120	65	341423	15,50
80	140	100	341424	18,35
90	160	150	341425	19,95
100	180	210	341426	23,35
110	200	300	341427	29,45



+
POLYVALENT
POUR LE SALÉ
OU LE SUCRÉ



KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	140	345639	25,05
103	200	345642	55,15



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids de pâte g	Code	Prix HT
52	120	150	330132	6,05
50	140	250	330133	6,80
60	160	300	330134	8,25
75	180	450	330135	10,00
83	200	650	330136	13,15
77	220	700	330137	16,15
92	240	800	330138	16,65



SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	21,85
42	200	75	331184	24,95
45	220	95	331185	26,25
50	240	125	331186	28,65



KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	44,70
90	200	135	331123	49,35
110	240	250	331125	56,80



MANQUÉ ROND CANNÉLÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	13,25
45	230	331683	16,55
47	250	331684	18,95
50	280	331685	23,10



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	28,95



CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

Caisse pliée avec le bord muni d'un fil de renfort.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
droite	300	200	35	331311	23,15
droite	350	250	35	331312	26,80
droite	400	300	35	331313	30,00
évasée	400	300	50	331413	33,20
droite	600	400	50	331415	46,90



MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	19,85
200	200	50	331664	21,45
220	220	50	331665	23,05
240	240	50	331666	24,15



BANDE À SAVOIE EXOPAN EVASÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	29,70



GÂTEAU BATTU FER BLANC

En fer blanc. Matériau privilégié par les professionnels car il ne contient pas de revêtement PTFE ni PFOA. Excellent conducteur de chaleur, cuit les pâtisseries de manière optimale.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4/5 parts	115	145	340520	26,25
8/10 parts	140	160	340521	26,40



MADELEINE DU PARTAGE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	225	175		310735	53,15
50 socles carton argenté	218	123	18	931025	68,50



SPÉCIAL FRIGO



CAISSE À GÉNOISE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	50	340304	88,95
590	390	60	340305	90,00



PAIN DE GÈNES FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	5,50
22	140	331812	5,75
27	160	331813	8,55
30	200	331815	9,45
30	240	331817	11,80



CAKE ÉVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	20,70
180	70	65	65	331095	22,40
200	80	70	90	331096	23,80
220	85	75	120	331097	25,85
240	90	80	150	331098	26,80
260	95	85	180	331099	28,95
300	105	95	260	331101	34,60



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	24,55
180	80	80	100	345073	27,85
200	80	80	115	345074	29,05
250	80	80	145	345075	32,60
300	80	80	175	345076	34,85



TROIS FRÈRES EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	160	60	332272	40,95
60	200	125	332273	48,30
60	220	145	332274	54,40



MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
61	250	334019	42,70



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
50	160	75	332282	23,85
55	180	105	332283	27,45



LIVRÉ AVEC DEUX FONDS INTERCHANGEABLES



BISCUIT ROND DÉMONTABLE ANTI-ADHÉRENT

Démontable à charnière livré avec 2 fonds interchangeables: un plat et un à décor rosace et cheminée centrale.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
65	260	350	340216	28,15
65	280	400	340217	29,85



+
**CAKES ORIGINAUX
 MIXANT LES
 SAVEURS ET LES
 TEXTURES**



CAKE À FOURRER EXOGLASS

Tube diam. 25mm en acier inoxydable, inséré dans le moule. Couvercle coulissant inox, en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	140	80	80	345081	45,55
moule	200	80	80	345083	48,90
moule	300	80	80	345086	52,45
couvercle	140			346081	7,70
couvercle	200			346083	8,45
couvercle	300			346086	9,60



CAKE DE VOYAGE EXOPAN ÉVASÉ

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Très peu évasé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	45	36,5	331062	30,25
290	45	45	50	331065	31,30



CAKE DE VOYAGE EXOPAN DROIT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	45	331082	25,10



ABSENCE D'ENTAME SURCUITE



CAKE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
142	80	80	70	331071	21,65
162	80	74	90	331072	22,20
180	80	80	100	331073	24,30
200	80	80	115	331074	25,75
250	80	80	145	331075	29,10
300	80	80	175	331076	30,00
400	80	80	250	331077	36,90
500	80	80	320	331078	37,85

Avec l'aimable participation de
FERRANDI
PARIS



CAKE OBLONG EXOGLASS

Extrémités plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	345078	22,15
210	55	55	50	345079	23,30



CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	32,15
250	100	70	145	334016	33,75
300	110	79	215	334017	36,35





- Un savoir-faire unique depuis 1965
- 2 ateliers de fabrication dans les Hauts-de-France
- Des produits durables, pouvant dépasser les 3000 cycles
- MATFER est le distributeur exclusif de MAISON DEMARLE en France pour tous les professionnels

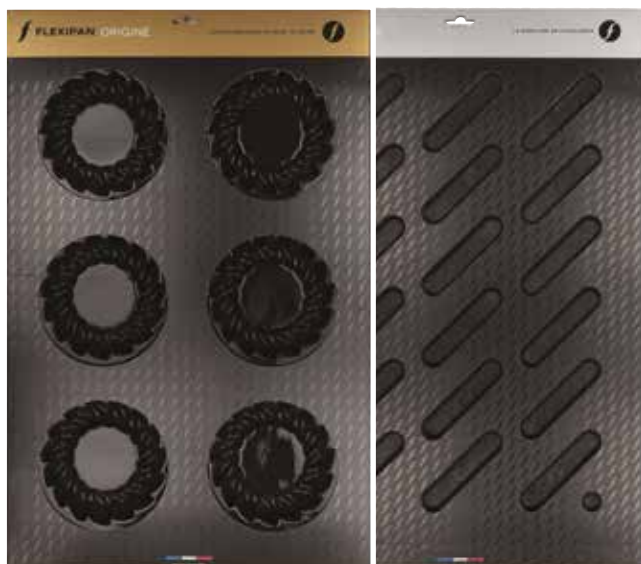


2 marques emblématiques pour la pâtisserie et la boulangerie :

- FLEXIPAN® : 3 technologies de moules souples pour répondre à tous les besoins
 - > Origine : l'alliance de la fibre de verre et du silicone pour un résultat incomparable
 - > Air : la gamme dédiée aux préparations boulangères et pâtisseries, pour un résultat croustillant et une pâte bien levée
 - > Inspiration : le moule 100% silicone pour des formes droites, complexes et détaillées.

FLEXIPAN ORIGINE

FLEXIPAN AIR **FLEXIPAN** INSPIRATION



- 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.

Chaque plaque FLEXIPAN® est emballée à plat dans une boîte unitaire avec un trou européen et des fenêtres pour permettre de la suspendre et de visualiser, toucher le produit.

Le Flexipan qui vous fera gagner un temps précieux pour les montages d'entremets

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

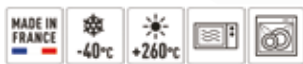
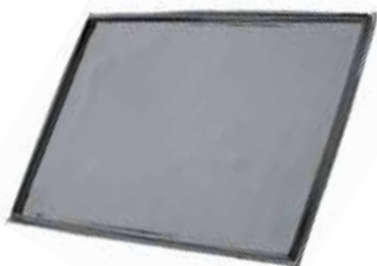
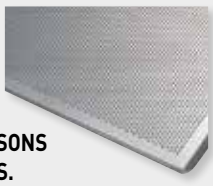
- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.
- Cuisson et coloration homogènes.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.

PAS DE PERTE DE MATIÈRE ET
COUCHES RÉGULIÈRES

LE CONSEIL :

UTILISER DE PRÉFÉRENCE
DES PLAQUES ALUMINIUM

PERFORÉES POUR LES CUISSONS
SUR FLEXIPAN[®] ENTREMETS.



ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	75,50
555	360	20	321201	75,50
475	275	13	321202	51,60
335	335	16	321205	44,55
535	335	50	321206	98,45



CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	62,30
476	275	45	371014	52,45



Souplesse et anti-adhérence pour un démoulage facile



Découvrez la démo

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souple, maintien et anti-adhérence.

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Compatible avec tous types de fours.

Cuisson et coloration homogènes.

2000   3000 cuissons par moule suivant les références.

Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation).

Format de plaque adapté à la production en série.



MADELEINE



Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	19	40	78	47	19	EI-FP-01511-0	336017	112,00
530	325	19	27	78	47	19	EI-FP-05511-0	336517	82,90



MINI-MADELEINE



Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
530	325	15	42	52	35	15	EI-FP-05121-0	336546	82,90
600	400	17	56	52	35	17	EI-FP-01121-0	336046	112,00



CAKE



Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	80	30	30	EI-FP-01532-0	336101	112,00
600	400	25	25	89	46	25	EI-FP-04394-0	336103	112,00
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01145-0	336106	112,00



MINI-CAKE DROIT "BOUCH E"



Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	18	56	50	25	18	EI-FP-01317-0	336114	112,00



CAKE ARRONDI



NEW

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	80	50	35	FP-01545	336117	112,00



CAKE CANNELE



Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	16	110	60	25	EI-FP-01081-0	336102	112,00



LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
530	325	25	16	120	40	25	EI-FP-05145-0	336606	82,90
600	400	30	18	102	58	30	EI-FP-01092-0	336113	112,00



CAKE AVEC RAINURE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	100	40	25	EI-FP-01158-0	336107	112,00
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01148-0	336105	112,00



CHOCOLAT MINI-LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	11	120	40	15	11	EI-FP-01149-0	336175	112,00



LINGOT CANNELLÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	106	46	25	EI-FP-01187-0	336154	112,00



BÛCHETTE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	95	40	30	EI-FP-01039-0	336126	112,00
600	400	39	8	339	40	39	EI-FP-01454-0	336029	112,00



DEMI-CYLINDRE ALLONGÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	15	48	85	17	15	EI-FP-01146-0	336170	112,00
530	325	15	42	85	17	15	EI-FP-05146-0	336670	82,90



BOUDOIR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	10	45	110	25	10	EI-FP-01130-0	336128	112,00



FINANCIER

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	14	24	86	46	14	EI-FP-01264-0	336010	112,00





DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	11	104	11	23	EI-FP-05242-0	336500	82,90
600	400	16	96	16	26	EI-FP-01977-0	336151	112,00
600	400	18	70	18	30	EI-FP-02265-0	336001	112,00
600	400	21	48	21	42	EI-FP-01489-0	336002	112,00
530	325	21	35	21	42	EI-FP-05489-0	336502	82,90
600	400	31	28	31	58	EI-FP-01896-0	336056	112,00



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	24	40	70	EI-FP-01268-0	336003	112,00
530	325	40	15	40	70	EI-FP-05268-0	336503	82,90
600	400	40	24	40	80	EI-FP-01593-0	336057	112,00



MINI-FINANCIER

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	11	84	50	26	11	EI-FP-01117-0	336009	112,00



DEMI-SPHÈRE INVERSÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	16	45	16	26	EI-FP-21977-0	336150	112,00



DEMI-SPHÈRE SPIRALE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	37	24	37	64	EI-FP-01888-0	336219	112,00



POMPONETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	17	96	17	36	EI-FP-01416-0	336004	112,00



MÉDAILLON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	8	96	8	28	EI-FP-01097-0	336033	112,00



COOKIE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	24	10	78	EI-FP-01441-0	336048	112,00



EMPREINTE RONDE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	12	6	12	167	EI-FP-00118-0	336032	112,00
600	400	15	6	15	150	EI-FP-01548-0	336031	112,00
600	400	12	6	12	147	EI-FP-00122-0	336030	112,00
600	400	16	11	16	125	EI-FP-00107-0	336026	112,00
600	400	12	6	12	186	EI-FP-00123-0	336022	112,00



TARTE TATIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	35	12	35	100	EI-FP-01777-0	336049	112,00
600	400	40	12	40	105	EI-FP-01399-0	336020	112,00
600	400	25	6	25	140	EI-FP-02452-0	336051	112,00
600	400	24	6	24	150	EI-FP-01758-0	336052	112,00



FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	8	15	8	90	EI-FP-01299-0	336038	112,00
600	400	20	15	20	103	EI-FP-00112-0	336024	112,00
600	400	13	40	13	60	EI-FP-00115-0	336018	112,00



INSERT 2 ÉTAGES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	28	6	28	160	EI-FP-01181-0	336191	112,00



MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	60	10	42	EI-FP-01413-0	336007	112,00
600	400	15	48	15	48	EI-FP-01600-0	336008	112,00



QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	40	15	46	EI-FP-01082-0	336064	112,00



TARTELETTE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	77	EI-FP-01675-0	336083	112,00



TARTELETTE CREUSE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	40	20	58	EI-FP-01066-0	336130	112,00
600	400	25	15	25	96	EI-FP-01674-0	336132	112,00





CYLINDRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	30	15	30	82	EI-FP-01897-0	336043	112,00
600	400	25	24	25	59	EI-FP-02269-0	336041	112,00
600	400	35	24	35	59	EI-FP-01269-0	336006	112,00



MINI-CYLINDRE ÉVASÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	40	EI-FP-01129-0	336027	112,00



CYLINDRE DESSUS ARRONDI

NEW

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	45	24	45	65	FP-01050	336200	112,00



MUFFIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	24	40	72	EI-FP-03051-0	336019	112,00



MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	54	10	39	EI-FP-02435-0	336040	112,00
600	400	20	48	20	40	EI-FP-02266-0	336005	112,00
600	400	29	40	29	51	EI-FP-01031-0	336023	112,00
530	325	29	28	29	51	EI-FP-05031-0	336523	82,90



MUFFIN ÉVASÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	36	24	36	79	EI-FP-00915-0	336045	112,00



MUFFIN CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	43	15	43	70	EI-FP-01178-0	336044	82,90



ROND CHARMANT

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	30	24	30	66	EI-FP-01331-0	336042	112,00



DARIOLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	55	15	55	65	EI-FP-01098-0	336160	112,00



VOLCAN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	35	18	35	70	EI-FP-01159-0	336094	112,00



TARTELETTE FOND DE PÂTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	80	EI-FP-01057-0	336084	106,00



MINI-VOLCAN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	42	EI-FP-01259-0	336095	112,00



SAVARIN ROND

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	35	20	66	EI-FP-01339-0	336021	112,00
600	400	23	24	23	70	EI-FP-01476-0	336015	112,00
600	400	12	60	12	41	EI-FP-01586-0	336014	112,00



SAVARIN OVALE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	12	60	40	30	12	EI-FP-01080-0	336123	112,00
600	400	25	24	80	60	25	EI-FP-01054-0	336124	112,00
600	400	22	30	70	50	22	EI-FP-01116-0	336125	112,00



DEMI-OEUF SAVARIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	31	25	95	60	31	EI-FP-01156-0	336190	112,00



SAVARIN CARRÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	24	35	56	56	24	EI-FP-01105-0	336134	112,00
600	400	30	24	70	70	30	EI-FP-01102-0	336135	112,00



MINI-SAVARIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	17	60	37	37	EI-FP-01113-0	336133	112,00
530	325	17	45	37	37	EI-FP-05113-0	336633	82,90



MINI-CARRÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	17	60	37	37	EI-FP-01128-0	336058	112,00
600	400	12	60	45	45	EI-FP-01106-0	336148	112,00



CARRÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	24	35	56	56	EI-FP-01133-0	336059	112,00



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	15	40	60	60	EI-FP-01119-0	336053	112,00



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	30	24	70	70	EI-FP-01497-0	336152	112,00



TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	20	24	78	78	EI-FP-01171-0	336054	112,00



BRIOCHE RONDE LISSE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	24	15	80	EI-FP-03006-0	336066	106,00



BRIOCHE LONGUE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	18	24	130	48	EI-FP-02005-0	336070	112,00



BRIOCHE LONGUE À CÔTES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	28	20	113	81	EI-FP-01271-0	336137	112,00



MINI-BRIOCHE CANNEÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	25	24	25	68	EI-FP-01922-0	336061	112,00
600	400	30	24	30	78	EI-FP-10273-0	336063	112,00
600	400	37	24	37	81	EI-FP-01282-0	336016	112,00



NAVETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	48	70	30	EI-FP-01070-0	336068	112,00



OCTOGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	26	40	43	40	EI-FP-01560-0	336110	112,00



HEXAGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	12	60	45	40	EI-FP-01076-0	336111	112,00



HEXAGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	25	20	25	80	EI-FP-01180-0	336144	112,00



LOSANGE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	70	60	35	EI-FP-01984-0	336109	112,00



TRIANGLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	80	48	41	EI-FP-01985-0	336108	112,00



ÉTOILE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	24	80	65	15	EI-FP-01061-0	336217	112,00

BARQUETTE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	30	106	45	15	EI-FP-01033-0	336086	112,00
600	400	11	48	67	28	11	EI-FP-01982-0	336112	112,00



CÔNE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	40	40	50	EI-FP-01103-0	336035	112,00
600	400	60	20	60	70	EI-FP-01094-0	336037	112,00
600	400	20	96	20	30	EI-FP-01083-0	336039	112,00

PYRAMIDE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	23	54	35	35	23	EI-FP-01562-0	336012	112,00
600	400	41	24	71	71	41	EI-FP-01585-0	336013	112,00
600	400	35	35	50	50	35	EI-FP-01882-0	336120	112,00



OVALE OU ASPIC

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	28	24	96	45	28	EI-FP-02206-0	336078	112,00
600	400	30	20	85	60	30	EI-FP-01776-0	336076	112,00
600	400	25	30	70	50	25	EI-FP-04270-0	336075	112,00
600	400	12	64	57	35	12	EI-FP-01077-0	336074	112,00
600	400	30	30	70	50	30	EI-FP-01270-0	336025	112,00
600	400	20	50	51	31	20	EI-FP-02267-0	336011	112,00

DEMI-OEUF

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	56	55	35	20	EI-FP-01256-0	336072	112,00



PAYSAGE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	24	24	75	24	24	EI-FP-01357-0	336176	112,00

OVALE ÉCHANCRÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	85	61	30	EI-FP-01554-0	336127	112,00



MINI-ÉCRIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	29	24	50	50	29	EI-FP-01366-0	336185	112,00
530	325	35	15	65	65	35	EI-FP-01166-0	336184	82,90



NEW

PAVÉ CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	76	76	25,4	FP-01645	336187	112,00



MINI-CHENILLE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	36	27	100	40	36	EI-FP-01294-0	336198	112,00



MARGUERITE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	27	24	27	70	EI-FP-01996-0	336115	112,00



CLOCHE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	29	15	102	92	29	EI-FP-01182-0	336161	112,00



BONHOMME

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	24	70	65	12	EI-FP-01173-0	336189	112,00



PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	15	35	15	54	EI-FP-01289-0	336803	112,00
600	400	20	18	20	80	EI-FP-01189-0	336802	112,00



SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	26	6	26	150	EI-FP-01179-0	336801	112,00



FLEUR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	78	EI-FP-01055-0	336116	112,00
600	400	26	24	26	62	EI-FP-01792-0	336060	112,00



MINI-SAPHIR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	24	54	39	39	24	EI-FP-01126-0	336065	112,00



SAPHIR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	35	24	70	70	35	EI-FP-01124-0	336069	112,00



SAPHIR SAVARIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	32	24	70	70	32	EI-FP-01160-0	336071	112,00



MINI-ONDULO

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	50	50	35	20	EI-FP-01190-0	336199	112,00



COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	24	80	75	20	EI-FP-01067-0	336142	112,00



MINI-GOUTTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	56	52	32	20	EI-FP-01144-0	336168	112,00



PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	35	24	35	59	EI-FP-01244-0	336195	112,00



GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	45	15	45	75	EI-FP-01344-0	336196	112,00



CUILLÈRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm			
600	400	12	36	90	28	EI-FP-01127-0	336214	112,00



BAVAROIS

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	40	18	78	58	40	EI-FP-01169-0	336093	112,00
600	400	35	18			35	EI-FP-01109-0	336034	112,00



CHARLOTTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	60	15	35	EI-FP-01071-0	336087	112,00
600	400	35	24	35	62	EI-FP-01079-0	336088	112,00
600	400	40	18	40	78	EI-FP-01059-0	336090	112,00



MINI-QUENELLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm			
600	400	17	100	42	22	EI-FP-01150-0	336182	112,00



QUENELLE BOMBÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm			
600	400	20	72	42	26	EI-FP-01072-0	336121	112,00
600	400	25	42	60	40	EI-FP-01052-0	336122	112,00



QUENELLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm			
530	325	27	43	67	36	EI-FP-01152-0	336181	82,90
530	325	35	32	84	44	EI-FP-01154-0	336180	82,90





OURSON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	18	32	66	37	EI-FP-01976-0	336149	112,00



NOUNOURS

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	20	18	90	55	EI-FP-01056-0	336129	106,00



NEW

SMILEY

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	20	24	20	FP-01197	336147	112,00



MINI-COEUR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	16	70	41	38	EI-FP-01136-0	336079	112,00



COEUR HAUT

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	35	20	66	62	EI-FP-01340-0	336028	112,00



COEUR BAS

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	25	20	63	59	EI-FP-03340-0	336081	112,00



COEUR GALBÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	35	20	75	65	EI-FP-01073-0	336082	112,00



COEURS ENTRELAÇÉS

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	35	8	120	113	EI-FP-01096-0	336091	112,00

Toile perforée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte

Une texture en tricot de verre siliconé aéré qui offre une anti-adhérence et une souplesse unique à la plaque.

Circulation de l'air optimisée pour un croustillant et une coloration homogène.

Idéal pour produire des produits calibrés et parfaitement homogènes.

Une longévité extraordinaire : plus de 1500 cuissons pour chaque plaque.

Une tenue parfaite en cuisson comme en surgélation.

Parfait pour le dressage de la pâte à choux calibrée.

Nettoyage facile (il suffit de laver à l'eau chaude avec un dégraissant, puis de faire sécher au four à 100 °C pendant 10 minutes).



PETIT PAIN ROND

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	16	11	16	125	337026	57,50



PETIT PAIN BUN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	20	15	20	103	337029	57,50



PETIT PAIN CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	28	15	93	93	28	337030	57,50



SANDWICH

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	35	8	240	70	35	337102	57,50



PETIT CHOU

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	5	59	55	30	337000	57,50
600	400	15	28	15	67	337001	57,50



ECLAIR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	25	18	125	25	25	337002	57,50



PARIS-BREST

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	15	24	15	80	337004	57,50



TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	10	60	10	42	337010	57,50
600	400	15	48	15	48	337011	57,50
600	400	20	40	20	58	337012	57,50
600	400	20	24	20	77	337013	57,50
600	400	25	15	25	96	337014	57,50



En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)

Adapté pour la découpe de biscuit destiné à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.



CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	39,90
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	41,35



SAPHIR

L mm	Compatible	Code	Prix HT
67	Pour moule Flexipan 336069.	153044	41,35
37	Pour moule Flexipan 336065.	153065	13,05



COEURS ENTRELAÇÉS

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
120	113	Pour moule Flexipan 336091.	153045	43,35



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
95	40	Pour moules Flexipan 336126/336434.	153046	41,35



COEUR

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
75	65	Pour moule Flexipan 336082.	153047	41,35
38	35	Pour moule Flexipan 336079.	153079	13,10



HEXAGONE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
72	72	Pour moule Flexipan 336144.	153048	12,35



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
70	70	Pour moule Flexipan 336135.	153052	41,35



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
58	58	Pour moule Flexipan 336134.	153136	41,50



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
116	36	Pour moules Flexipan 336106/336415/336105/336416.	153105	41,25



OEUF

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	65	Pour moule Flexipan 336190.	153190	41,35



OUTIL DE FONÇAGE

Outil spécial pour fonder les tartelettes unies de 4 à 5cm de diamètre et les barquettes de longueur de 6,5 cm, Flexipan, Exopan ou Exal. Fait en propylène blanc.

Code	Prix HT
140102	10,25



SPRAY DE DÉMOULAGE

Spray alimentaire (base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité). Ne donne ni goût ni odeur à vos aliments. Adapté aux biscuits ou aux pâtisseries.

Code	Prix HT
322007	8,50



NOYAUX DE CUISSON

En aluminium. Pour une cuisson à blanc régulière et parfaite des fonds de tarte. Utiliser une feuille de papier entre la pâte et les noyaux pour éviter qu'ils ne collent à la pâte. Non apte au contact alimentaire direct.

Type	Poids g	Code	Prix HT
aluminium	1000	340001	27,85
céramique	1000	340002	17,25

Des décors originaux utilisables du congélateur au four



GAIN DE TEMPS



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 permettant de réaliser des bandes de biscuit au dessin régulier avec un bel aspect de relief.

Tapis de cuisson en silicone utilisable pour la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux, le coulage de sucre cuit, nougat, pâtes de fruits, la réalisation de décors à base de pastillage, la cuisson de pâte salée, sucrée, feuilletée, en relief.

Silicone alimentaire.



TAPIS RELIEF SILICONE GRANDE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422001	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE PETITE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422002	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE CANNAGE VÉNITIEN

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE RAYURES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422006	75,95



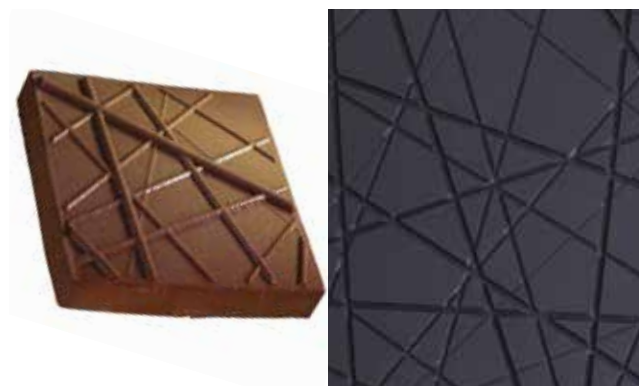
TAPIS RELIEF SILICONE ARABESQUES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE LABYRINTHE

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	370	422009	82,50



TAPIS RELIEF SILICONE MIKADO

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	82,55



TAPIS RELIEF SILICONE BULLES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	82,55



DISQUE RELIEF SILICONE FLOCON

Ø mm	Code	Prix HT
240	422022	23,75

Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm. Un démoulage parfait et net. Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.



NEW

DISQUE RELIEF SILICONE POIS

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
8	216,5	422016	19,75



NEW

DISQUE RELIEF SILICONE FLEUR

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4	216,5	422017	19,75



NEW

DISQUE RELIEF SILICONE TOURBILLON

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
1	216,5	422019	19,75



Les moules souples et anti-adhérents aux formes très précises

Une texture 100% Silicone platinumium, sans tricot de verre.

Conçue pour ceux qui aiment travailler les formes plus avant-gardistes ou très précises.

Les empreintes sont faciles à démouler, l'entremets adopte parfaitement les formes du moule.

Utilisation en cuisson, et particulièrement adapté à la surgélation.

Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.



CYLINDRE HAUT DESSUS ARRONDI



NEW

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	60	24	60	FX-01322-50	336201	110,00



CYLINDRE



Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	40	24	40	EI-FX-01203-5	339114	110,00



ETNA



NEW

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	23	35	23	FX-01324-00	339211	110,00



MINI-KOUGLOF



Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	55	24	54	FX-01102-50	339102	97,95



RING 3D



NEW

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	23	24	23	EI-FX-01499-0	339212	98,75



SPHÈRE 3D



Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	45	8	45	EI-FX-03010-5	339210	36,20



MINI-CUBE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	96	30	30	20	FX-01202-50	339110	97,95



BARRE À RELIEF MOZAÏQUE

NEW

Plaque			Nbre	H mm	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm			L mm	l mm	H mm			
600	400	15	28	15			FX-01323-00	336153	110,00	



CHIC

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	34	24	70	70	34	FX-01200-50	339103	94,85



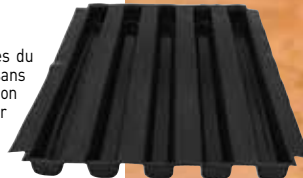
DIAMANT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	40	24	74	74	40	EL-FX-01201-5	339106	97,95



KIT 5 INSERTS

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone. Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence. Démoulage facile sans graissage au préalable. Compatible avec tous types de four. Cuisson et coloration homogène. 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références. Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation). Format de plaque adapté à la production en série. Utilisable en cuisson comme en surgélation de -40° à +260°.



Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
520	410	39	5	495	40	39	ES--1464-00	336995	174,00



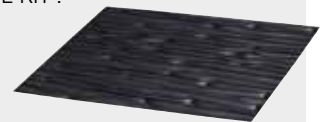
Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.



UTILISABLE DU
CONGÉLATEUR AU FOUR

EXEMPLE DE KIT :



MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

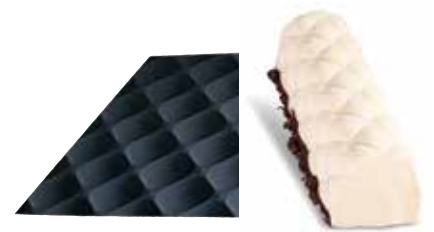
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	85	70	140	339101	42,90



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

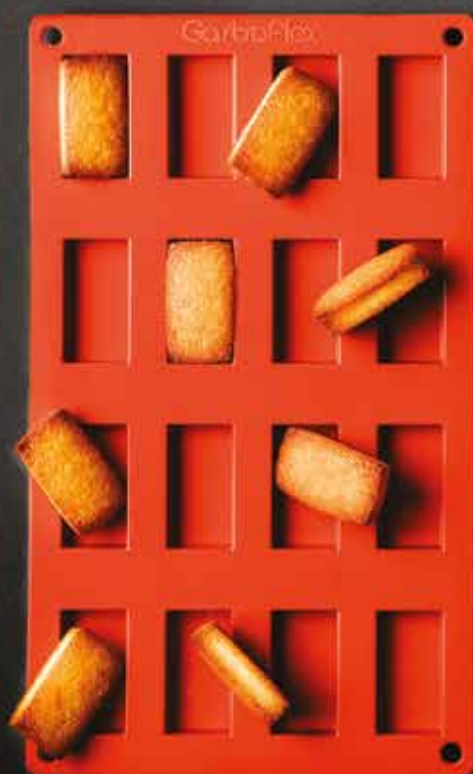
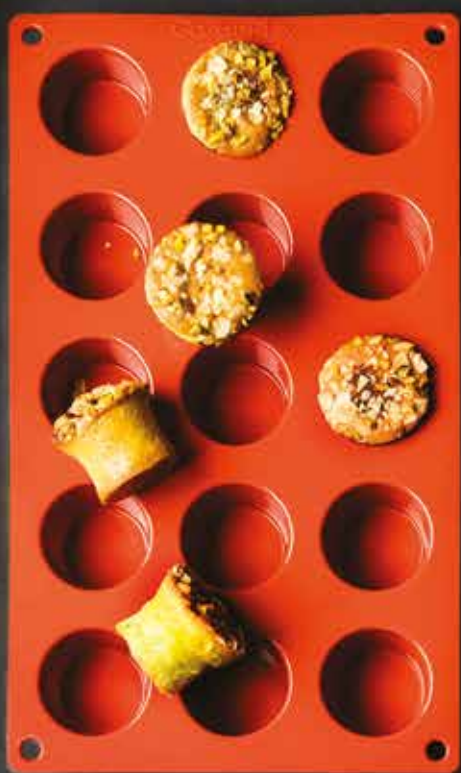
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	84,60



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

Kit qui comprend un tapis à relief décor matelassé et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

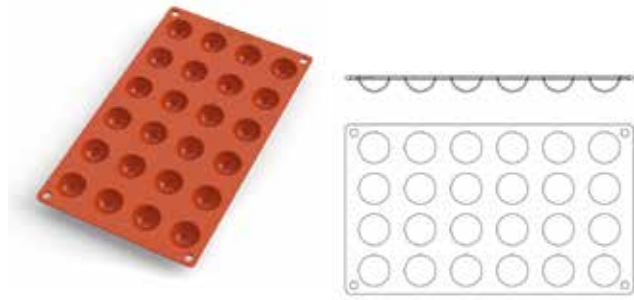
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	84,60



Démoulage parfait sans graissage

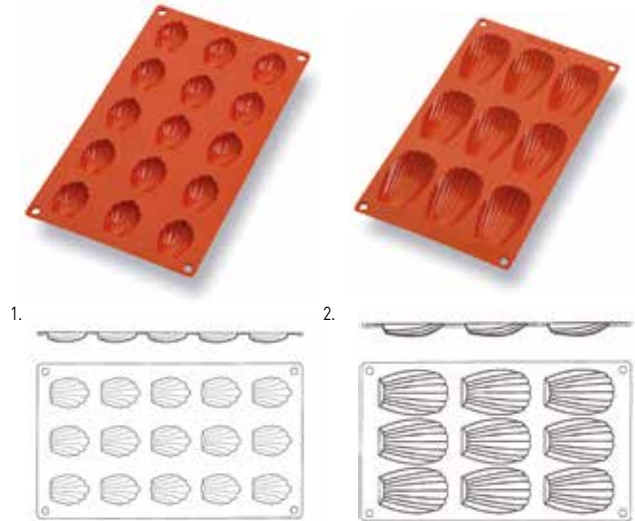
INDÉFORMABLE SOUS LA CHALEUR

- 3 technologies associant le silicone et la fibre de verr.
- Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.
- Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.
- Passé du congélateur au four.
- Passé au lave-vaisselle en cycle de lavage à 90°C.
- Lavage, séchage et stockage facile grâce aux trous à chaque extrémité du moule.
- Utilisation recommandée avec une plaque perforée assurant une bonne diffusion de la chaleur comme du froid par le dessous.
- Livré en boîte individuelle.



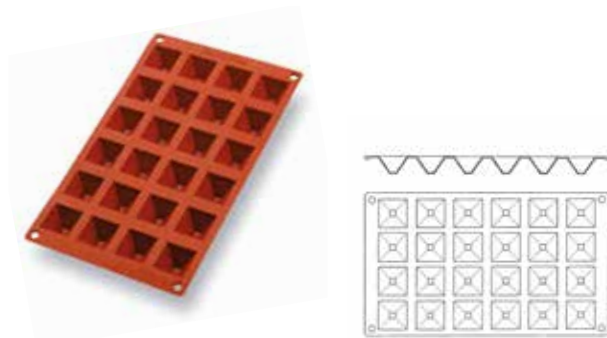
DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	15	24	32	30	257902	16,95	
300	176	21	15	20	43	257901	16,95	
300	176	35	6	35	70	257904	16,95	
300	176	40	5	42	80	257903	16,95	



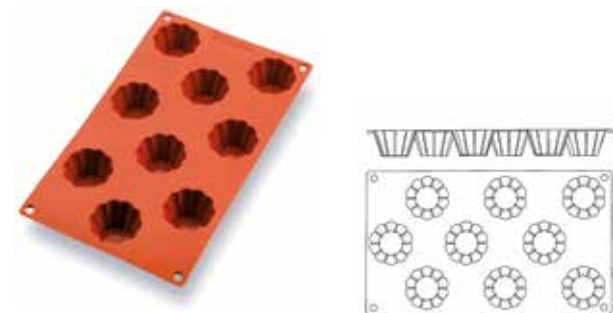
MADELEINE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	10	15	44	34	10	257912	16,95
300	176	8	9	68	38	8	257917	16,95



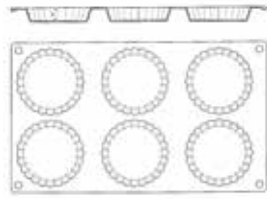
PYRAMIDE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	20	24	35	35	20	257920	16,95
300	176	40	6	70	70	40	257921	16,95



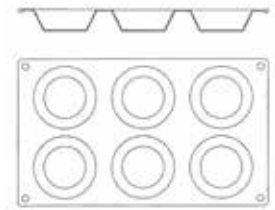
BRIOCHETTE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	30	9	30	52	257905	16,95	



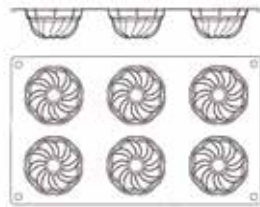
TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
300	176	18	6	18	75	257926	16,95	



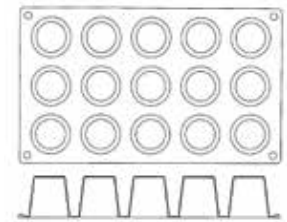
TARTE TATIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
300	176	25	6	25	75	257930	16,95	



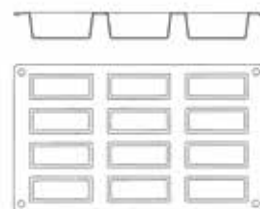
MINI-KOUGLOF

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
300	176	36	6	36	72	257931	16,95	



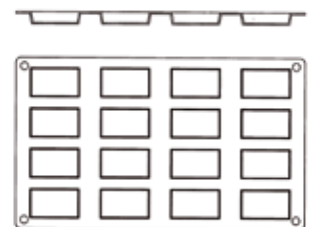
DARIOLE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
300	176	45	15	45	45	257940	16,95	



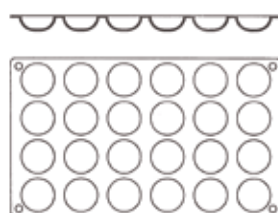
MINI-CAKE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
300	176	30	12	75	30	30	75	257985	16,95



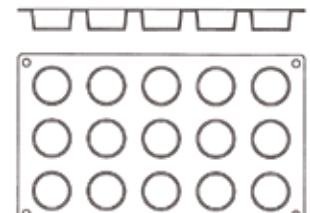
FINANCIER

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
300	176	11	16	49	26	11	257907	16,95	



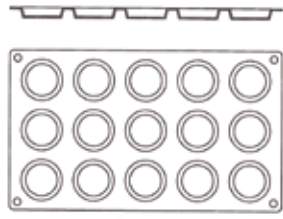
PETIT FOUR ROND FOND ARRONDI

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
300	176	15	24	15	37	257913	16,95	



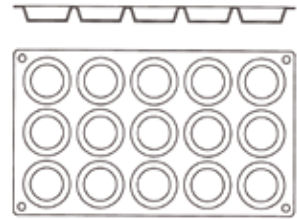
PETIT FOUR ROND FOND PLAT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
300	176	20	15	20	40	257916	16,95	



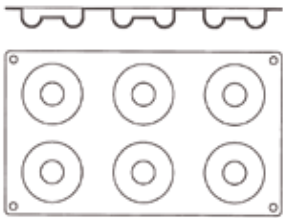
MINI-TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	10	15	10	45	257922	16,95



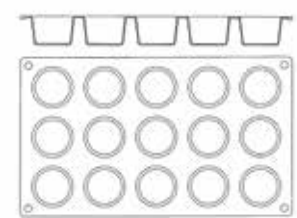
TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	15	15	15	50	257925	16,95



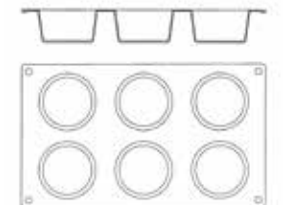
SAVARIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	20	6	20	65	257928	16,95



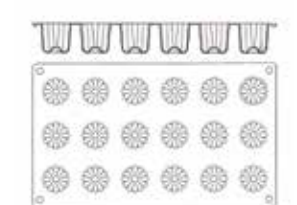
MINI-MUFFIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	30	15	30	45	257914	16,95



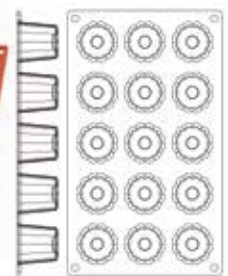
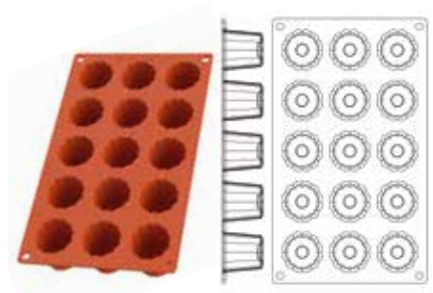
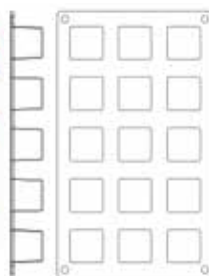
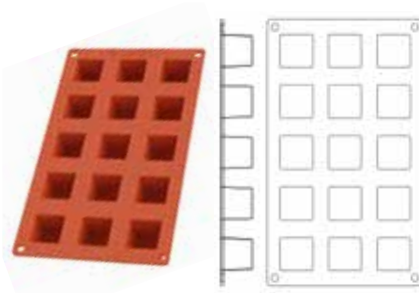
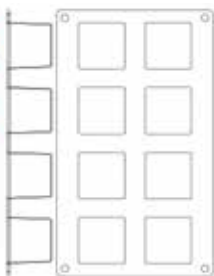
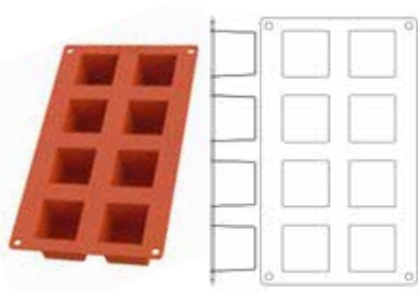
MUFFIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	38	6	38	70	257915	16,95



MINI-CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	35	18	35	35	257990	16,95



CUBE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm		
300	176	50	8	50	50	257906	16,95

MINI CUBE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm		
300	176	35	15	35	35	257908	16,95

CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	45	15	45	45	257991	16,95



Réalisation et extraction rapide de gâteaux individuels

En polystyrène.

Compatible avec les chambres froides négatives et les congélateurs.

Contient une plaque de support et 7 bandes de 5 ou 4 moules identiques.

Permet un montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels.

Peut être utilisé avec un démouleur qui permet une extraction express des gâteaux.

Contenance de 55 à 75 g selon le modèle et la densité des produits.



DÉCOUPOIR MULTIMOULES

Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. Découper en polymère.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ovale	85	50	35	350102	8,10
hexagone	63	63	35	350103	5,85
coeur	75	70	35	350107	8,10
larme	90	58	35	350108	5,85
virgule	90	58	35	350109	8,10
petit ovale	50	30	35	350112	8,10
petite larme	50	35	35	350118	8,10



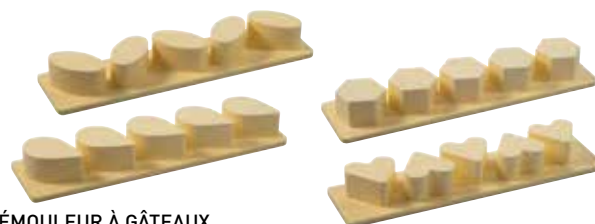
PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
rond	600	400	40	35			40	65	350011	88,45
ovale	600	400	40	35	85	50	40		350012	88,45
coeur	600	400	40	35	75	70	40		350017	88,45
larme	600	400	40	35	90	58	40		350018	88,45



PLAQUE MULTIMOULE 96 MINI-GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
mini rond	600	400	25	96			25	40	350051	103,00
mini ovale	600	400	25	96	50	30	25		350052	103,00
mini larme	600	400	25	96	50	35	25		350058	97,95



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux sans les détériorer.

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
rond	400	100	40	5			40	64	350021	19,80
ovale	400	100	40	5	83	47	40		350022	19,80
hexagone	400	100	40	5	61	61	40		350023	18,85
coeur	400	100	40	5	73	68	40		350027	19,80
larme	400	100	40	5	88	57	40		350028	19,80



DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 16 mini-gâteaux sans les détériorer.

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
mini rond	400	100	25	16			25	40	350061	19,80
mini ovale	400	100	25	16	50	30	25		350062	19,80
mini carré	400	100	25	16	35	35	25		350065	18,85

PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

Plaque de support pour multimoules.

L mm		l mm		H mm		Code		Prix HT	
300		400		20		350201		13,60	
600		400		20		350202		19,65	





**PLAQUES EMBOUTIES NETTES
APPRECIÉES DES SPÉCIALISTES
AFIN D'OBTENIR DES PRODUITS
DORÉS ET MOELLEUX**

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



PLAQUE À MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
360	190	12	70	310730	34,30
358	197	12	80	310731	27,25
395	125	20	42	310732	31,40



PLAQUE À MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
600	400	40	80	310739	160,00



PLAQUE À COQUES EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
330	180	8	65	310733	46,00



PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
315	120	10	95	310755	33,10

PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE, VERROUILLAGE PAR CLIPPAGE SUR LA PLAQUE.

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhésif, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Manipulation rapide pour remplissage et cuisson. Moules amovibles pour le lavage. Passe du congélateur au four (-20 à +250 °C).



PLAQUE INOX 15 CAKES EXOGLASS®

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
400	300	40	15	90	40	347060	236,00



PLAQUE INOX 15 KOUGLOFS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm		
600	400	60	15	95	347638	279,00



PLAQUE INOX DE CANNELÉS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
400	300	35	30	35	35	347415	237,00
400	300	45	25	45	45	347416	230,00
400	300	55	16	55	55	347417	183,00



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.
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.



Le montage simple et rapide de plaques d'entremets en couches parfaitement régulières

Permet de superposer des entremets de hauteur variable (20 à 45 mm).

Les encoches spéciales des coins permettent une superposition simple et rapide.

La plaque de support est en inox et les différents cadres en aluminium.



CADRE SUPERPOSABLE 400X300 MM

Dimensions utiles : 370 x 270 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	400	300	45	370102	229,00
cadre supplémentaire (jaune)	400	300	10	370112	66,65
cadre supplémentaire (rouge)	400	300	15	370113	68,20
cadre supplémentaire (noir)	400	300	20	370114	70,45
plaque supplémentaire	400	300		370115	75,20



CADRE SUPERPOSABLE 600X400 MM

Dimensions utiles : 570 x 370 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	600	400	45	370100	272,00
cadre supplémentaire (jaune)	600	400	10	370107	72,30
cadre supplémentaire (rouge)	600	400	15	370108	75,35
cadre supplémentaire (noir)	600	400	20	370109	78,25
plaque supplémentaire	600	400		370110	103,00



CADRE SUPERPOSABLE SPÉCIAL GUITARE

Format intérieur spécial guitare 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 1 cadre + plaque	350	350	10	370105	135,00
cadre supplémentaire (jaune)	350	350	10	370141	60,80
cadre supplémentaire (rouge)	350	350	15	370142	62,85
cadre supplémentaire (noir)	350	350	20	370143	65,60
plaque supplémentaire	350	350		370145	78,85



FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE



Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite.

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.

Bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour une fonçage arasé.



CERCLE À TARTE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	17	70,6	346701	16,90
lot de 6	17	75,6	346702	19,05
lot de 6	17	80,6	346703	18,55
lot de 6	17	85,6	346704	18,80
lot de 6	19	90,9	346705	18,90
lot de 6	19	95,9	346706	19,50
lot de 6	19	100,9	346707	19,95
lot de 6	20	111	346708	21,50
unité	22	136,9	346709	5,40
unité	25	176,9	346711	6,20
unité	25	196,9	346712	6,50
unité	25	216,9	346713	6,75
unité	25	236,9	346714	7,40
unité	25	256,9	346715	7,50
unité	25	276,9	346716	8,20
unité	25	296,9	346717	8,50



OBLONG À TARTE MOZAÏK

En acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	90	25	371330	22,45
240	90	25	371334	23,00
280	90	25	371338	23,65

CERCLE À TARTE INOX

En acier inoxydable. Les deux bords sont roulés pour plus de rigidité.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	16	60	371701	21,45
lot de 6	16	65	371702	21,75
lot de 6	16	70	371703	21,95
lot de 6	27	70	371630	28,85
lot de 6	16	75	371704	22,55
lot de 6	16	80	371705	23,20
lot de 6	27	80	371632	29,10
lot de 6	16	85	371706	23,65
lot de 6	16	90	371707	24,25
lot de 6	20	100	371708	26,15
unité	27	100	371634	5,10
unité	20	120	371609	5,55
unité	20	140	371610	6,20
unité	27	140	371636	5,70
unité	20	160	371611	6,50
unité	20	180	371612	6,25
unité	27	180	371638	6,60
unité	20	200	371613	6,80
unité	20	220	371614	7,10
unité	20	240	371615	7,55
unité	20	260	371616	8,55
unité	27	260	371642	8,90
unité	20	280	371617	8,85
unité	20	300	371618	10,15
unité	27	300	371644	10,35
unité	20	320	371619	10,70
unité	20	340	371620	16,35



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES SCANNEZ LE QR CODE



CARRÉ À TARTE INOX

En acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
carré	150	150	20	371124	15,30
carré	180	180	20	371126	16,20
carré	210	210	20	371128	16,75
découpoir	252	252	40	371228	48,60



Combinaison de tartes individuelles aux formes géométriques



TRIANGLE MOZAÏK

Cercle à tarte et découpoir triangle Mozaïk inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 8 triangles	120	98	20	371142	76,25
découpoir				371242	36,70

Pas à pas



1 | Découpe rapide.



2 | Foncer la pâte dans son triangle et découpez facilement le surplus. Il ne reste plus qu'à cuire et à garnir.



DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des couvercles de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	34,60



En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PCTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



OBLONG MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes oblongues Mozaïk finger.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6	130	40	20	371152	55,95



RECTANGLE MOZAÏK FINGER

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	120	40	20	371153	40,65
découpoir	164	78	35	371253	33,50



OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	25,15
280	90	45	371328	25,65



CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	30,20
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	32,60
découpoir 75 mm	107		75	371221	31,60
découpoir 90 mm	130		40	371223	33,45



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CADRE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Pour la fabrication d'entremets sur-mesure. Composé de 4 pièces imbriquées entre elles par coïncement.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
21 à 40 cm	400	215	75	371424	69,85
30 à 56 cm	560	360	45	371421	104,00
20 à 36 cm	360	270	45	371422	75,50
16 à 30 cm	300	300	50	371423	61,25



CERCLE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	51,20



CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	15,20
210	140	35	372803	15,85
230	160	35	372804	16,00
250	180	35	372805	18,50



CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1	371201	8,80
35	140	1	371202	9,35
35	150	1	371203	9,75
35	160	1	371204	10,30
35	180	1	371205	10,65
35	200	1	371206	11,25
35	220	1,2	371207	12,70
35	240	1,2	371208	13,00
35	260	1,2	371209	15,65
35	280	1,5	371210	18,40
35	300	1,5	371211	19,65

En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PICO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



OCTOGONE À ENTREMETS

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	16,90
240	240	40	372423	19,00



HEXAGONE À ENTREMETS

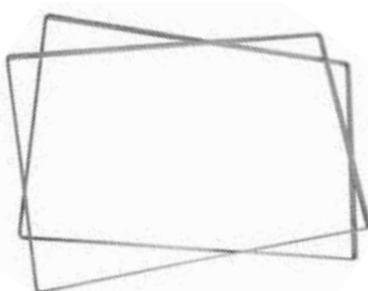
La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	372203	14,80
220	45	372205	13,00



CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2	371843	24,40
570	110	25	2	371844	27,50



CADRE À ENTREMETS POUR CHARLOTTE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	68,70



© Jérôme Lanier / INBP extrait de "Ils Vont aimer" de L'INBP. © Jérôme Villeta, 2011



CARRÉ À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	20,45
170	170	35	371105	22,70
225	225	35	371106	28,35
275	275	35	371108	42,30
330	330	35	371110	46,30
380	380	35	371112	49,40



CADRE À ENTREMETS RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	35	2	371023	34,35
pour plaque GN1/1	496	290	35	2	371008	45,40
pour plaque 600x400mm	565	365	25	2	371001	53,15
pour plaque 600x400mm	565	365	35	2	371003	56,65





Une gamme complète en acier inoxydable Matfer haute qualité

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



FORME COEUR À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	13,50
120	120	35	371819	13,85
160	160	35	371821	30,90
180	180	35	371822	32,05
200	200	35	371823	33,55
220	220	35	371824	38,75

FORME LARME À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	13,00
260	160	40	372406	16,45

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



FORME À ENTREMETS LUNE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
110	40	40	0,8	153208	25,40



TRIANGLE BOMBÉ À ENTREMETS

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	14,75



CERCLE À ENTREMETS FLEUR

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
50	180	0,8	153207	35,25



OBLONG À ENTREMETS OU BRIOCHE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
145	45	40	0,8	153210	10,55



FORME À ENTREMETS FEU TRICOLERE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
130	71	30	0,8	153202	42,30



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2	371017	42,80
560	90	40	2	371015	59,15
570	95	45	2	371016	63,85



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	45	2	371025	37,70
pour plaque GN 1/1	496	290	45	2	371009	52,50
pour plaque 600x400 mm	565	365	45	2	371005	66,15



OVALE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	45	372812	17,90
210	140	45	372813	19,15
250	180	45	372815	22,15



CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	18,20
160	160	45	371134	19,35
190	190	45	371136	22,65
210	210	45	371137	24,50
230	230	45	371138	25,40



En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PICO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1	371403	7,70
45	120	1	371404	9,90
45	140	1	371405	10,75
45	160	1	371406	12,10
45	180	1	371407	12,90
45	200	1	371408	13,20
45	220	1,2	371409	14,65
45	240	1,2	371410	16,15
45	260	1,2	371411	17,85
45	280	1,5	371412	21,95



CERCLE À VACHERIN

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	100	1,5	402246	8,15
60	120	1	371801	11,95
60	140	1	371802	12,20
60	160	1	371803	13,80
60	180	1	371804	14,90
60	200	1	371805	15,75
60	220	1,2	371806	18,20
60	240	1,2	371807	19,50
60	260	1,2	371808	21,30
60	280	1,5	371809	25,25
60	300	1,5	371810	28,40



En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



NONNETTE RONDE

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 4	20	32,5	375309	22,70
lot de 4	30	45	375310	18,30
lot de 4	35	45	375320	29,50
lot de 4	45	45	375340	32,30
lot de 4	30	50	375311	18,55
lot de 4	35	50	375321	30,20
lot de 4	45	50	375341	32,55
lot de 4	50	50	375351	30,45
lot de 4	60	50	375361	32,35
lot de 4	30	55	375312	19,25
lot de 4	40	55	375332	25,10
lot de 4	30	60	375313	20,75
lot de 4	35	60	375323	30,60
lot de 4	45	60	375343	32,65
lot de 4	50	60	375353	30,70
lot de 4	60	60	375363	33,40
lot de 4	30	62	375314	22,05
lot de 4	40	65	375334	32,55
lot de 4	35	70	375325	30,85
lot de 4	60	70	375365	32,25
lot de 4	90	70	371502	37,85
lot de 4	50	75	375356	43,40
lot de 4	35	80	375327	31,05
lot de 4	40	80	375337	30,45



TASSEUR À ENTREMET

Peut servir de poussoir pour démouler.
Poignée bakélite.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
Ø mini du cercle 45 mm	40	376104	18,85
Ø mini du cercle 65 mm	60	376106	19,95
Ø mini du cercle 85 mm	80	376108	21,25
Ø mini du cercle 110 mm	100	376110	23,40
Ø mini du cercle 130 mm	120	376112	25,00
Ø mini du cercle 150 mm	140	376114	26,60



NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	61	51	30	376060	34,35
lot de 4	81	41	30	376061	35,20
lot de 4	80	25	25	376062	37,45
unité	110	25	30	376063	9,40
unité	120	40	40	376064	9,60
lot de 4	75	45	45	376065	40,70
unité	164	32	25	376066	10,40



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 arrondies	75	45	30	376040	38,50
lot de 4 pointues	88	50	30	376041	46,00



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	40	30	376039	24,60



NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	60	45	372208	44,85



NONNETTE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	55	30	376005	40,45
lot de 4	80	70	45	376006	42,05



NONNETTE RONDE À MOUSSE

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 4	45	70	0,5	375345	27,10
lot de 4	40	75	0,5	375336	30,20
lot de 4	45	80	0,8	375347	29,70



NONNETTE LARME

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	80	50	40	376021	39,10



NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	33,25



NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	36,45
lot de 4	70	70	40	376014	35,95



NONNETTE CARRÉE BOMBÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	60	60	45	376003	36,65



NONNETTE TRIANGLE BOMBÉ

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	65	40	376078	36,05



Forme évasée permettant d'éjecter facilement les pièces

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Découpoirs marqués afin de les identifier rapidement.



ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés pairs	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	59,90
7 ronds cannelés impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	52,80
8 ronds unis pairs	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	42,45
7 ronds unis impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	39,55



IDENTIFICATION RAPIDE : DIMENSION NOTÉE SUR LE DÉCOUPOIR



DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	4,45
35	150152	4,25
40	150153	4,35
45	150154	4,45
50	150155	4,80
55	150156	4,65
60	150157	5,15
65	150158	5,60
70	150159	5,75
75	150160	5,85
80	150161	6,10
85	150162	6,15
90	150163	6,20
95	150164	7,05
100	150165	8,20



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	6,35
30	150111	6,80
35	150112	7,35
40	150113	7,40
45	150114	7,65
50	150115	7,50
55	150116	7,80
60	150117	8,35
65	150118	9,00
70	150119	9,75
75	150120	10,05
80	150121	10,20
85	150122	10,55
90	150123	11,05
95	150124	11,55
100	150125	11,85
110	150126	13,10
120	150127	14,00
130	150128	15,35

ATTELAGE MATFER EXOGLASS®

NEW

Gagnez en confort et performance



GAIN DE PRODUCTIVITÉ
2 à 5 fois plus rapide suivant la taille

PRATIQUE
Outil confortable pour une utilisation efficace.

DÉMONTABLE
Facilite le nettoyage.

SUR-MESURE
Attelage réalisé à la commande en impression 3D.

Diamètres des découpoirs de 20 à 100 mm.
Découpoirs Matfer en matériau composite Exoglass® fournis avec l'attelage.



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE





DÉCOUPOIR ÉTOILE

A utiliser avec Flexipan réf. 336214/336314 ou Flexipan Inspiration réf. 337214.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	12,55



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

A utiliser avec Flexipan réf. 336217.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	10,60



DÉCOUPOIR COEUR

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	11,10



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM

Contient : 1 cœur, 1 carreau, 1 pique, 1 écusson, 1 ovale, 1 losange, 1 goutte d'eau, 1 muguet, 1 virgule et 1 croissant.

Code	Prix HT
150512	70,85

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1

Code	Prix HT
150513	40,25

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°2

Code	Prix HT
150514	40,25





DÉCOUPOIR CARRÉ

Caractéristiques	L mm	l mm	Code	Prix HT
Adapté pour Flexipan réf.336133/336058/336012.	40	40	150241	4,45
Adapté pour Flexipan réf.336059/336120/336134/336184.	55	55	150244	4,65
Adapté pour Flexipan réf.336013/336135/336152/336022.	70	70	150247	5,20



DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	7,50



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
55	31	150206	17,60
70	40	150207	18,15
85	50	150208	20,00
100	60	150209	20,85
115	70	150210	23,35
130	80	150211	25,45



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉLÉS

Caractéristiques	Code	Prix HT
Diamètres de 40 à 130 mm.	150201	109,00



Découpoirs en acier inoxydable Matfer haute qualité



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

	Code	Prix HT
Longueurs : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.	150225	251,00



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ

L mm	Code	Prix HT
160	150220	41,85



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	40,40
140	150231	40,60
150	150232	41,05



DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	28,55



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNÉLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	34,10



DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Rapidité et régularité pour la découpe de grandes formes : galettes, fonds de tarte etc.

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	23,65
130	154055	24,25
180	154060	32,05
220	154062	37,20
240	154063	38,45
280	154065	40,85



DÉCOUPOIR POISSON-TOAST

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	34,10



DÉCOUPOIR POMME

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	48,40



DÉCOUPOIR POIRE

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	95	150426	48,40



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ À PÂTE PARISIEN

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	97,00



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

Découpoirs en aluminium. Diamètres : 110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250 mm.

	Code	Prix HT
Numérotés de 1 à 12.	154001	59,80



Découper



Replier et cuire

OU



ou retourner et cuire



DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Découpoir pour brioche couronne en acier inoxydable. Conçu pour la fabrication rapide et régulière de brioches couronnes. Avec poignée, permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
77	110	154025	64,20



DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Découpoir carré double en acier inoxydable. Double tranchants carrés. Adapté pour la réalisation de bouchées carrées ou bouchées fruits de mer.

Ttype	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans poignée	85	85	153008	29,70
avec poignée	110	110	153009	70,10



DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

Découpoir à chausson aux pommes en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	69,35





DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Découpoir double en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace. Permet de réaliser des bouchées à garnir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	162,00



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

Découpoir en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	81,60



DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

Découpoir hexagone double en acier inoxydable. Découpoir extérieur cannelé, et découpoir intérieur lisse. Possède un renfort ainsi qu'une poignée de manipulation pour des découpes rapides et précises. Idéal pour la découpe en un seul geste de croustades ou bouchées à la reine à garnir.

L mm	Code	Prix HT
90	153020	67,90



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉ UNIS

Découpoirs carrés unis en acier inoxydable. Avec biseau. Dimensions : 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 et 110 mm.

Code	Prix HT
150320	70,75



DÉCOUPOIR POISSON SANS POIGNÉE

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Sans poignée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	75	153016	42,35



DÉCOUPOIR POUR GLAÇAGE DES ÉCLAIRS

Découpoir pour le glaçage des éclairs en acier inoxydable. Avec ceinture de renfort pour une plus grande résistance aux déformations. Permet de former des plaques de chocolat, de pâte d'amande ou de craquelins pour décorer vos éclairs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	36,15



DÉCOUPOIR POISSON AVEC POIGNÉE

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Poignée de manipulation en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	95	153017	67,70



DÉCOUPOIRS THÉ OU BISCUIT SECS

Découpoir en acier inoxydable. Idéal pour la découpe de vos biscuits secs. Tranchant biseauté.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
trèfle	50	150481	11,25
carreau	50	150482	11,25
coeur	50	150483	11,80
pique	50	150484	11,25
marguerite	50	150485	11,25
tri-cote	50	150487	11,25
ovale pointu	50	150488	11,25
étoile	50	150489	11,25
larme	50	150495	11,20



BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES

Code	Prix HT
150475	33,40



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES

Code	Prix HT
150465	210,00



DÉCOUPOIR LARME

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Complément du découpoir "Fleur cerise" code 153213.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
28	16	35	0,5	153214	11,95
36	16	35	0,5	153216	11,95



DÉCOUPOIR SAPIN DE NOËL

Découpoir sapin ou arbre de Noël en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	125	30	150451	13,30
200	153	30	150452	16,95



SET DE 3 DÉCOUPOIRS ÉTOILES FILANTES

3 découpoirs étoile filante en fer blanc. Étoile 1 : 87x35x20 mm. Étoile 2 : 127x50x20 mm. Étoile 3 : 167x75x20 mm.

Code	Prix HT
150455	16,00



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS ÉTOILE

6 découpoirs étoiles en fer blanc. De 45 à 115 mm. Diamètre boîte : 125 mm.

Code	Prix HT
150458	54,05



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS COEUR

8 découpoirs coeur en fer blanc. De 40 à 138 mm. Diamètre boîte : 160 mm.

	Code	Prix HT
	150456	60,75



DÉCOUPOIR FLEURS DE CERISIER

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	107	0,5	153213	55,75



DÉCOUPOIR PETIT BEURRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
96	96	35	0,5	153201	45,95



DÉCOUPOIR SPIRALE

En acier inoxydable épais. Munie d'une poignée pour une manipulation aisée. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	195	1	153205	25,80
60	100	1	153206	19,35



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Longue durée de vie. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Pour la conception des cuillères en pâte feuilletée avec la plaque 153203.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
190	55	35	0,5	153204	43,20



PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	36,55



Réalisation rapide et précise des découpes de pâte directement sur les plaques à four

Idéale pour des sablés, des biscuits, des fonds de petits fours etc.

PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS

Type	Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
72 découpoirs Ø 45 mm	580	390	72	45	152001	38,20
20 découpoirs Ø 90 mm	580	390	20	90	152017	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
580	390	63	45	152003	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
580	390	63	50	152002	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Type	Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
95 découpoirs Ø 35 mm	580	390	95	35	152009	38,20
53 découpoirs Ø 53 mm	580	390	53	53	152008	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS COEURS

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
580	390	95	48	152004	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
580	390	78	48	152011	38,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS 26 SAPINS ET 24 ÉTOILES FILANTES

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
580	390	50	66/80	152006	38,20





Robustesse et haute résistance à la chaleur pour un geste facilité et régulier



POCHE PÂTISSIÈRE COMFORT

Poches à douilles de qualité supérieure. Couche extérieure toucher velours assurant une prise en main sans glisse même avec les mains humides ou grasses. Couche intérieure lisse à ouverture. Remplissage facile dans lequel le produit glisse aisément sans forcer. Film 3 couches très robuste, résistant aux températures élevées (maximum 100°C). Confort de prise en main grâce à la soudure sans rebord. Stériles et hygiéniques.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100 poches M	460	260	0,08	165009	23,85
100 poches XL	590	280	0,08	165007	30,35
10 poches XL	590	280	0,08	165010	4,80



ROULEAU DE 100 POUCHES PÂTISSIÈRES

Poches jetables en polyéthylène transparent haute densité. Rouleau distributeur de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
530	260	0,07	165018	18,35



DISTRIBUTEUR MURAL POUR POUCHES JETABLES

Distributeur mural en acier inoxydable. Reçoit et protège la boîte de poches réf 165106. Livré avec les vis et chevilles nécessaires à sa fixation.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	43,20



BOÎTE DE 100 POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Poches jetables en polyéthylène transparent. Boîte distributrice de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
510	300	0,08	165016	22,75



POCHE PÂTISSIÈRE SOUPLE MATFER

En nylon. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
300	160112	4,90
350	160113	5,60
400	160114	6,25
450	160115	7,20
500	160116	8,25
600	160117	10,55



POCHE PÂTISSIÈRE IMPER MATFER

En nylon soudé. Poches extra-souples et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
250	161002	6,00
300	161003	6,35
350	161004	7,25
400	161005	8,95
450	161006	10,00
500	161007	12,35
600	161008	16,00



SUPPORT POUR POUCHES PÂTISSIÈRES

Support en polypropylène. Conçu pour poser la poche pendant le travail et/ou pour la remplir. Evite le gâchis alimentaire et de souiller la douille. Les douilles en copolyester ne sont pas adaptées pour ce support. Attention : le produit ne contient que le support. Avec 8 perforations pour rangement des douilles.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	195	169001	14,25



POCHE PÂTISSIÈRE EXPORT

Tissu plastifié et collé. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +90°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
310	160202	8,90
340	160203	9,50
400	160204	11,50
460	160205	13,15
500	160206	14,20
600	160208	18,90
700	160210	23,90



POCHE PÂTISSIÈRE IMPERFLEX

Fabriquée en polyuréthane particulièrement solide et souple. Sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort d'utilisation. La surface intérieure est lisse pour une meilleure glisse des produits et un nettoyage plus facile. Surface extérieure assurant une meilleure prise en main. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
400	161205	9,35
450	161206	9,65
500	161207	10,15
600	161208	11,75



LOT DE 3 CLIPS POUR FERMETURE DE SACS ET POUCHES

3 pinces en polypropylène. Permet de fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtisseries garnies en attente d'utilisation. Evite le gâchis alimentaire. 3 coloris assortis.

L mm	L totale mm	Code	Prix HT
140	140	169003	7,00



CARTON DE 10 LIASSES DE 25 CORNETS À ÉCRITURE PAPIER

Papier sulfurisé prédécoupé pour former un cornet. Permet d'écrire sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. 10 liasses de 25 cornets.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	421802	32,55



LOT DE 5 CORNETS À ÉCRITURE TISSU

5 cornets à écriture en tissu enduit imperméable haute résistance. Economique : lavable à l'eau bouillante et réutilisable.

L mm	Code	Prix HT
200	421813	22,50



CORNET À ÉCRITURE AVEC DOUILLE

Rouleau de cornets en polypropylène (PP) et douilles avec bouchon en polyéthylène (PE). Pour écriture fine sur les gâteaux. Prêts à l'utilisation, sans pliage. Douille fine garantit une écriture régulière de 0.5 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
50 cornets	215	115	421805	17,95
10 cornets	215	115	421806	6,10



SÉCHOIR MURAL POUCHES ET DOUILLES

Séchoir avec fil plastifié. Spécialement conçu pour les poches à douilles et douilles pour professionnels. Capacité : 4 poches et 31 douilles à décor.

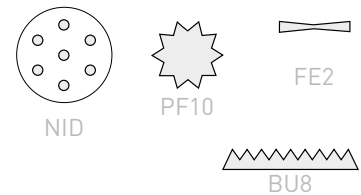
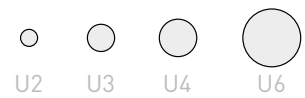
L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
500	500	500	169002	65,80



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



Très grande gamme avec plus de 60 modèles indéformables et incassables
Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation.
Transparence pour détecter les bulles d'air.
Monobloc, facile à nettoyer. Répondent aux exigences de l'hygiène.
Montage étanche et hygiénique.



BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

10 douilles en copolyester interchangeables et 2 embases imperméables à embout ajustable.
Changement de douille instantané sur poche garnie.

Type	Code	Prix HT
Douilles : 3 cannelées (E8, D8 et C6), 3 unies (U6, U4 et U2), 1 douille à bûche BU8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF10 et 1 douille à feuille N°2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.	166010	51,75

DOUILLE INTERCHANGEABLE

Permet de changer la douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec l'entonnoir automatique.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 embases		167300	7,45
lot de 2 douilles U2	2,5	167302	7,45
lot de 2 douilles U3	4	167303	7,45
lot de 2 douilles U4	5,5	167304	7,45
lot de 2 douilles U6	8,5	167306	7,45



BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

6 douilles unies en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles unies : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.	166006	21,35



BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES

6 douilles cannelées en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.	166007	21,40



BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

6 douilles pâtisseries en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles pâtisseries : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.	166008	29,05



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

12 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

Type	Code	Prix HT
4 douilles unies (U2, U4, U6, et U9), 4 douilles cannelées (B8, C6, D4, et D8), 2 douilles pâtisseries (PF10 et PF12), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166001	43,90



BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

Type	Code	Prix HT
Douilles : 12 douilles unies (U1 à U12), 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166003	63,15



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DE L'ÉLÈVE

12 douilles en copolyester "choix de l'élève".

Type	Code	Prix HT
5 douilles unies (U2, U6, U8, U10 et U12), 5 douilles cannelées (A8, B8, C8, E4 et F8), 1 douille feuille FE2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche à douille imperméable de 35 cm.	166002	49,95



BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT

12 douilles en copolyester "spécial export".

Type	Code	Prix HT
6 douilles unies (U3, U5, U7, U9, U11 et U13), 6 douilles cannelées (C6, C7, D8, E7, F7 et F8).	166004	44,90



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE UNIE

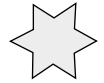
2 douilles unies en copolyester.



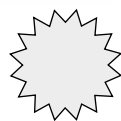
Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U1	1,5	167101	7,40
lot de 2 douilles U2	2,5	167102	5,90
lot de 2 douilles U3	4	167103	7,40
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	7,40
lot de 2 douilles U5	7	167105	7,40
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	7,40
lot de 2 douilles U7	10	167107	7,40
lot de 2 douilles U8	11	167108	7,40
lot de 2 douilles U9	12	167109	7,40
lot de 2 douilles U10	13	167110	7,40
lot de 2 douilles U11	14	167111	7,40
lot de 2 douilles U12	15	167112	7,40
lot de 2 douilles U13	16	167113	7,40
lot de 2 douilles U14	18	167114	7,40
lot de 2 douilles U15	20	167115	7,40
lot de 2 douilles U16	22	167116	7,40

DOUILLE CANNELÉE DE 3 À 8 DENTS

2 douilles cannelées en copolyester.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A6 dents	167013	7,40
lot de 2 douilles A7 dents	167014	7,40
lot de 2 douilles A8 dents	167015	7,40
lot de 2 douilles B5 dents	167022	5,90
lot de 2 douilles B6 dents	167023	7,40
lot de 2 douilles B7 dents	167024	7,40
lot de 2 douilles B8 dents	167025	7,40
lot de 2 douilles C4 dents	167031	7,40
lot de 2 douilles C5 dents	167032	7,40
lot de 2 douilles C6 dents	167033	8,00
lot de 2 douilles C7 dents	167034	7,40
lot de 2 douilles C8 dents	167035	7,40
lot de 2 douilles D4 dents	167041	7,40
lot de 2 douilles D5 dents	167042	7,40
lot de 2 douilles D6 dents	167043	7,40
lot de 2 douilles D7 dents	167044	7,40
lot de 2 douilles D8 dents	167045	7,40
lot de 2 douilles E4 dents	167051	7,40
lot de 2 douilles E5 dents	167052	7,40
lot de 2 douilles E6 dents	167053	7,40
lot de 2 douilles E7 dents	167054	7,40
lot de 2 douilles E8 dents	167055	7,40
lot de 2 douilles F4 dents	167061	7,40
lot de 2 douilles F5 dents	167062	7,40
lot de 2 douilles F6 dents	167063	7,40
lot de 2 douilles F7 dents	167064	7,40
lot de 2 douilles F8 dents	167065	7,40



DOUILLE CANNELÉE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF 10 dents	167080	7,40
lot de 2 douilles PF 12 dents	167082	7,40
lot de 2 douilles PF 14 dents	167084	7,40
lot de 2 douilles PF 16 dents	167086	7,40
lot de 2 douilles PF 18 dents	167088	7,40



DOUILLE UNIE À ROSE

2 douilles "à rose" en biais en copolyester.



Type	L mm	L mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RB5-Biais n°5	12	1	167135	13,95
lot de 2 douilles RD6 - Droite n°6	13	1	167140	13,95



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles saint honoré échancrée en copolyester.

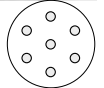


Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles petit modèle	10	167141	10,45
lot de 2 douilles grand modèle	14	167142	10,45



DOUILLE À NID OU VERMICELLE

2 douilles à nid ou vermicelle en copolyester.
Embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.



Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	14	167170	16,60



DOUILLE FEUILLE

2 douilles à feuille en copolyester.

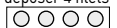


Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles FE2	7	0	167130	10,10



DOUILLE VERMICELLI

2 douilles vermicelli en copolyester. Conçues pour la garniture de petits gâteaux, d'entremets à base de crème ou encore pour la décoration à base de glace royale, permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles V2	167171	16,60



DOUILLE RUBAN 1 ET 5 MM

2 douilles ruban en copolyester.



Type	L mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RU1 + RU5	30	167175	15,95



DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES

Douille à verrines en copolyester.



L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	18,50



DOUILLE SULTANE

Douille "Sultane" en copolyester.

Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	25,40
cône à ras	166161	25,40



ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES

Destinée au rangement des douilles pâtisseries polycarbonate ou inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	186,00



BROSSE POUR NETTOYAGE DES DOUILLES

Pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	20	710214	7,80

LOT DE 6 DOUILLES

En copolyester. Lot constitué de 6 douilles. 1 douille cannelé à nombreuses dents, modèle PF 16. 1 douille à Saint-Honoré Ø 10 mm. 1 douille Saint-Honoré Ø 14 mm. 1 douille à nid ou à vermicelle : embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm. 1 douille ruban largeur 30 mm, épaisseur 1,5 mm. Conditionnement sous blibox avec étiquette quadri.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
195	85	30	166012	32,75



**MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
HYGIÈNE PARFAITE.**



DOUILLE CANNELÉE

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A5 dents	3	167702	8,70
lot de 2 douilles A6 dents	3	167703	8,70
lot de 2 douilles A7 dents	3,5	167704	8,70
lot de 2 douilles A8 dents	5	167705	8,70
lot de 2 douilles B5 dents	5	167712	8,70
lot de 2 douilles B6 dents	5	167713	8,70
lot de 2 douilles B7 dents	6	167714	8,70
lot de 2 douilles B8 dents	7	167715	8,70
lot de 2 douilles C3 dents	7	167722	8,70
lot de 2 douilles C4 dents	7	167723	8,70
lot de 2 douilles C7 dents	7	167724	8,70
lot de 2 douilles C8 dents	9	167725	8,70
lot de 2 douilles D5 dents	11	167732	8,70
lot de 2 douilles D6 dents	11	167733	8,70
lot de 2 douilles D7 dents	11	167734	8,70
lot de 2 douilles D8 dents	11	167735	8,70
lot de 2 douilles E5 dents	13	167742	8,70
lot de 2 douilles E6 dents	13	167743	8,70
lot de 2 douilles E7 dents	13	167744	8,70
lot de 2 douilles E8 dents	13	167745	8,70
lot de 2 douilles F5 dents	18	167752	8,70
lot de 2 douilles F6 dents	18	167753	8,70
lot de 2 douilles F7 dents	18	167754	8,70
lot de 2 douilles F8 dents	18	167755	8,70



DOUILLE À GARNIR

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 3 douilles D4 D6 D8	167532	18,05

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	0,6	167500	7,85
lot de 2 douilles	0,9	167501	7,85
lot de 2 douilles U2	2	167502	7,85
lot de 2 douilles U3	3	167503	7,85
lot de 2 douilles U4	4	167504	7,85
lot de 2 douilles U5	5	167505	7,85
lot de 2 douilles U6	6	167506	7,85
lot de 2 douilles U7	7	167507	7,85
lot de 2 douilles U8	8	167508	7,85
lot de 2 douilles U9	9	167509	7,85
lot de 2 douilles U10	10	167510	7,80
lot de 2 douilles U11	11	167511	7,80
lot de 2 douilles U12	12	167512	7,80
lot de 2 douilles U13	13	167513	7,80
lot de 2 douilles U14	14	167514	7,80
lot de 2 douilles U15	15	167515	7,80
lot de 2 douilles U16	16	167516	7,80
lot de 2 douilles U17	17	167517	7,80
lot de 2 douilles U18	18	167518	7,80
lot de 2 douilles U19	20	167520	7,80



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles à saint honoré en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	14	167542	9,10





DOUILLE À NID

Lot de 2 douilles inox.



Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
perforations 1,5 mm	40	13	167550	10,40
perforations 3 mm	37	20	167551	10,40



DOUILLE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF10 dents	167762	8,70
lot de 2 douilles PF12 dents	167763	8,70
lot de 2 douilles PF14 dents	167764	8,70
lot de 2 douilles PF16 dents	167765	8,70
lot de 2 douilles PF18 dents	167766	8,70



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

Douilles cannelées en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
12 douilles A8 B 6-8 C 6-8 D6-8 E 6-8 F 6-7-8	166700	44,80
6 douilles A8 B8 C8 D8 E8 F8	166701	25,25

BOÎTE DE DOUILLES UNIES

Douilles unies en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
12 douilles Ø 4 à 15 mm	166500	40,10
6 douilles U14 U12 U8 U6 U4 U2	166501	22,05



DOUILLE SULTANE

Douille en acier inoxydable. Décor fin et précis. Répond aux exigences de l'hygiène. Utilisable avec tous types de poches.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cône bas	57	30,4	167555	21,45
cône haut	57	30,4	167554	21,45

ADAPTATEUR POUR DOUILLE

Adaptateur de douilles en plastique. Pour douilles en acier inoxydable. Utilisable avec tous types de poches.

Code	Prix HT
431501	3,35

BOÎTE 26 DOUILLES DÉCORS FINS

26 douilles en acier inoxydable monobloc. Modèles : 3 douilles unies (U2, U3 et U6), 4 douilles étoiles (5, 7, 8 et 13), 1 douille tissage (20R), 1 douille ruban (32R), 3 douilles cordons (42, 43 et 44), 3 douilles feuilles (50, 51 et 53) et 3 douilles pétales (55, 57R et 58R).

Code	Prix HT
431498	26,70



PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE BOIS

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides. Virole en fer blanc. Manche en bois blanc. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tirure 50 mm	200	20	116031	4,45
tirure 50 mm	200	25	116032	4,80
tirure 50 mm	200	30	116033	5,15
tirure 50 mm	200	35	116034	5,30
tirure 50 mm	200	40	116035	5,85
tirure 50 mm	200	45	116036	7,75
tirure 50 mm	200	50	116037	8,35
tirure 60 mm	200	30	116041	5,25
tirure 60 mm	200	40	116043	6,65
tirure 60 mm	200	50	116045	9,60



Pour limiter la perte de soie, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.



PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE COMPOSITE

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémontable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	25	116011	5,65
250	30	116012	5,85
255	35	116013	6,55
260	40	116014	6,85
265	45	116015	8,10
275	50	116016	8,55
275	60	116017	11,00
275	70	116018	12,70



PINCEAU ROND À DORER

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémontable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	15	116020	12,15



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MANCHE COMPOSITE

Poils en fibre synthétique. Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	30	116002	6,70
250	40	116004	7,45
265	50	116006	9,25
265	60	116008	11,25
265	70	116009	13,15



SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
280	150	30	1	112649	10,55
330	210	32	1	112650	13,60
380	250	40	1	112652	15,50
430	300	45	1	112654	18,60
480	350	45	1	112656	18,70



SPATULE PLATE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
240	120	22	1	112611	11,85
260	150	22	1	112612	14,80
300	180	34	1	112613	15,35
320	200	34	1	112614	17,20
350	240	39	1	112615	19,05



SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
325	170	30	1	112670	12,65
370	205	39	1	112672	16,65
420	260	45	1	112674	19,70
470	313	51	1	112676	23,95



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

En matériau composite Exoglass® monobloc. Palette flexible, manche ergonomique. Matériau recyclable. Lissage parfait des bords des entremets grâce à l'angle droit. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
330	200	40	1	112688	15,25
380	250	40	1	112687	16,20
430	300	40	1	112686	17,15



SPATULE COUDÉE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
300	150	40	1	112632	30,75
350	190	40	1	112633	39,10
400	240	40	1	112634	44,05



PALETTE-TRIANGLE MATFER

Palette avec lame en acier inoxydable et manche surmoulé en polypropylène noir. Idéal pour racleur vos plaques de cuisson ou plaques à four. Lame rigide au tranchant biseauté. Palette livrée sur carte plastique.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
245	245	80	112721	7,90
245	245	100	112722	12,80



BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

	Code	Prix HT
	421708	75,55



PEIGNE À DÉCOR RAYURES FINES

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Support épais et très solide. Motif : rayures fines. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421735	34,75
690	421705	67,35



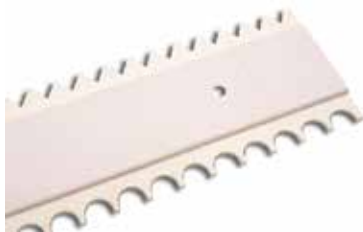
POUR UNE DÉCORATION DES BISCUITS UNIFORME ET SOIGNÉE



PEIGNE À DÉCOR RAYURES

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent de décor au peigne ou à la spatule. Support épais et très solide. Motif : rayures spéciales. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421736	34,75
690	421706	67,35



PEIGNE À DÉCOR À CHARLOTTE

Peigne à charlotte en polypropylène. 2 dentures différentes : 1 grosse denture droite, 1 denture arrondie. Hauteur des dents : 10 mm.

L mm	Code	Prix HT
690	421709	67,35



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES. SCANNEZ LE QR CODE



CHABLON À BISCUIT

Cadre à biscuits ou chablon en polystyrène blanc. Facilite l'étalement de décor au peigne ou à la spatule. Assure la régularité d'épaisseur du biscuit.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	32,00
570	370	4	421714	37,00
570	370	5	421715	43,00



POCHOIR SPIRALE

En acier inoxydable. Equipé d'une poignée en bakélite pour une manipulation aisée. Epaisseur du tracé : 2,5 mm. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

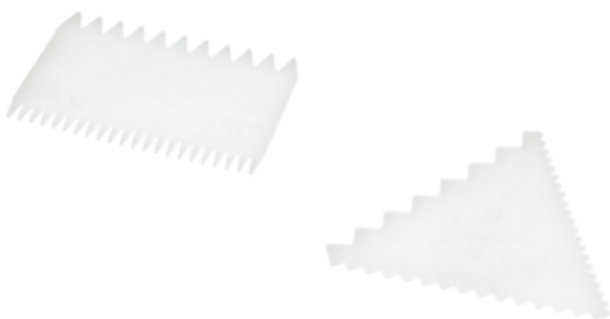
H mm	Ø mm	Code	Prix HT
63	110	153209	23,25



RÈGLE ÉGALISATRICE

Règle égalisatrice en polystyrène blanc de grande qualité. Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	13,85



PEIGNE À DÉCOR

En polyamide très résistant. Deux dentures à écartements différents : 5 et 10 mm. Permet de créer des motifs facilement.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 cotés	110	75	130	112839	5,35
3 cotés	93	93	80	112841	3,75



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



La décoration rapide et originale d'une plaque de biscuit



POCHOIR BLANC

Grille pochoir de décoration en polychlorure de vinyle (PVC) blanc. Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.

Type	Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
	L mm	l mm	L mm	l mm		
cloche	600	400	15	15	441010	32,60



POCHOIR OBLONG

En acier inoxydable. Equipé d'un goujon pour une manipulation aisée.

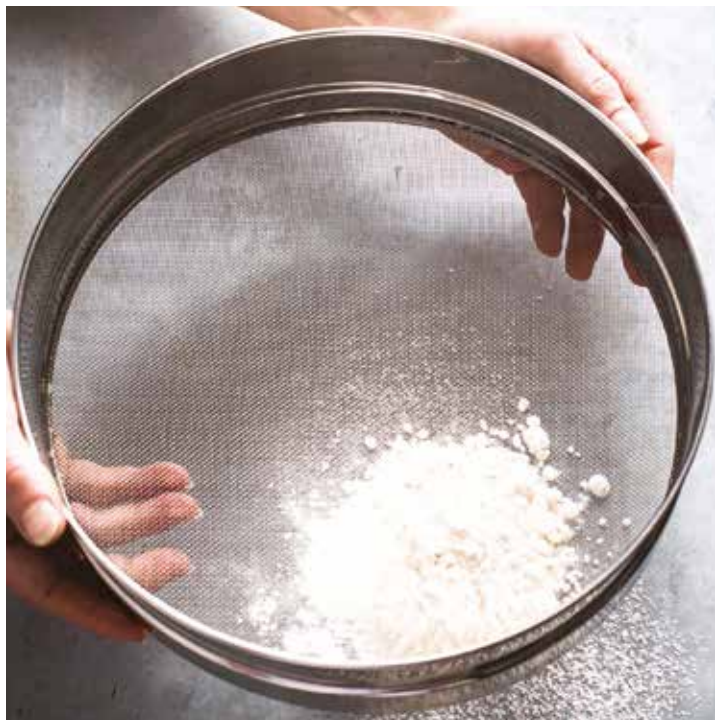
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
1 empreinte	145	45	153211	13,35
3 empreintes	550	85	153212	25,95



TAMIS INOX

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.64	220	115092	34,35
1.28	220	115082	36,50
1.28	250	115083	40,55
1.28	300	115084	44,70
1.28	400	115085	68,75



TAMIS INOX

Gamme économique pour la pâtisserie. Tamis en acier inoxydable et maille en inox.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.80	260	115071	33,95

LOT DE 3 TAMIS

3 tamis à farine en acier inoxydable. Taille maille 0.8 mm. Lot de 3 diamètres : 175, 205, 255mm.

Taille maille mm	H mm	Code	Prix HT
0.80	42	115020	42,65



TAMIS À FARINE

Tamis à farine avec corps en plastique et toile en acier inoxydable.

Type	Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
N° maille 8	2.80	300	115051	56,35
N° maille 12	1.80	300	115052	56,35
N° maille 18	1.20	300	115053	56,35
N° maille 24	0.85	300	115054	56,35



TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en acier inoxydable.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.59	350	115005	85,90

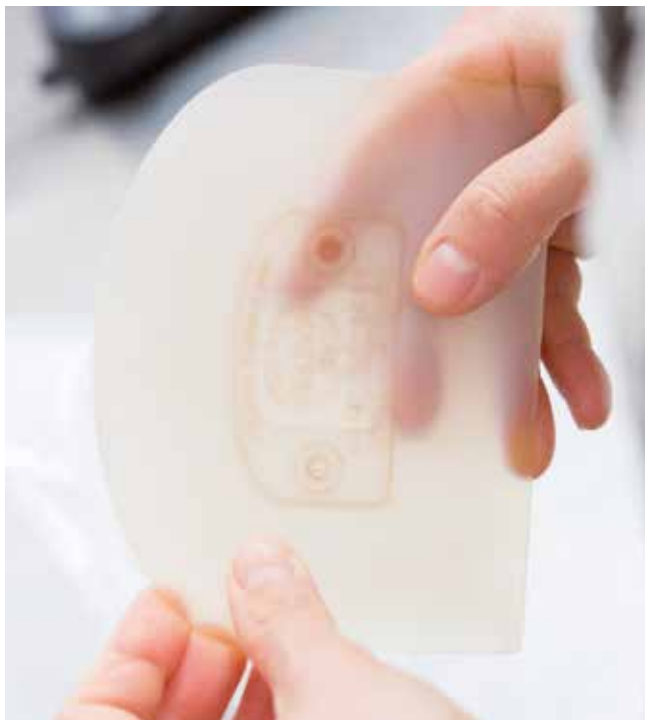


TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis en acier inoxydable. Livré avec 4 fonds interchangeables avec mailles de 3, 2, 1 et 0.75 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	210	115015	32,45
68	260	115017	42,70





EN POLYAMIDE
= SOLIDITÉ ET
DURABILITÉ
EXCEPTIONNELLES



RACLE-TOUT MATFER

En polyamide très résistant. Idéal pour raclez les récipients sans laisser de traces. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	5,35



SPATULE RACLOIR SOUPLE SILVEO

Poignée large en matériau composite Exoglass®. Palette en silicone souple, arrondie. Longueur manche : 159mm. Tenue T° manche : 220°C. Pour raclez récipients de toutes formes. Lisser sans rayer, chemises des moules à glace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	120	114005	21,55



RACLETTA ELVEA

Manche en matériau composite Exoglass®. Patte en élastomère. Idéal pour raclez les récipients sans laissez de traces. Zéro perte car la raclette permet de raclez parfaitement et facilement. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable. Stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	70	112845	14,65



CORNE À LA FRANÇAISE

En PEBD souple. Bord biseauté pour bien racler les parois des bassines. Souple afin de faciliter le remplissage des poches à douilles.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
152	113	1,8	112838	3,65



CORNE

En polyamide rigide très résistant. Grand format permettant de prélever beaucoup de matière.

Type	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
unité	1,9	510	112852	5,50
lot de 6	1,9	510	112952	32,00



RACLOIR

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	24,45



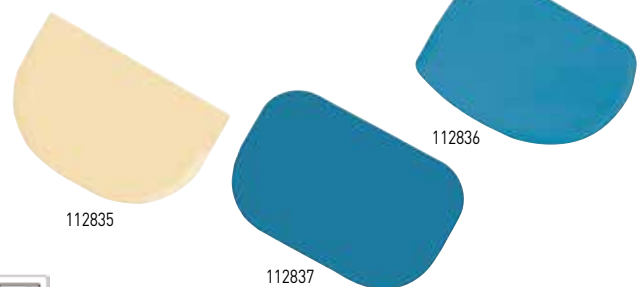
LOT DE 4 CORNES ET 1 PEIGNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	7,75



POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES CORNES ET RACLETTES À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER.



CORNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la corne permet de racler parfaitement et facilement. Hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	113	75	112835	1,40
bleu	128	90	112836	3,75
bleu	148	99	112837	3,35



140005



140006



ROULEAU À PÂTE BOIS

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
acacia	500	50	140006	22,45
buis	500	50	140007	28,00
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	7,25
hêtre	500	45	140005	7,85

ROULEAU HÊTRE AVEC POIGNÉES

Rouleau en hêtre et monture en acier inoxydable. Poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
580	300	80	140122	72,95
630	350	80	140124	78,35
680	400	80	140126	87,70



ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	33,60
500	48	140018	37,90



ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Rouleau à pâtisserie type laminoir en PVC. Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière. Livré avec 11 jeux de galets (ép. 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm). Galets interchangeables en polystyrène.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rouleau complet	520		140030	198,00
jeu de galets 2 mm		2	140032	4,80
jeu de galets 3 mm		3	140033	4,80
jeu de galets 4 mm		4	140034	4,80
jeu de galets 5 mm		5	140035	4,80



ROULEAU ALUMINIUM AVEC POIGNÉES

Rouleau en aluminium. 2 poignées tournantes sur roulements.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	380	90	140028	108,00



ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques. Dimensions triangle : 210x97mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
480	100	141002	120,00



ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des mini croissants, parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques en plastique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	80	141004	45,70



MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES

Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120mm. Comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes.

Type	Nbre. bandes	Ø mm	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	4 bandes.	55	141010	66,70
7 roulettes lisses	6 bandes.	55	141012	84,60
5 roulettes cannelées	4 bandes.	55	141013	85,90



ROULEAU COUPE-BANDES

Coupe-bandes pour tartes grillées. Tige démontable, poignées Bakélite. Ecartement entre 2 disques : 10 mm. 38 lames en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
510	96	141006	452,00



ROULETTE CANNELÉE

En acier inoxydable. Manche plastique noir. Permet de découper vos pâtes avec facilité et précision grâce à cette roulette cannelée.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
183	60	141029	8,70



ROULEAU EN POM

En polyoxyméthylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après le passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
losanges	205	100	141110	13,15
pic vite	205	110	141120	13,15



ROULEAU À LOSANGES

Lames en acier inoxydable. Poignée en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après passage du rouleau sur l'abaisse, l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier. Largeur entre 2 roues : 6 mm.

L mm	Code	Prix HT
125	141105	86,95



141115



141116



ROULEAU PIC-VITE

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	76,85
125	141115	64,15





BOÎTE DE 12 ÉBAUCHOIRS DOUBLES POUR PÂTE D'AMANDE

En matériau composite. Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité. Permet une grande polyvalence dans le travail de la pâte d'amande.

L mm	Code	Prix HT
100	421832	74,10



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

En polypropylène grande résistance.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	9,50



SET DE 9 OUTILS POUR PÂTE D'AMANDE SPÉCIAL ÉCOLES

En ABS. Idéal pour le modelage de la pâte d'amande. Pratique car livré dans un coffret en plastique. Contient : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs.

Code	Prix HT
421830	28,35



COUPEAU À MILLEFEUILLES

En acier inoxydable. Lame avec fines dents alternées pour une découpe très efficace et sans forcer. Manche surmoulé en polypropylène noir. Spécialement conçu pour couper vos millefeuilles en toute sérénité, sans déchirer ni tasser. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
420	28	120084	38,05



PINCE À PÂTE

En acier inoxydable. Permet de pincer les crêtes des tartes, quiches ou autres préparations du même genre. Produit de qualité professionnelle qui vous aidera également à décorer vos réalisations. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	13,00



SCIE À GÉNOISE

Tube en acier laqué. Lames en acier inoxydable. Idéal pour les découpes en 3 couches des biscuits. Pieds assurant une bonne glisse au cours de la découpe pour un tranchant droit et régulier. Ecartement des lames réglables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	166	120094	165,00
lot de 2 lames	570		120096	95,00



LYRE À GÉNOISE

Cadre en acier chromé grande résistance. Fils crantés en acier inoxydable. Idéal pour découper en sécurité 3 couches régulières. Ecartement des fils de la lyre réglable.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lyre	335	125	120093	16,70
lot de 2 fils	335		120057	6,30

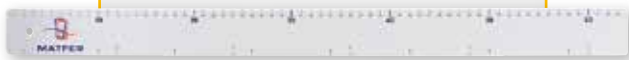


MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

En polypropylène. Permet d'effectuer un découpage régulier en 10 parts égales et régulières.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
10 parts	265	154050	7,45
12/18 parts	265	154052	8,65
14 parts	265	154051	8,20
16 parts	265	112657	10,20

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER



RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE

En polystyrène. Spéciale boulangerie/pâtisserie, parfaitement adaptée au contact alimentaire. Règle alimentaire idéale pour réaliser des découpes précises de vos pâtes et autres préparations.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	9,20



BROSSE À DORER

Fibres en polyéthylène de couleur rouge vive. Manche de la brosse en polypropylène grande résistance. Spécialement conçue pour une utilisation en boulangerie - pâtisserie. Fibres rouges facilement repérables sur votre pâte ou vos préparations en cas de dispersion. Ergonomique pour une bonne prise en main.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	27,40





PERMET UN RÉSULTAT RÉGULIER

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

Idéal pour réaliser de superbes créations simplement. Plateau tourne seul de manière à libérer les mains. Permet d'être précis et rigoureux. Permet de lisser les bords de manière homogène et de réaliser des décors en spirale parfaits. Vitesse de rotation réglable (1 à 80 tours par minute) et grande surface de travail (Diamètre maxi de travail : 220mm). Charge maximale : 10kg.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120	240	1470	15	230	50-60	421520	512,00





FACILITE LA DÉCORATION UNIFORME DES GÂTEAUX



PLATEAU TOURNANT INCLINABLE

En mélanine. Revêtement spécial anti-glissant avec pieds antidérapants. Idéal pour la décoration des gâteaux. Pratique car plateau tournant et inclinable pour faciliter le travail.

H mm	Ø mm	Ø base mm	Code	Prix HT
143	300	246	421503	61,45



PLATEAU TOURNANT INOX

En acier inoxydable. Monté sur chemin de billes. Facilite le décor des entremets et pièces montées.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	300	421505	129,00



PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM

En aluminium. Plateau monté sur roulement à billes dans un pied. Pied lourd en fonte d'aluminium et patin anti glisse en caoutchouc. Idéal pour faciliter le décor des entremets et pièces montées. Ne pas utiliser en contact direct avec les aliments.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
95	320	2000	421501	90,75





BOUTEILLE À PUNCHER

En polyéthylène haute densité. Pratique car bouchon perforé. Idéal pour imbiber vos préparations, pâtisseries ou biscuits de sirop, comme les babas au rhum par exemple.

C cl	Code	Prix HT
100	116430	11,35



SAUPOUDREUSE INOX

En acier inoxydable. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis. Perforations : 2,5mm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	11,20



SAUPOUDREUSE INOX MATFER

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Perforations : 1,5mm. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	12,75



SAUPOUDREUSE TAMIS VISSANT

En acier inoxydable. Couvercle vissant, idéal pour saupoudrer le sucre glace.

H mm	Ø mm	Taille maille mm	Code	Prix HT
135	70	0.23	258824	12,20



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

Corps en polyéthylène (PE), tête en PP-PA. Pulvérisation homogène pour gelée, nappage, dorure. Autonomie de travail car sans raccordement. Jet réglable. Pulvérisateur à pression préalable. Gradué de 0,25 à 1,6L.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
325	190	160	264908	52,50



AÉROGRAPHE STANDARD

En acier chromé haute finition. Aérographe standard à double effet, de qualité professionnelle. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Livré dans un coffret en plastique et compatible avec tous les modèles de compresseur. Buse Ø 0,3 mm. Contenance godet 5 ml. Compresseur vendu à part.

L mm	Code	Prix HT
150	410118	148,00



SPÉCIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE



AÉROGRAPHE COLANI

Godet en aluminium. Utilisation facile et une prise en main optimale. De grande qualité, muni d'un bouton poussoir combinant débit d'air et débit de colorant progressifs. Poignée ergonomique épousant la forme de la main, pour une très bonne prise en main pendant l'utilisation. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Compresseur vendu à part.

Type	Code	Prix HT
aérographe	410121	370,00
tuyau et raccords	410128	43,30



AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

De qualité professionnelle, aérographe double action. Equipé d'une buse à centrage automatique, pour assurer une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,28 et 0,45 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117 non fourni. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

Code	Prix HT
410124	316,00



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

En polypropylène. Conçue pour l'utilisation d'un aérographe, d'un pistolet de nappage ou pulvérisation de chocolat. Idéal pour travailler vos décorations sans salir votre plan de travail ou votre cuisine. Adaptée pour une utilisation sur grilles ou plaques 600x400mm. Pratique car entièrement pliable et lavable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	161,00



SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

En acier chromé. Support universel. Modèle lesté à fixer sur le plan de travail. Adapté à tous les modèles d'aérographe, excepté le Colani.

Code	Prix HT
410126	43,85



PISTOLET PULVÉRISATEUR M25+

Le pistolet idéal pour la pulvérisation de beurre, huile, gelée, dorure, glacage, fondant, marinades et sauces. Convient pour graisser les moules, les plaques, dorer les viennoiseries, glacer les tartes. Réduit la quantité de produit utilisé grâce à une pulvérisation fine et uniforme. Garantit la sécurité alimentaire par une pulvérisation sans contact de l'outil. Facile à utiliser, sans compresseur. Débit maximum : 250g/min (eau). Viscosité maximale : (Din.sec) : 80. Pression dynamique max : 160bar. Livré avec 1 buse à jet rond R6, une buse à jet plat et une extension coudée. Livré avec un conteneur 70 cl. Cable d'alimentation L 1,80m.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pulvérisateur	320	120	150		70	2000	264902	466,00
buse R4 LM	40	40	30	40		19	264046	37,00
buse R6 LM	45	45	35	60		20	264047	37,00
buse R8 LM	45	45	35	60		20	264048	37,00
buse F7S LM	40	40	30	40		19	264049	63,50
buse coudée	40	50	100	40		59	264051	79,00
rallong d'aspiration	120	10	60			293	264052	159,00
godet 700 ml	90	90	130		70	106	264053	49,00
souppape de pulvérisation	10	10	40			10	264054	16,00



POUR UN USAGE INTENSIF



COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

Pour usage professionnel particulièrement silencieux (47Db). Compact et puissant, adapté pour une utilisation intensive. Facile à nettoyer grâce à son cadre lisse. Muni d'un filtre régulateur avec affichage, et d'un châssis métallique robuste. Convient pour aérographe portable et automatique, sans huile et muni d'un manomètre. Moteur fonctionnant à la sollicitation de l'aérographe. Débit d'air 25L/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4500	150	230-240	50	410117	325,00



MACHINE À INJECTER LA CRÈME

Entonnoir en acier inoxydable. Idéal pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses. Réglage simple par butée avant/arrière. 4 seringues différentes permettent différents types de garnitures : Ø 4,6 et 8 mm en longueur 100 mm et Ø 8 mm en longueur 180 mm.

H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
580	600	5500	262601	1493,00



**GAIN DE TEMPS ET
MANIPULATION AISÉE**

GUITARE DOUBLE

Pour la découpe rapide et régulière au fil des intérieurs de bonbons chocolats, caramels, canapés, pâtes de fruits. Bras de coupe en acier inoxydable et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS) avec cadre inox. Permet une économie de temps et une précision de coupe accrue. Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45mm et en 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 (référence 263542) seulement pour la coupe frontale. Bras de coupe facilement interchangeables. Socle lavable en machine, livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange. Dimensions : 600x600x160mm. Dimension de base : 500x500x160mm. Dimension du cadre : 430x600x90mm. Dimensions utiles : 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	600	600		263540	990,00
bras 15 mm	15			263542	473,00
bras 22,5 mm	23			263543	438,00
bras 30 mm	30			263544	430,00
bras 45 mm	45			263545	430,00
cordes	700		0,6	263512	11,00



**FAIBLE ENCOMBREMENT
ET GAIN DE TEMPS**

MINI-GUITARE DOUBLE 240 X 250 MM

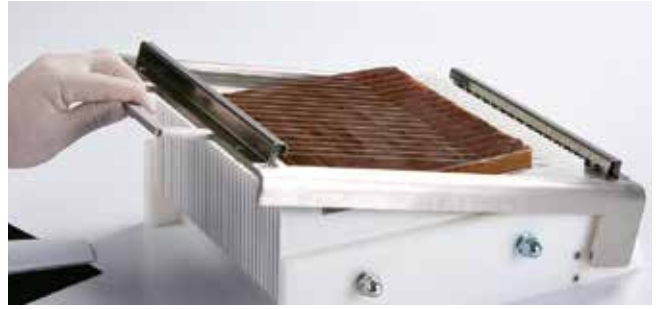
Mini-guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm. Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras. Economie de temps avec une découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini-adaptable. Livrée avec 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
socle + 2 bras 22	610	570	263550	1145,00
bras 30 mm			263537	426,00
plaque	260	260	263538	51,50

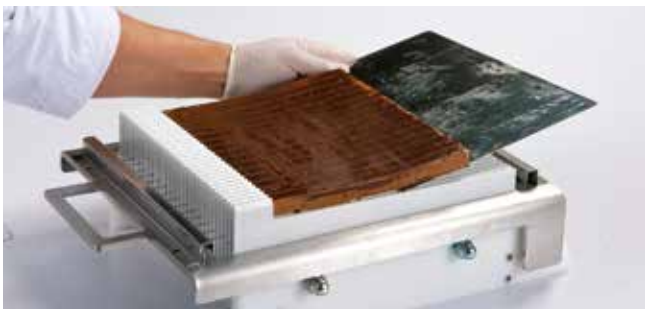
Pas à pas



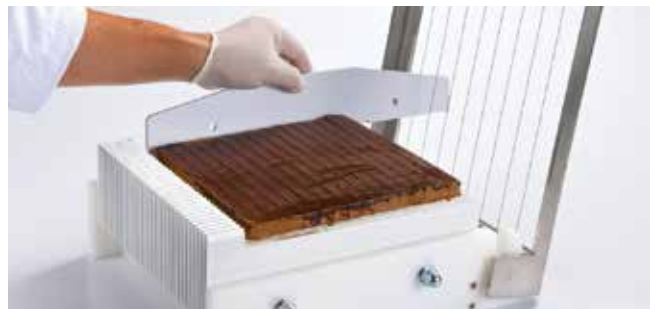
1 | Placer.



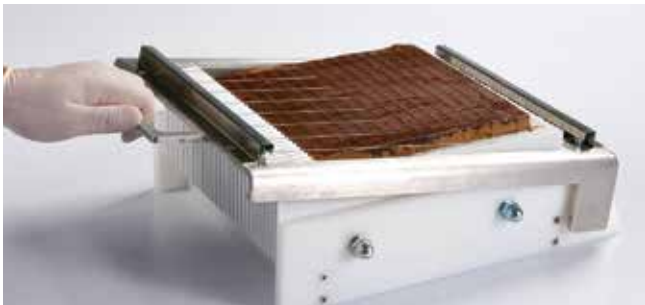
2 | Couper.



3 | Récupérer.



4 | Tourner et ajuster.



5 | Couper.



PETITE PRODUCTION ET FAIBLE ENCOMBREMENT



MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries. Permet la découpe de bandes, carrés ou rectangles de ganaches, pâtes de fruits, entremets, etc. Faible encombrement. Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé desserrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
socle + bras 22	445	335	140	263530	895,00
socle	240	250		263531	456,00
bras 15 mm			90	263535	449,00
bras 22 mm			90	263536	436,00
bras 30 mm			90	263537	426,00
plaque	260	260		263538	51,50

NEW



MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Nettoie parfaitement les cordes en un passage. Composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm. Se nettoie aisément. Compte 27 dents, 26 intervalles espacés de 7,5 mm. Conçu pour s'adapter à toutes les guitares du marché.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle	203	60	263502	12,00
grand modèle	360	60	263504	17,30



GUITARE INOX 350 X 350 MM

Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable. Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés etc. Bras interchangeable très rapidement. Cordes faciles à monter, tension réglable. Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380mm et une clé à corde. Bras vendu séparément. Surface utile : 350 x 350 mm. Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe). Socle seul : lg 380 x P 605 mm.

TABLE MOBILE POUR GUITARE

Table mobile pour guitare pâtisseries en acier inoxydable. Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm avec 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm. Surface totale de 1240 x 780 mm. 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables renforcent la stabilité. 1 tiroir format GN1/1, prof. 65 mm pour le rangement des accessoires et 1 plateau inférieur plein pour ranger le socle de guitare. 4 niveaux de glissières de rangement des bras de coupe, accueillant des plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. Dimensions : 71,2 x 60,6 x 85 cm. Attention : le produit ne contient que la table mobile.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
712	606	850	263500	1265,00

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	450	685		263520	1431,00
bras 15 mm	15			263521	830,00
bras 22,5 mm	23			263522	682,00
bras 30 mm	30			263523	630,00
bras 37,5 mm	38			263524	581,00
lot de 4 cordes	490		0,7	263528	16,80



+
EMPLOI TRÈS FACILE

FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C cl	Code	Prix HT
50	410200	13,85



COLORANT POUDRE METALLIQUE EN ATOMISEUR

Colorant alimentaire en poudre très fine. Pratique et simple d'utilisation grâce à son pulvérisateur. Idéal pour décorer les pâtisseries, gâteaux, chocolats ou pâte à sucre. Non azoïque. Certifié Kasher.

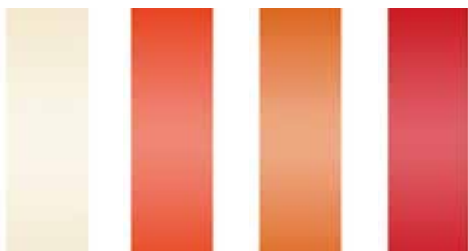
Type	Poids g	Code	Prix HT
or	10	410270	11,40
rouge	10	410271	11,20
rose	10	410273	8,45
or clair	10	410274	8,45
bronze	8	410275	11,80



COLORANT CHOCK SPRAY

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée etc. Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
rose	10	410239	13,05
orange	10	410240	13,05
rouge	10	410241	13,05
jaune	10	410242	13,05
blanc	10	410243	13,05
vert	10	410244	13,05
bleu ciel	10	410246	13,05



COLORANT SPRAY POUR DÉCOR

Colorant facile d'emploi pour la décoration en pâtisserie. Remplace avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides. Sans goût ni odeur. Réservé à l'usage professionnel. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
bronze nacré	10	410237	15,05
cuivre	40	410258	31,75
bronze	40	410259	31,75
rouge rubis	40	410260	31,75

COLORANT 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. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
ivoire	40	410251	24,75
lait	40	410252	24,80
blanc	40	410253	26,20
rose	40	410254	31,10
bleu	40	410255	26,20
rouge	40	410265	49,20



COLORANT POUDRE DISPERSABLE

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible sur des masses à base d'huile (liposoluble) mais dans ce cas l'effet perlé disparaît. Utilisable tel quel ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
vert métal	25	410170	15,40
rose métal	25	410172	15,45
violet	25	410173	15,45
bleu métal	25	410174	15,45
fuschia	25	410175	15,45
bronze	25	410221	15,40
rouge	25	410223	15,40
cuivre	25	410225	15,40
bleu cobalt	25	410249	15,40
or clair	25	410229	16,05



COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE

Colorant alimentaire très pur. Poudre liposoluble pour colorer dans la masse les produits gras comme le chocolat, le beurre de cacao etc. Compatible avec aéroglyphes, mais il faudra diluer beaucoup plus. Plusieurs couleurs disponibles : orange, rouge, jaune, vert, brun et bleu et bordeaux. Colorant garanti sans gluten. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
jaune	100	410301	53,70
rouge	100	410302	41,75
orange	100	410303	36,05
bleu	100	410306	44,95
brun	100	410307	47,15
vert	100	410309	47,20
bordeaux	25	410179	15,45



CARNET DE 25 FEUILLES D'ARGENT

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E174 Argent selon les directives européennes en vigueur. Pour la décoration des chocolats et des pâtisseries. Argent pur à 99%.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	95	410321	27,35



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes. Compatible avec aéroglyphes. Utilisation limitée aux décors en pâtisserie. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	10	410130	9,85
menthe	10	410131	9,85
rouge	10	410132	9,85
bleu	10	410133	9,85
jaune	10	410134	9,85
amande	10	410135	9,85
orange	10	410137	9,85
violet	10	410138	9,85
bleu ciel	10	410139	9,85



COLORANT POUDRE AQUA-SOLUBLE

Granulés solubles dans l'eau avec effet pastel. Idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons etc. Colorant garanti sans gluten. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
bleu	25	410211	14,45
noir	25	410212	18,60
blanc	25	410213	10,50
rouge mûre	25	410214	12,85
jaune	25	410215	12,85
orange	25	410216	12,85
rouge fraise	25	410217	13,15
rouge cerise	25	410219	13,25
vert	25	410222	15,45
violet	25	410224	24,95



CARNET DE 25 FEUILLES D'OR

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Pour entremets chocolatés, des pièces ou bonbons en chocolat. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 96% Or, 4% Argent. 23 carats.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	86,55



CADRE À BÛCHE CARRÉ

En acier inoxydable. Spécialement conçu pour le montage de bûches ou d'entremets. Permet un démontage plus simple et son format permet d'optimiser le stockage sur plaques pâtisseries.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	68,80



CADRE À BÛCHE INCLINÉ

En acier inoxydable. Permet de façonner une bûche inclinée. Idéal pour réaliser un dessert élégant et raffiné en toute simplicité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
565	93	70	371162	49,85



RACLETTE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Forme spécialement adaptée aux gouttières rondes et très pratique. Simplifie la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Permet d'étaler et de lisser le premier parfum de façon régulière et homogène dans le moule. Ensuite de remplir l'espace restant avec le 2ème parfum en lissant à la spatule. Obtention d'une bûche d'une présentation impeccable à la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	14,65





RÉSULTAT ORIGINAL,
MONTAGE FACILE



MOULE À BÛCHE INOX FINGER

En acier inoxydable. Idéal pour la fabrication de bûches façon entremets à couper à la longueur désirée. Démoulage facile grâce au calage amovible en U et à l'écartement naturel du moule. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage (roll-cake...) ou d'insert pour d'autre préparation.

GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Gouttière demi ronde parfaite pour réaliser des bûches de Noël, des glaces ou encore des mousses. Complètement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-ronde	350	60	45	340635	27,95
demi-ronde	500	80	58	340638	36,05
triangulaire	500	90	75	340622	35,90

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
petit	565	30	331052	35,70
moyen	565	45	331054	38,55
grand	565	60	331056	43,75



GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	60	45	340623	25,30
500	60	45	340624	27,65
350	80	55	340625	25,80
500	80	55	340626	29,55

GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE

En polystyrène. Permet de réaliser des bûches de Noël ou des glaces. Idéal pour les bûches glacées. Complètement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-cercle	470	65	70	351012	19,70
demi-cercle	470	65	40	351013	19,70
triangulaire	470	65	70	351014	19,70
à côtés	470	65	70	351015	18,60

En P.V.C.

Moules par paire pour une productivité accrue et moins de manipulation.

Longueur utile 57 cm optimisant l'utilisation des plaques.

Rangement 4 bûches par plaque ou grille optimisant le stockage en armoire froide.

Démoulage facile après congélation.

Idéal pour les bûches glacées.



4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES 1/2 RONDE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	100	362011	20,45
590	195	362001	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES DÉLICE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES RAINURÉES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES LUDIK THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES TRAPÈZE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES BILLES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	29,50



Les moules souples et anti-adhérents aux décors reliefs incorporés

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Compatible avec tous types de four.

RETROUVEZ TOUTES
LES RECETTES DE
BÛCHES
DANS LE CHAPITRE
"LIBRAIRIE"
DE CE CATALOGUE



RETROUVEZ TOUS
LES DÉCORS EN CHOCOLAT
DANS LE CHAPITRE "CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE"
DE CE CATALOGUE



KIT 5 INSERTS

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm			
520	410	39	5	70	495	40	39	ES--1464-00 336995 174,00



**UTILISABLE DU
CONGÉLATEUR AU FOUR**

Une texture 100% Silicone platinum, sans tricot de verre.
Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.
Un démoulage parfait et net.
Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

EXEMPLE DE KIT :



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base (référence 339101).
Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	84,60

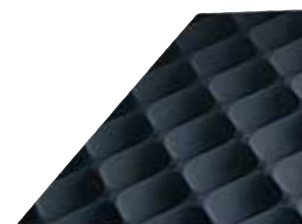


MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339101	42,90

le moule de base est vendu seul



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

Kit qui comprend un tapis à relief décor matelassé et un moule de base (référence 339101).
Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	84,60





10 GOUTTIÈRES DOUBLES THERMOFORMÉES STOLLEN 27X8,5 CM

Moules par paire pour une productivité accrue. Largeur 27 cm optimisant l'utilisation sur plaques pâtisseries (3 moules doubles par plaque). Bûche pour 6/8 portions. Idéal pour les bûches glacées. Démoulage facile après congélation grâce à la souplesse du PET. Lavable et réutilisable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
295	225	70	69	362022	18,70

RETROUVEZ
LES BÔÎTES
À BÎCHES
DANS LE
CATALOGUE



DOUILLE COPOLYESTER À BÎCHE DE NOËL

2 douilles à bûche de Noël en copolyester. 1 côté plat, 1 côté dentelé. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles BU 6 dents	17	17	167151	10,10
lot de 2 douilles BU 8 dents	21	21	167152	10,10



DOUILLE INOX À BÎCHES DE NOËL

Lot de 2 douilles à bûches 6 dents en acier inoxydable. Répondent aux exigences de l'hygiène. Monobloc, sans bord roulé. 1 côté lisse, 1 côté denté.

Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles 6 dents	16	167767	8,70
lot de 2 douilles 6 dents	20	167768	8,70
lot de 2 douilles 6 dents	28	167769	8,70



ROULEAU À FROMAGE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6 rouleaux	100	25	345143	24,95



CROQUEMBOUCHE INOX

Moule monobloc en acier inoxydable 18/10. Idéal pour le montage des pièces en choux. Disponible en 7 dimensions différentes.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	180	340461	55,50
300	205	340462	69,55
350	235	340463	70,45
400	255	340464	93,95
450	275	340465	133,00
500	300	340466	126,00
600	350	340467	214,00



MOULE À CORNETS

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	140	140	35	345446	49,25
lot de 12	140	140	50	345448	59,90



RUBAN PÂTISSIER EN ROULEAU

Rouleau de ruban pâtissier transparent en PVC. Qualité professionnelle, rigide. Ruban particulièrement transparent et brillant. Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100	80	80	0,1	960105	25,00



Acier fin revêtu PTFE multicouche. Axe en acier inoxydable. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



PÂTE EN CROÛTE LONG À CHEVRONS EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331273	69,15
300	85	85	1900	331271	72,85
350	75	85	2000	331274	72,75
400	75	85	2300	331275	76,85
500	85	85	2900	331276	85,45



PÂTE EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	H mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	85	1700	331283	51,35
350	75	85	85	2000	331284	56,35
400	75	85	85	2300	331285	59,65
500	85	85	85	2900	331286	61,65



MINI-PÂTE EN CROÛTE LONG EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	40	60	550	331268	46,65
500	40	60	1000	331270	55,60



PÂTE EN CROÛTE ROND CANNÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
50	65	331264	21,25
50	80	331265	21,70



PÂTE EN CROÛTE LONG OVALE À CÔTES EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	180	110	75	331293	98,05
moule	210	140	90	331294	105,00
moule	240	140	95	331295	108,00
lot de 24 pinces				386013	25,50



PÂTE EN CROÛTE ROND À CHEVRONS EXOPAN

Démoulage facile grâce aux deux demi-cercles à charnières.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	100	331297	55,15
90	120	331298	59,90
90	200	331299	62,70
90	250	331301	65,15

Une offre complète pour tous les besoins



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
24 sandwichs	90	160	371503	18,50
32 sandwichs	90	180	371504	20,85
32 sandwichs	90	200	371505	25,75
48 sandwichs	90	220	371507	27,30



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40 sandwichs	120	180	371514	25,00
40 sandwichs	120	200	371506	30,40
60 sandwichs	120	220	371517	32,45
60 sandwichs	120	240	371518	38,55

CARRÉ À PAIN SURPRISE

Carré à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
32 sandwichs	140	140	110	371522	22,95
48 sandwichs	160	160	120	371524	25,40
60 sandwichs	200	200	140	371528	31,95



CRÉATION ORIGINALE



1

FAB ONE

Du matériel de cuisson aux ustensiles de pâtisserie, le groupe Matfer Bourgeat répond aux demandes particulières des professionnels à travers une unité de fabrication « FAB ONE », dédiée exclusivement aux ustensiles sur-mesure. Ce pôle regroupe un condensé de nouvelles technologies, machines de prototypage rapide, tel que des imprimantes 3D SLS et FDM, mais aussi une découpe jet d'eau, thermoformeuse, mini-presse à injecter et scanner 3D.







LE CHOCOLAT

Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétique et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

LE CHOCOLAT	372
-------------	-----

LE SUCRE	411
----------	-----

LA GLACE	421
----------	-----



LE FORMAT ROND FACILITE ET AMÉLIORE L'HOMOGENÉITÉ DU BRASSAGE DU CHOCOLAT

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



CALORIBAC

Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat fondant, nappage, sauce, gelée etc. Trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur. Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polypropylène antichoc. Chaleur uniformément répartie. Tableau de commande tactile. Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5°C. Isolation performante : économie d'énergie. Livré avec couvercle transparent, en styrène-acrylonitrile (SAN).

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
caloribac	188	254	350	1800	200	240	50	260434	481,00
couvercle		254						260435	25,20

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température régulée par thermostat 20°C à 60°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau. Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
choco 10	510	400	265	1200	5500	1000	240	50	260456	877,00
cuve supplémentaire			180	1200					260455	125,00



**SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU BAC
RAPIDE ET SIMPLE**



© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



**SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU
BAC RAPIDE ET SIMPLE**



**CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET
STABILITÉ DE TEMPÉRATURE**



CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU

Trempeuse possédant une rapidité de fonte grâce au bain d'eau. Compacte, cuve GN2/3 P 150 mm avec poignées et couvercle entièrement en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable AISI 304. Température de l'eau régulée par un système électronique. Thermostat précis 20°C 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 référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	365	260	1300	9300	1400	230	50-60	260501	1263,00

CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR

Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	530	365	260	1300	9690	300	230	50	260510	1415,00





ASSURE LA CRISTALLISATION
DU CHOCOLAT : FONTE,
REFROIDISSEMENT ET MAINTIEN
SANS MANIPULATION



COURBE DE CRISTALLISATION DU
CHOCOLAT



CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU

Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/froide. Fait fondre la couverture à 50 °C (température paramétrable), refroidir à 25/27 °C puis, remonte et stabilise la température à 30/32 °C (température paramétrable). Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électrovanne. Régulation de température électronique par thermostat 25°C à 60°C. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Prévoir une alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau. Contenance : 15kg de couverture. Bac supplémentaire code 741115 et couvercle code 748101.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
790	385	210	2000	19500	1800	240	50	260522	2322,00



MESURE PERMANENTE DE T° DU
CHOCOLAT



260590 - SONDE INOX



SONDE POUR TREMPEUSE MATFER

Sonde avec fil + support en acier inoxydable. Permet de connaître précisément la température du chocolat. Sonde compatible avec les trempeuses Choco 15 (260501), Choco R 15 (260510) choco 22 T (260522) et Choco 10 (260456). A connecter directement sur la trempeuse afin d'afficher la température mesurée sur le tableau de commande.

Type	Code	Prix HT
sonde	260590	129,00



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



BAC INOX POUR TREMPEUSE À CHOCOLAT

Avec poignées fixes. Accessoire pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10. Position des anses sur la largeur. Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1. Epaisseur 0,7 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 2/3	354	325	150	900	942115	106,00



COUVERCLE POUR TREMPEUSE CHOCO 15

Couvercle GN 2/3 à poignées en acier inoxydable pour trempeuse Choco 15 (référence 260501 et 260510).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	325	354	57	948102	37,60



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



FACILITE LE REMPLISSAGE DES MOULES



260401 + 260402



Vendu sans ustensiles.



Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.



Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.

DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

Distributeur à chocolat avec bâti, racleurs et socle en acier inoxydable, disque en polypropylène épaisseur 5mm et contrepoids en acier nickelé. Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat. S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN1/1. Socle réglable en hauteur et en profondeur. Facilite le remplissage des moules à chocolat. Moteur 40W. Vitesse de rotation 21 tr/min.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
bloc moteur	270	185	350		7500	230	50	260401	894,00
disque				370				260402	225,00

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Socle en acier inoxydable. Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses. Pratique car il se glisse sous la machine. Barre de 260 mm équipée de 6 crochets de suspension et monté sur un flexible de 600mm orientable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
310	205	1500	260412	135,00





Plaque à restitution de froid pour la réalisation de décors en chocolat

Sans rebord.

Permet de réaliser des copeaux/grillages/cornets/rubans en chocolat pour décorer les entremets.

Plaque pouvant être stockée dans les armoires de congélation à glissières.

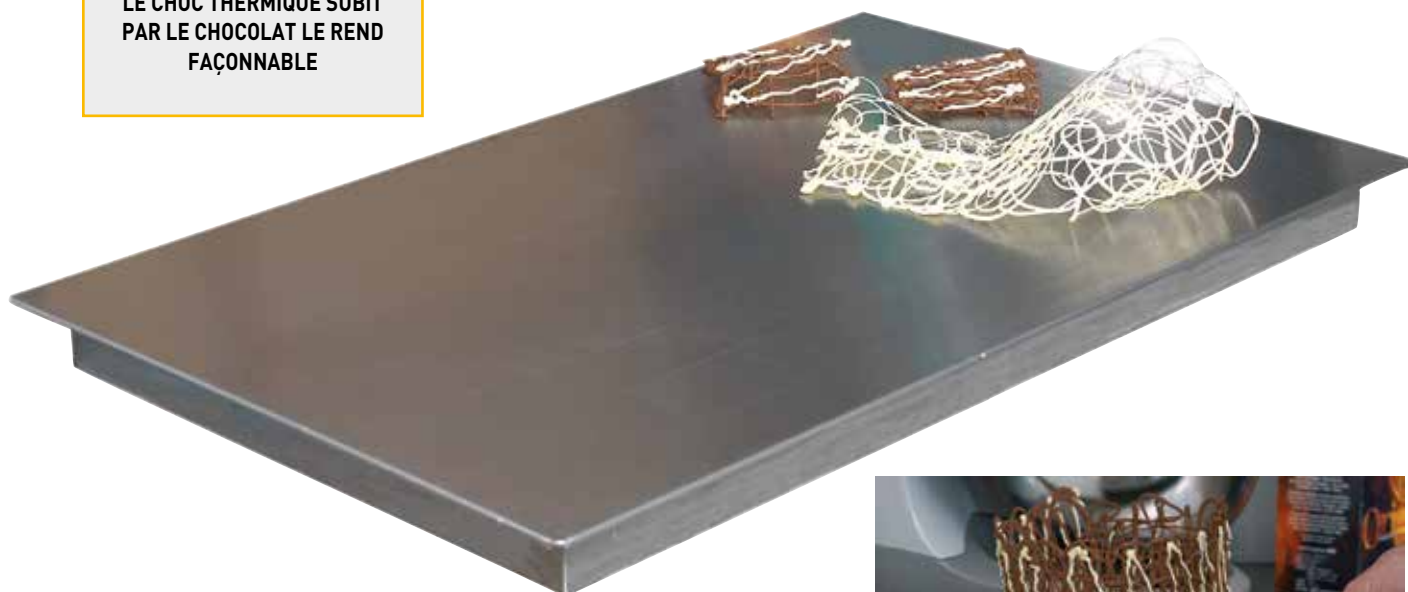
Contient du liquide eutectique.

Principe : congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 h. Étaler le chocolat tempéré sur la plaque. Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

Astuce : utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.



**LE CHOC THERMIQUE SUBIT
PAR LE CHOCOLAT LE REND
FAÇONNABLE**



COOL DÉCOR

Entièrement en acier inoxydable avec patins anti-dérapants. Sans rebord.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	9200	423060	262,00



Animez vos buffets ou vos vitrines



PRO 100 FONTAINE À CHOCOLAT

En acier inoxydable. Température réglée par thermostat de 30°C à 80°C. Cuve et élément de la cascade démontables pour le nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Peut servir à animer les vitrines et permet de maintenir à chaud. Pratique car vis sans fin permet de faire circuler le chocolat vers son sommet. Utilisation de chocolat type 50% de cacao maximum recommandé. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Capacité 7 à 8kg de chocolat environ.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
100	17000	450	230	50-60	260441	942,00



Krampouz

CHAUFFE-CHOCOLAT

Idéal pour chauffer/maintenir à température constante préparations sucrées/salées. Permet une garniture rapide et facile des crêpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec 1 bouteille 1L graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène (code 116341). Chassis en inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
150	220	200	2100	220-240	50-60	242350	450,00

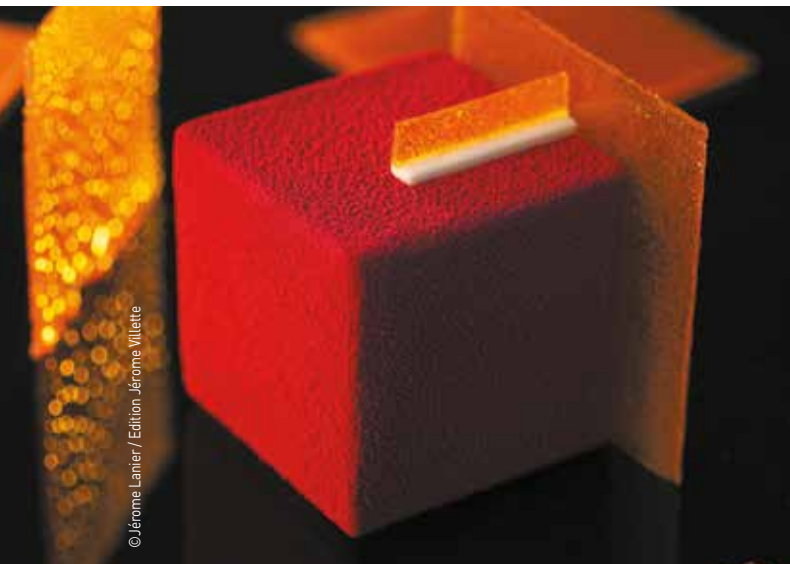


COMMANDES DE CHAUFFAGE ET DU MOTEUR INDÉPENDANTES

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Température de la fontaine réglable pour ne pas risquer de durcir ou de trop ramollir le chocolat. Cascade, cuve et vis passent au lave-vaisselle, pour faciliter leur nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Montage et démontage sans outil. Résistance 150W avec thermostat de régulation. Cuve à chocolat (4kg), démontable. Câble d'alimentation amovible.

H mm	Ø ext. mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
680	330	7000	300	230	50-60	260421	533,00



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

Pistolet de haute qualité pour un résultat parfait !



BAIN-MARIE AVEC POMPE

Bain-marie en acier inoxydable. Idéal pour la distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées. Utilisation en chauffage à air sec ou à eau. Pratique car régulation par thermostat de +35°C à +93°C. Fourni avec une cuve en acier inoxydable de 2,8L. Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml. Distance corps/bec de la pompe : 130mm.

Type	L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
bain-marie	197	391	280	4000	500	230	50-60	468928	1350,00
cuve supplémentaire			280					468070	220,00



RÂPE À COPEAUX DE CHOCOLAT ÉLECTRIQUE

Machine tout inox avec tiroir à copeaux. Facile à régler et à utiliser. Facile à nettoyer. Pour 2 blocs de chocolat de 2,5 kg, épaisseur 17/40mm, largeur 145 à 210mm et hauteur 40 à 330mm. Épaisseur des copeaux réglable de 0,1 à 3mm. Vitesse réglable de 1,5 à 24 tr/min. Poids pour maintenir l'appui sur les blocs de chocolat amovibles. Grand tiroir de réception des copeaux. Montée sur 4 pieds réglables. Encombrement réduit, facile à déplacer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
393	370	639	30000	90	230	50	411003	2857,00



PRÉ-ÉQUIPÉ POUR TUYAU À RACCORD RAPIDE



PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

Corps du pistolet en aluminium forgé et téfloné. Godet en polyamide de 50 cl, avec couvercle vissant. De grande qualité possédant une très bonne prise en main. Compatible avec les produits solubles. Plusieurs réglages possibles : la finesse de pulvérisation, la largeur du jet, la forme du jet (du rond à l'éventail) et le débit. Buse de calibre 1,7 mm. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Livré avec raccord rapide (compatible avec le tuyau à spirales 264071). Utilisation préconisée avec le compresseur 264069 vendu à part. Appareil destiné à la fabrication de décors en pâtisserie et chocolaterie, sans agrément au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pistolet	150	100	300		50	700	264101	398,00
godet supplémentaire					50		264107	48,35
tuyau spirale	5000						264071	64,65
buse 1,3mm				1,3			264103	191,00
buse 1,5mm				1,5			264105	191,00
buse 1,7mm				1,7			264106	191,00



SANS HUILE, SILENCIEUX ET PORTABLE



COMPRESSEUR SANS HUILE 9BAR

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Fonctionne sans huile. Réservoir d'air 5 litres. Très silencieux et facilement transportable. Manomètre de pression réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
414	191	392	12500	900	230	50-60	264069	947,00



30 NIVEAUX POUR UN GAIN D'ESPACE MAXIMUM



Made by
MATFER
BOURGEOIS

CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER TRAITEUR

Chariot spécial chocolat traiteur 600x400mm. Charge totale 200kg. 4 roues Ø 125mm en matériau composite avec roulement à billes en acier inoxydable = aucun risque de rouille. 2 roues avec frein : sécurité d'emploi. Tube carré 25x25 mm. Glissières avec butées aux 2 extrémités : éviter le glissement des plaques pendant la manutention.

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre gilières mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	717,36



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



KIT PALETS ET TUILES EN CHOCOLAT

Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat entièrement en acier inoxydable. Appareil destiné à la fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
24 palets	635	167	82	40	24	2	40	385040	102,00
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	118,00





BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

	Code	Prix HT
	421708	75,55

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.



BROCHE À TREMPER

Broche ronde à tremper en fil d'acier inoxydable rigide et manche en polypropylène. Personnalisation possible.

Type	Code	Prix HT
ronde 10 mm	262012	9,15
ronde 12 mm	262013	9,15
ronde 14 mm	262014	9,15
ronde 16 mm	262015	9,15
ronde 18 mm	262016	9,15
ronde 20 mm	262017	7,40
poire	262019	9,15
spirale	262020	9,90
2 dents	262021	13,10
3 dents	262022	13,45
4 dents	262023	16,65
5 dents	262024	18,85



BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm de diamètre.
 1 broche ovale.
 1 broche poire.
 1 broche spirale.
 3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

	Code	Prix HT
	262001	159,00



BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde de 16 mm de diamètre.
 1 broche spirale.
 3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

	Code	Prix HT
	262002	112,00



**SIGNEZ ET IDENTIFIEZ
 VOS DIFFÉRENTS
 BONBONS DE
 CHOCOLAT PAR LEUR
 DESSINS RESPECTIFS**



FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE

Boîte de 8 fourchettes à décor en fil d'acier inoxydable.
 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
262010	202,00





RACLETTE À COPEAUX

En acier inoxydable. De très bonne qualité, idéal pour réaliser des copeaux de chocolat. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

	Code	Prix HT
	421005	27,45



RACLOIR SILICONE

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

	Code	Prix HT
	114006	24,45



RACLOIR À CHOCOLAT

Racloir à chocolat semi-souple en acrylonitrile butadiène styrène (ABS) blanc. Sert à racler le chocolat sur la plaque "Cool Décor" et à peigner pour créer des rayures. Possède 3 côtés différents : 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure et 1 côté grosse cannelure.

	L mm	l mm	Code	Prix HT
	190	115	421743	8,45



FORMAT ROULEAU PLUS PRATIQUE ET MOINS ENCOMBRANT



FEUILLE "GUITARE" PEBD

En polyéthylène à plat. De qualité supérieure, qui assure une parfaite brillance du chocolat. Feuille extrêmement souple adaptée au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet de 10	600	400	0,1	261905	3,75
rouleau de 100	600	400	0,1	261908	31,00

FEUILLE "GUITARE" PVC

En PVC anti-adhérent. Idéal pour réaliser des chocolats lisses et à l'aspect parfait. Transparente, permet d'être utilisée pour décalquer des décors en chocolat. Très malléable, ne se casse pas.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 100)	400	300	0,15	261912	47,80
paquet (lot de 100)	600	400	0,15	261911	83,15



PALETTE À ENDUIRE

Lame en acier inoxydable de grande qualité. Manche en polypropylène noir. Spécialement conçue pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Hauteur de lame : 100 mm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	240	112641	16,00
220	240	112643	20,25



TAMPON DE TRANSFERT

En acier inoxydable. Facile à nettoyer. Idéal pour réaliser de délicieux chocolats aux motifs bien imprimés. Particulièrement efficace pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons en chocolat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	18,95



Décorez vos gâteaux de manière originale



GRAIN DE CAFÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	104	17	12	5	0,8	380211	25,35



FEUILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	60	30	5	380228	25,35



FLEURS ASSORTIES

5 motifs de fleurs pour la décoration des entremets et gâteaux, 20 empreintes par plaque.

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	20	6	380243	25,35



- Brilliance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.

- Moule en copolyester transparent facilitant la décoration.
- Entretien facile.



MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	12	62	32	5	11	380246	25,35



MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	87	53	7	30	380276	25,35



380266

380240



380283

TABLETTE 100 G

18 carrés (3x6).

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
classique	275	175	25	3	150	68	10	380240	25,35
vaguelette	275	175	25	3	150	70	11	380266	27,80
décaté	275	175	25	3	144	75	10	380283	24,70



TABLETTE 100G 8 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	155	78,5	8,55	100	380239	25,35



TABLETTE 24 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	158	82	10	130	380256	25,35

TABLETTE 28 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	1	207	88	10	200	380258	25,35



MINI TABLETTE CABOSSE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	118	50	7	50	383906	24,70



TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	160	68	9	100	380281	24,70



MINI-TABLETTE 90 G

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	130	55	13	90	380282	24,70



BARRE 6 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	7	125	30	13	50	383005	23,40



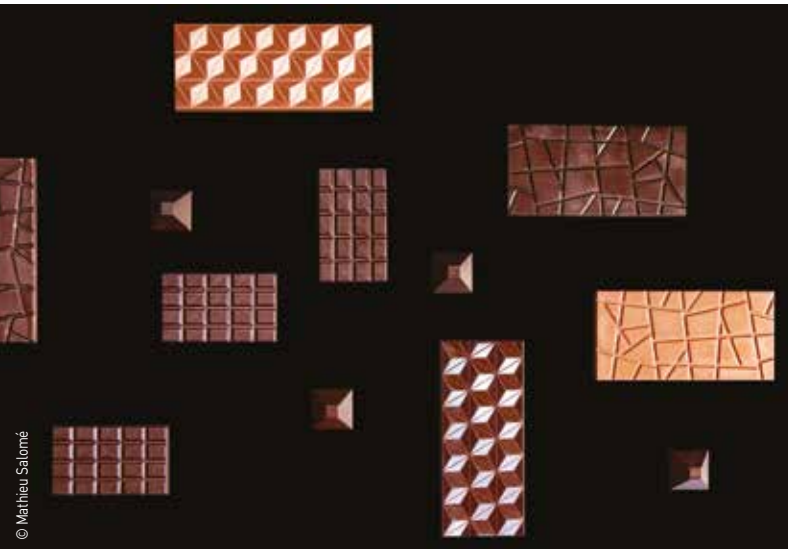
BARRE SMART

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	14	70	25	20	30	380150	25,35



MINI-BARRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	78	21	17	25	380147	23,40



TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	2	210	70	6	100	382084	25,35



MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	23,40



TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	25,35



TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	25,35



MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	23,40



TABLETTE BRACELETS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	120	53	8	50	383813	23,40



MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	12	76	35	5,5	20	383905	23,40



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	32	13	26	12**	380249	25,35	
275	175	25	24	16	32	20,5**	380242	25,35	
275	175	25	15	20	39	16*	380148	25,35	
275	175	25	12	25	50	40**	380153	23,40	
275	175	35	6	35	70	50*	380154	25,35	
275	175	55	2	55	100	**	380181	25,55	

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein



RECTANGLE TULIPE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				
275	205	25	36	30	22	8	380107	25,35	



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm		
360	195	62	3	122	382051	36,55



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	21	14	26	5,5	383600	23,40	



DEMI-SPHÈRE STRIÉES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	28	17	32	10	380163	25,35	



RECTANGLE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	36	22	20	15	380111	23,40



POMPONETTE DÉCALÉE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	20	28	9	383602	23,40	



POMPONETTE FENDUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	17	28	9	383604	23,40	



ROND

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	13	28	9	383302	23,40



ROND RAYÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	28	13	32	10	380164	25,35	

BOUTIQUE
CHEZ **FINE**





OCF

OCF a conçu des vitrines réfrigérées sur-mesure pour la pâtisserie FINE de Sébastien Serveau, afin de sublimer ses créations.

Un îlot pâtissier en résine Krión et une vitrine murale Chocolat offrent une présentation élégante et épurée, préservant les pâtisseries et chocolats dans des conditions optimales.



L'expert froid pour vos vitrines réfrigérées



CARRÉ BOIS

Plaque			Nbre	Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm				
275	135	30	32	22	22	20	11,5	380122	23,40	



CARRÉ FLEUR

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	205	25	36	25	25	10	9	380106	25,35



CARRÉ CANNAGE

Plaque			Nbre	Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm				
275	135	25	24	26	26	16	11	380112	23,40	



CARRÉ DESSUS CONCAVE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	22	22	24	11	380129	23,40



CARRÉ DÉCOR CABOSSE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	25	25	15	9	383203	23,40



CARRÉ CACAO

Plaque			Nbre	Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm				
275	175	25	35	25	25	25	12	383208	25,35	



CARRÉ HIÉROGLYPHE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	25	25	12	8	383307	23,40



COQUE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	27	27	12	9	383205	23,40



COQUE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte		Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
275	135	25	24	13	28	9	383303	23,40



COQUE OVALE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	34	25	12	9	383502	23,40



LINGOTS

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	18	40	14	14	9	383003	23,40



DÔME CARRÉ

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	15	9	380187	23,40



DÔME FENDU

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	Ø mm			
275	175	25	28	13	31	8	8	381202	25,35



DÔME ARABESQUE

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	Ø mm			
275	175	25	28	14	30	8	8	381200	25,35



COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	27,5	20,5	14	9	383405	23,40



BÛCHE

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	32	35	18	15	7	380155	23,40



LINGOTS VIRGULES

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	24	32	15	13	9	383408	23,40



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	27	27	13	7	383305	23,40



PYRAMIDE

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	31	31	19	10	383300	25,35



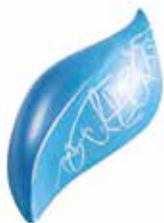
PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Nb're	Emp'reinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	55	28	25	26	55	11	380005	26,00



PRALINE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	30	24	30	30	11	380141	23,40	



PRALINE VAGUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	16	61	24	15	10	380050	26,00



PRALINE CARRÉE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	14	9	383204	23,40



PRALINE RECTANGULAIRE STRUCTURE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	31	17	14	9	383404	23,40



NAPOLITAIN CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	18	36	36	9	13	383209	28,50



NAPOLITAIN TEXTURE DE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	18	34	34	4	5	383207	23,40



ROSACE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	32	19	29	10	380152	23,40	



TRUFFE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	22	25	9,5	380190	23,40	



REFLIEF

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	18	14	28	9	383304	23,40	



DISQUE MENDIANT

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	8	5	68	15	380151	23,40	



OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	55	2	29	19	55	16	380158	24,45



QUENELLE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	16	45	25	12	380167	23,40	



NEW

MINI-PUDDING

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	175	25	24	18	100	380175	26,00



NEW

BONBONS SPIRALE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	135	25	18	20,8	10	380176	25,45



OBLONG

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	25	16	40	15	383004	23,40



NOISETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	24	26	23	380128	23,40



GIANDERJA

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	24	43	18	383406	23,40



VAGUE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	21	50	15	380188	23,40



TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	25	28	36	12	380165	25,35



ARABESQUE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	24	36	13	383007	23,40



CYLINDRE CONCAVE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	175	25	32	20	22	383301	23,40



EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre				
275	175	25	36			380104	25,35



DEMI-NOIX

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	205	25	50	20	31	380110	25,35



OVALE CERISE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	24	33	24	20	13	383105	23,40



TOQUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	12	41	22	10	6	383402	23,40



DIAMANT À FACETTES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	40	30	25	18	15	380102	25,35



POMME

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	23	31	18	11,5	380268	23,40



MINI-CANNELÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	H mm			
275	175	25	40	24	24	9	380108	25,35	



FLEUR DE LYS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	37	31	19	9	380210	25,35



CABOSSE COMPLÈTE

Moule en 3 parties : Coque supérieure 33g + coque inférieure 33g + grains 48g.

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	30	3	140	23	13	383411	25,35	



CABOSSE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	47,5	26	14	9	383101	23,40



CABOSSE

2X12 empreintes. 2X6,5 g.

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	205	25	24	23	50	13	13	383103	23,40



JEU DE PÉTANQUE

Moule pour 6 boules de diamètre 72 mm (230 g) et 2 cochonnets de diamètre 30 mm (17 g).

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre			
275	175		8		380280	25,35



MINI-BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	30	45	31	23	30	10	380230	25,35



BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
360	195	90	2	270	169	85	380236	68,80



BALLE DE GOLF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	135	25	18	20	40	380140	23,40



NEW

BALLON DE BASKET BALL

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
365	195	65	2	55	381204	52,90



FORMULE 1

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm			l mm
275	175	30	1	200	72	380248	36,60



MINI-BALLON DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	40	12,5	25	10	380220	25,35



CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
275	175	2	200		380229	25,35



POISSON FRÉILLANT

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	140	22	75	43	382085	25,35



FRITURE DE LA MER

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	382027	25,35



FRITURE MARINE

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	135	25	382054	25,35



POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 G.

Plaque			Nbre	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	380223	25,35



GRENOUILLE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	55	2	120	90	45	382044	25,35



POISSON

4 empreintes pour 2 poissons.

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	176	105	35	382008	25,35



POISSON

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	40	2	240	75	40	382018	25,35



VACHE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	150	120	25	382011	25,35



ECUREUIL

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	150	90	25	382010	25,35



TORTUE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	115	80	35	382043	25,35



NEW

GALETS DÉGUSTATION

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
275	135	250	18	15	381205	25,65



NEW



DIAMANTS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
275	175	25	24	8	380182	26,00

DEMI-CRAYON

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401	23,40



ASSORTIMENT DE BRIQUES

5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	383412	50,45



PION LÉGO

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	27	27	12	9	383407	23,40



JEU 4 COULEURS

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	381262	25,35



PIONS POUR JEU D'ÉCHEC

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	135	25	380222	25,35



GINGER MAN

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	10	60	46	9	11	381029	25,35



ALPHABET

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	26	39	35	6	5	380156	23,40



SAC À MAIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	140	122	30	380126 25,35



ASSORTIMENT A L'HEURE DU THÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	28	20	40	38	28	5	380252 25,35	



PONEY

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	110	110	18	382250 25,35	



TOUR EIFFEL

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	14	60	30	14	7	380278 25,35	



SPATULE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	Poids g		
275	135	25	10	115	24	8,55	380146 23,40	



TASSE EXPRESSO SANS SOUCOPE

Plaque			Nbre	Empreinte		Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
275	175	35	7	35	55	42	380255 27,80	



TASSE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
275	135	40	3	34	71	380237 25,35	



ESCARGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	24	25	18	9,5	380130 23,40



CHIOT ET CHATON

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
chiot	275	175	25	4	88	55	24	382055	25,35
chaton	275	175	25	4	88	55	24	382056	25,35



SCÈNE DE BANQUISE

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
6 esquimaux	275	175	25	12	60	29	9	15	381034	25,35
4 pingouins	275	175	25	8	60	41	12	35	381035	25,35



DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

L mm	Plaque		Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	125	145	24	382009	23,40



PINGUIN À BONNET

L mm	Plaque		Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	4	80	55	23	383415	25,35





COEUR

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	30	30	25	18	6	380269	27,80



COEUR

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	36	25	25	9	4	380205	25,35
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	25,35



COEUR SAINT-VALENTIN

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	29	29	18	9,7	383606	23,40



COEUR RELIEF

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	26	28	30	20	9	383607	23,40



COEUR LISSE

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	40	36	9	9	383413	25,35



PALET COEUR

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	15	39	33	4	4,4	383610	25,35



COEUR EN FLEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	8	55	55	11	17,5	380227	25,35



DEMI-COEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	135	25	2	100	100	20	382231	25,35
275	135	25	2	140	120	25	382233	25,35



COEUR DÉCORÉ FLEURS

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	205	25	4	105	100	17	380226	25,35



LOVE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	33	22	16	10,5	383608	23,40



COEUR STRIÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	35	33	11	8,6	380145	23,40



BOÎTE CARRÉE RUBAN

Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	100	100		381008	25,35



ESCARPIN

Moule double pour un escarpin.

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	120	40	2	140	120	35	100	380127	51,45





OEUF BULLE/SPLATCH

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm	Poids g		
275	175	30	4	60	90	50	382135	25,35



DEMI-COUILLE STRIÉE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
3 demi-coquilles	275	175	3	130	90	382027	25,35
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	25,35



DEMI-OEUF CHESTERFIELD

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	172	1	112	55	175	382040	47,15	



DEMI-COUILLE LISSE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
4 oeufs	360	195	8	98	65	382028	36,55
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	36,55
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	36,55
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	43,05
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	36,55
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	36,55
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	43,05
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	63,60



DEMI-COUILLE CRAQUELÉE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
7 oeufs	360	195	14	55	40	382019	36,55
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	36,55
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	36,55
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	36,55
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	36,55



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	40	33	23	11	5	380118	23,40



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm	Poids g		
275	175	25	45	30	20	10	382053	25,35



OEUF PIOUS-PIOUS

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT	
	L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm			
2	275	175	2	150	100	50	382232	25,35



DEMI-OEUF CRAQUELÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g			
275	135	27	36	24	11	382003	25,35	



OEUF DIAMANT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175		4	70	116	382080	25,35



DEMI-OEUF CRISTAL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm	Poids g			
275	135	25	24	32	22	10	5,5	380120	23,40



OEUF SMILEY

3x8 modèles.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm	Poids g			
275	135	25	24	32	22	11	4	380261	23,40

OEUF COMPLET

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm	Ø mm		
275	175	2	100	150	103	382116	25,35



OEUF FABERGÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	105	50	150	382234	25,35



OEUF DRAPÉ

OEUF DRAPÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	100	50	150	382235	25,35

OEUF ASSORTIS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	8	43	25	65	382236	25,35



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	205	40	2	180	125	382013	25,35

LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	120	43	380216	25,35



LAPIN

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	131	41	382064	49,70

PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	16	55	10	380214	23,40



BUNNY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	255	175	382065	25,35

LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
360	195	40	2	180	155	382015	36,55

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	50	4	155	82	382016	36,55



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	40	2	100	75	382074	25,35



DEMI-COUILLE DÉCORÉE LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	6	82	56	380224	23,40

LAPIN PANIER À GARNIR

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	141	109	382073	25,35



OEUF COUPLE LAPIN/CANARD

Moule double avec points d'assemblage pour 1 moulage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	60	2	228	110	382060	49,70

LAPIN ASSIS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	2	134	120	120	382017	26,70

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	120	94	382217	25,35



POUSSIN COUILLE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	45	4	110	75	382006	25,35



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	124	90	382012	25,35



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
360	195	30	2	230	80	382014	36,55



COQ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	45	2	175	140	382045	36,55



POULE COUVEUSE

Type	Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
1 poule	275	175	50	2	184	152	40	382047	36,55
1 poule	275	175	125	1	190	155	62,5	382049	49,65
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048	25,35
4 poules	275	175	25	8	53	65	25	382046	25,35



POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
305	170	85	2	305	210	85	382066	89,70



POULE COUVEUSE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	175	65	2	140	114	65	382058	25,35



COQ

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
600	500	140	2	540	430	140	382063	198,00



COCOTTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT		
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm	Poids g
275	175	44	2	140	123	40	120	382076	24,70



POUSSIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	175	30	4	87	68	30	382007	25,35



POULETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	110	98		382075	25,35



CLOCHE DRAPÉE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	135	60	2	113	110	56	382224	25,35



CLOCHE

Moule double.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
230	200	90	2	190	170	85	382062	82,25



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	24				380105	25,35



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	L mm	l mm		
275	175	25	30	4			380202	25,35



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	L mm	l mm		
275	135	25	18	6			380142	25,35



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	175	25	32	30	25	5	5	382001	25,35



FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	L mm	l mm		
275	175	25	35	4,5			380201	25,35



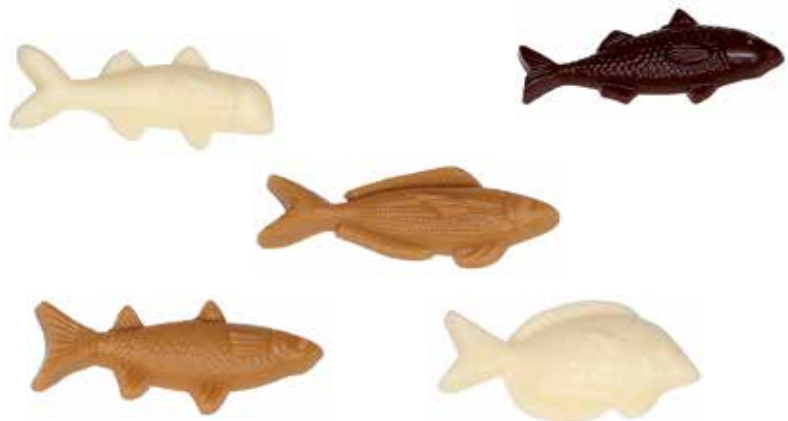
FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	L mm	l mm		
275	135	25	20	9			380200	25,35



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	45	20	2	380203	25,35



FRITURE POULES COUVEUSES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	16	45	35	10	382004	25,35

FRITURE LAPINS RIEURS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	135	25	16	67	25	10	380217	23,40





PÈRE NOËL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	175	30	4	130	51	20	381016	25,35



PÈRE NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT		
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm	Poids g
275	175	30	2	120	102	25	135	381015	25,35

PÈRE NOËL BALUCHON

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	2	100	80,5	381023	25,35

BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	4	85	62	381010	25,35



PÈRE NOËL

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
275	175	6	119	381005	25,35	

PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	120	78	381032	25,35

PÈRE NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	32	2	205		381025	49,70
360	195	50	2	305		381026	70,60



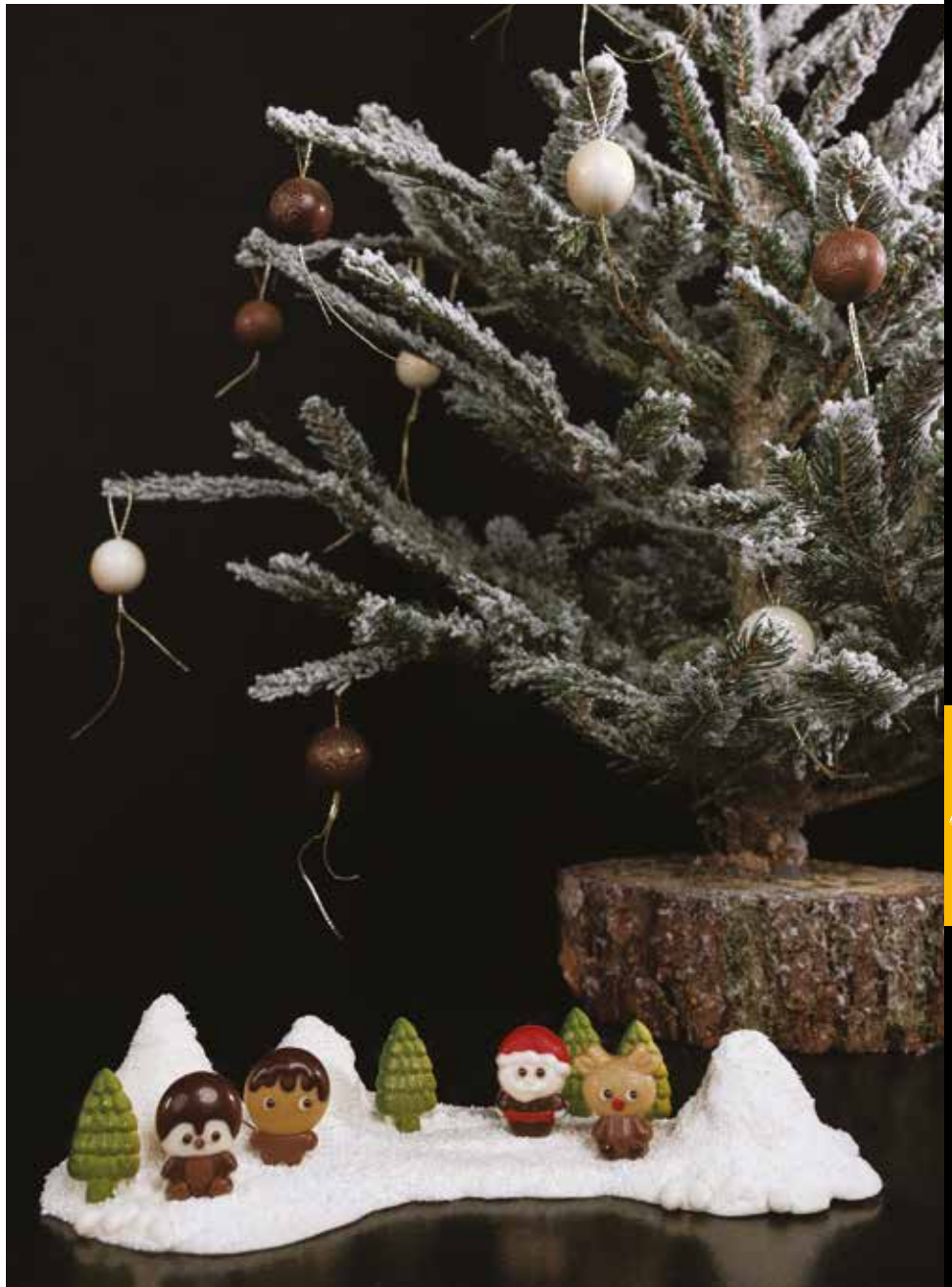
SAINT-NICOLAS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm		
275	175	25	8	90	32	381021	25,35
275	175	25	2	210		381019	25,35
275	175	25	4	150		381020	25,35



PÈRE NOËL DEBOUT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	140	40	20	381024	25,35



MINI-DÉCOR NOËL

Plaque			Nbre	Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm				
275	135	25	18	6	381030	23,40



PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm		
275	175	25	2	120	118	381031	25,35



MINI-SUJETS NOËL

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	381040	25,35





MINI-CÔNE

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
275	175	40	24	35	30	10	380099	25,35



MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	135	25	12	50	33	7	380174	25,35



MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	25	28	31	22	22	380169	33,50



DEMI-SAPIN

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	135	30	1	166	103	29	381013	23,40



SAPIN À MONTER

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	135	25	5	30	20	15	381014	23,40



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	25	40	30	20	15	380213	25,35



SABOT

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	40	4	150	58	32	381012	25,35



CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	35	4	116	80	30	381009	25,35



BOTILLON

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	40	2	140	94	38	381006	25,35



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perrat



AMPOULE CÉRAMIQUE
TRÈS RÉSISTANTE



LAMPE À SUCRE 500 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux. Structure en inox. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	330	580	4500	500	230	50	262215	531,00



LAMPE À SUCRE 1000 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Doseur d'énergie à trois positions. Structure en inox. Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	350	500	5900	1000	240	50-60	262201	877,00



LAMPE À SUCRE 2X500 WATTS

Plus grande surface de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321031). 2 lampes vitrocéramiques très résistantes et montées sur flexible. Structure en inox. Doseur d'énergie à trois positions. Plan de travail 530x325mm avec toile Exopat surélevé sur 2 pieds très stables. Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac polycarbonate GN1/2, profondeur 10 cm). Garantie : 1 an.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
lampe	565	400	710	230	50	262210	1243,00
écran	580	350	340			262204	160,00



ECRAN DE LAMPE À SUCRE

Évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneau en copolyester transparent. Panneau arrière muni d'un raidisseur pour éviter toute déformation sous l'effet de la chaleur. Adapté aux lampes à sucre 262201 et 262215.

	L mm	H mm	Code	Prix HT
	350	210	262205	132,00





POMPE À SOUFFLER LE SUCRE

En caoutchouc. Double détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	106,00



POMPE À SOUFFLER LE SUCRE ÉCO

En caoutchouc. Simple détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	53,05



GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex permettant une bonne sensibilité lors du travail. Température maximum d'utilisation : 60°C. Assure confort et sécurité lors du travail du sucre.

Type	L mm	Code	Prix HT
6/6,5	335	262289	5,20
7/7,5	335	262290	5,20
8/8,5	335	262291	5,20



PÈSE-SIROP

Densimètre à sirop, en verre. Livré avec une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles. Livré avec un étui PVC de rangement. Propose 2 échelles de mesures : en degré Baumé (15-40°Bé) et en g/l (1100 à 1400).

L mm	Code	Prix HT
160	250108	12,25



CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	23,85



EPROUVETTE PÈSE-SIROP

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	25,30



250330

250331

250332

THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE

Grande lisibilité. Corps du thermomètre en verre, liquide rouge. Gaine en polyamide gris alimentaire. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre. Livré sous blister.

Type	L mm	Code	Prix HT
gaine polyamide	300	250330	15,30
gaine inox	300	250331	30,00
sans gaine	300	250332	11,70



SUPPORT THERMOMÈTRE

S'adapte à toutes vos casseroles, poêlons à sucre et autres récipients (sans réglage). En acier inoxydable. Reçoit tous les modèles de thermomètre à gaine. Livré sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	29,65



RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
170	31	55	550	250126	156,00



RÉFRACTOMÈTRE 58-90% BRIX

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Réfractomètre : 58 à 90%. Précision +/- 0.5%. Idéal pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés ... Pratique car livré avec étui de protection.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
150	40	145	250124	80,35



RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

Très simple d'utilisation avec double échelle de lecture Brix / Baumé. Lecture numérique en moins de 3 secondes. Permet de mesurer la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures ou gelées. Gammes de mesures : 0 à 85 % Brix, 0 à 45° Baumé. Température de mesure : 10°C à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	460,00



PH MÈTRE

Livré en coffret complet avec solution d'étalonnage au PH 7. Etalonnage automatique au pH7. Résolution de l'affichage : 0,1pH. Précision +/- 0,1pH. Indice de protection : IP 57. 2 piles AAA incluses.

Type	L mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
PH Mètre	80	31		70	250153	91,70
6 flacons	35		5	57	250155	55,35



Moulage rapide de pâtes en forme de fruits

En silicone agréé au contact alimentaire.

Composés d'une plaque souple de 24 empreintes et d'un support rigide.

Emploi simple et pratique, à utiliser avec un entonnoir automatique. Démoulage facile.



MANDARINE QUARTIER

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	15	45	18	15	339010	41,10



DEMI-FRAISE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	20	36	30	20	339011	41,10



FRAMBOISE

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	24	24	30	339013	41,10



COEUR

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	11	11	30	339016	41,10



PALET ROND

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	18	18	34	339017	41,10



POÊLON À SUCRE

Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée. Idéal pour vos préparations de caramel. Réservé à la cuisson des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	160	180	2	305016	134,00
110	200	340	2	305020	150,00



BASSINE À CONFITURE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
130	350	950	1	303036	87,10



BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
180	420	1580	2	304042	273,00



BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS

En cuivre. Bord roulé et renforcé, un intérieur non étamé et un anneau mobile. Idéal pour monter vos oeufs en neige avec un maximum d'homogénéité. Permet de travailler le sucre pour réaliser du sirop, du caramel ou encore des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	240	350	1	032107	159,00
130	260	450	1	032108	172,00
150	300	700	1	032110	200,00
200	400	1670	1,2	032114	505,00



CAISSE ÉGOUTTOIR

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Contient une grille spéciale à petit quadrillage 9x9mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	600	400	50	313004	156,00



GRILLE À CONFISERIE

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Utilisable avec la caisse inox 340304.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	19	313503	51,40



PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE

En aluminium. Plaque ou plateau spécial confiserie avec bords évasés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	30	600	310455	122,00



ROULEAU CANNELÉ À CARAMEL

En aluminium massif. Rouleau cannelé, idéal pour rayer les caramels. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	137,00



ROULEAU À NOUGAT

En acier nickelé. Rouleau lourd, idéal pour aplatir le nougat et nougatine. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
350	35	2650	140203	70,70



TAMIS À SUCRE

Corps en plastique. Toile acier spécial. Idéal pour tamiser le sucre.

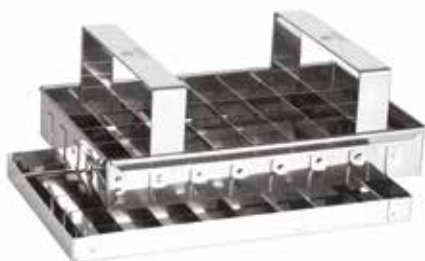
Taille de maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.20	185	115045	35,90



RÈGLES À CONFISERIE

En aluminium plein poli. Pour étaler fondant, ganache, caramel, en plaques d'épaisseur constante. Jeu comprenant : 2 règles épaisseur 3mm, 2 règles épaisseur 5mm, 2 règles épaisseur 10mm, marquées et perforées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	166,00



DÉCOUPOIR À CARAMELS 40 CASES

Découpoir en acier inoxydable. Permet de découper en une seule fois 40 carrés de 25mm. Livré avec plateau support.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
200	125	14	40	25	25	154020	161,00



DÉSHYDRATANT

Sachets de gel de silice 5g. Sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs et des pièces en sucre.

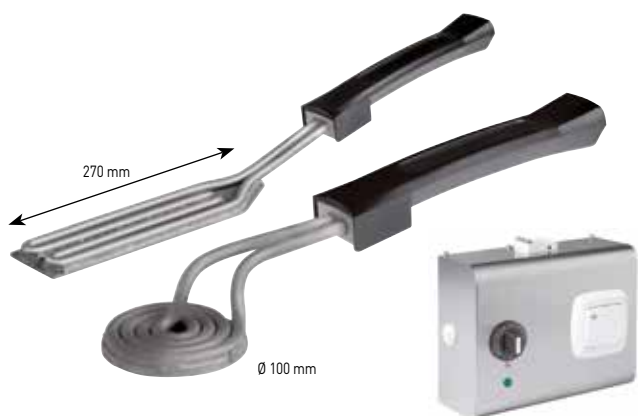
Type	Code	Prix HT
paquet de 100	410230	22,00



DÉCOUPOIR À NOUGAT

Découpoir à nougat en acier décollété. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté, rond uni extra-fort.

Ø mm	Code	Prix HT
60	154014	25,80
100	154018	71,25
80	154016	25,10



CARAMÉLISEURS INOX

En acier inoxydable. Idéal pour caraméliser les préparations sans effort. Caraméliseur ergonomique. L'appareil dispose d'un câble électrique fixe.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plat L270mm	615	70		1250	1900	230	50-60	262272	407,00
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	262273	452,00
poste de régulation	250	100	200	2100				262276	343,00



PISTOLET À AIR CHAUD

Pistolet à air chaud, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante. 2 niveaux de débit d'air et de température disponibles : Niveau 1 : 300 °C, 240 l/min et Niveau 2 : 500 °C, 450 l/min. Très résistant et possède une excellente longévité. Longueur de câble : 2,2m.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	90	200	600	1600	220-240	50-60	262261	135,00



CHALUMEAU PRO

Avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient pour collage des pièces en sucre. A utiliser exclusivement avec cartouche de gaz code 662303. Vendu sans cartouche de gaz.

UV	Code	Prix HT
1	262269	33,70

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	UV	Code	Prix HT
200	67	200	67	1	662303	6,40



CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Très pratique pour tous les travaux de collage du sucre. Excellente prise en main, socle incorporé permet de le maintenir debout en permanence. Se recharge rapidement avec des recharges universelles de butane pour briquets. Allumage par piezzo. Flamme du chalumeau réglable. Livré sous blister et sans gaz. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chalumeau	130	70	160	2	300	262263	32,60
cartouche				15	90	262264	3,70

CHALUMEAU À GAZ

avec poignée anti-dérapante



RÉGLABLE

Réglage du débit de gaz.

AUTOMATIQUE

Allumage automatique par piezo.

PRATIQUE

Système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme.

PRÉHENSION

Poignée bi-matière anti-dérapante.

RÉSISTANT

Porte cartouche en ABS résistant aux chocs et très stable.



CHALUMEAU GAZ MATFER

Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
245	110	170	480	061680	38,10

CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en toute sécurité.



H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
90	90	36	061684	3,45

Préparation à la commande de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes froides



EAZY GIAZ PRÉPARATEUR DE GLACES

Turbine à aliments congelés (entre -18 et -24 °C) pour la production rapide de glace, sorbets et autres produits comestibles de différentes textures. Panneau de commande tactile conçu pour une utilisation intuitive. Mécanisme sûr de démontage du jeu de lames pour un nettoyage rapide. Vitesse d'exécution rapide : 10 portions de 80 g peuvent être réalisées en 60 secondes. Verrouillage efficace du bol pour une sécurité accrue. Programmation possible de cycles répétitifs. Couteau broyeur mélangeur assurant une texture parfaite des glaces et sorbets. Programme de nettoyage rapide à utiliser entre 2 traitements de préparations différentes. Flux d'air avec pression : 1,8bar. Possibilité de flux d'air sans pression ou d'absence d'air. 3 vitesses de rotation du couteau : 220 (mélange), 2500 et 3500 tr/min. Bols inox capacité 1,3L, compatibles avec les autres modèles du marché. Livré avec 2 bols + couvercles. Accessoire couteau à double hélice pour aliments solides en option.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
800	600	600	23000	1800	230	50	212520	5800,00
80		150	455				212521	234,00



PRÉPARE DES PORTIONS INDIVIDUELLES, ÉVITE LE GASPILLAGE

PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS FRIX'AIR

Machine professionnelle qui permet de préparer mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes. Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C. Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable. 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. 2 bras à système dynamique créent un mélange parfait air/ingrédients et rend la consistance crémeuse et veloutée. Pression air 0,5 bar. Vitesse rotation des lames 2000 tr/min. Volume bol 180 ml (300ml une fois « frixé »).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Frix'Air	200	330	500		19000	600	230	50	265108	3550,00
lot 50 bols				18					265110	226,00
set 6 accessoires									265114	427,00



SORBÉTOMÈTRE

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Sorbetomètre : 0 à 50%. Précision +/- 1% pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés. Pratique car livré avec un étui rigide.

Type	L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
0 à 50 %	150	40	145	250122	80,35



Systeme réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99.9%



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



MACHINE À CUVE AMOVIBLE, PRATIQUE ET SIMPLE À UTILISER

SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L

Turbine à glace à fonctionnement manuel ou automatique. Pratique : elle est très simple à utiliser. Production 1.5L de glace en 25 à 35 min. Contrôle de la densité de la préparation. Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique. 1 bouton commande du compresseur. 1 bouton de commande de rotation de la pale. Cuve amovible inox 2 litres. Livrée avec pâles et racleurs pour utilisation avec ou sans cuve amovible. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99,9%. Carrosserie entièrement constituée d'inox, pour une meilleure tenue sur le long terme.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
405	325	300	1470	160	220-240	50-60	265221	1700,00



MACHINE POLYVALENTE DE GRANDE CAPACITÉ



MACHINE À GLACE GELATO 5K CREA SC

Turbine à glace automatique, puissante et rapide. Fonctionnement silencieux. 4 programmes permettent de produire : glace traditionnelle, glace italienne semi-souple, granités et de réfrigérer très rapidement tous les liquides de +80° à 10°C en 8 min. 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. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99,9%. Bol en acier inoxydable non amovible pour un rendement optimal. Facilité de nettoyage du bol grâce au robinet de vidange de l'eau de lavage, en façade.. Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	3400	500	220-240	50-60	265250	5300,00



CYCLES DE PRODUCTION ET DE MAINTIEN AU FROID ENTièrement AUTOMATIQUES



SORBETIÈRE GELATO 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace. 5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée. Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racleurs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres. Temps de turbinage 800G max : 15 min. Carrosserie inox, couvercle transparent avec sécurité magnétique à l'ouverture. Accessoires livrés avec la machine : 6 racleurs cuve amovible, 6 racleurs cuve fixe, 1 spatule à glace, 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	430	250	2100	280	220-240	50-60	265230	2752,00



PORTE-SPATULE POUR SORBETIÈRE

Structure en acier inoxydable avec aimants et crochet pour serviette. Récipient en polypropylène, solide et incassable. Fourni avec une spatule en POM, idéal pour travailler la glace.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
magnétique	125	105	130	350	671004	207,00



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES

En PMMA polymère thermoplastique transparent. Idéal pour présenter des sucettes glacées (24 sucettes par présentoir). Lavage à l'eau savonneuse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	54,20



MOULES SUCETTES GLACÉES

Moule en polypropylène avec couvercle. Remplissage pratique et rapide. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Modèles de figurines avec couvercles. Carton de 10x8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70			971170	45,45



PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

En acrylique. Idéal pour le stockage et présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
14 sucettes	360	160	36	971180	24,10
28 sucettes	400	310	90	971183	38,50



MOULE À SUCETTES GLACÉES

En polyéthylène à empreintes. Idéal pour la préparation de sucettes glacées répondant aux demandes des consommateurs. Pratique car livré avec 1 découpoir pour la découpe de biscuit au format sucette. Permet de fabriquer des sucettes en biscuit fourré de glace/en glace enrobée de chocolat façon esquimau. A utiliser avec les bâtonnets en bois Ref. 389099 du catalogue FLO. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
rond	20	65	5	20	65	386015	40,80



MOULES À GLACE POUSS-POUSS

En polypropylène. Idéal pour la confection et vente de glaces prêtes à consommer. Livré avec piston, pousoir et couvercle. En polypropylène. Le carton de 100.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	53,15
68	35	5	972177	35,15





LA 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.

PRÉSENTOIRS ET PLATEAUX 426

USTENSILES DE SERVICE 434

AFFICHAGE EN BOUTIQUE 435

LA GLACE 444

BOUGIES 441

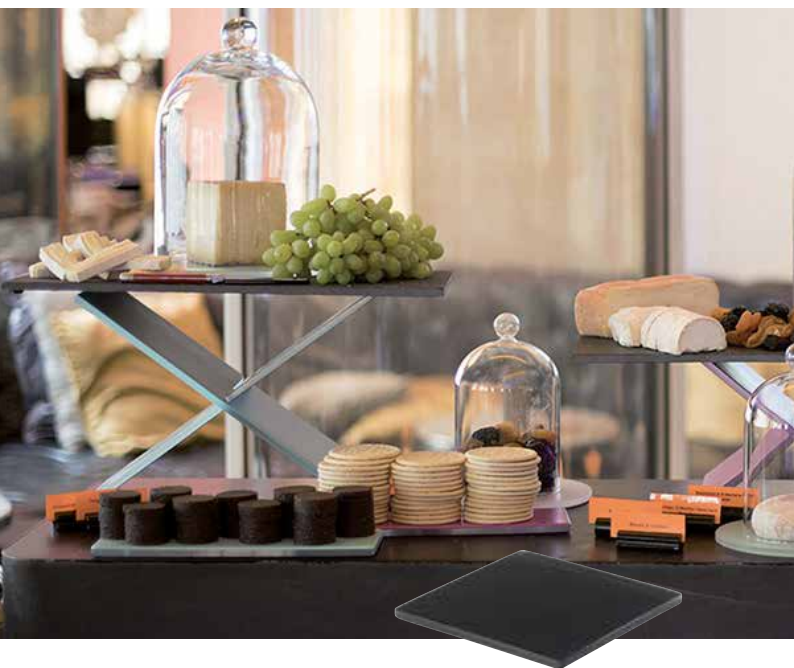
DÉCORS COMESTIBLES 442

SUJETS DE DÉCORS 443



- Fabriqué en Nacryl monobloc.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet.
- Ultra lisse, non poreux et hygiénique.

- Très résistant aux chocs.
- Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement).
- Autres couleurs disponibles sur demande.



PLATEAU CARRÉ

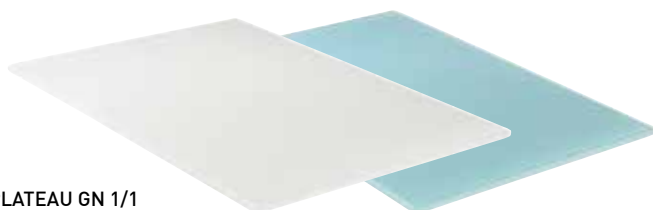
Fabriqué en Nacryl monobloc. Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet. Ultra lisse, non poreux et hygiénique. Très résistant aux chocs. Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement). Autres couleurs disponibles sur demande.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	245	245	10	054151	26,20
anthracite	300	300	10	054332	40,35



CAFÉ GOURMAND

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	10	1	45	054200	18,00
anthracite	245	100	10	1	45	054201	18,00



PLATEAU GN 1/1

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	530	325	10	054172	73,25

PLATEAU PÂTISSIER

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	300	195	10	054302	32,75
lagon	300	195	10	054303	32,75

PRÉSENTOIR GÂTEAUX

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	110	280	10	054372	69,25
anthracite	210	280	10	054382	77,45



BARETTE DÉGUSTATION

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
anthracite	245	100	10	4	4	054191	16,10



PRÉSENTOIR DÉMONTABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	150	150	100	10	054182	32,60
anthracite	150	150	100	10	054183	55,25
blanc	200	200	195	10	054180	105,00
anthracite	200	200	195	10	054181	105,00



PLAT MÉLAMINE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	400	200	610571	24,90
noir	400	300	610572	39,15
noir	600	400	610574	77,70
blanc	400	200	610581	24,90
blanc	400	300	610582	39,15
blanc	600	400	610584	77,70



PLAT GASTRONORME

Plateau en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	29,25
GN 1/2	325	265	16	0,8	749412	22,95



PLAT DE PRÉSENTATION EN MÉLAMINE

Plat en mélamine à petits rebords.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
orme	400	300	14	610604	48,55
orme	600	400	14	610605	108,00
noir marbré	400	300	14	610614	48,55
noir marbré	600	400	14	610615	108,00

**IDÉAL POUR LES
BONBONS, MIGNARDISES
ET CHOCOLATS**



PLAT PÂTISSIER INOX

Plateau en acier inoxydable 18/10. Petit format parfait pour présentation des bonbons en chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	10	610311	24,40
200	160	10	610312	31,40
230	170	10	610313	33,65



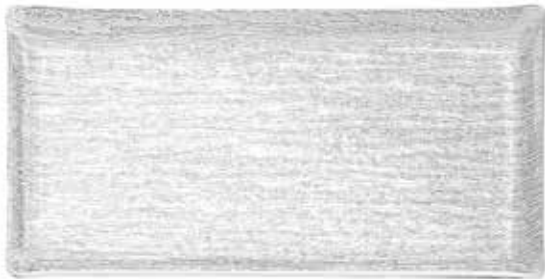
© Buche de Nina Metayer



PLAT MARBRÉ

Plat en mélamine à petits rebords. Aspect marbré mat. Met en valeur les produits.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
14	325	610619	47,65



PLAT GLACE

Format compatible avec les échelles pâtisseries.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610503	44,75
300	400	610505	51,55
600	400	610507	75,55



PLAT CRYSTAL

Format compatible avec les échelles pâtisseries.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610511	34,10
300	400	610513	44,65
600	400	610515	60,65



PLAT CRYSTAL NOIR

Format compatible avec les échelles pâtisseries.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	200	610524	40,20
400	300	610521	49,60
600	400	610522	69,00



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Ø mm	Code	Prix HT
340	610525	64,20

Présentation harmonieuse en vitrine réfrigérée ou sur un buffet

En acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.

En acrylique noir : met en valeur des produits présentés.

Décor en relief.

Entretien facile à l'eau savonneuse.

Température maximum de lavage 50°C.

Conseil de séchage incliné sur la tranche.

Pile de 100 plats maximum au stockage conseillée.



ESCALIER 3 GRANDES MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80. Pile de 100 plateaux maximum conseillé au stockage.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610530	125,00
marche	400	180	40	610531	36,25
marche	400	200	80	610532	41,40
marche	400	220	120	610533	55,15



ESCALIER NOIR 3 MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610550	140,00
marche	400	180	40	610551	42,40
marche	400	200	80	610552	48,30
marche	400	220	120	610553	55,25





GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Aspect argenté. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
30	240	611005	21,00



PLAT À TARTE ET COUVERCLE

En polystyrène.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
plat	20	320	610651	30,35
cloche	95	290	610652	17,50



GUÉRIDON PLASTIQUE

En plastique. Guéridon ou plateau de présentation rond. Reposant sur un pied, pour une mise en valeur des préparations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	320	611025	38,70



GUÉRIDON INOX

En acier inoxydable. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
55	300	611004	36,50
55	240	611003	15,90



PUZZLE PRÉSENTOIR 7 ETAGES

En plastique blanc. Modulable.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
présentoir	750	350	681508	200,00
plateau avec oreille			681509	14,85
plateau sans oreille			681510	12,40
bouchon			681512	12,70
embase			681513	33,50



PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

En plastique blanc. Modulable. Dimensions du socle : 520x115x43mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
440	280	681505	99,90



PRÉSENTOIR BUFFET

En plastique blanc. Modulable. 3 étages.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	280	681501	53,00



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE

En plastique blanc. Modulable. Plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. 4 pieds en plastique blanc.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4 étages	550	340	681524	32,55
5 étages	710	440	681525	49,35





BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE

En PMMA. Fournie avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
158	120	150	611204	49,40
158	150	230	611205	52,45
160	180	350	611206	61,75



PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES

En PMMA. Livré à plat. Capacité 36 tablettes de chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	220	290	670899	61,40



PLAT ASPECT FONTE NOIRE

Plateau en ABS à bords hauts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	20	610621	21,55
580	195	20	610622	22,20
600	400	20	610620	36,70



PLATEAU ABS

En ABS. Pratique à utiliser grâce à ses bords hauts et droits.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	415	205	27	275505	11,30
noir	415	205	27	275509	11,30
noir	415	300	24	275508	13,35



CONTENEUR EMPILABLE

3 conteneurs empilables en PMMA. Idéal pour organiser un libre service. Transparents empilables et modulables. Ouverture frontale par poignée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	130	145	670910	250,00



PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent sur réglettes mobiles.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
5 rangs plats	325	315	65	610561	98,65
7 rangs inclinés	460	330	145	610560	112,00



BOCAL CONFISEUR

En verre. Fourni avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
220	105	50	611201	67,95
245	115	100	611202	76,95
270	135	200	532729	112,00



NEW

BONBONNIÈRES

Verre sodocalcique.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
201	168	069664	11,58
355	168	069666	14,21



NE MARQUE PAS
LES MOULES



COUTEAU PELLE EXOGLASS®

Couteau ou pelle de service en Exoglass. Economique : n'abîme pas l'intérieur des moules. Ergonomique : 3 outils en 1. Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace. Utilisable pour la découpe de produits chauds.

L mm	Code	Prix HT
290	650174	10,20



PELLE À TARTE

En Polyamide. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.

Type	L mm	Code	Prix HT
noir	285	650184	10,35



PELLE À TARTE

CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.

L mm	Code	Prix HT
285	650183	10,85



PELLE À TARTE

Pelle à tarte en acier inoxydable. Design élégant. Idéale pour servir des parts de tartes, gâteaux ou entremets.

L mm	Code	Prix HT
240	652112	9,00



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
290	652006	14,05



PINCE À BONBONS

En acier inoxydable. Petit format. Idéale pour le service de bonbons, confiseries ou chocolats.

L mm	Code	Prix HT
145	652007	16,80



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Taille standard. Idéal pour les parts de gâteaux, pâtisseries et viennoiseries.

L mm	Code	Prix HT
190	652004	19,55



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

En acier inoxydable. Pratique : palettes incurvées pour une meilleure préhension.

L mm	Code	Prix HT
180	652009	10,00



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Longues palettes. Idéal pour les parts longues, de forme étirée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	70	652003	21,50



THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	14,30



PRODUITS CONGELÉS

Pancarte en PVC lavable. Pour l'information des consommateurs, conformément à la législation.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	160	690611	15,60



PRIX DU PAIN

Panneau "Prix du pain" avec chiffres adhésifs.

L mm	Code	Prix HT
320	691512	28,50



RUSTIK

Panneau en polystyrène (PS). Economique : imputrescible. Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	691583	13,80
600	400	691597	20,50



HORLOGE

Pancarte 4 horloges. Livrée avec un jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	10,70



OUVERT SANS INTERRUPTION

Pancarte à fond noir en PVC. Lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	9,25



ARDOISE NOIRE ENCADRÉE

Ardoise noire encadrée pin. Ecrite avec feutre blanc lavable à l'eau.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	691595	34,40



"LAVAGE DES MAINS"

Panneau en polystyrène. Economique : Très solide, résistante à l'eau et imputrescible. Fixation par 2 bandes adhésives.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	210	257011	11,85



ETIQUETTE RECTANGLE PVC

10 étiquettes à gâteaux en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	691111	8,30
80	60	691112	12,00
67	100	691113	13,65



CHEVALET OVALE DENTELLE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Format ovale, avec socle, monobloc.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
blanc et or	68	70	691116	20,50
blanc et bordeaux	68	70	691117	18,65



ETIQUETTE TRIANGLE PVC

Étiquettes de boulangerie en P.V.C. Lot de 100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	45	60	691102	23,55
noir	64	54	691103	22,65



CHEVALET PVC

10 chevalets en PVC. Pour affichage vertical. A utiliser avec un crayon craie. A nettoyer à l'eau claire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	60	80	691132	10,75



ETIQUETTE À PIQUE

10 étiquettes en PVC à pic de style neutre.

L mm	H mm	Code	Prix HT
70		690751	12,10



RUSTIK

Étiquettes Rustik en PVC. Economique : imputrescible et ne craint pas l'humidité. Lot de 10.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	60	690800	19,55



RUSTIK

Chevalet en polystyrène. Economique : Très solide, ne craint ni l'humidité ni les moisissures. Lot de 3.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	140	691133	27,45



CHEVALET ALLERGÈNES

10 chevalets en PVC. Permet de préciser les substances allergènes présentes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70	30	50	691131	10,40



CHEVALET EPIDOR

10 chevalets en PVC. Décoré sur les 2 faces.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	45	40	691537	9,40



PORTE-ÉTIQUETTE FIL

3 porte-étiquettes en acier inoxydable. Très robustes et stables. Ne prennent pas de place entre les plats.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	60	100	690644	15,55



PORTE-ÉTIQUETTES INOX

6 porte-étiquettes en acier inoxydable. Supports pour étiquettes sans pique.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
6 porte-étiquette		85	690652	51,20
10 étiquettes brioche	57	65	690685	7,70



PORTE-ÉTIQUETTES CHEVALET

En PVC cristallin. Supports pour étiquettes sans pique. Très stables.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
10 chevalets				690671	6,45
10 étiquettes toque	60	60		691104	9,55



ÉTIQUETTE RECTANGULAIRE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Lavables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	690681	6,55
100	70	690682	10,80



ÉTIQUETTE ARDOISE

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livrées avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau. Livrées sans le porte-étiquette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
étiquette chevalet	50	60	690804	90,85
étiquette plate	50	60	690805	52,90



ÉTIQUETTE NÉON

10 étiquettes "Néon" en PVC noir mat. Pour écriture au feutre blanc. Livrées sans le porte-étiquette. Lavables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rose	70	70	691535	23,70
orange	70	70	691536	23,70



ÉTIQUETTE ARDOISE PRIX DU PAIN

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livré avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau.

l mm	H mm	Code	Prix HT
150	50	690806	90,85



ARDOISE PVC

10 ardoisines en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	690811	10,70



ÉTIQUETTE PS

10 étiquettes en polystyrène.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
framboise bords arrondis	80	60	691106	11,05
noir bords arrondis	80	60	691138	6,65
framboise bords droits	60	40	691105	5,85
noir bords droits	60	40	691137	6,55



PORTE-ÉTIQUETTE À PINCE ORIENTABLE

10 porte-étiquettes orientables tous sens en polyamide noir. Pince inférieure adaptée pour tous types de plats, même épais. Livré avec 2 tiges interchangeables L75mm et 38mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
35	115	690525	60,90



ÉTIQUETTE ADHÉSIVE "PRODUITS CONGELÉS"

120 étiquettes adhésives. Livrées en plaques.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
igloo	23	690612	13,95
flocon	23	690615	11,80
pingouin	23	690616	11,80



PORTE-ÉTIQUETTE PP

Porte étiquettes en polypropylène. Pratique : pour tous les styles d'étiquettes sans pique. Grande qualité, très stable.

Type	H mm	Code	Prix HT
ivoire x6	65	690502	38,60
ivoire x6	90	690512	33,65
chromé x6	90	690513	60,80
noir x1	65	690521	6,45
noir x1	90	690522	6,55



ETIQUETTE HACCP JOURS DE LA SEMAINE

Garantissez la sécurité alimentaire de vos clients grâce à un système d'étiquetage organisé et codé par couleur. Étiquettes de traçabilité différenciées par couleur pour chaque jour de la semaine afin de faciliter le travail des opérateurs. Ces étiquettes s'enlèvent proprement sans laisser de résidus collants susceptibles de provoquer une contamination croisée, ce qui peut se produire lorsque les récipients sont empilés les uns sur les autres. Elles s'enlèvent facilement du métal, du verre et du plastique sans laisser de résidus. Les étiquettes de rotation des aliments peuvent vous aider à améliorer la gestion des stocks, à contrôler les dates de vos aliments et à réduire le gaspillage alimentaire..

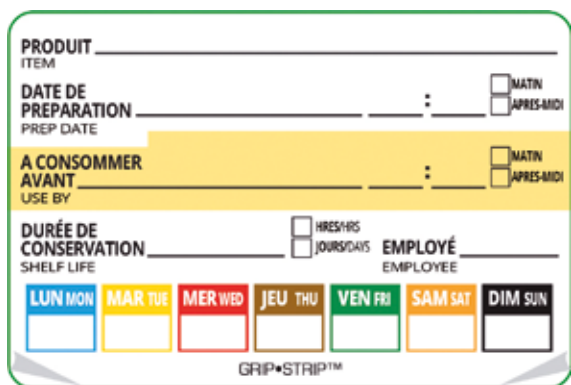
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	25	25	257021	5,45
mardi	25	25	257022	5,45
mercredi	25	25	257023	5,45
jeudi	25	25	257024	5,45
vendredi	25	25	257025	5,45
samedi	25	25	257026	5,45
dimanche	25	25	257027	5,45



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur référence 257012. 7 couleurs au choix, 1 pour chaque jour de la semaine. Étiquettes disponibles exclusivement en français.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	50	50	257001	12,50
mardi	50	50	257002	12,50
mercredi	50	50	257003	12,50
jeudi	50	50	257004	12,50
vendredi	50	50	257005	12,50
samedi	50	50	257006	12,50
dimanche	50	50	257007	12,50



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Se décolle facilement. Pratiques : détaillent la durée de conservation et les jours de la semaine. S'utilisent sur l'acier inoxydable, le verre et le plastique. Offrent une adhérence parfaite sur les récipients, même en cuisson vapeur. S'enlèvent facilement des récipients après le lavage. Température minimale d'application : +4°C. Compatible avec le distributeur 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	33,35



ETIQUETTE "UTILISER EN PREMIER"

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Pratique : aide à la gestion des stocks. Economique : réduit le gaspillage alimentaire. Facilement décollable. Compatible avec le distributeur référence 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	257010	12,40



DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Distributeur d'étiquettes d'une capacité de 7 rouleaux. Ergonomique : gain de temps et d'espace. Pour rouleaux 50x50mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
7 rouleaux	445	130	115	257012	42,90
1 rouleau	130	65	113	257013	20,75



ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte distributrice de 250 étiquettes. Hydrosolubles lors du lavage. Compatibles avec le distributeur 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257140	26,10
50	32	257135	21,55

Étiquettes d'identification HACCP



ÉTIQUETTE NEUTRE

Rouleau de 500 étiquettes neutres. Décollables non hydrosolubles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	71	257147	13,10

ÉTIQUETTE HACCP

Paquet de 10 planches de 30 étiquettes (5 étiquettes des 6 couleurs). Pour assurer clairement la traçabilité des produits.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	25	257130	33,30



MARQUEUR BLANC

Compatible avec le plastique et le verre. Opaque, résistant à la lumière, inodore, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	145	18	012000	4,05
lot de 4, pointe 2-6 mm	140	20	012015	18,35
unité, pointe 7-15 mm	155	28	012010	9,54



FEUTRES CRAIE

Feutre pour étiquettes PVC. Compatible avec les vitres, ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton. Effaçable à l'eau.

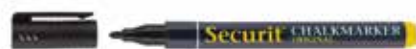
Type	Code	Prix HT
1 argent	691417	4,20
2 or	691416	4,20
3 jaune/vert/bleu/rouge	012016	18,35



FEUTRE NOIR

Feutre noir pour étiquettes. Écritures effaçables à l'alcool.

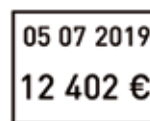
Code	Prix HT
010277	3,90



MARQUEUR NOIR

Marqueur à encre noire effaçable à l'eau. Compatible avec les vitres, ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton.

Code	Prix HT
691411	3,43



468957



468956



468950



468952

ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE

Étiqueteuse numérique 1 ligne. Pour marquage et traçabilité des produits. Peut imprimer jusqu'à 8 caractères en une seule fois. Livrée avec une cartouche d'encre. Garantie 1 an. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Étiquettes : 19,8x11,2 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
étiqueteuse	220	200	140950	118,00
tampon			400893	7,00

ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES

Étiqueteuse numérique 2 lignes. Pour marquage et traçabilité des produits. Jusqu'à 8 caractères par ligne. Livrée avec une cartouche d'encre. Réglage des boutons moletés. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Étiquettes : 20x16 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	210	140952	215,00

ETIQUETTE ADHÉSIVE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
neutre 1 ligne (8x2500)	20	11	468950	38,50
neutre 2 lignes	20	16	468957	39,60
2 lignes "fabriqué le"	20	16	468956	46,00
2 lignes "emballé le"	20	20	468952	46,00



**CRÉATION D'ÉTIQUETTES
SIMPLES ET PROPRES**

TITREUSE DYMO

Titreuse Dymo pour une utilisation en milieu professionnel. Modèle label point 160. Pour des inscriptions propres et nettes. Largeurs de ruban compatibles : 6 mm, 9 mm ou 12 mm. Clavier AZERTY, caractères ou symboles total 342. 6 tailles de caractères au choix. Possibilité d'aperçu du rendu avant impression. Ruban fourni : impression noire sur fond blanc. Nombre de styles : 8. Alimentation : 6 piles AAA non fournies.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
203	118	49	469046	133,00

RUBAN 469047

RUBAN 469060

RUBAN 469062

RUBAN 469061

RUBAN POUR TITREUSE

Ruban pour titreuse Dymo (469046).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir fond rouge	7000	9	469047	45,80
noir fond transparent	7000	9	469060	45,80
noir fond blanc	7000	9	469061	38,80
blanc fond noir	7000	12	469062	40,25

**CHIFFRE BLANC ET OR**

Chiffre à poser sur des gâteaux, des entremets. Finition : doré et blanc. S'adapte sur la base référence 877203. Bougies compatibles code 877201.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0, lot de 10	40	877205	4,90
n°1, lot de 10	40	877206	4,90
n°2, lot de 10	40	877207	4,90
n°3, lot de 10	40	877208	4,90
n°4, lot de 10	40	877209	4,90
n°5, lot de 10	40	877210	4,90
n°6, lot de 10	40	877211	4,90
n°7, lot de 10	40	877212	4,90
n°8, lot de 10	40	877213	4,90
n°9, lot de 10	40	877214	4,90
base, lot de 10		877203	2,45
bougie, lot de 100	70	877201	8,15

**BOUGIE CHIFFRE BLANC ET OR**

Finition dorée. Non odorante. Rigide. lot de 12 boîtes individuelles.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0	65	910230	36,45
n°1	65	910231	36,45
n°2	65	910232	36,45
n°3	65	910233	36,45
n°4	65	910234	36,45
n°5	65	910235	36,45
n°6	65	910236	36,45
n°7	65	910237	36,45
n°8	65	910238	36,45
n°9	65	910239	36,45

**BOUGIE TORSADÉE LARGE**

Bougie torsadée. Boîte de 50 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	75	8	910121	7,90
blanc	75	8	910122	7,90
rose	75	8	910123	7,90
assorties	75	8	910124	8,60

**BOUGIE CHIFFRE OR AVEC SUPPORT**

Bougie blanche montée sur un support en plastique blanc sur lequel est fixé un chiffre doré. Non odorante. Rigide. Boîte de 10.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0	70	910240	9,50
n°1	70	910241	9,50
n°2	70	910242	9,50
n°3	70	910243	9,50
n°4	70	910244	9,50
n°5	70	910245	9,50
n°6	70	910246	9,50
n°7	70	910247	9,50
n°8	70	910248	9,50
n°9	70	910249	9,50

**BOUGIE TORSADÉE FINE**

Bougie torsadée. Boîte de 100 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	60	6	910101	6,15
blanc	60	6	910102	6,15
rose	60	6	910103	6,15
assorties	60	6	910110	6,15

**BOBÈCHE SIMPLE**

Support pour bougie. Boîte de 100.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	25	6	910144	8,45
cristal	25	6	910145	8,45
assorties	25	6	910146	8,45

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, bûches. 2 modèles assortis.



DÉCOR JOYEUSES FÊTES

Sachet de 24. 2 modèles assortis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911019	8,15



BANDEROLE JOYEUX NOËL

Sachet de 24. Motifs étoiles, Père Noël et bonhomme de neige.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911013	8,15



PLAQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24. Couleurs joyeuses avec dessins de ballons et de confettis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	40	911008	10,65



DÉCOR JOYEUX ANNIVERSAIRE AROMATISÉ VANILLE

Sachet de 24. Aromatisé à la vanille. 3 modèles assortis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	32	911016	8,90



BANDEROLE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	47	911025	12,30



BANDE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24. 4 modèles différents. Couleurs joyeuses avec dessins de gâteaux et cadeaux.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911024	9,00

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts.



FEUILLE AZYME

Sachet de 50.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	230	911090	51,10



FLEURS PASTEL ASSORTIES

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts. Boîte de 72. Azoïque.

l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	40	40	911042	35,10



FLEURS PASTEL ZÉBRÉES ASSORTIES

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts. Boîte de 72. Azoïque.

l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	40	40	911043	35,10



ROSES PASTEL ASSORTIES

Boîte de 72. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
40	911071	39,95



VIOLETTE CRISTALLISÉE

Boîte de 100. Non azoïque. Aspect cristallisé pour un effet "fait maison".

Ø mm	Code	Prix HT
20	911045	34,40



MINI-ROSES CRISTALLISÉES ASSORTIES ROUGES, ROSES, BLANCHES

Boîte de 60. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
30	911020	22,60
40	911039	27,20



FEUILLE DE ROSE

Sachet de 500. Non azoïque. Idéal pour la décoration rapide des bûches.

L mm	Code	Prix HT
38	911051	9,05
38	911052	9,05



BÉBÉ BIBERON

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu debout	75	872018	19,95



BÉBÉ VOITURE

Type	H mm	Code	Prix HT
rose	70	872021	27,55



BÉBÉ LUTIN

Type	H mm	Code	Prix HT
rose	78	872017	29,95



BÉBÉ FACÉTIEUX

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu	50	872031	56,35



COMMUNIA NT MISSEL

Sujets en polystone décoré. Boîte de 4.

Type	H mm	Code	Prix HT
garçon	100	875060	17,95
fil le	100	875061	16,60



COMMUNIA NT CIERGE ET ÉPI DE BLÉ

Sujets en polystone décoré. A l'unité.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
garçon	100	10	875043	9,35
fil le	100	100	875044	9,35



COMMUNIA NT CIERGE

Sujets en polystone décoré. Boîte de 24.

Type	H mm	Code	Prix HT
garçon	120	875064	57,00
fil le	120	875065	57,00



COUPLE VENISE

H mm	Code	Prix HT
120	877172	21,30



COUPLE SONIA

H mm	Code	Prix HT
220	877110	30,30



MARIÉE DE COULEUR

H mm	Code	Prix HT
130	877124	13,00



MARIÉ BLANC

H mm	Code	Prix HT
130	877130	13,00



COUPLE VALÉRIE

Boîte de 6.

H mm	Code	Prix HT
150	877174	57,00



DÉCORS PLASTIQUE FOOTBALL

Idéal pour décorer de manière originale vos gâteaux d'anniversaires, de communion, de baptême.... Dimensions buts 95x38 H 65 mm. Dimensions joueurs min/max H 25 - 65 mm largeur 35-50 mm.

Code	Prix HT
910296	12,40



CUILLÈRE À FLUIDE DÉGIVRANT

Cuillère à glace en aluminium inaltérable. Très robuste. Ergonomique : manche creux contenant un liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044110	36,65
24 portions	180	51	044112	36,65
30 portions	180	49	044114	36,65
40 portions	180	45	044116	36,65

CUILLÈRE CÉRAMIQUE À FLUIDE DÉGIVRANT

Cuillère à glace en céramique anti-adhérente : facilite le service des glaces dures. Très robuste. Ergonomique : manche creux contenant un liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044120	45,40
24 portions	180	51	044122	45,40
30 portions	180	49	044124	45,40



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE

En acier inoxydable. Economique. Modèle professionnel. Cuillère à glace ronde.

Type	L mm	l mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
1 ronde 16 portions			57	6	670316	16,85
1 ronde 24 portions			50	4	670324	16,80
1 ronde 30 portions			47	3,5	670330	16,85
2 ovale 25 portions	62	48		4	670389	16,75



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ovale en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
30 portions	62	43	3,3	044055	59,00
40 portions	57	38	2,5	044060	59,00



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE K

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Livrée avec jeu de pastilles de couleurs autocollantes.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
12 portions	67	8,3	044064	49,75
20 portions	56	5	044065	49,75
24 portions	51	4,2	044067	49,75
30 portions	49	3,3	044069	49,75
36 portions	47	2,9	044071	49,75
40 portions	45	2,5	044073	49,75



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ronde en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
8 portions	80	12,5	044020	51,50
10 portions	70	10	044025	51,50
12 portions	67	8,3	044030	49,70
16 portions	59	6,3	044032	49,70
20 portions	56	5	044034	49,70
24 portions	51	4,2	044036	49,70
30 portions	49	3,3	044038	49,70
36 portions	47	2,9	044040	49,70
40 portions	45	2,5	044042	49,70
50 portions	40	2	044044	49,70
60 portions	35	1,7	044046	49,70
70 portions	30	1,4	044048	49,70
100 portions	25	1	044050	49,70



CUILLÈRE AU POUCE TYPE D

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Pratique : système actionnable par le pouce. Économique : craint peu les effets du temps.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
20 portions	54	5	044211	49,70
24 portions	51	4,2	044213	49,70
30 portions	49	3,3	044215	49,70
36 portions	47	4,3	044217	49,70
40 portions	45	2,5	044219	49,70



CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP

Cuillère à glace en acier inoxydable, manche POM. Pratique : chaque cuillère à glace possède une couleur différente.

Type	Couleur	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
4 portions	Terracotta	95	25	187699	28,70
5 portions	Vert	85	20	187700	28,70
6 portions	Blanc	77	16,7	187701	28,70
8 portions	Gris	71	12,5	187702	28,70
10 portions	Ivoire	68	10	187703	28,70
12 portions	Vert	64	8,3	187704	28,70
16 portions	Bleu	57	6,3	187705	28,70
20 portions	Jaune	55	5	187706	28,70
24 portions	Rouge	52	4,2	187707	28,70
30 portions	Noir	46	3,3	187708	28,70
36 portions	Beige	43	2,9	187714	28,70
40 portions	Bordeaux	40	2,5	187709	28,70
50 portions	Terracotta	38	2	187710	28,70
60 portions	Rose	36	1,7	187711	28,70
70 portions	Bordeaux	34	1,4	187712	28,70
100 portions	Orange	29	1	187713	28,70



UTILISATION RECOMMANDÉE PAR
LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE



PELLE PORTIONNEUSE À GLACE

Le fluide thermoconducteur dans la poignée transmet la chaleur sur la pelle et facilite le détachement de la glace de la spatule. Fabrication robuste.

L mm	l mm	Code	Prix HT
255	65	670631	48,90



UTILISATION RECOMMANDÉE PAR
LE GUIDE DES BONNES
PRATIQUES D'HYGIÈNE EN
PÂTISSERIE



BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE MURAL

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée, sortie d'eau et ajusteur du débit d'eau. Fixation murale (visserie non fournie). Bac profondeur 80 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	220	140	671002	185,00

BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau. Hauteur utile 75 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
220	140	137	671001	170,00



PORTE-CORNETS À GLACE ROTATIF

Porte-cornets acrylique. Structure en acier inoxydable. Protection parfaite des cornets. Idéal pour stands de glace en extérieur. Porte cornets à glace vertical. Capacité totale 80/90 cornets.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
765	240	4	500	51	670904	385,00



PORTE-CORNETS À GLACE VERTICAUX

Porte-cornets acrylique à ouverture frontale. Compatible tous types de cônes. Porte cornets à glace vertical. 3 parois.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
105	125	493	1	35	670905	129,00

PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte cornets en acier inoxydable. Adapté pour cornets gaufrés et cornets classiques. Pour 4 pièces. 2 trous Ø 31 mm pour cornets gaufrés. 2 trous Ø 26mm pour cornets classiques.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
270	95	85	4	670920	50,70



PORTE-CORNETS À GLACE

Parois plexiglass épais sur 3 côtés. Base perforée en acier inoxydable. Compatible tous types de cônes. 18 trous dont 12 de Ø 26 mm et 6 de Ø 31mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
260	200	600	18	26	670900	299,00



PORTE-CORNETS À GLACE MURAL

Porte-cornets en PMMA. Support pour cornets à glace. Diamètre intérieur du tube : 54 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	105	670907	124,00





STOCKAGE ET 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 gastronorme...

BACS GASTRONORME DE STOCKAGE	450
------------------------------	-----

BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE	465
--------------------------------	-----

BACS ET CASIERS À VAISSELLE	466
-----------------------------	-----

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE	473
--------------------------	-----

CHARIOTS ET RAYONNAGE	475
-----------------------	-----



**ROBUSTE AVEC COINS ARRONDIS
ULTRA-RÉSISTANTS**

Matériau recyclable 100% : copolyester.
 Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
 Transparent : identification rapide du contenu.
 Emboîtable à vide.
 Couvercle en creux pour l'empilabilité.
 Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
 Epais et très robuste.
 Coins arrondis ultra-résistants.
 Conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	760115	127,00
650	530	200	5000	760120	154,00



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	41,70
530	325	100	1200	761110	48,20
530	325	150	1800	761115	58,25
530	325	200	2400	761120	73,35



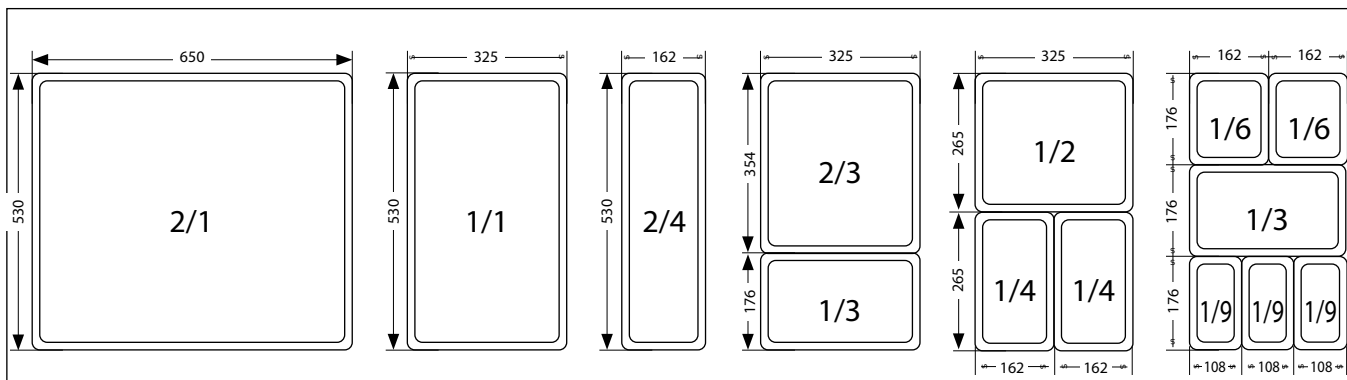
GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	23,20
325	265	100	530	763110	26,15
325	265	150	790	763115	31,80
325	265	200	1000	763120	41,85



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	18,15
325	176	100	310	764110	20,35
325	176	150	470	764115	23,90
325	176	200	600	764120	29,40





GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	15,35
265	162	150	320	765115	17,45



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	10,65
176	162	100	120	766110	11,35
176	162	150	180	766115	12,35



COUVERCLE SANS ENCOCHE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	82,65
GN 1/1	530	325	768101	33,60
GN 1/2	325	265	768112	19,75
GN 1/3	325	176	768113	14,05
GN 1/4	265	162	768114	10,35
GN 1/6	176	162	768116	8,15
GN 1/9	176	108	768119	7,00



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	8,70
176	108	100	80	767110	8,95



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	29,30
GN 1/2	325	265	769112	14,10
GN 1/3	325	176	769113	10,95
GN 1/4	265	162	769114	9,65
GN 1/6	176	162	769116	7,90



COUVERCLE AVEC ENCOCHE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	85,63
GN 1/1	530	325	17	765	768601	41,10
GN 1/2	325	265	17	365	768612	27,47
GN 1/3	325	176	20	250	768613	21,97
GN 1/4	265	162	17	170	768614	18,25
GN 1/6	176	162	17	120	768616	16,49



BARRE DE SÉPARATION

Matériau recyclable 100% : acier inoxydable. Accessoire pour bac gastronorme Alto Plus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	80	8	170	768701	14,65
330	80	8	115	768712	11,70



Matériau recyclable 100% : copolyester "cristal".

Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.

Transparent : identification rapide du contenu.

Emboîtable à vide.

Couvercle en creux pour l'empilabilité.

Conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	750115	84,15
650	530	200	5000	750120	97,70



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	20,65
530	325	100	1150	751110	27,45
530	325	150	1750	751115	31,05
530	325	200	2350	751120	37,50



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	11,70
325	265	100	500	753110	14,25
325	265	150	750	753115	18,40
325	265	200	1000	753120	21,30



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	9,50
325	176	100	300	754110	11,05
325	176	150	450	754115	14,70



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	9,95
265	162	150	300	755115	10,85



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	6,50
176	162	100	100	756110	6,95
176	162	150	150	756115	9,60



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	5,80
176	108	100	70	757110	6,60



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	51,30
GN 1/1	530	325	758101	18,45
GN 1/2	325	265	758112	10,00
GN 1/3	325	176	758113	7,00
GN 1/4	265	162	758114	5,55
GN 1/6	176	162	758116	5,85
GN 1/9	176	108	758119	4,15



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	19,85
GN 1/2	325	265	759112	9,85
GN 1/3	325	176	759113	7,15
GN 1/4	265	162	759114	5,90
GN 1/6	176	162	759116	4,10

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
 Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
 Transparent : identification rapide du contenu.
 Graduation des contenances sur les côtés.
 Empilable avec couvercle.
 Couvercle fourni séparément permettant une fermeture hermétique.



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	700	256070	19,65
530	325	100	1200	256013	23,35
530	325	150	1800	256018	25,70



GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	12,75
354	325	150	1200	256012	15,55



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	8,75
325	265	100	600	256060	10,65
325	265	150	800	256075	11,80



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	7,20
325	176	150	500	256050	9,55



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	7,60
265	162	150	350	256036	7,20



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	5,60
176	162	150	200	256020	5,70



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	5,35



TOTALEMENT
HERMÉTIQUE





LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 8	176	108	100	80	257310	64,30
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	53,95
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	54,50
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	57,95
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	55,90
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	57,20
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	68,90
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	57,50
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	65,00
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	69,70
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	76,00
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	87,30
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	33,20
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	36,85
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	33,75



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256601	12,80



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	15,55
GN 2/3	354	325	256502	6,30
GN 1/2	325	265	256512	5,65
GN 1/3	325	176	256513	4,25
GN 1/4	265	162	256514	4,00
GN 1/6	176	162	256516	3,40
GN 1/9	176	108	256519	2,70

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
 Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
 Transparent : identification rapide du contenu.
 Graduation des contenances sur les côtés.
 Emboîtable à vide.
 Empilable avec couvercle.



BAC GN 1/8

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	C cl	Code	Prix HT
boîte	162	132	45	35	50	254004	1,22
couvercle	162	132	10	20		254518	0,80



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	24,19



LOT 20 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte	176	162	60	100	255100	24,65
boîte	176	162	85	150	255150	27,50



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	19,85
176	162	85	150	255315	21,00
176	162	110	200	255320	21,50



NEW



NEW

LOT 6 BACS GN 1/6 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	176	162	45	50	255300	14,20

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	16,90



NEW

LOT 18 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte	176	162	45	50	254050	18,65
Boîte	176	162	85	150	254150	24,45
Boîte	176	162	60	100	254100	21,90
Boîte	176	162	110	200	254200	27,15
Couvercle	176	162	6		255325	6,50
couvercle	176	162	6		254000	12,70



NEW

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

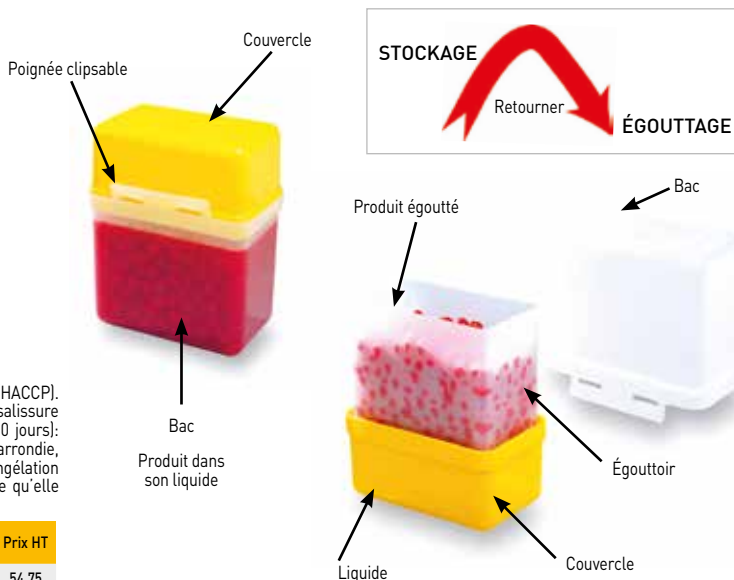
Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	16,90



DUOBOX

En polypropylène résistant. Idéal pour mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène (HACCP). Simple retournement, permet de passer de la position stockage à égouttage, sans salissure ni perte de produit. Bonne solution de conservation des herbes fraîches (jusqu'à 10 jours): lavées et essorées, conservation plus d'une semaine. Bac de stockage de conception arrondie, sans angles vifs pour un nettoyage facilité. Boîte résiste au micro-ondes et à la congélation (-20°C/+95°C). Pratique car boîte transparente, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient. Couvercle hermétique.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Jaune/Transparent	238	154	295	600	511530	54,75



BAC HACCP AVEC COUVERCLE

En polyéthylène haute densité avec couvercle. Possède un cartouche d'identification de contenu. Adapté pour une intégration efficace de la démarche HACCP grâce à leurs couleurs distinctives. Bac gerbable avec ou sans couvercle. Très résistant, rigide et possédant une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Rouge	600	400	230	3500	467470	63,00
Bleu	600	400	230	3500	467471	63,00
Vert	600	400	230	3500	467472	63,00
Blanc	600	400	230	3500	467473	63,00
Jaune	600	400	230	3500	467474	63,00
Rouge	600	400	330	5500	467475	83,00
Bleu	600	400	330	5500	467476	83,00
Vert	600	400	330	5500	467477	83,00
Blanc	600	400	330	5500	467478	83,00
Jaune	600	400	330	5500	467479	83,00



BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	2	150	402	100	140808	42,35
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	10,15



LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS

Bacs en polyéthylène haute densité. Couvercle en polypropylène. Spécialement conçus pour contenir vos plats témoins, dans le cadre de la démarche HACCP. Pour une bonne hygiène et qualité des plats présentés aux clients contre la protection des risques alimentaires. Étiquette intégrée permettant de faciliter l'identification des plats une fois emballés. Passe au lave-vaisselle. Cela n'altère ni leur qualité, ni l'étiquette, conçue pour résister. Dimensions intérieures 280x165 mm. 1 couleur par jour de la semaine.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	325	70	300	140399	103,00

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 PLEIN BLANC 600X400 MM

En polyéthylène haute densité. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PEHD 20L / Agréé contact alimentaire.	600	400	100	1000	510112	16,55
bac PEHD / Poignées ouvertes.	600	400	55	1120	510109	17,95
bac PP 14L / Agréé contact alimentaire.	600	400	80	1240	510111	16,70
bac PP 24 L / Poignées pleines.	600	400	120	1140	510301	20,35
bac PP 36 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1390	140526	21,10
bac PP 44 L / Poignées ouvertes.	600	400	220	1650	510302	26,80
bac PP 64 L / Poignées ouvertes.	600	400	320	2200	510303	30,95



BAC AJOURÉ BLANC 600X400 MM

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côtés ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 20 L / Poignées pleines.	600	400	100	1060	510102	15,45
bac PP 21 L / Poignées ouvertes.	600	400	120	1160	140515	19,00
bac PP 33 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1400	140516	21,30



BAC AJOURÉ GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 41 L	600	400	220	1560	149100	20,95
bac PP 33 L	600	400	170	1400	149098	17,25
bac PP 21 L	600	400	120	1160	149097	15,50



BAC PLEIN GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palette ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non fourni. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 36 L	600	400	170	1390	149099	18,45
bac PP 44 L	600	400	220	1650	149104	22,55
bac PP 51 L	600	400	270	1960	149105	24,65
bac PP 64 L	600	400	320	2200	149094	27,65
couvercle PP	600	400		625	149106	9,90



BAC PLEIN BLANC 400X300 MM

En polyéthylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 10 L	400	300	100	625	140504	11,30
bac PP 11 L / Poignée pleine.	400	300	120	690	510315	13,75
bac PP 21L	400	300	220	1030	140506	15,75
couvercle PP	400	300	17	330	140501	8,90



BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène. Ø maxi des assiettes : 250 mm. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 30 L	400	300	400	1735	140587	17,45
couvercle PP	400	300		365	140589	7,40

**SPÉCIAL STOCKAGE
D'ASSIETTES**

BAC AJOURÉ BLANC

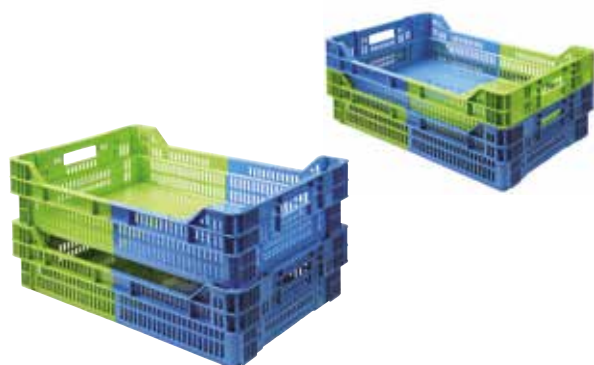
En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	100	1000	600	140502	10,45





ECONOMIE JUSQU'À 75% DE PLACE LORS DU STOCKAGE À VIDE SELON LES MODÈLES



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore bleu/vert. Fond perforé, parois ajourées. Bac gerbable/empilable permet un gain de place. Hauteur emboîtable 40mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	153	2700	1425	140507	26,05
600	400	244	4500	2070	140508	32,20



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Bac aller-retour gerbable et emboîtable bicolore. Les deux couleurs permettent de distinguer les positions emboîtées et gerbées. Gain de place.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	200	3200	1840	149103	30,95
bac	600	400	300	5000	2200	510365	40,55
couvercle	600	400			955	510368	24,30



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore brun/beige. Bac gerbable et emboîtable bicolore qui permet un gain de place. Bacs aux normes Europe, avec fond et parois ajourées. Hauteur d'emboîtement : 91mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
fond ajouré	600	400	187	3500	1750	510203	28,40
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	36,20



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Manne ou bac gerbable et emboîtable de grande capacité. Manne à fond plein et parois ajourées. Adapté pour le stockage des pains spéciaux : ronds, courts, de campagne, etc. Gain de place à vide. Dimensions intérieures : L.460 l.50 H.290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	511022	24,25
couvercle	520	400			705	511023	12,85



MANNE PÂTISSIÈRE

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Hauteur intérieure : 104 mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	120	2000	1200	511002	18,55



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Spécialement prévue pour les pains courts, spéciaux ou bâtards. Le fond et les parois sont ajourés. Empilable avec les autres mannes du même type. Idéal pour stocker et/ou transporter vos pains dans cette manne empilable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	400	7000	2800	511020	40,35



BAC AJOURÉ BVP

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	100	1700	870	511110	9,80
600	400	150	2900	1170	511115	14,05
600	400	240	4500	2030	511124	24,50
600	400	320	6100	2330	511132	27,10
600	400	410	8000	2680	511141	32,90



BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.	400	300	170	1590	850	140585	15,10
Poignées pleines.	400	300	70	640	470	140582	11,90



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

En polyéthylène haute densité gris. Muni de 4 roues (Ø 100 mm) en polyamide, dont deux pourvues de frein de sécurité. Pratique et robuste car supporte une charge importante. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
620	420	128	140523	106,00



PLATEAU ROULANT 60X40CM CHARGE 500KG

Plateau en polypropylène renforcé épaisseur 30mm, très résistant. Dessus équipé de plots antidérapants. Gerbage à vide des plateaux entre eux grâce aux empreintes pour les roues. Facilite le positionnement des bacs format pâtissier. Roues en nylon Ø100 mm, platines inox pour une utilisation en milieu alimentaire. Forte capacité de charge. Trou pour passage de sangle et portage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	145	140522	199,00



BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	6,60
bac 5 L	435	285	80	500	510500	10,45
bac 8 L	490	335	80	800	140381	11,75
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	14,90
couvercle 3L	350	235			140385	6,90
couvercle 5L	435	285			140386	8,15
couvercle 8L	490	335			140387	9,25
couvercle 10L	545	390	22		194997	9,85
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	2,65
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	3,95
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	5,40
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	6,95



BAC RECTANGULAIRE CREUX

En polyéthylène haute densité blanc. Bac empilable à vide pour un gain de place. Avec grille d'égouttage en option.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac	500	340	110	1300	140415	12,70
bac	400	300	100	1000	140417	10,85
égouttoir	500	340			140405	6,85
égouttoir	400	300			140407	6,55



CONTENEUR CARRÉ 180X180 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	180	180	100	200	551102	5,60
conteneur	180	180	190	400	551104	6,97
couvercle	180	180			551134	4,25



CONTENEUR CARRÉ 225X225 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	225	225	190	600	551106	8,85
conteneur	225	225	230	800	551108	12,15
couvercle	225	225			551136	4,32



CONTENEUR CARRÉ 285X285 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	285	285	210	1200	551112	13,85
conteneur	285	285	320	1800	551117	18,65
conteneur	285	285	400	2200	551122	24,80
couvercle	285	285			551137	5,05



CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
480	420	4500	140485	62,00
630	420	6000	140487	78,15
700	510	9000	140491	105,00



CONTENEUR BRUTE® ROND

En polyéthylène. Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
conteneur	580	495	7570	2560	510516	84,30
couvercle	32	505		530	510517	18,25
socle roulant	168	464		2340	510518	105,00
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	189,00



BAC RECTANGULAIRE PROFOND

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Vendu sans couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	500	340	300	4000		140433	28,30
bac	620	420	300	6000		140435	39,20
bac	800	520	400	10000		140439	64,55
couvercle	500	340	20		535	140440	15,40
couvercle	620	420	20		535	140441	22,20
couvercle	800	520	20		1040	140442	31,00



CORBELLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène très résistant. Munie de deux poignées pour une manipulation facilitée. Corbeille rectangulaire à fond plein avec côtés ajourés, adaptée pour le contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
630	450	320	6000	140567	34,45
800	520	400	10000	140571	57,05



BAC À COUVERCLE

En polyéthylène gris. Idéal pour la manutention ou le stockage des assiettes pour les traiteurs. Bac empilable à vide et gerbable plein avec couvercle. Couvercle muni d'un clip de sécurité. Hauteur int. 280mm. Bac pouvant contenir jusque 40 assiettes de Ø 265mm max.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	310	285	2000	140531	41,80



CUVETTE RONDE

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	21,95



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire gerbable de couleur brique. Bac muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Bac ajouré.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	300	265	149102	30,60



PACKPAL PALETTE

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonne. Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	60,40



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE

En polyéthylène blanc. Couvercle et fond pleins, côtés ajourés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
425	270	645	1420	140605	40,70



SEAU CARRÉ

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures. Couvercle coiffant simple non clipsé.

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	330	1400	510515	23,00



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Empilable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
350	550	5000	1895	140477	59,10



PEUT ÊTRE EMPILÉ SUR LE MODÈLE 80L À ROULETTES : GAIN DE PLACE



BAC À INGRÉDIENTS 40 L

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle). Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. Peut être superposé sur le conteneur à roulettes 510522.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	405	445	4000	3020	510524	47,65



BAC RENFORCÉ À ROUES

Bac en polyéthylène haute densité renforcé blanc. Equipé de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes avec frein. Roues et visserie en acier inoxydable. Le litrage indiqué correspond au bac rempli à ras bord.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
100 l	690	535	610	10000	9000	140450	558,00
310 l	1040	800	730	31000	17000	140452	745,00
vanne de vidange	210	95	125		560	140455	233,00



BAC À INGRÉDIENTS 80 L

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites. Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattue pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. 4 Roues (Ø 50 mm) avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention. Peut recevoir 2 bacs 40L code 510524 à superposer pour former une colonne de 3 conteneurs sur un espace très réduit.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
668	408	625	8000	5600	510522	146,00



CHARIOT À INGRÉDIENTS

En polyéthylène épais blanc. Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Roues larges et pivotantes pour un déplacement aisé. Pratique car se glisse aisément sous les plans de travail. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
610	470	672	8900	12500	4	75	510512	398,00



PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION

Plaque de stockage en ABS blanc. Idéal pour le stockage des aliments congelés. Peut servir de plaque de stockage, de préparation ou plateau de supermarché.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60x40	600	410	25	275501	23,80
GN 1/1	530	325	25	275503	20,15



CHARIOT À POIGNÉE

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne craint pas la rouille. Plateau du chariot large et stable, poignée avec 3 positions (incliné, droite ou pliée). 4 roues larges pour une meilleure stabilité. Roues spéciales anti-traces. 2 roues lisses, 2 pivotantes. Plateau spécial anti-dérapant peut servir de socle à roulettes lorsque la poignée est repliée. Charge utile : 180 kg.

L mm	l mm	Code	Prix HT
825	520	140517	364,00



CHARIOT À POIGNÉE

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. Dossier rabattable pour un encombrement réduit lors du stockage. Tapis du chariot antidérapant pour une meilleure stabilité lors du transport. Pare-chocs de sécurité autour du tapis. 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, Ø 100 mm. Dimensions utiles : 615x470 mm. Charge utile : 150 kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	480	810	149086	99,50



DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM

Ultra léger. Finitions soignées. Résistance aux basses températures. Grande bavette 490x320mm adaptée au transport de charges volumineuses. Tablier renforcé. Robustesse des composants. Poignée ergonomique en caoutchouc, recourbée vers l'arrière pour une meilleure prise en main. Roues à bandage TPR, non tachantes, équipées de roulement à billes. Dimensions hors-tout replié : 488 x 64 x 790mm. Livré avec tendeur élastique de 2,20 m pour le maintien de la charge. Ultra pratique pour les fourgonnettes de livraison.

H mm	Code	Prix HT
1090	149201	228,00



NEW



NEW

DIABLE MÉCANO-SOUDÉ

Châssis mécano-soudé en tube inox d'épaisseur 15/10e. Finition inox brossé. Roues et roulements adaptés à une utilisation en milieu alimentaire : roues corps polyamide, bandage caoutchouc gris non tachant, moyeux à roulement lisse. Poignées à garde en PVC. Tablier incurvé adapté à la manutention de charges planes ou cylindriques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	380	1170	149202	622,00



NEW

PRESTAR CHARIOT À POIGNÉE RABATTABLE

Chariot très maniable et silencieux. Poignée hauteur 910mm pour une préhension plus ergonomique afin de pousser en position du dos vertical. Roues : 2 fixes + 2 pivotantes, silencieuses, non marquantes, très résistantes avec une structure en nylon et bandage caoutchouc montées sur double roulement à billes étanches. Effort au démarrage réduit grâce à une fluidité de roulage incomparable. Dossier équipé d'un système anti-pincement. Adapté à une utilisation en milieu humide ou en extérieur. Plateau antidérapant en polypropylène avec 5 capuchons en caoutchouc de maintien. Visserie traitée anti-oxydation.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	455	910	149087	269,00
915	600	990	149088	459,00

sherpa

Conteneurs isothermes

+ Spécial traiteurs et pâtisseries



EMPILABILITÉ

Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

GLISSIÈRES

Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau.

FERMETURE

Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible.



Solidité

- > Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés.
- > Patins anti-usure sur le dessous.



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.



Ergonomie

- > Poignées encastrées ergonomiques.



Hygiène

- > Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible.
- > Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière.
- > Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide).



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 ISOTHERME SHERPA E8 600X400 MM

Equippé de 8 paires de glissières monobloc pour bacs, plaques et grilles 600x400. Peut être utilisé en liaison chaude ou liaison froide, livré sans plaque eutectique. Grandes poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes. Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible. Porte sans charnière et amovible. Livré avec 2 étiquettes d'identification pour liaison froide (bleu) et liaison chaude (rouge). Performance: isolation efficace par mousse sans CFC. Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible. Socle rouleur en option code 798006.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
conteneur	776	548	641	22000	8	600	400	822301	736,00
2 attaches de liaison								822851	151,00



MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Poignées encastrées ergonomiques. Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main. Porte avec charnières. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm en matériau composite avec chape inox dont 2 avec frein. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Chaque module est équipé d'une plaque d'identification. Certifié NF Hygiène Alimentaire. Compatibles avec le lavage au jet haute pression.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1032	17300	43000	823104	1767,00
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1892	34600	82000	823108	3425,00



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm. Poignées encastrées ergonomiques. Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. Patins anti-usure sur le dessous. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide). Compatibles avec le lavage au jet haute pression. Certifié NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux-neutre	478	683	534	6300	14000	821901	666,00
12 niveaux-neutre	478	683	640	8200	17000	822101	846,00
9 niveaux-chauffant	478	709	534	6300	18000	822000	1546,00
12 niveaux-chauffant	478	709	640	8200	21000	822500	1588,00

RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS DANS LE CATALOGUE



MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



ACCESSOIRES POUR SHERPA

Structure rotomoulée rigide avec butées de calage sur pourtour. Trous d'évacuation des eaux de lavage. 4 roues chape inox Ø 12,5 cm 2 avec freins. Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
avec poignée	958	496	1046	11000	798006	455,00



BAC À VAISSELLE

Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme. Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Couvercle à charnière en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	400	300	270	140586	19,80
couvercle	400	300	19	140588	10,05



COUVERCLE POUR BAC À VERRES

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	12,30
avec charnière	600	400	140709	12,30



SÉPARATEUR POUR VERRES

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	11,80
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	12,20
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	12,45
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	11,80
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	12,20
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	12,45

- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	18,60



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	22,50



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	21,80



CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1400	812010	37,60



CASIER DE BASE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	37,60



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
510	510	30	660	816550	28,90



GRILLE POUR CASIERS À VAISSELLE

En acier inoxydable. 1 traverse, 22 fils. Diamètre du cadre et des traverses : 7 mm. Evite le retournement des récipients pendant le lavage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
460	460	10	990	817544	63,85



GODET À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 816016 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
100	100	135	60	817010	3,00



PANIER À COUVERTS

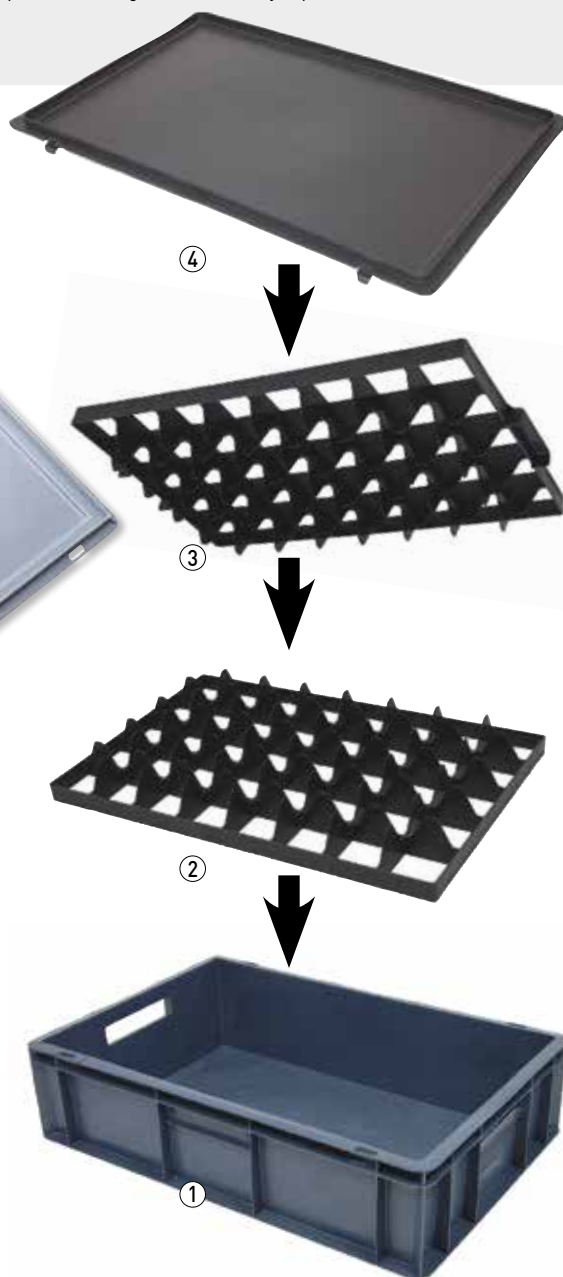
Accessoire pour casier de lavage. En polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	210	150	685	818008	24,65



- En polypropylène gris.
- Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme.

- Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Idéal pour le stockage des assiettes jusqu'à 250mm.



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.

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) clipables sur le casier base sont disponibles.

Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

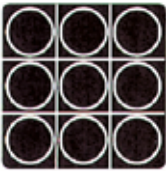
Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des rehausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 87 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

1

MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE

9 compartiments

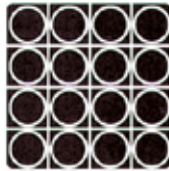


maxi

150 mm



16 compartiments

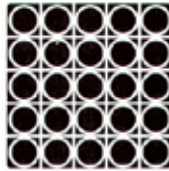


maxi

113 mm



25 compartiments

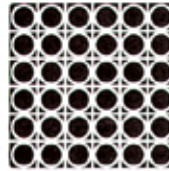


maxi

89 mm



36 compartiments

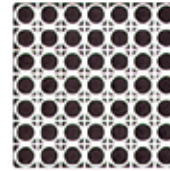


maxi

73 mm



49 compartiments



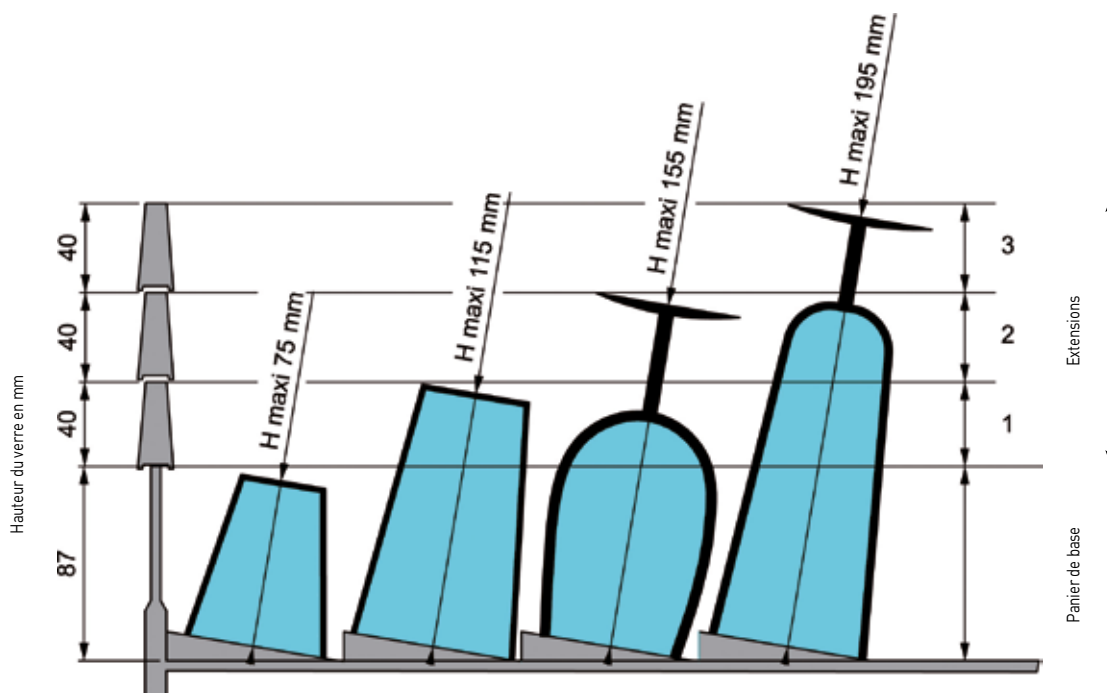
maxi

63 mm



2

MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DÉTERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NÉCESSAIRES À UNE PROTECTION TOTALE





CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	40,70



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	40,70



CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	40,70



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	40,70



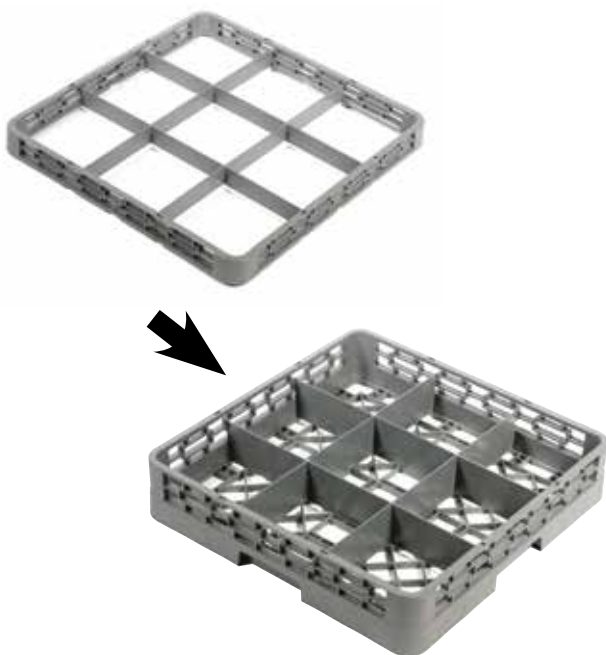
CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	40,70



EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	16,25



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	20,20
16 verres	500	500	45	815516	20,20
25 verres	500	500	45	815525	20,20
36 verres	500	500	45	815536	20,20
49 verres	500	500	45	815549	20,20



CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les "picots" : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	811000	37,60

- En polypropylène alimentaire.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide.



CASIER OUVERT POUR GRANDS PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Distance entre les "picots" : 4,5 cm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm. Pour 9 plateaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	813011	37,60



CHARIOT POUR CASIERS

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	140761	140,00
chariot + poignée	540	540	760	140762	247,50



CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ... 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Compatible avec tous casiers à vaisselle 500x500mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
630	700	1700	16500	776706	622,45



SOCLE ROULEUR POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	580	1050	7500	797106	372,15



SOCLE ROULEUR RENFORCÉ POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
761	634	1050	9000	797306	346,95



HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la vaisselle pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
pour chariot 788006	800	1100	322027	152,00



SACHET DE 10 CLIPS DE COULEUR

Accessoire pour casier de lavage. Permet d'identifier rapidement le type de verres adaptés et stockés. À clipser sur 1 ou plusieurs côtés du casier.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	80	40	817015	20,95
bleu	80	40	817016	20,95
vert	80	40	817017	20,95
rouge	80	40	817018	20,95
jaune	80	40	817019	20,95



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) 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. Précision +/-0,5°C (entre 0°C et 4°C). Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

L mm	Code	Prix HT
66	250560	41,65



THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Permet le suivi des températures en chambres froides/salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc. Ecran de lecture à affichage digital. Enregistreur de températures avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ des relevés programmables. Mémoire 16k. Précision +/-0,5°C, sinon +/-5%. Pratique car l'intervalle des relevés de températures est réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD. Grande plage des températures relevées : -35°C à +80 °C. Capacité 32 000 mesures.

L mm	Code	Prix HT
125	250655	108,00



THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	14,30



THERMOMÈTRE FRIGO DIGITAL

Compact muni d'un crochet et d'un grand écran digital. Spécialement conçu pour une utilisation en réfrigérateur/congélateur/chambre froide. Précision du thermomètre de +/- 1 °C. Plage de mesure des températures de -20°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	Code	Prix HT
70	250559	12,40



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Petit thermomètre pour contrôler la température du congélateur ou du réfrigérateur. Essentiel pour la démarche HACCP. Produit durable. Lecture facile grâce aux zones de températures. Ne consomme pas d'énergie. Fiable et précis. Sans mercure. Crochet de fixation. Pas d'étalonnage. Précision : +/- 1°C.

L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
17	6	10	250304	3,70



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Spécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froide. Pratique avec cadran plastique et crochet de suspension. Indication visuelle de la zone de température normale pour la conservation des produits.

Ø mm	Code	Prix HT
70	072250	8,40



THERMOMÈTRE MURAL GÉANT

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	12,75



THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE

THERMOMÈTRES POUR FRIGOS ET CONGÉLATEURS



THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc: plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.

L mm	Code	Prix HT
300	250302	14,00



THERMOMÈTRE DE FRIGO CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet avec un capteur Pro. Permet de suivre à distance la température d'un point donné. Permet 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 et transmission des données via mail (fichier csv). Usage : Stockage froid positif et négatif. Précision du capteur +/-1°C (+/-5%). Précision de la sonde +/-0,5°C. Résolution 0,1°C. Grande plage de mesure des températures : -40 °C à +60 °C (20 à 99 %) et -50 °C à +110 °C pour la sonde. Intervalle de mesure 3,5 min. Le KIT contient: 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V + 1 câble réseau RJ45. Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit de base	90			250548	254,00
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	138,00

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE

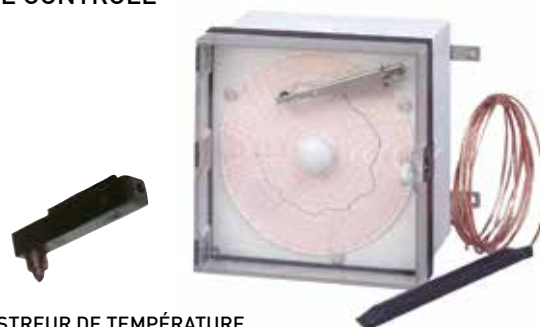
THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE DIVERS



THERMOMÈTRE LASER CIRCULAIRE

Plage de température de mesure : -50/+50 °C. Mesure instantanée de la température de surface sans contact. Laser circulaire délimitant la zone contrôlée pour une meilleure précision. Ecran rétro-éclairé et indiquant le niveau de batterie. Distance par rapport à la taille du point : 12:1 (par ex: à 30 cm de distance de la surface, le diamètre du cercle de prise de température sera de 2,5 cm). Temps de réponse : 1,5 secondes. Extinction automatique après 15 secondes. Fonction réglage d'émissivité (en fonction de la nature du matériau de surface). Livré avec un holster. Pile 9 volts incluse. Lorsque la température mesurée est inférieure à 100°C, la précision est +/- 2°C. Lorsque la température mesurée est supérieure à 100°C, la précision est +/- 2%.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
160	90	40	154	9	250556	58,75



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CRAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, Ø 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	250562	835,00
100 diagrammes +15/-35				250565	62,00
100 diagrammes -35/+15				250566	62,00
100 diagrammes -40/+40				250567	62,00
5 plumes				250568	85,00



THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/-2°C. Convertible °C/°F. Ecran retro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
145	200	250552	54,85



OPTIMO ÉCHELLE PROFESSIONNELLE FORMAT PÂTISSIER 600 X 400

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	19000	772415	521,00
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 40 cm	530	700	1790	22000	772120	597,25
20 niveaux - 6,7 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	22000	772420	613,50
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 60 cm	730	500	1650	16500	772615	475,44
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 60 cm	730	500	1790	21000	772220	540,00



ÉCHELLE EMBOITABLE À 80 % FORMAT PÂTISSIER 600X400

Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Conformes à la Norme EN 631.2 (pour les modèles GN).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pâtissier	530	700	1790	24000	777320	744,00



CHARIOTS EXCEPTIO : CONCEPTION RENFORCÉE POUR CHARGES LOURDES



ÉCHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
20 niveaux - espace 6,7 cm	460	630	1700	20000	775720	670,00



ÉCHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 2/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1700	20500	774715	650,00
20 niveaux - espace 6,7 cm	660	750	1700	23000	774720	725,00



ECHELLES OPTIMO GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	460	630	1650	16000	775415	460,00
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	775520	536,00



ECHELLES OPTIMO GN 2/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1650	18000	774415	500,00
20 niveaux - espace 7,5 cm	660	750	1790	24000	774520	589,00



ECHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Avec plan de travail insonorisé. Structure avec barres de renfort. Espacements conformes à la norme EN 631.2. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Code	Prix HT
GN 1/1	460	630	900	13000	7	771506	581,00
600x400	700	530	900		8	770508	482,00
600x800	600	800	905		8	770808	549,00



ETAGÈRE MURALE REPLIABLE

En acier inoxydable. Profondeur échelle pliée : 50 mm. 10 niveaux espacés de 90 mm. Charge maxi par niveau : 10 kg. Verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert / fermé. Compatible plaques ou grilles 600 x 400 et GN 1/1. Visserie inox fournie pour la fixation murale.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour grilles	455	380	997	9700	845010	350,00



CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge. Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements. Charge maximale par support : 1,5 kg. Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm. Livré démonté avec visserie. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
48 assiettes	700	700	1030	23000	798848	1100,00
96 assiettes	700	700	1830	33000	798896	1680,00



HOUSSES DE PROTECTION

Housse en polyéthylène alimentaire basse densité avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot 798896.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
housses	680	680	1615	140	1720	798805	261,00
housses	680	680	815	140	1265	798804	219,00



CHARIOTS DE SERVICE À 2 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	13500	778006	396,00



RAYONNAGES

kit de base + kit additionnel

Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement. Ce kit permet de monter une étagère profondeur 42,5 cm avec clayettes en plastique, 4 niveaux espacés de 480 mm. Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg. Facilité de nettoyage. Charge maximale : 30 kg par clayette soit 90 kg par niveau.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
profondeur 42.5 cm	1020	425	1730	20000	893002	411,00
profondeur 42.5 cm	985	425	1730	17000	893302	326,00



CHARIOTS DE SERVICE À 3 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	17500	778406	450,00







HYGIÈNE ET ENTRETIEN

L'hygiène et la sécurité du personnel, 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.

ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE	480
PRODUITS D'ENTRETIEN	488
POUBELLES ET PORTE-SACS	493
VÊTEMENTS DE PROTECTION	495
APPAREILS POUR L'HYGIÈNE	501
ÉPONGES ET TORCHONS	508



Produits adaptés à l'usage en industrie agroalimentaire

- Support et fibres : matériau plastique, non-poreux, résistants aux solvants, aux agents chimiques de nettoyage et aux températures de désinfection.
- Fils d'agrafage inoxydables.
- Manche : Structure en fibre de verre ou aluminium anodisé.
- Supportent l'étuvage et les traitements chimiques pour leur désinfection.



BALAYETTE DE COMPTOIR

Fibres souples en polyester. Monture en polypropylène. Balayette de comptoir de couleur bleue, clipsable sur pelle à poussière.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	65	65	710066	9,05



PELLE À POUSSIÈRE

En plastique/en polypropylène blanc. Compatible avec balayette bleue.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	260	335	710067	5,10



BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène et fibres polyester. Brosse alimentaire à manche. Brosse stérilisable jusqu'à 135°C, résistante aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche court	280	150070	9,65
manche long	450	710082	24,75



BROSSE SPÉCIALE CONTENEURS

Monture de la brosse en polypropylène. Fibres en polyéthylène souples. Idéale pour les bacs ronds ou les poubelles. Brosse spéciale pour conteneurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	135	80	710121	47,45

**FROTTOIR/LAVE-PONT**

En polyester. Pour professionnels avec fibres dures et résistantes. Frottoir compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Tirure 35mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
265	65	150030	21,40
325	70	710077	22,05

**BALAI BLEU**

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	19,60
380	60	150508	29,90

**BALAI BLANC**

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	19,60
385	60	150510	22,25

**BALAI COCO**

Balai ou brosse en fibres coco. Monture en matériau composite. Balai muni d'une douille à vis. Compatible manches à balais vissant Matfer 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	8,00

**BALAYETTE COCO**

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres de coco.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	5,95

BALAI

Balai en soies noires, avec demi-têtes. Balai avec monture et douille à vis en plastique. Idéal pour un balayage efficace dans les moindre recoins.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	25,20



**MANCHE VISSANT**

En fibre de verre. Manche à balai avec pas de vis universel, en fibre de verre. Compatible avec tous les balais, lave-ponts, raclettes et autres de la gamme Matfer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Code	Prix HT
fibre de verre	1400	710033	21,65
aluminium	1400	150506	14,80

**ENSEMBLE BALAYETTE/PELLE BASCULANTE**

Idéal pour le balayage des sols ou des débris sans avoir à se baisser. Balayette avec bac clipsable, permettant de la fixer au manche de la pelle lors du stockage. Pelle basculante : ouverture 270 mm, profondeur 250 mm, longueur totale 940 mm. Balayette : L.860mm. Coloris selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
940	270	150552	25,35

**PORTE-BALAIS MURAL**

Porte-balais en polypropylène et caoutchouc. Muni de 3 emplacements pour balais, raclettes, lave-ponts ou autres. Permet d'y accrocher votre balai en coinçant le manche rapidement, et d'un geste simple. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Ø 9 à 35 mm.

L mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
500	3	150507	49,40

**TÊTE DE LOUP**

Tête demi ronde avec crins synthétiques. Idéal pour le dépeussierage des endroits difficiles d'accès.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
tête de loup		180	170	159011	12,65
manche	6000			159010	80,15

**LAVE-PONT**

Monture en polypropylène. Fibres polyester dures. Frottoir ou lave-pont pour professionnels pour un usage intensif. Avec douille vissante, compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	6,20

**PELLE MÉNAGÈRE**

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	9,80

ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE

RACLETTES ET SERPILLÈRES



MOP COTON

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

Poids g	Code	Prix HT
220	150575	3,70



MOP MICROFIBRE EXTRA

En microfibre Extra de qualité professionnelle. Mop microfibre lavable à 60°C. Ne pas utiliser avec des adoucissants ou des produits chlorés. Compatible avec le manche Matfer 150577. Particulièrement absorbant.

Code	Prix HT
150579	6,75



MANCHE À VIS POUR MOP

Manche en acier chromé. A vis pour mop en coton. Embout en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
1400	150577	5,00



SERPILLÈRE MICROFIBRE

De qualité professionnelle en microfibre. Idéal pour lavage humide ou à sec. Serpillère en tissu antibactérien, utilisable sans détergent. Tissu de qualité qui ne peluche pas, ne raye pas les sols, et ne laisse pas de trace. Serpillère légère et pratique à utiliser, absorbante et résistante.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	710233	7,15



WASSINGUES

En coton et fibre recyclé. Wassingue double. Faite pour être pliée et ainsi absorber plus de liquide.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	1000	500	710232	47,70

ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE

RACLETTES CONTACT ALIMENTAIRE



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette de table ou de plan de travail monobloc, avec support ABS. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	21,60



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL À MANCHE

Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Raclette en polypropylène et lame élastomère, visserie en inox et manche en polypropylène.

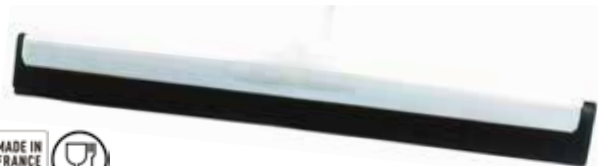
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	350	335	150517	23,15



RACLETTE SOL MONOBLOC

Monture polypropylène et fibre de verre. Idéal pour éviter de rayer les sols ou les plinthes de carrelage. Compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistante, rigide et possède une excellente longévité. Agréée au contact alimentaire.

L mm	Code	Prix HT
350	710040	6,20
450	710031	6,55
550	710116	13,85
750	710117	18,05



RACLETTE RENFORCÉE

Raclette renforcée en nitrile. Monture en polypropylène renforcé de fibre de verre. Double lame, utilisable avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistante, rigide et possède une excellente longévité. Agréée au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
550	710037	23,95
750	150504	30,40



**RACLETTE À VITRE**

Monture en acier inoxydable. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
300	710218	12,65

**MOUILLEUR À VITRE**

Monture et manche plastique. De qualité professionnelle. Utilisable avec le manche en bois 710204.

Type	L mm	Code	Prix HT
mouilleur	350	710212	11,10
recharge	350	710213	7,65

**RACLETTE À VITRE**

Monture en PVC. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
250	150467	4,15
350	150469	4,60

**SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE**

En polypropylène jaune. Seau large permettant de tremper le mouilleur et de rincer le racle vitres.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
430	260	260	1300	159099	27,25

**RACLETTE SOL**

Monture en acier zingué. Equipé avec douille lisse Ø 24 mm. Garniture en caoutchouc mousse.

Type	L mm	Code	Prix HT
raclette	440	710203	5,90
manche bois	1200	710204	5,75

**MANCHE ALUMINIUM**

En aluminium anodisé. Poignée du manche en polyéthylène. Compatible avec pinces réf 150561 et 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	8,35

**PULSE FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE**

Idéal pour un nettoyage humide de tous les types de surfaces. Fixation rapide avec velcro. Frange avec bords double finition. Frange résistante à l'eau de javel. Idéal pour éliminer les bactéries en milieu hospitalier. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Durabilité élevée, 500 cycles lavage/séchage (200 pour lavage avec eau de javel).

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	145	150602	19,40

**PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS**

Idéal pour un nettoyage rapide, pratique, efficace et sans effort de tous vos sols. Manche ergonomique avec réservoir intégré et un support articulé pour frange. Manche avec embout antiglisse et bouton presseur permet de libérer 3 jets de solution de nettoyage. Support de frange articulé orientable pour un nettoyage dans les moindres recoins. Poids 1,7 kg, réservoir rempli.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	107	1480	60	150600	208,00

**PINCE POUR LAVAGE À PLAT**

Support en plastique pour frange code 150532. Support à pinces pliables pour fixer la frange. Essorage dans une presse à mâchoire. Possède une douille de vissage. Manche correspondant réf 150560. Douille Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
180	150561	32,70

**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En microfibre, 100% polyester. Frange super absorbante, fibre abrasive et légère, facilitant le nettoyage et l'essorage. Lavage de la frange à 90°C en autoclave.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150532	16,80

**FAUBERT FRANGE ET PINCE**

En polypropylène et nylon.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
pince	175	175		150563	6,45
frange	76		340	150564	9,05

**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En polycoton. Idéale pour lavage à plat. Frange à bouclettes pour un nettoyage efficace de vos sols. Munie d'oeillets de blocage, pour la fixation sur le support. Lavable en machine à 40°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150562	9,25





CHARIOT DE LAVAGE

En polypropylène. Anses en plastique. Presse à mâchoire verticale, pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et les franges à plat 150532 et 150562. Pratique car roues directionnelles et poignées réversibles. Équipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chariot	645	430	505	1800		150566	206,00
presse de rechange	250	250	495		1865	150565	94,00



CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
440	220	470	2000	150555	104,00



CHARIOT DE MÉNAGE

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, de deux seaux larges 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support de sac de grande capacité 120L. Roulettes multidirectionnelles, chariot livré à plat en kit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
835	570	970	150567	427,00

**SEAU AVEC ESSOREUR**

En polypropylène. De très grande qualité avec anse de transport. De grande capacité fourni avec essoreur pour balai à frange ou mop. Vendu sans la serpillière. Diamètre intérieur de l'essoreur 12,5 cm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
260	1200	150527	15,40

**SEAU**

En polyéthylène blanc de qualité non alimentaire. Anse chromée. Très résistant et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	280	1200	710211	17,10

**SEAU ROND**

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	7,80

**PLOT SÉCURISÉ MOBILE**

Plot de sécurité mobile, avec avertissement "sol glissant". Largeur d'ouverture : 43,5 cm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
300	610	150553	15,50

**SEAU COULEUR**

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	13,30
rouge	250	170	500	150568	13,30
jaune	250	170	500	150573	13,30
bleu	250	170	500	150569	13,30

**CÔNE DE SÉCURITÉ MOBILE**

En nylon et polyéthylène. Cône de sécurité mobile, avec avertissement multilingue "Sol Glissant". Modèle parapluie pour un déploiement en quelques secondes. Replié, le cône se stocke dans un étui, pour un stockage facilité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
533	533	508	467050	139,00



Gamme de pâtes et crèmes pour nettoyer, raviver et polir le cuivre, l'inox et l'argenterie



Unanimement apprécié de tous les professionnels pour son efficacité et simplicité d'utilisation.

Pratique car possède un double couvercle de stockage, ainsi qu'une éponge.



BISTRO POLICUISE

Idéal pour nettoyer, raviver et polir les ustensiles en cuivre.

C cl	Code	Prix HT
15	720311	10,25
100	720312	51,55



BISTRO POLARGENT

Produit idéal pour nettoyer toutes les pièces d'argenteries et en acier inoxydable.

C cl	Code	Prix HT
15	720301	11,55
100	720302	61,85



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720362	12,45



BISTRO ACIER INOX

Idéal pour nettoyer/polir l'acier inoxydable brillant, satiné ou brossé. Adapté à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines. Une seule application suffit pour nettoyer et polir. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720360	6,45



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Permet d'éliminer toutes les traces de résidus présents sur les plaques de cuisson. Compatible plaques de cuisson en vitrocéramique : halogène, radiante, induction. Forme une pellicule invisible qui facilite nettement l'entretien courant. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720358	6,25



NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES INSTANTANÉ

Idéal pour la cuisine : plans de travail, matériel, poubelles. Idéal pour le matériel de salle : tables, chaises, poignées de porte, menus etc.. Convient pour un milieu alimentaire. Composants d'origine naturelle. Sans rinçage. Agit sur les virus enveloppés tel que le COVID en 30 secondes (EN 14476). Ne laisse pas de trace après usage. Parfum frais d'eucalyptus. Prêt à l'emploi. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide. Bidon en polyester 100% recyclé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720246	10,10



NETTOYANT DÉSINFECTANT

Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Produit multi-usages proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité. Assure une hygiène parfaite en une seule opération dans des conditions les plus difficiles. Permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Possède un large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide, virucide. S'utilise en dilution manuelle pour désinfecter les surfaces ou en trempage pour désinfecter le matériel. Dilution : 5ml par litre d'eau. PH : 12,9 +/- 0,5. Densité : 1,06 +/- 0,01g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720248	47,75



GEL LAVANT DÉSINFECTANT POUR LES MAINS

Gel mains antibactérien conçu pour les collectivités et cuisines. Formulé pour un usage fréquent et respectueux de l'épiderme. Enrichi en agents adoucissants. PH : 6,9 +/- 0,5. Dilution : 1 dose = 3ml. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720240	17,35



NETTOYANT VAISSELLE À MAIN

Liquide vaisselle concentré conçu pour lavage manuel ou lavage batterie en milieu professionnel. Produit ultra dégraissant à haute efficacité. Assure une brillance sans trace. Respect de l'épiderme. Agents de surface d'origine végétale. Produit sans pictogramme de danger. PH : 7,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 5%.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
flacon	80	80	268	100	1000	720235	4,70
bidon	387	270	310	500	5000	720236	14,65



NETTOYANT VAISSELLE MACHINE

Optimise le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle. Assure l'élimination totale des graisses et salissures de toute nature. Riche en agent dégraissant végétal. Laisse une vaisselle éclatante sans trace, anti-calcaire. Produit utilisé en complément de l'additif de rinçage pour lave-vaisselle 720252. Produit sans classement toxicologique. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité. Sans parfum. PH : 13,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 3 g/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720250	19,95



LIQUIDE DE RINCAGE MACHINE

Optimise le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange d'agents faiblement moussant et d'agents anti-trace. Laisse une vaisselle éclatante sans voile calcaire. Utilisé en complément du nettoyant vaisselle machine 720250. Produit sans classement toxicologique. Produit haute efficacité. Produit d'origine végétale. Dilution : 0,1 à 0,3 g/l. PH : 2,5 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720252	21,95





NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Assure une désinfection optimale : bactéricide, fongicide, et virucide conformément aux normes EN 1276, EN 1450, EN 13697, EN 14476. Idéal pour toutes les surfaces en milieu alimentaire. Produit prêt à l'emploi. Agit entre 5 à 30min selon l'activité désinfectante souhaitée. Intégrable dans un protocole HACCP. Densité : 1,00 +/- 0,01g/cm3. PH: 11,6 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720245	6,05



DÉGRAISSANT MULTI-USAGES

Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Elimine les graisses et salissures tenaces. Idéal pour la cuisine : plans de travail, petit matériel, hottes, bacs à frites, etc.. N'attaque pas les métaux. Composants d'origine naturelle. Prêt à l'emploi. Intégrable dans un protocole HACCP. PH : 10,8 +/- 0,5. Densité : 1,02 +/- 0,01 g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720244	5,35



NETTOYANT DETARTRANT

Idéal pour le nettoyage et l'entretien des sanitaires. Elimine facilement et rapidement les dépôts de tartre ou de calcaire. Applicable sur tous types de sols et de surfaces. Raviveur de brillance des surfaces, des sols, de l'émail et de l'inox. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. Prêt à l'emploi. Bactéricide, levuricide et virucide (efficace sur les Coronavirus). Mousse adhérente aux parois à nettoyer. PH : 3 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720241	5,50



NETTOYANT SOLS ET MURS

Formulé pour le nettoyage et l'entretien courant de tous types de surfaces. Produit multi-usage à haute efficacité. Décroche facilement les salissures courantes. Assure une grande brillance sans nécessité de lustrage, ni rinçage. Laisse après application une agréable odeur. Agents de surface d'origine végétale. PH : 9,5 +/- 0,5. Dilution à partir de 5 ml/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720238	11,65



DÉCAPANT FOUR

Puissant détergent dégraissant. Idéal pour : fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles, etc.. Elimine facilement et efficacement les graisses cuites et les dépôts carbonisés. Garanti sans conservateur, sans colorant. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. PH : 13,5 +/- 0,5. Utilisation du produit pur, sans dilution pour les fours. Dilution : 150 à 300 ml pour les bacs à frites. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	27	310	500	5000	720255	19,60



DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES

Décontamination des fruits et des légumes. Elimine les germes et micro-organismes pathogènes. Assure l'innocuité des préparations végétales à consommer crues. Sécurise la production alimentaire. Assure une meilleure conservation. Idéal dans les cuisines collectives : conforme à l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre. PH : 12. Dilution : 30 ml pour 10 l d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720261	10,25



NETTOYANT VITRES

Idéal pour surfaces lisses : vitres, plastiques, miroirs, etc. et modernes, inox, aluminium, verre. Détergent à haute efficacité utilisable pour un entretien régulier des surfaces en cuisine. Dissout rapidement les salissures, les taches grasses les plus tenaces, les marques de doigts ou de nicotine. Produit prêt à l'emploi. Ne laisse pas de traces ni d'odeur après séchage. Intégrable dans un protocole HACCP. Produit sans pictogramme de danger. Agents de surfaces d'origine végétale. Densité : 0,99 +/- 0,01 g/cm3. PH : 3,5 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720249	4,95



CRÈME À RÉCURER

Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'acier inoxydable et l'émail. Pratique et rapide car rinçage facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720062	4,70



GEL HYDROALCOOLIQUE

Désinfection hygiénique des mains par friction. Destiné à l'antiseptie rapide des mains. Respectueux de l'épiderme. Ne nécessite ni rinçage, ni séchage des mains. Bactéricide, virucide (testé sur MVA - marqueur du Coronavirus). Densité : 0,85 +/- 0,05 g/cm3. Sans parfum.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bidon	387	270	310	500	5000	720265	40,25



PASTILLES JAVEL

Nettoie, désodorise et désinfecte sols, murs, sanitaires. Permet de nettoyer également le linge. Chaque pastille effervescente de 3,35g est un concentré à diluer dans l'eau (1 à 2/ 10L). Produit très efficace et d'emploi facile.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150 pastilles	110	100	720066	11,90



PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION

Pulvérisateur sous pression à action manuelle. Buse à jet réglable, pour pulvérisation en continu ou au coup par coup. Pompe à haut rendement, pulvérisateur non agréé pour produits alimentaires.

C cl	Code	Prix HT
130	710221	49,35



POMPE DOSEUSE

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 l. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	12,45





BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face avec fibres en nylon dur L 13 et 9 mm. Brosse à ongles fournie avec support mural, muni d'un adhésif double face pour fixation murale.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	65	150522	6,50



BROSSE À ONGLES

Brosse de nettoyage des mains et des ongles avec fibres dures. Chaînette en acier inoxydable en option. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
brosse	128	45	150518	4,30
chaînette	1050		150520	15,85



DISTRIBUTEUR DE SAVON

En acier inoxydable brossé. Distribution du savon par bouton presseur en façade, remplissage aisé par le dessus. Niveau de remplissage visible, distributeur à fixer au mur.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
122	105	202	100	730011	58,05



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Support mural et réservoir en ABS. Distributeur de savon universel, facile à remplir par le dessus, visualisation du remplissage. Réservoir amovible facile à nettoyer. Distribution du savon par poussoir avec système anti-goutte. Verrouillage par serrure à clé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	103	200	80	730009	24,50

NEW



BROSSE TOILETTE AVEC SOCLE INOX

Design ajouré contemporain. Porte brosse en inox brossé. Brosse noire à l'abri des regards. A poser sur le sol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
95	95	270	159086	22,50



KIT WC BROSSE ET SOCLE

Kit en polypropylène blanc. Brosse avec fibres en nylon blanc de qualité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	140	159083	9,70



ECRAN D'URINOIR

Idéal pour nettoyer et parfumer les urinoirs avec son écran aux pics anti-éclaboussures senteur mangue. Action enzymatique, l'écran nettoie et parfume l'urinoir de manière prolongée. Parfum agréable et durable. Produit très efficace et emploi facile.

Type	Code	Prix HT
lot de 10	720419	40,60



POUBELLE ROULANTE BLANCHE

Poubelle en polypropylène haute densité. Stérilisable et résistante au chaud comme au froid. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
blanche	550	480	930	12000	150382	120,00



PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC

Ensemble pédale + anneau porte-sacs pour poubelle (150380 à 150387). Montage rapide et facile, sans outil. Galvanisé.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
71	42	8	1460	150383	90,50



POUBELLE D'IMMEUBLE

Poubelle en polypropylène choc 100% recyclé. Avec couvercle crochetable. Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée. Dimensions hors poignées : Ø 550 mm, H470 mm.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
570	660	8000	150390	23,50

NEW



POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE ET ROUES

Produit robuste et facile à déplacer grâce aux roues à l'arrière. Livrée avec un jeu de 6 autocollants pour le tri. Stabilisateur avant, roues en Inox 304 à bandage caoutchouc. Composée de 50 % de matière recyclée. Maintien du sac assuré par 4 ergots sur la cuve. Large et confortable ouverture à pédale pour laisser les mains libres et répondre aux normes d'hygiène. Compatible HACCP.

H mm	Code	Prix HT
820	150379	147,00



POUBELLE TRI SÉLECTIF

Poubelle 120 litres. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
gris	550	485	930	12000	150380	96,25
bleu	550	485	930	12000	150381	96,25
vert	550	485	930	12000	150384	96,25
jaune	550	485	930	12000	150385	96,25
rouge	550	485	930	12000	150387	96,25



PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Couvercle et réceptacle en polypropylène. Ouverture du couvercle par pédale. Fixation du sac par sangle. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets. Facile d'entretien : couvercle et réceptacle démontables.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
488	359	864	5300	857920	321,75



CLIC-CLAC PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale. Réceptacle en ABS amovible. Mise en place et retrait des sacs très facile. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
520	418	933	5000	857930	356,20



CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE

Chariot porte-sac en acier inoxydable. Réceptacle support sac embouti. Ouverture du couvercle par pédale. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains. Fixation du sac par sangle. 2 roulettes Ø 5 cm en PVC pour la manutention.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
450	360	820	8600	857911	450,25

NEW



PORTE-SAC POUBELLE TRI SÉLECTIF

Couvercle à adapter sur le porte-sac poubelle 150391.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
couvercle rouge	530	484	76		700	150393	11,50
couvercle bleu	530	484	76		700	150394	11,50
couvercle jaune	530	484	76		700	150396	11,50
couvercle blanc	530	484	76		700	150397	11,50
porte-sac	640	500	950	12000	5600	150391	130,00



POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

Poubelle avec couvercle en polyéthylène blanc. Avec une pédale d'ouverture. Fabrication robuste.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
410	390	600	4500	150370	91,00
500	400	670	6700	150371	109,00
500	400	820	8700	409593	118,00
500	400	820	8700	409594	112,60
500	400	820	8700	409595	112,60
500	400	820	8700	150372	129,00



GANTS ANTI-COUPURE

Gants en tricot de fibre PEHD et polyester. Recommandé pour la découpe ou le nettoyage des matériels coupants. Confortable : sans couture et souple. Sécurisant : protection améliorée de l'avant-bras. Pratique : ambidextre et lavable en machine à 70°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+Al:2009 et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2X4XE). Agréé contact alimentaire. Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 26 N).

Type	Code	Prix HT
taille 7	467012	20,30
taille 8	466620	20,30
taille 9	466621	20,30



GANT COTTE DE MAILLE MAIN GAUCHE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100036	125,00
S	100037	125,00
M	100038	125,00
L	100039	125,00



GANT COTTE DE MAILLE MAIN DROITE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100031	125,00
S	100032	125,00
M	100033	125,00
L	100034	125,00



GANTS SPÉCIAL PLONGE

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorure. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009(dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2101X) et de protection chimique légère EN ISO 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 7	460	730253	13,50
taille 8	460	730254	13,50
taille 9	460	730255	13,50



GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260mm. Etanche en environnement humide. Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés. Lavable en machine. Performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN388:2016 (3222X) et de protection thermique contre le froid EN 511:2006 (02X). Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
taille 8	773028	12,60
taille 9	773029	12,60
taille 10	773030	12,60



PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gants tricotés fins, sans coutures pour dextérité maximale. Texture très douce au toucher. Confortables pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003+AI:2009(dextérité 5) et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4X4XB). Fibres haute performance polyéthylène HPPE sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

Type	Code	Prix HT
taille 7	467023	16,10
taille 8	467024	16,10
taille 9	467025	16,10



GANTS LATEX JAUNE

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 6/7	300	730256	1,90
taille 7/8	300	730257	1,90
taille 8/9	300	730258	1,90
taille 10	300	730269	1,90



GANTS ANTI-FROID

Gants en cuir avec doublure isotherme. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 3), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2132X) et de protection thermique contre le froid EN511:2006 (110). Idéal pour la manipulation des produits surgelés ou congelés.

Type	Code	Prix HT
taille 9	468988	24,50
taille 10	468983	24,50



MOUFLES/GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine. Pouce languette avec renfort croûte chaleur. Cousus fils Kevlar. Utilisable jusqu'à +250°C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 0), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (3234X) et de protection thermique chaud EN 407:2004 (4241X). Ne peut pas être lavé (ni à la main, ni en machine). Essuyage avec une lingette humide seulement.

Type	L mm	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	773001	18,90
moufles crispin 20 cm	400	773002	19,45
gants crispin 10 cm	300	773011	22,90
gants crispin 20 cm	400	773012	24,00



MANIQUES

Paire de maniques en silicone souple. Anti-dérapantes avec une très bonne prise en main. Robustes et imputrescibles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	130	773025	37,60

PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

En coton ignifugé. Extra longue afin de protéger l'avant-bras. Taille unique. Résistance à la chaleur de contact : 15 minutes à 250°. Respecte les exigences des normes EN ISO 21420:2020, EN388:2016 +A1:2018 et EN407:2020. Nettoyage à la main à l'eau et savon sans solvants.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille unique	380	130345	31,05



TEMPCOOK GANTS

Gant de protection thermique en nitrile blanc 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 au contact alimentaire. Utilisables jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4443), de protection thermique chaud EN 407:2004 (X2XXXX), de protection thermique froid EN 511:2006 (111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	450	730030	101,00
M	450	730031	101,00
L	450	730032	101,00



MOUFLE SILICONE À DÉFOURNER

Moufle 100% silicone. Résistance : -30° / +300 °C. Nettoyable au lave-vaisselle. Renfort sur le dessus pour une protection maximale. Suffisamment longue pour protéger le poignet et l'avant-bras des brûlures. Rainures anti-dérapantes pour une préhension sécurisée. Étanche, protège des liquides en ébullition. Utilisable également pour manipuler des produits congelés. Conforme au règlement des EPI : 2016/425, à la norme de protection thermique chaud EN 407:2020 (433XXX) et à la norme BS EN ISO 21420:2020. Taille unique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
292	140	139007	33,15



TABLIER CHOCOLAT

Tablier en polyuréthane. Excellente résistance aux graisses. Pratique : sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique. Facile d'entretien : nettoyer à l'eau 80°C avec un dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	355	774002	27,50



TABLIER DE CUISINIER

Tablier de cuisinier 100 % coton blanc. 270 g/m². Sans bavette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
demi-chef	1020	600	130140	7,80
chef	1020	900	130135	10,20



TABLIER COTTES DE MAILLE

Tablier de protection en cote de maille inox. Réversible et souple. Equipé d'un harnais VITOFIX. Certifié EN412 niveau II de protection. Adapté pour le désossage.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle (taille < 165cm)	700	550	100046	174,00
grand modèle (taille > 164cm)	800	550	100047	196,00



TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Tablier de protection en nitrile. Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de 0°C à +130°C. Se lave facilement au jet. Lavage avec de l'eau à 60 °C maximum. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340:2003.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	130130	38,50



TABLIER VALET

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m². Avec bavette. Avec poche.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleu avec poche	1020	950	130160	16,50
bleu sans poche	1020	950	130155	15,20
blanc avec poche	1020	950	130150	12,40
blanc sans poche	1020	950	130145	11,80
noir avec poche	1020	950	130151	16,50
gris avec poche	1020	950	130152	16,50



TABLIER MAREYEUR

Tablier mareyeur en polyuréthane. Epaisseur 30/100è. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de -20°C à +100°C. Nettoyage facile à 80 °C max.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
mareyeur	1150	900	130217	41,80



TABLIER VINYL BLANC

Tablier spécial plonge en vinyle. Très léger et très souple, résistant. Sangle sur le cou réglable. Résistant aux produits d'entretien courants. Nettoyage facile : eau à 30°C et dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CE. Fixation par élastique à crochet. Température d'emploi : 50 °C maximum.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1000	750	130175	15,00
1150	900	774001	15,50
1300	900	774003	18,25



LITEAU COTON DE SERVEUR

Liteau 100% coton blanchi. Allie qualité et esthétique. Matière très résistante sur le long terme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	5,25



CONFORTABLES ET LÉGERS



BOTTES AGRO-ALIMENTAIRE DE SÉCURITÉ

Tige H330 mm et semelle en PVC. Embout en acier 200 joules. Facile d'entretien : bottes lisses avec semelle à crampons autonettoyants. Crampons multidirectionnels, antidérapants sur les sols lisses, gras ou mouillés. Conforme à la norme ISO 20345:2011.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	130536	39,00
pointure 37	130537	39,00
pointure 38	130538	39,00
pointure 39	130539	39,00
pointure 40	130540	39,00
pointure 41	130541	39,00
pointure 42	130542	39,00
pointure 43	130543	39,00
pointure 44	130544	39,00
pointure 45	130545	39,00
pointure 46	130546	39,00

E-TECH SABOTS DE SÉCURITÉ

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Bride arrière pivotante. Absorbent de sol au talon. Lavable à 30°C. Poids ultra léger de 23 grammes (T38). Conforme à la norme CE EN ISO 20345 E A SRC.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	774136	68,90
pointure 37	774137	68,90
pointure 38	774138	68,90
pointure 39	774139	68,90
pointure 40	774140	68,90
pointure 41	774141	68,90
pointure 42	774142	68,90
pointure 43	774143	68,90
pointure 44	774144	68,90
pointure 45	774145	68,90
pointure 46	774146	68,90
pointure 47	774147	68,90

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE



TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Chaussures spécialement conçues pour les métiers de l'agroalimentaire. Tige en matière synthétique respirante, hydrofuge et anallergique. Doublure avec propriétés hautement respirantes et séchage rapide. Résistantes à l'abrasion et aux acides de la transpiration. Grand confort notamment au niveau des malléoles grâce au haut de tige matelassé.

Résistant aux produits d'entretien courants et aux graisses. Facile d'entretien : lavables à l'eau et au savon (ou machine 30°C). Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC et EN ISO 20344 : 2011. Semelle de marche en polyuréthane. Embout de sécurité acier 200 joules.



BLANC

	Code	Prix HT
pointure 36	774036	68,00
pointure 37	774037	68,00
pointure 38	774038	68,00
pointure 39	774039	68,00
pointure 40	774040	68,00
pointure 41	774041	68,00
pointure 42	774042	68,00
pointure 43	774043	68,00
pointure 44	774044	68,00
pointure 45	774045	68,00
pointure 46	774046	68,00



NOIR

	Code	Prix HT
pointure 35	280184	68,00
pointure 36	280185	68,00
pointure 37	280186	68,00
pointure 38	280187	68,00
pointure 39	280188	68,00
pointure 40	280189	68,00
pointure 41	280190	68,00
pointure 42	280191	68,00
pointure 43	280192	68,00
pointure 44	280193	68,00
pointure 45	280194	68,00
pointure 46	280195	68,00
pointure 47	280196	68,00

SILVO SABOTS DE SÉCURITÉ

Intérieur doublé "drytec". Tige en microfibre respirante et très résistante. Embout de sécurité en acier 200 joules. Semelle intérieure amovible, semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Passe en machine (30°C). Conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC.



Type	Code	Prix HT
pointure 35	280434	63,00
pointure 36	280435	63,00
pointure 37	280436	63,00
pointure 38	280437	63,00
pointure 39	280438	63,00
pointure 40	280439	63,00

Type	Code	Prix HT
pointure 41	280440	63,00
pointure 42	280441	63,00
pointure 43	280442	63,00
pointure 44	280443	63,00
pointure 45	280445	63,00
pointure 46	280446	63,00

GILET ANTI-FROID

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Remplissage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.



Type	Code	Prix HT
M	716752	31,25
L	716753	31,25
XL	716797	31,25
XXL	716759	31,25



LUNETTES DE PROTECTION

Léger : 40 gr. Protection anti UV à 99%. Traitement anti-rayures pour plus de durée. La mousse détachable offre une protection supplémentaire contre les chocs et la poussière. Bras souples pour plus de confort.

Type	Poids g	Code	Prix HT
Orange	40	799916	9,50
Transparent	51	799927	5,20



CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot. 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique. 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire L.15 mètres. 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4) L.1,5 mètre. 1 support pour bidon de 5 L. 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à 11%). Option : mitigeur EC/EFEntrée (150005).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
centrale	260	90	380	150001	580,00
mitigeur EC/EF	110	100	40	150005	150,00



ASPIRATEUR BOULANGERIE SM25

Destiné aux petits fournils. Cuve acier inox 25L et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. 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. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 1 moteur. Débit air m3/H : 195. Dépression mm H2O : 2200. Niveau sonore : 62 db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710503	647,00
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710500	1174,00
suceur four									710508	125,00
sac anti-colmatant									710505	52,10

KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR

Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220 (710503,710506 et 710512). Conçu avec des matériaux résistant aux températures élevées. Idéal pour nettoyer les fours boulangers. 1 flexible en acier et céramique de 3 mètres résistant à 250°C. 2 tubes en aluminium avec gaine de protection de 1 mètre. 1 tube de 1 mètre sans gaine. 1 raclette pour four avec racloir en silicone. Diamètre de raccord : 40mm.

Poids g	Code	Prix HT
4500	710502	495,00



EQUIPÉ DE SAC À POUSSIÈRES ANTICOLMATANT

ASPIRATEUR BOULANGERIE SM80

Destiné aux fournils de production moyenne. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. 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. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 2 moteurs. Débit air m3/H : 396. Dépression mm H2O : 2410. Niveau sonore : 66db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710506	1087,00
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710509	1636,00
sac anti-colmatant									710507	72,60





NIVEAU DE FILTRATION ÉLEVÉ = AIR PLUS PUR DANS LE FOURNIL



ASPIRATEUR BOULANGERIE ASM220

Destiné aux fournils de grande production. Cuve en acier époxy de 20 litres. Cartouche filtrante antistatique de grande surface spéciale poussières fines (filtration 3 m3), spéciale poussières fines / filtration 1 micron. Décolchage rapide de la cuve pour vidage facile. Système automatique de décolmatage "DUST STOP". 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. 2 interrupteurs indépendants. 2 moteurs. Débit air m3/H : 360. Dépression mm H2O : 2300. Niveau sonore : 75db. Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	500	1000	2000	31000	2300	230	50-60	710512	3110,00



POLYVALENT ET PUISSANT



ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE

Idéal pour aspirer les petites surfaces alimentaires. Aspiration sur moquettes, sols durs et les surfaces humides. Grande capacité limitant la fréquence des vidanges. Carrosserie en polypropylène résistante aux chocs. Cuve en acier inoxydable. Pratique : 4 roulettes pivotantes. Long tuyau flexible de 2000 mm et de 36 mm de diamètre. 2 tubes longs de 500 mm et de 36 mm de diamètre. 4 suceurs : fente de 200 mm de large, commutable moquette/sol dur de 270 mm de largeur, rectangulaire de 80 x 30 mm et enfin à lamelles pour l'aspiration des liquides. Débit d'air de 215 m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	390	400	540		9200	1400	220-240	50-60	710518	400,00
10 sacs				2000					710528	42,25



COMPACT ET LÉGER



ASPIRATEUR POUSSIÈRE

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux. Equipement complet. Carrosserie ABS. Tuyau flexible de 1500 mm de longueur pour un diamètre de 32 mm. 3 tubes de 500 mm de longueur pour un diamètre de 32 mm. Suceur de 100 mm de largeur. Suceur à pédale de 270 mm de largeur. Suceur à brosse rectangulaire de 35 x 27 mm. Débit d'air de 102m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	335	390	305	900	900	220-240	50-60	710515	209,00
10 sacs				900				710525	31,65



ANTI-INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gâchette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi. Effet foudroyant. Efficace sur tous types d'insectes volants et rampants. Empêche la réinfestation. Double action : insecticide et barrière. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Utilisation intérieur et extérieur. Efficacité allant jusqu'à 6 semaines après application.

C cl	Code	Prix HT
100	720107	26,60



RATUCLAC PIÈGE SOURIS ET RATS

Idéal contre les rongeurs : souris, rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs. Ultra-efficace et peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs lors de fortes proliférations. Sous la forme de tablettes englées. Entièrement biodégradables et ne contiennent aucun produit toxique, pour le bien de l'environnement. Ne sont pas réutilisables et doivent être jetées après chaque utilisation. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Paquet de 10 pièges.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	280	730215	44,75



PIÈGES MITES ALIMENTAIRES

2 doubles pièges contre les mites alimentaires. Pastille-appât à base de phéromones. Ecologique et sans odeur. Produit adapté au plan anti-nuisibles. A employer à titre préventif ou curatif. Efficace pendant 3 mois. Jusqu'à 50 mites par piège. Utiliser un piège par surface de 10 m².

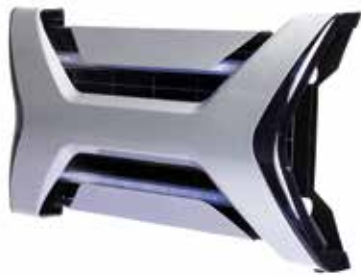
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
120	15	140	35	730211	14,40



PIÈGES BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS

Convient pour les blattes germaniques et orientales. A disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs. A employer à titre préventif ou curatif. Sans produit toxique. Jetable. Produit adapté au plan anti-nuisibles. Efficace pendant 1 mois.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
125	30	170	80	730221	14,70



DÉSINSECTISEUR À GLU S80

Désinsectiseur à corps métallique robuste. Conception élégante et discrète adaptée aux boutiques et salles de restaurant. La technologie UV-A Led offre une économie d'énergie de 55% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement sans produits chimiques. Equipé de 2 tubes 15 watts UV-A Led. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Durée de vie des lampes : 3 ans. Modèle à fixation murale. Surface d'action : 80m². Sans bruit, sans odeur. Maintenance simple et rapide sans outil. Indice de protection IP20 (à l'épreuve des gouttes).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
80M²	575	140	348	3350	23	100/240	50-60	730140	294,00



DÉSINSECTISEUR À GLU S200B

Structure aluminium revêtu blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 4 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient pour milieux secs. A suspendre ou fixer au mur en drapeau. Double face. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	635	215	465	6500	44	220-240	50-60	730143	775,00



TUBES UV POUR DÉSINSECTISEURS

Tube LED ultra-violet à haute efficacité ASTRON II. Faible consommation d'énergie. Attractivité optimale des insectes volants. 3 ans de durée de vie en usage continu (25 000 heures).

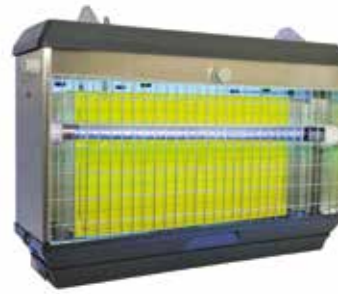
L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
465	32	32	32	200	9	100-240	50-60	730156	73,60
640	32	32	32	240	6,5	100-240	50-60	730157	89,00



DÉSINSECTISEUR À GLU S120B

Structure en ABS blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient aussi bien à l'usage en laboratoire de production qu'en boutique grâce à un design discret. Appareil à fixation murale, ouverture pratique pour le changement de plaque de glu. Surface d'action jusqu'à 120M². Sans bruit, sans odeur.

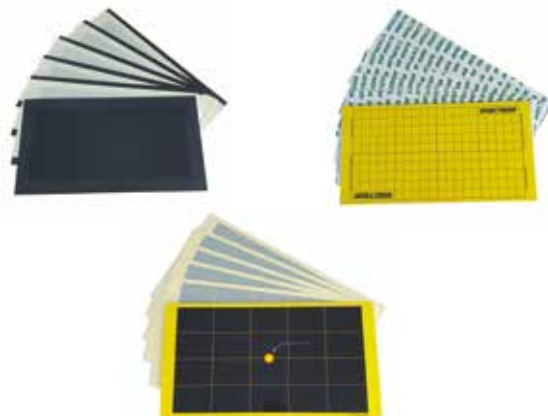
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120M²	540	155	400	4200	23	220-240	50-60	730141	396,00



DÉSINSECTISEUR INOX À GLU S200I

Equipement professionnel tout inox. Economie d'énergie de 70% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV haute performance de 6,5W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Grande surface de plaques adhésives pour plus d'efficacité. Convient pour une utilisation en milieu humide ou poussiéreux. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. A suspendre ou à fixer au mur. Double face, quand suspendu. Entièrement réparable. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	720	255	520	9000	13	220-240	50-60	730145	838,00



PLAQUES DE GLU POUR DÉSINSECTISEURS

Piège tous les insectes volants, même les plus petits. Facilite l'identification et le comptage des captures.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour S80/S120B	420	230	8	860	730150	46,80
pour S200I	510	270	10	210	730155	98,05
pour S200B	420	230	1	120	730151	87,75

DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

Carrosserie en acier inoxydable. Destruction par électrocution. À poser ou à suspendre. Bac amovible de récupération des insectes. Grille facile à nettoyer. Conforme à la norme Européenne EN 60335-2-60.



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
pour 240 m ²	660	140	260	6000	105	220/240	50	731111	368,75
tube pour 40 m ²	300				8			730130	18,10



SUPPORT MURAL GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Longueur du collier de serrage : 550mm. Taille du plateau support gel : 120x100mm. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Diamètre flacon maximum 115mm. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (2 colliers sont fournis avec le support + 4 vis et 4 chevilles). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	160	225	720202	52,30



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

Hygiénique, économique, pratique, sécurisé, peu encombrant, stable et solide.

Le distributeur est disposé verticalement sur un pied en acier inoxydable, finition satinée noire. Déclenchement par capteur électrique. Visuel de remplissage, capacité du réservoir : 1,2 l. Valve anti-goutte. La dose délivrée est de 1ml. Garantie 2 ans. Dimensions de la base : 320x250mm. 4 piles types C/LR14 non fournies. Remplissage aisé et sécurisé grâce à une clé fournie.

L mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
250	1140	120	4500	799935	135,00



SUPPORT SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Hauteur du plateau porte-flacon : 80 cm. Longueur du collier de serrage : 550 mm. Taille du plateau support gel : 120x100 mm. Faible encombrement, très bonne stabilité. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (4 colliers sont fournis avec le support). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel. La hauteur de la pompe sera à environ 1,05 m du sol. Hauteur adaptée pour tous y compris les enfants et les personnes à mobilité réduite.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
960	290	3600	720204	177,00



SÈCHE-MAINS TURBO

Coque robuste antivandalisme en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 500 à 1150W. Vitesse d'air en sortie 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40 °C.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
180	152	260	1150	240	50-60	730015	248,00



SÈCHE-MAINS

Garantie 2 ans. Carrosserie en ABS blanc. Moteur monobloc à balais. Sèche en quelques secondes, possède un débit d'air chauffé et dispose d'un système anti-vandalisme. Temps de séchage de 18 secondes, vitesse d'air en sortie 65km/h. Niveau sonore 60 dB.

L mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	260	2000	240	50-60	730012	123,00



DÉTECTEUR DE CO2

Appareil professionnel portable qui contrôle la qualité de l'air à l'intérieur d'une pièce en mesurant le taux de CO2. Permet d'indiquer quand la salle ou la pièce doit être aérée et ainsi réduire le risque de transmission du virus. Alarme sonore et visuelle. Batterie rechargeable (autonomie : 8 h). Mesure aussi la température et l'hygrométrie. Affichage du calendrier et de l'horloge. Cable et chargeur USB inclus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
100	98	36	203	220	730101	161,00

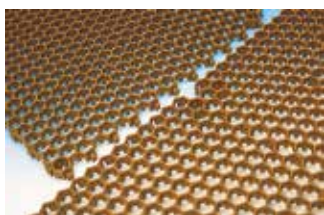


CAILLEBOTIS BLANC

Structure alvéolée en polyéthylène. Proposé au lot de 4 dalles soit 1m². Permet de respecter les règles d'hygiène pour le stockage des aliments. Grande résistance à la charge grâce à la structure en PEHD. Facilement nettoyable au jet d'eau, au nettoyeur haute pression ou en lave-batterie. Clipsables entre-eux, très simple à installer. Zone de raccordement adaptée à l'équipement de vastes surfaces. Découpable facilement avec une scie pour un ajustement parfait à l'espace d'utilisation. Modulaire, évolutif et durable. Résistance thermique adaptée aux températures des chambres de surgélation.



L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	22	1020	280687	65,00



CAILLEBOTIS

Structure alvéolée en polyéthylène (1m2). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 dalles	500	500	20	779011	79,00

TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
900	600	9	150540	49,90



KIT PHARMACIE

Adapté pour les entreprises de moins de 12 personnes. De grande qualité et complet. 1 couverture de survie isolante (2,20x1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10x10cm. 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5cm x 3m. 1 bande extensible maille élastique 7cm x3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.

Code	Prix HT
465191	60,65



ARMOIRE À PHARMACIE

Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + balconnet de rangement en plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	145	455	159041	96,00



TAMPON DE RÉCURAGE EN MAILLE D'INOX

Recommandé pour le nettoyage de toutes les batteries de cuisine en acier inoxydable. Permet de désincruster les surfaces encrassées de graisses cuites ou d'aliments attachés au fond des ustensiles. N'abîme pas ni ne raye la surface en acier inoxydable des ustensiles. Produit d'une très grande longévité. Remplace avantageusement les éponges de récurage classiques à durée de vie limitée. Prise en main non agressive sans danger pour la peau. Lavable au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite. Oeillet de suspension pour le rangement au plus près de la plonge.



INUSABLE

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
290	290	184	710327	52,00



TAMPON À RÉCURER SUPERINOX

Composition : polyester, acier inoxydable et mousse de polyuréthane. Fabriqué à partir d'acier inoxydable, ce tampon récurer et enlève les résidus sur toutes les surfaces et ustensiles de cuisine. Tampon Superinox durable pour un récurage efficace. Hygiénique : ne relargue pas de particules et ne rouille pas. Longue durée d'utilisation. Facile à manipuler et non agressif au toucher. Facile à laver et à nettoyer. Peut être suspendu près de la plonge à l'aide d'un crochet (non fourni).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
135	90	18	17	710329	11,90



SPIRALE INOX

Acier inoxydable. Spirales spéciales récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc. Très résistantes et souples d'utilisation.

Type	Poids g	Code	Prix HT
lot de 10 éponges inox	60	710328	23,20



TAMPON À RÉCURER

Tampons à récurer spécial collectivités. Adaptés pour tous les récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples d'utilisation. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	150	230	710342	10,85



ROULEAU À RÉCURER

Tampon en fibre haute résistance, pour récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	21,65



ÉPONGE À RÉCURER

Face verte servant au récurage. Face jaune en éponge végétale. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	130	90	710348	11,65



ROULEAU À RÉCURER 100% FIBRES RECYCLÉES

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace. Découpable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
6000	150	8	710363	31,25



ÉPONGE À RÉCURER ÉCO-RESPONSABLE

Eponge grattante éco responsable. Éponge cellulosique sans colorant, d'origine végétale, 100% bio dégradable. Abrasif composé de 100% de fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Lavable en machine à 60 °C. Excellente capacité d'absorption. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	128	84	710361	18,55

ÉPONGES ET TORCHONS



EPONGE VÉGÉTALE

Eponge végétale blonde de qualité professionnelle. Permet de nettoyer toutes les surfaces sur lesquelles vous cuisinez : plan de travail, paillasse. Excellente qualité d'absorption, pour un ménage plus rapide et plus efficace. Très résistante: elle est bordée, pour mieux résister à la torsion et à une utilisation intensive. Possède une grande résistance à l'eau de Javel, contrairement aux éponges classiques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	144	95	150196	20,45

ÉPONGES



LAVETTES MICROFIBRES RECYCLÉES

Microfibres recyclées idéales pour tous types de surfaces. Une lavette microfibre contient l'équivalent de 5 bouteilles recyclées de 50 cl. Moins de colorant donc une couleur pastel. Bonne capacité d'absorption. Toucher nid d'abeille pour une bonne prise en main. Résistante et souple d'utilisation. Respect des surfaces délicates. Enlève les tâches de graisse. Désinfection optimale : enlève 99% des bactéries et peut être utilisée avec de l'éthanol à 96%. Très bonne résistance à l'eau de javel (28 g/l). Peut être utilisée en autoclave à 121 °C. Excellente durabilité. Lavables jusqu'à 500 cycles à 60 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 5	200	150	3	710366	10,35



LAVETTES ÉPONGE

En matériau spécial bactéricide très résistant. Non tissé à base de cellulose régénérée. Lavettes lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratiques car possèdent une excellente qualité d'absorption. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 3 lavettes assorties (1 rose, 1 bleue, 1 jaune).

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	180	150183	2,75



BROSSE VAISSELLE

Manche en plastique. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Tirure 20mm.

L mm	Code	Prix HT
260	710081	5,95



LAVETTES NON-TISSÉ

En matériau spécial anti-bactérien très résistant. Non tissé. Lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratique car possèdent une excellente qualité d'absorption jusqu'à 800%. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	510	360	150213	9,80
jaune	510	360	150251	9,80
rose	510	360	150252	9,80
verte	510	360	150253	9,80
noire	510	360	150255	9,80

LAVETTES MICROFIBRE

En microfibre au toucher velours. Lavettes possédant une longue durée de vie. Très résistantes et souples d'utilisation. Lavettes très efficaces pour le dépoussiérage. Respect des surfaces délicates, et nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 5	345	345	710331	26,45

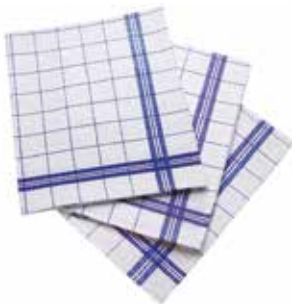


GOUPILLON

Manche du goupillon en polyamide. Goupillon de nettoyage avec fibres en nylon haute résistance.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	5,15

ÉPONGES ET TORCHONS



ESSUIE-VERRE ANTI-PELUCHE

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Spécial anti-peluches. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 18	720	520	130299	48,90

TORCHONS



TORCHON ESSUIE-VERRE

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	770	500	130290	27,30



TORCHON 100% COTON

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine 90°C.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	800	600	130300	44,75



CHRISTOPHE
FELDER

PÂTISSERIE !

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	513
LIVRES SUR LA CUISINE	514
LIVRES SUR LA PÂTISSERIE	518
BOULANGERIE ET SANDWICHERIE	521
CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE	523



ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT

Auteurs : B. Cardinale et C. Lavelle.

Conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. 39 fiches. Pour chaque fiche, un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	297	210	819137	24,55



TECHNO CULINAIRE

Auteur : M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Sujets abordés : le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
525 pages.	297	210	819166	27,20



LE GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Auteur : Ecole Ferrandi.

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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
695 pages.	310	255	819161	47,35



CUISINE: LE NOUVEAU RÉPERTOIRE

Auteur : Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration. Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
605 pages.	210	150	819192	23,60



LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE

Auteurs : Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	190	130	819190	14,70



PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR

Auteur : 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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	297	210	819138	37,85



LE LIVRE DU PÂTISSIER

Auteurs : B. Deschamps et J.C. Deschaintre.

Edition 2016. Niveaux : CAP - BEP - BAC PRO - BP - MC. Offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier. Nouvelle édition enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	297	210	812065	37,85



FERRANDI PÂTISSERIE

Auteur : Ecole Ferrandi.

1500 gestes, tours de main et techniques. Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
688 pages.	295	250	819160	47,30

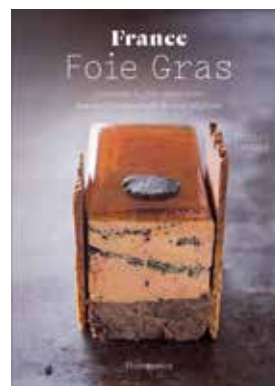


GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER

Auteur : Auguste Escoffier.

Ouvrage de référence pour tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes des sauces aux entremets.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
946 pages.	263	186	816003	28,95



FOIE GRAS

Auteur : 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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
185 pages.	280	230	816066	30,25

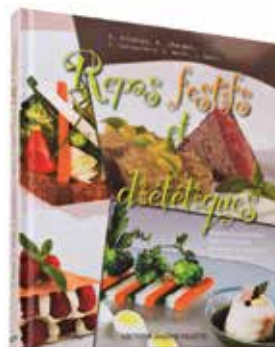


CHAMPIGNONS

Auteur : Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. 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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
408 pages.	285	220	816027	42,65

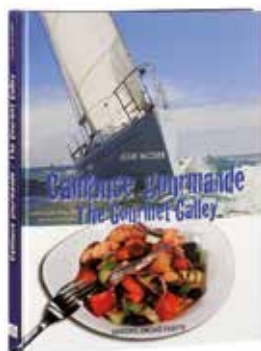


REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

Auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguiberry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.

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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
112 pages.	252	220	816040	28,25

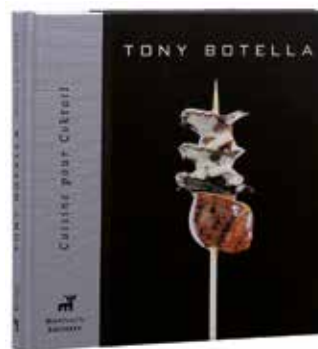


CAMBUSE GOURMANDE

Auteur : Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

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. 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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
138 pages.	225	215	820601	23,70



CUISINE POUR COCKTAIL

Auteur : T.Botella.

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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
216 pages.	335	230	816015	54,20



ELLES CUISINENT

Auteur : Vèrane Frédiani.

Les femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	290	240	819168	37,75



LES SAISONS DE L'OcéAN

Auteur : Christopher Coutanceau.

De belles pages en couleurs présentant 83 espèces marines avec des tours de main de préparation. Divisé en 4 saisons, l'ouvrage éclaire sur les périodes et méthodes de pêche ou de cueillage adaptées à chaque produit.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
192 pages.	270	240	816071	23,70

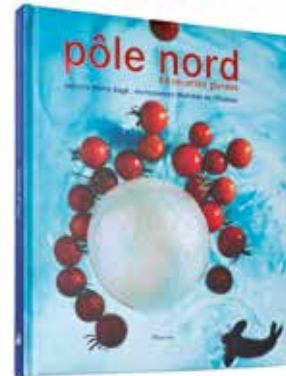


BOUILLONS

Auteur : William Ledeuil.

Le chef présente ses ingrédients fétiches pour la réalisation de bouillons à partir desquels il propose une soixantaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
220 pages.	260	195	816059	33,20



PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Auteurs : Pierre Augé, Sylvie Girard-Lagorce.

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J. Soupes et cocktails frappés, poissons et crustacés dans leur version gelée, viandes et volailles glacées, desserts "freezés".

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
80 pages.	272	226	816038	28,42



VIANDES

Auteur : Jean-François Mallet.

L'univers de la boucherie entre tradition et modernité. Savoir encyclopédique au travers des descriptions des races. Interviews de bouchers. 80 recettes illustrées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816001	33,20



POISSONS

Auteur : Jean-François Mallet.

Interviews de poissonniers, de pêcheurs et de chefs. 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816013	33,20

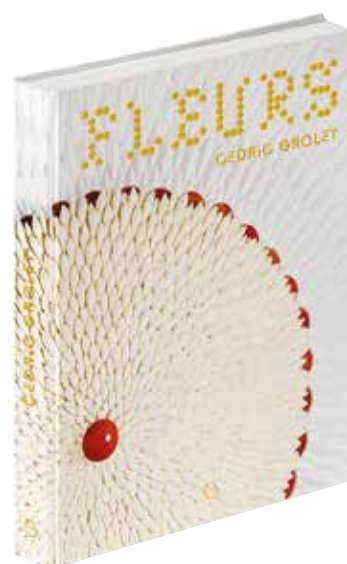


LÉGUMES

Auteur : Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Contient des cartes d'identité de chaque légume et traite du savoir-faire (culture hors-champs, conservation des produits, etc). 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
286 pages.	290	243	816055	37,87

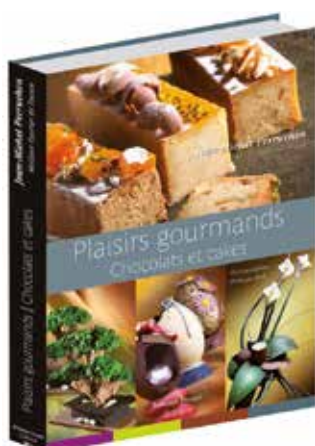


FLEURS

Auteur : Cédric Grolet.

80 recettes de tartes et entremets, bûches, galettes autour de la thématique " fleurs". Remet le pochage au centre de la création pâtissière. Ouvrage structuré autour des 4 saisons. Meilleur pâtissier du Monde en 2018. Photographies de Leslie Gogois.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	298	238	813021	42,65



PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLAT ET CAKES

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Bilingue français et anglais. 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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
350 pages.	305	212	813060	85,35



HÉRITAGE ET CRÉATIONS

Auteur : 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 bûche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	300	215	813051	85,35



APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

Auteurs : G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF).

Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	303	218	813035	71,90



NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français/anglais. Propositions de nombreuses idées gourmandes, simples et rationnelles pour diversifier sa gamme de bûches. Epaulé par son chef Jérôme le Teuff, Stéphane Glacier livre ses dernières inspirations et coups de cœurs en tenant compte des contraintes de production et des exigences d'une entreprise.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
196 pages.	270	205	813066	61,65



PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur des recettes de pâte à choux de Stéphane Glacier, réalisées au quotidien dans sa boutique. Réussir des recettes alliant gourmandise, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que qu'il vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
68 pages.	230	200	813073	16,60

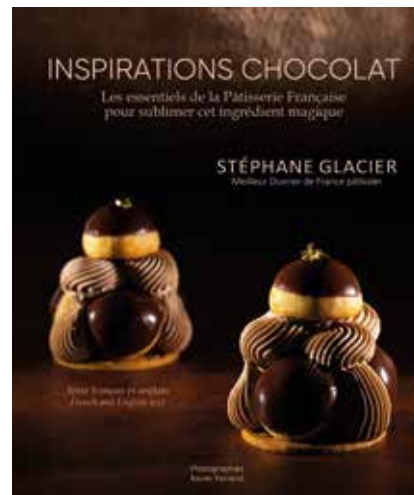


TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Propose une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	267	205	813070	61,65



NEW

INSPIRATIONS CHOCOLAT

240 pages.

Recettes en Français et Anglais.

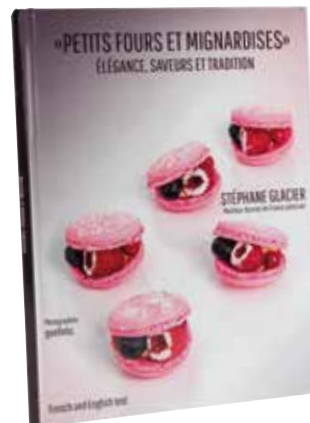
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
Les essentiels de la pâtisserie française pour sublimer le chocolat.	260	200	813074	71,09

PETITS FOURS ET MIGNARDISES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Produit pâtissier par excellence, le petit-four se dévoile sous toutes ses facettes dans ce nouvel ouvrage. Les recettes présentées au fil des pages sont réparties par chapitre pour toutes les occasions et tous les moments de la journée. Sucrés, salés, chauds, froids, secs, moelleux ou frais, il y en a pour tous les goûts. Ce livre est une source de bonnes idées et permet de diversifier et de développer rapidement l'offre de produits. Didactique, il regroupe des recettes de base et une nouvelle rubrique "astuces et conseils à la vente". Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	275	205	813072	71,10



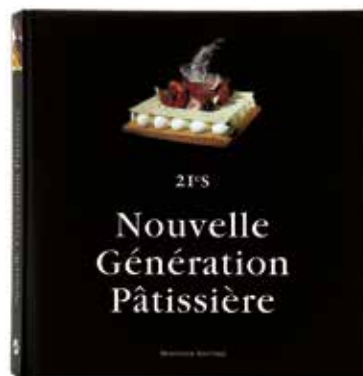


SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : 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. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
300 pages.	305	212	813054	85,35



21ÈME SIÈCLE, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSÈRE

Auteurs : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató.

Plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
245 pages.	257	244	812142	43,15



PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Philippe Uracca.

Découvrez les joyaux de la pâtisserie française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2004. 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage. Chaque recette est détaillée en pas à pas.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
503 pages.	270	230	812145	37,85



LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Auteur : S. Serveau.

Le Journal du Pâtissier. Snacking "tendances", "100 % gourmand". De repas comprenant une entrée, un plat et un dessert. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
256 pages.	190	245	812045	28,45



LENÔTRE HAUTE CRÉATION

Auteur : 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.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
448 pages.	285	220	812011	42,65

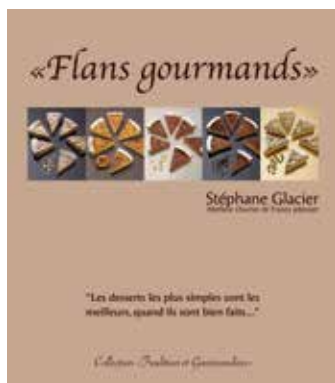


LA PÂTISSERIE

Auteur : Ecole 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. Grands classiques et créations de l'École Lenôtre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	220	285	812012	46,95



FLANS GOURMANDS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
64 pages.	237	206	820103	16,60



TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE

Auteurs : 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. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
260 pages.	305	212	813062	73,95



PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

Auteurs : Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff.

Dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière pour renouveler et diversifier vos gammes en boutique. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
272 pages.	267	205	813064	71,09



VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles. Texte bilingue en français/anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
246 pages.	280	230	813024	73,85



PÂQUES EN BOUTIQUE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français et anglais. Pâques, fête magique du chocolat, est abordée ici dans un esprit commercial avec les 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 contraintes d'emballage et de vente.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
184 pages.	248	175	813067	47,40

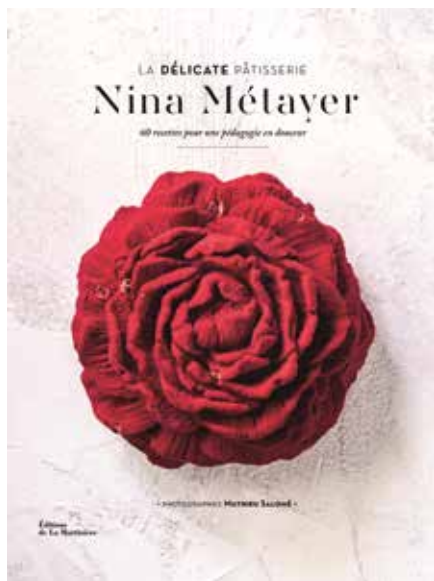


INFINIMENT MACARON

Auteur : Pierre Hermé.

Plus de soixantes nouvelles recettes de macarons du créateur pâtissier. Avec une sélection de frappés, d'entremets et de bonbons chocolat qui reprennent les saveurs et associations emblématiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	290	250	813009	37,00



LA DÉLICATE PÂTISSERIE

Auteur : Nina Métayer.

Cheffe pâtissière de l'année 2017, formée à l'École Ferrandi, Nina Métayer invite le lecteur dans son univers délicat et singulier. Propose plus de 50 recettes, dont ses gâteaux signature, des inédits et des classiques pour tous les moments de consommation. Techniques photographiées pas à pas pour rendre la pâtisserie certes délicate mais accessible en douceur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	285	220	813040	33,20



DES GÂTEAUX & DES SAISONS

Auteur : Claire Damon.

68 recettes de tartes, entremets, moelleux, galettes, choux et cakes témoignent du passage des saisons. A la manière d'un parfumeur, Claire Damon cherche à la dégustation une note de tête, une note de cœur et une note de fond. Ouvrage dédié à la pâtisserie et la nature. Meilleure pâtissière de boutique en 2018. Photographies de Patricia Khenouna.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	280	210	812156	37,00

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Cet ouvrage se veut à l'image de sa pâtisserie : simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu. A la portée du plus grand nombre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
250 pages.	267	205	813068	71,10





VIENNOISERIES ET GOÛTERS "L'ART DU FAIT MAISON"

Auteur : Gaëtan Paris (MOF Boulangerie).

Une gamme de goûters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du goûter ou de dessert pour le snacking.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
270 pages.	270	225	812189	69,75

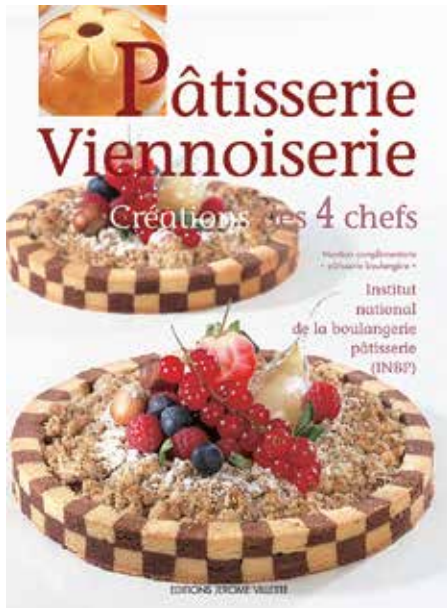


GOURMANDISES SALÉES

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
258 pages.	270	212	813038	71,10



PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

Auteur : INBP.

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisseries et des viennoiseries appétissantes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
140 pages.	220	290	812188	28,25



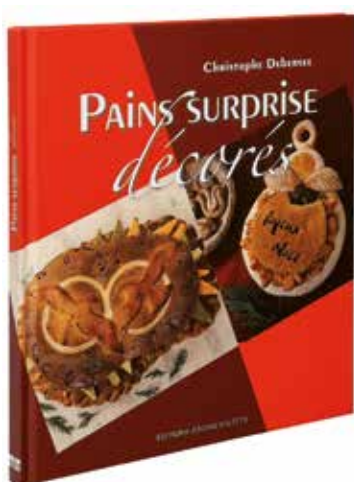


LE GRAND LIVRE DU SNACKING

Auteurs : Patrick Ogheard, Chrstian Ségui, Arnaud Nicolas, et Thomas Marie.

Les auteurs livrent tout leur savoir-faire, autour de créations originales à la fois esthétiques et gourmandes. Recettes du monde et grands classiques traiteurs pour proposer une offre plurielle et savoureuse. Photographe : Matthieu Cellard.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
279 pages.	299	223	811029	46,45



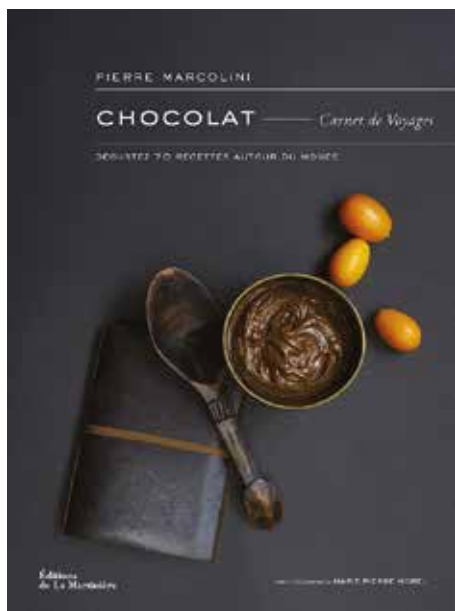
PAINS SURPRISE DÉCORÉS

Auteur : Christophe Debersee (champion du monde de Boulangerie 2008).

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains. Il dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
88 pages.	250	220	820111	26,00



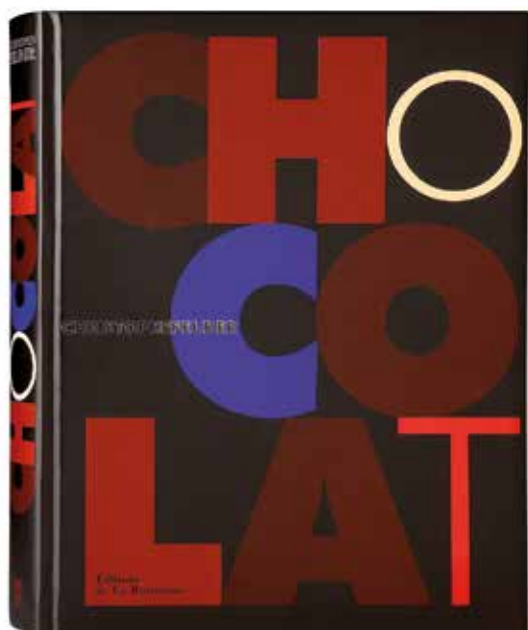


CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT

Auteur : Pierre Marcolini.

Ambassadeur de la Haute chocolaterie dans le monde, Pierre Marcolini vous convie à un voyage culturel et sensoriel. Il a choisi les meilleures plantations de chocolat de la planète et a réuni dans ce carnet de voyage gourmand les plus belles photographies de ces expéditions, ainsi que des recettes savoureuses à partager.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	255	190	812133	28,35

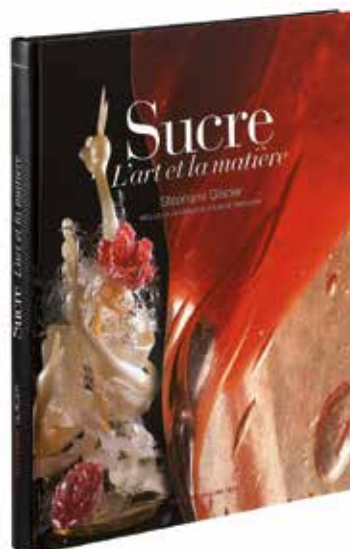


CHOCOLAT

Auteur : Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
447 pages.	293	225	812131	32,75



SUCRE, L'ART ET LA MANIÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre. 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. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
186 pages.	267	207	813053	56,90





PIÈCES DÉTACHÉES



AUTOUISEUR INOX 24 CM H 25 CM 8 LITRES REF:013204

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	14.75
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	11.30
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	18.00
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	25.35

AUTOUISEUR INOX 24 CM H 34 CM 12 LITRES REF:013206

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	14.75
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	11.30
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	18.00
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	25.35

PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL GSM 700 REF:185508

	Code	Prix HT
filtre inox pistolet de fumage	185509	5.85

FUMOIR INOX 2 ÉTAGES POUR FUMAGE À FROID REF:245900

	Code	Prix HT
boitier complet avec résistance et prise secteur	245901	143.00

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 4 LITRES REF:121164

	Code	Prix HT
panier pour friteuse 4L ref : 121164	121204	35.00
résistance 2 kw pour friteuse 121164	121214	29.10
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 6 LITRES REF:121166

	Code	Prix HT
robinet de vidange de cuve	121167	15.00
panier pour friteuse 6 litres 121166	121206	39.00
résistance 3kW pour friteuse 121166	121216	31.50
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 8 LITRES REF:121168

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	44.50
résistance 3,25kW pour friteuse 121168	121218	39.50
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 8 LITRES REF:121178

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	44.50
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	41.00
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 2 X 8 LITRES REF:121182

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	44.50
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	41.00
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70



MATFER TOASTEUR À 1 ÉTAGE REF:240520

	Code	Prix HT
interrupteur	240523	7.40
tube quartz pour toaster 240520	240524	13.70
commutateur	240551	13.65



MATFER TOASTEUR À 2 ÉTAGES REF:120766

	Code	Prix HT
tube quartz pour toaster Matfer	120764	23.10



CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE SEMI-PRO REF:242305

	Code	Prix HT
résistance 3000W pour crêpière	242316	195.00

MATFER TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200 REF:240522

	Code	Prix HT
variateur de vitesse	240565	35.65
moteur 2240 W 240V 50Hz	240566	92.30
résistance basse	240567	24.15
résistance haute	240568	49.35



MATFER CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS REF:240550

	Code	Prix HT
couvercle chauffe saucisses	240811	30.45
résistance 1000 watts	240812	47.25



MATFER GAUFRIER SIMPLE ROND REF:241548

	Code	Prix HT
plaque inférieure téflonnée	241556	30.45
plaque supérieure téflonnée	241557	30.45



FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE INOX 23 LITRES REF:120008

	Code	Prix HT
plateau en verre 27 cm pour four micro-ondes	240122	43.30



CUISSON



FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28 LITRES REF:240202

	Code	Prix HT
plateau verre Ø 325mm pour four micro-ondes	240120	69.60
ampoule pour four 240202	240121	21.70

BAIN-MARIE À SAUCES POUR 5 BACS GN 1/6 REF:868506

	Code	Prix HT
robinet de vidange de cuve	868507	32.00

COUPELLERIE



COUPE-ROQUEFORT SOCLE POLYÉTHYLÈNE REF:072525

	Code	Prix HT
ressort pour roquefortaise	122012	7.15
tendeur pour roquefortaise	122013	12.65
socle marbre pour roquefortaise	122014	99.85

	Code	Prix HT
Module affutage pour CC 2000	127616	167.00

PRÉPARATION



SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 0,5 L REF:044176

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
soupape complète pour siphons Profi	672027	17.60
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	5.05
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	21.00
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	19.95
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	4.65
douille cannelée pour siphons Profi	880101	7.55
tête complète inox pour siphons Profi	880102	93.55

SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 1 L REF:044178

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
soupape complète pour siphons Profi	672027	17.60
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	5.05
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	21.00
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	19.95
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	4.65
douille cannelée pour siphons Profi	880101	7.55
tête complète inox pour siphons Profi	880102	93.55

PRÉPARATION

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE N°12 REF:186206

	Code	Prix HT
pilon	186302	36.65
plateau en inox	186303	112.00
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	33.70
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	58.50
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 4.5 mm	880256	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 6 mm	880257	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	48.75



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S220AF LAME 22 CM REF:211010

	Code	Prix HT
lame pour trancheuse F220	211103	144.00
moteur pour trancheuse F220	211104	260.00
protection de lame pour trancheuse F220	211105	71.65
tige poignée de protection lame pour trancheuse F220	211106	7.60
courroie plate pour trancheuse F220	211107	17.95
relais électrique pour trancheuse F220	211108	76.80



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F250E LAME 25 CM REF:211014

	Code	Prix HT
affuteur pour tranches F250 et F300	211121	165.00
lame pour trancheuse F250	211123	174.00
moteur pour trancheuse F250	211124	279.00
protection de lame pour trancheuse F250	211125	63.25
protège-mains du chariot de trancheuse F250	211126	77.85
tige poignée de protection lame pour trancheuse F250	211127	13.35
courroie plate pour trancheuse F250	211128	17.85
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	9.00



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F300E LAME 30 CM REF:211020

	Code	Prix HT
affuteur pour tranches F250 et F300	211121	165.00
lame pour trancheuse F300	211132	422.00
moteur pour trancheuse F300	211133	354.00
protection de lame pour trancheuse F300	211134	87.95
protège-mains du chariot de trancheuse F300	211135	80.25
tige poignée de protection lame pour trancheuse F300	211136	38.10
courroie plate pour trancheuse F300	211137	23.45
interrupteur Weber pour trancheuse F300	211138	120.00
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	9.00



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F350E LAME 35 CM REF:211023

	Code	Prix HT
affuteur pour tranches F350	211140	195.00
courroies pour trancheuse F350	211142	55.90
lame pour trancheuse F350	211143	469.00
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	9.00





MOULINS À LÉGUMES N°3 ÉTAMÉ REF:215513

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	11.15
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	11.15
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	11.15



MOULINS À LÉGUMES N°3 INOX REF:215503

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	11.15
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	11.15
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	11.15



MOULINS À LÉGUMES N°5 ÉTAMÉ REF:215515

	Code	Prix HT
grille Ø 1.5mm pour moulin étamé N°5	215522	93.80
grille Ø 2mm pour moulin étamé N°5	215523	93.80
grille Ø 3mm pour moulin étamé N°5	215524	93.80



MOULINS À LÉGUMES N°5 INOX REF:215505

	Code	Prix HT
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	132.00
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	160.00
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	160.00



MATFER ESSOREUSE SALADE SWING XS 10 REF:215582

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse swing XS	215587	71.85
kit pignons pour essoreuses swing	215589	21.50

ESSOREUSE SALADE SWING XL 20 REF:215580

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XL	215588	76.85
kit pignons pour essoreuses swing	215589	21.50



MATFER MANDOLINE EXOGLASS 2000 "S" REF:215060

	Code	Prix HT
poussoir rond pour mandoline 2000S	215065	24.35
chariot seul pour poussoir rond de mandoline 2000 S	215066	24.55
boîte de 3 blocs effileurs pour mandoline 2000	215068	97.90
bloc effileur 3 mm pour mandoline 2000	215070	39.80
bloc effileur 5 mm pour mandoline 2000	215072	28.40
bloc effileur 10 mm pour mandoline 2000	215074	26.55
lame reversible pour mandoline inox et 2000 S	215085	49.10
jeu de 4 patins	215086	4.15

PRÉPARATION

MATFER MANDOLINE INOX REF:215001

	Code	Prix HT
effileur mandoline inox 3 mm	215010	38.95
pied pour mandoline	215017	23.45
plaque d'appui pour mandoline	215018	24.50
corps de poussoir pour mandoline	215021	20.45
plaque à griffes pour mandoline	215022	22.85
bouton de réglage pour mandoline	215023	12.55



MATFER MANDOLINE 1000 REF:215040

	Code	Prix HT
couteau lisse pour mandoline 1000	215043	15.70
couteau gaufré pour mandoline 1000	215044	16.95
effileur 3 mm pour mandoline 1000	215045	34.45
poussoir pour mandoline 1000	215046	17.25
jeu 4 écrous pour mandoline 1000	215047	16.15



ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES REF:215131

	Code	Prix HT
jeu de couteaux 2 mm pour rouet	215132	32.55
jeu de couteaux 3 mm pour rouet	215133	31.80
jeu de couteaux 6 mm pour rouet	215134	31.65



MATFER PÈLE-POMMES TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR API REF:215250

	Code	Prix HT
jeu de 4 patins	215086	4.15
couteau peleur pour pèle-pommes Api	215255	27.40
couteau trancheur pour pèle-pommes Api	215256	27.30
corps du pèle-pommes Api	215257	130.00
vis d'entraînement et poignée pèle-pommes Api	215258	70.85
broche 3 pointes pèle-pommes Api	215259	30.20
noix de blocage pèle-pommes Api	215261	11.45
porte-peleur + vis de blocage pèle-pommes Api	215262	21.05
bras du porte-peleur pèle-pommes Api	215263	22.85
ressort de pression pèle-pommes Api	215264	8.00
goupille du ressort pèle-pommes Api	215265	2.05
vis de réglage de pression pèle-pommes Api	215266	17.20
butee d'épaisseur de pelage pèle-pommes Api	215267	6.70
bouton de serrage du peleur pèle-pommes Api	215268	4.80
bouton de serrage du trancheur pèle-pommes Api	215269	6.65
vis de blocage du porte-peleur pèle-pommes Api	215270	1.25
serre-joint pèle-pommes Api	215271	118.00
ensemble vis+broches+poignée pèle-pommes Api	215272	92.40



HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE TC12 REF:215602

	Code	Prix HT
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	33.70
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	58.50
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 4.5 mm	880256	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 6 mm	880257	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	48.75





PREP CHEF ENSEMBLE SUPPORT À PIEDS V2 REF:215612

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	15.70
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	10.90
lot 3 ventouses pour support du Prep chef	215792	36.15
poignée grise de rechange pour Prep Chef	215793	23.40



PREP CHEF SUPPORT COMPACT REF:215609

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	15.70
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	10.90



PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 6 QUARTIERS REF:215616

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 6 quartiers	215736	72.35
poussoir de diviseur 6 quartiers	215746	31.60

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 8 QUARTIERS REF:215618

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 8 quartiers	215738	72.35
poussoir de diviseur 8 quartiers	215748	31.60



PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES RONDELLES LAMES INOX REF:215611

	Code	Prix HT
bloc lames rondelles 5 mm	215731	124.00
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	41.30

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES 1/2 RONDELLES LAMES INOX REF:215613

	Code	Prix HT
bloc lames 1/2 rondelles 5 mm	215732	134.00
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	41.30



PREP CHEF COUPE-POMME 8 QUARTIERS ET ÉTROGNEUR REF:215619

	Code	Prix HT
bloc lames étrogneur 8 quartiers	215758	92.10
poussoir étrogneur 8 quartiers	215768	37.20

PRÉPARATION

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 8 X 8 MM REF:215626

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 8 x 8 mm	215734	96.60
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	33.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 10 X 10 MM REF:215627

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 10 x 10 mm	215735	96.60
poussoir coupe frites 10 x 10 mm	215745	33.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES 8 X 16 MM REF:215628

	Code	Prix HT
Prep chef bloc lames 8x16 mm pour coupe frites	215733	96.55
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	33.90



PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUF À FILS 6 QUARTIERS REF:215836

	Code	Prix HT
bloc fils 6 portions oeuf	215866	106.00



PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUF RONDELLES À FILS REF:215831

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5 mm oeuf	215841	120.00



PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUF RONDELLES À FILS REF:215851

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 8mm oeuf	215861	120.00



PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS REF:215838

	Code	Prix HT
Prep chef bloc fils 8 portions pour coupe-fromage	215868	106.00





MATFER COUPE-TOMATES MANUEL REF:215710

	Code	Prix HT
bloc de 13 lames inox pour coupe-tomates manuel	215720	166.00
flasques latérales vertes pour coupe-tomates manuel	215721	139.00
lot de 4 pieds ventouse les pour coupe-tomates manuel	215722	76.15
peigne de pousoir pour coupe-tomates manuel	280747	16.50



ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,25 L REF:672044

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelée, douille tulipe et joint)	880086	21.70
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	3.10
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	4.55
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	7.60
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	7.60
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	7.60
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	101.00
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	21.40



ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,5 L REF:672043

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelée, douille tulipe et joint)	880086	21.70
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	3.10
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	4.55
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	7.60
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	7.60
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	7.60
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	101.00
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	21.40



ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 1 L REF:672039

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelée, douille tulipe et joint)	880086	21.70
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	3.10
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	4.55
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	7.60
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	7.60
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	7.60
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	101.00
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	21.40



ISI SIPHON THERMO XPRESS PLUS SUR PIED REF:672050

	Code	Prix HT
prolongateur pour siphon Thermo X press	672006	29.55
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	21.00
joint de bouteille pour siphon Thermo xpress	880067	9.15

PRÉPARATION

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 4 KG/10 G REF:252004

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	17.10
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	28.10
aiguille de balance 4/10 kg	252058	7.25

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 10 KG/50 G REF:252010

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	17.10
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	28.10
aiguille de balance 4/10 kg	252058	7.25

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 30 KG/100 G REF:252030

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	30.40
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	39.55
aiguille de balance 30/50 kg	252059	6.95

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 50 KG/200 G REF:252050

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	30.40
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	39.55
aiguille de balance 30/50 kg	252059	6.95

BALANCE DIGITALE COMPACTE SK3 REF:252116

	Code	Prix HT
adaptateur secteur balance SK	252267	29.20
face avant pour balance SK	252274	8.65

BLOC D'ALIMENTATION REF:252117

	Code	Prix HT
	252258	23.95

BALANCE ÉLECTRONIQUE SM REF:252121

	Code	Prix HT
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	42.25
adaptateur secteur balance SM	252266	39.45
face avant pour balance SM	252272	12.40
face arriere pour balance SM	252273	9.30

BALANCE DIGITALE INOX NEO TX REF:252216

	Code	Prix HT
adaptateur 12v pour balances SW et TX	252253	32.00
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	42.25
capteur IP95 20kg pour balance SW15 et TX15	252281	41.50





BALANCE DIGITALE INOX SX 15 REF:252220

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	42.25
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	42.25
carte processeur pour balance SX	252263	76.25
capteur L6d-c3 20 kg pour balance SX15	252282	50.95



ADAPTATEUR SECTEUR BALANCE CW30 REF:252225

	Code	Prix HT
batterie rechargeable	252251	69.85
chargeur de balance CW30	287563	42.00



BALANCE COLONNE DIGITALE SPÉCIAL FOURNIL TFE 30 REF:252228

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	42.25
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	42.25
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	10.00



BALANCE COLONNE DIGITALE TF 30 REF:252230

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	42.25
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	42.25
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	10.00



BALANCE COLONNE DIGITALE TF 60 REF:252233

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	42.25
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	42.25
capteur L6E-C3 100K-2B pour balances SCW 60 et TF 60	252283	79.85
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	10.00

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 150 REF:252235

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	42.25
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	42.25
carte processeur CPU pour balance SCW	252265	104.00
CAPTEUR L6D-C3 100K BALANCES SCW60 ET TF	252284	116.00
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	10.00

AIRBOX BAC AVEC POMPE REF:011720

	Code	Prix HT
lot de 2 pastilles céramiques Airbox	011721	24.45
tuyau et support silicone Airbox	011722	31.35
bac écume seul Airbox	011723	39.25
pompe seule Airbox 230 V	011724	134.00



ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 0.75 L REF:116601

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	1.50
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	6.65
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	4.50



ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 1.5 L REF:116540

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	1.50
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	6.65
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	4.50



ENTONNOIR DOSEUR COPOLYESTER JUSQU'À 20 CC REF:116605

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	1.50
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	6.65
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	4.50



ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX REF:258825

	Code	Prix HT
jeu embouts 3.6 mm pour entonnoir inox 258825	116523	37.80
ressort pour entonnoir inox 258825	116524	8.00
poignée complète pour entonnoir inox 258825	116525	28.00
tige +bille + écrou pour entonnoir inox 258825	116526	18.25





ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 5 L REF:210655

	Code	Prix HT
bol inox 5,5 L pour Alphamix ref : 210655	210680	220.00
fouet inox pour alphamix 2 - 5litres ref : 210655	210681	73.55
palette inox pour alphamix 2 -5 litres ref 210655	210682	59.50
crochet à pâte inox pour alphamix 2 - 5litres ref 210655	210683	73.60
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	170.00
capot rouge avec facade tactile	279547	249.00



ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 8 L REF:210660

	Code	Prix HT
capot noir avec facade tactile	210659	275.00
bol inox 8 L pour alphamix 2 ref : 210660	210671	256.00
fouet inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210672	95.15
palette inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210673	74.60
crochet à pâte inox pour alphamix 8 litres ref: 201660	210674	95.15
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	170.00
fouet inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210672	95.15
palette inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210673	74.60
crochet à pâte inox pour alphamix 8 litres ref: 201660	210674	95.15
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	170.00



HACHOIR POUR ALPHAMIX ET KITCHEN AID REF:210051

	Code	Prix HT
corps de hachoir pour batteur melangeur	210106	89.75
vis de blocage des grilles	210107	10.75
vis sans fin assemblée	210108	55.10
grille à gros trous 6 mm pour 210051	210109	24.70
grille pour hachoir Ø 4,5 mm	210110	24.70
couteau 4 lames pour hachoir	210111	16.30
lot de 2 cornets a saucisses	210113	50.00
disque éminceur fin 2 mm pour 210051	210131	48.00
pilon hachoir Jupiter/Kitchenaid	210170	17.95



EXTRACTEUR DE JUS CS60 REF:210401

	Code	Prix HT
tamis inox	210411	104.00
vis sans fin de pressage	210412	234.00

PRÉPARATION

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 BLANC TUBE 18.5 CM REF:210358

	Code	Prix HT
réceptier gradué 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	22.55
couvercle pour réceptier 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	3.30
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	7.60
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	13.95
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	13.95
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	13.95
couteau hachoir Bamix	210366	17.25



BAMIX MIXEUR GASTRO 200 NOIR TUBE 18.5 CM REF:210357

	Code	Prix HT
réceptier gradué 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	22.55
couvercle pour réceptier 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	3.30
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	7.60
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	13.95
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	13.95
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	13.95



BAMIX MIXEUR GASTRO 350 BLANC TUBE 28.5 CM REF:210370

	Code	Prix HT
réceptier gradué 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	22.55
couvercle pour réceptier 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	3.30
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	7.60
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	13.95
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	13.95
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	13.95
couteau hachoir Bamix	210366	17.25



ROBOT-COUBE MIXEUR PLONGEANT MP 350VV REF:210535

	Code	Prix HT
couteau	281899	84.00

ROBOT-COUBE MIXEUR PLONGEANT MP 450 ULTRA REF:186902

	Code	Prix HT
couteau	281899	84.00

ROBOT-COUBE MIXEUR PLONGEANT MP 450VV REF:210545

	Code	Prix HT
couteau	281899	84.00





SANTOS BLENDER N°37 REF:212011

	Code	Prix HT
joint de couvercle pour blender N°37	212016	23.65
ensemble couteaux et porte couteau pour blender N°37	212017	309.50
accouplement rigide pour blender N°37	212018	20.65
kit accouplement rigide pour blender N°37	212019	45.35
accouplement inférieur pour blender N°37	212023	41.20



ROBOT COUPE CUTTER R2 REF:210711

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R101 XL et R201 XL et R2	120412	146.00
couteau cranté pour R101 XL et R201 XL et R2	210712	169.00



HOTMIX MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2L REF:212502

	Code	Prix HT
couvercle de cuve de rechange pour Hotmix gastro 2 L	212510	88.15
bol inox supplémentaire pour Hotmix pro gastro 2 L	212511	306.00
fixe lame + joint pour Hotmix pro gastro 2 L	212515	31.05



ROBOT COUPE COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA REF:280001

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R301, R301ultra, R3	120425	149.00
couteau denté pour R301, R301ultra, R3	120426	169.00
bloc moteur pour R301 ultra	210713	1120.00
cutter inox avec couvercle et couteau pour R301 ultra	210714	735.00
couteau cranté pour R301, R301ultra, R3	210715	169.00
coupe-légumes sans disque pour R301 ultra	210716	324.00

PRÉPARATION

	Code	Prix HT
Lame de rechange ouvre sandwich	215765	124.00



MONOPOL OUVRE-BOÎTES AUTOMATIC REF:230006

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230006	230008	7.80

MONOPOL OUVRE-BOÎTES TITAN POIGNÉE BOIS REF:230007

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230007	230010	9.90



BONZER OUVRE BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC REF:230190

	Code	Prix HT
lame avec vis pour Bonzer Super, Classic et Standard	230214	10.80
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	29.80
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.25
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	5.40
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.35



BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20 /40 CM REF:230203

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	29.80
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.25
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	5.40
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.20
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.35

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20/ 63 CM REF:230207

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	29.80
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.25
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	5.40
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.20
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.35

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 40 REF:230209

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	29.80
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.25
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	5.40
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.20
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.35

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 60 REF:230210

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	29.80
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.25
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	5.40
molette Ø 40mm pour Bonzer EZ60 et Canmaster	230253	33.30
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.20





CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:773897

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	5.80
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	0.25
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.90



CHARIOT INOX POUR 8 BACS À PÂTONS REF:779108

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	5.80
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.90



CHARIOT INOX POUR 16 BACS À PÂTONS REF:779110

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	5.80
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.90



OPTIMO CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUES À PAIN REF:773898

	Code	Prix HT
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	0.25
roulette sans frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480731	41.20
roulette avec frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480732	52.40
rondelle m10 inox	481021	0.70



ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL À GALETS REF:140030

	Code	Prix HT
lot de galets 2 mm pour laminoir universel	140032	4.80
lot de galets 3 mm pour laminoir universel	140033	4.80
lot de galets 4 mm pour laminoir universel	140034	4.80
lot de galets 5 mm pour laminoir universel	140035	4.80

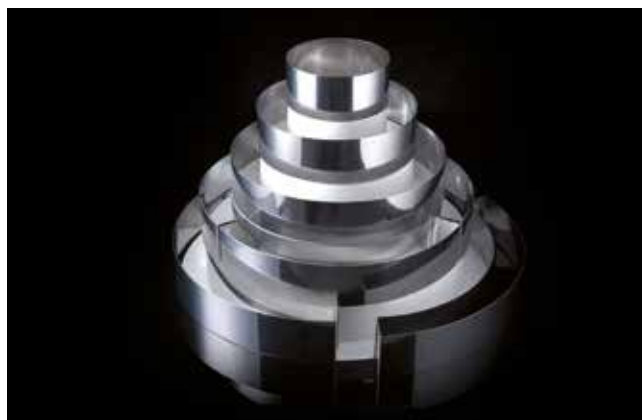
MATFER MACHINE À INJECTER LA CRÈME REF:262601

	Code	Prix HT
corps de machine a crème	262602	889.00
aiguille Ø 4 mm	262603	51.15
aiguille Ø 6 mm	262604	49.50
aiguille Ø 8 mm longueur 10 cm	262605	48.90
aiguille Ø 8 mm longueur 18 cm	262606	67.45
porte-aiguille	262607	47.90
réducteur	262608	70.40
douille porte réducteur	262609	111.00
clapet diffuseur	262610	47.65
joint de douille	262611	27.05
piston	262612	113.00
axe de manoeuvre	262613	111.00
poussoir	262614	37.10
rondelle d'arrêt axe	262615	40.15
levier de manoeuvre	262616	29.50
rondelle M 10	262617	1.10
écrou HM 10	262618	1.80
vis de blocage rondelle	262619	1.20
poignée bakelite	262620	23.30
manette vis blocage	262621	33.95
vis de blocage nue	262622	56.95
patin de blocage	262623	34.55
butee arriere courte	262627	35.35
entonnnoir pour injecteur à crème	262629	149.00



MATFER WEDDING CAKE ROND KIT COMPLET REF:681901

	Code	Prix HT
jeu de 3 tiers de cercles 560 mm inox	681990	56.00
jeu de 3 tiers de cercles 460 mm inox	681991	50.00
cercle 360 inox hauteur 80 mm	681992	22.00
cercle 260 inox hauteur 80 mm	681993	18.20
cercle 160 inox hauteur 80 mm	681994	15.00
support entremet abs 560 mm	681995	29.50
support entremet abs 460 mm	681996	26.00
support entremet abs 360 mm	681997	22.70
support entremet abs 260 mm	681998	18.20
support entremet abs 160 mm	681999	14.80



MATFER WEDDING CAKE CARRÉ KIT COMPLET REF:681902

	Code	Prix HT
jeu de 4 quarts inox 480 x 50 mm	681980	64.00
jeu de 4 quarts inox 380 x 50 mm	681981	54.00
carre inox 280 mm	681982	24.25
carre inox 180 mm	681983	19.90
carre inox 80 mm	681984	15.00
support entremet abs 480 mm	681985	31.20
support entremet abs 380 mm	681986	27.70
support entremet abs 280 mm	681987	25.20
support entremet abs 180 mm	681988	21.00
support entremet abs 80 mm	681989	15.60





MATFER WEDDING CAKE DÉSTRUCTURÉ KIT COMPLET REF:681903

	Code	Prix HT
jeu de 4 quarts inox 480 x 105 mm	681970	67.00
jeu de 4 quarts inox 380 x 105 mm	681971	59.00
carre inox 280 mm hauteur 105 mm	681972	25.00
carre inox 180 mm hauteur 105 mm	681973	21.00
carre inox 80 mm hauteur 105 mm	681974	15.80
support entremet abs 480 mm	681975	34.40
support entremet abs 380 mm	681976	30.20
support entremet abs 280 mm	681977	27.10
support entremet abs 180 mm	681978	22.00
support entremet abs 80 mm	681979	16.00



CADRES SUPERPOSABLES 600X400 REF:370100

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 600x400 pour cadres superposables	370110	103.00
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	12.70
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	13.90
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	14.65



CADRES SUPERPOSABLES 400X300 REF:370102

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 400x300 pour cadres superposables	370115	75.20
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	12.70
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	13.90
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	14.65



CADRES SUPERPOSABLES 350X350 SPÉCIAL GUITARE REF:370105

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 350x350 pour cadres superposables	370145	78.85
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	12.70
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	13.90
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	14.65

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU REF:260456

	Code	Prix HT
résistance trempeuse choco 10 220/240V	260204	88.85
régulateur toutes trempeuses	260205	167.00



CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU REF:260501

	Code	Prix HT
résistance trempeuse 015 220V	260201	78.45
régulateur toutes trempeuses	260205	167.00



CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR REF:260510

	Code	Prix HT
résistance trempeuse R15/220V	260202	102.00
régulateur toutes trempeuses	260205	167.00



CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU REF:260522

	Code	Prix HT
résistance trempeuse 0X22 220V	260203	153.00
régulateur toutes trempeuses	260205	167.00



FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES REF:260421

	Code	Prix HT
moteur 230v pour fontaine 260421	260425	170.00
carte principale pour fontaine 260421	260426	88.15
fusible moteur pour fontaine 260421	260427	4.80
carte thermostat pour fontaine 260421	260428	64.00
cordon électrique pour fontaine 260421	260429	9.50





PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT REF:264101

	Code	Prix HT
kit buse 1.3 mm pistolet 264101	264103	191.00
kit buse 1.5 mm pistolet 264101	264105	191.00
kit buse 1.7 mm pistolet 264101	264106	191.00
godet supplémentaire 0.5L	264107	48.35



CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER ET TRAITEUR REF:772530

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	5.80
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	0.25
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.90



LAMPE À SUCRE 500 WATTS REF:262215

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	198.00



LAMPE À SUCRE 1000 WATTS REF:262201

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 1000W	262217	221.00



LAMPE À SUCRE DOUBLE 2X500 WATTS REF:262210

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	198.00

FRIX'AIR REF:265108

	Code	Prix HT
set de 6 accessoires pour Frix'air	265114	427.00



NEMOX SORBETIÈRE GELATO PRO 2000 REF:265220

	Code	Prix HT
bol inox 1.7 l pour sorbetiere PRO 2000	265276	180.00



NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO CHEF 3 I-GREEN REF:265221

	Code	Prix HT
cuve 2 L supplémentaire	265523	136.00
pâte de brassage	265524	13.80



NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO 3K TOUCHI-GREEN REF:265230

	Code	Prix HT
racleurs pour pâte de brassage	265526	48.20



PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS EASY GIAZ REF:212520

	Code	Prix HT
pale à double hélice pour Easy Giaz	212525	241.00
couteau denté pour Easy Giaz	212526	241.00
kit pièces neutres pour easy Giaz	212527	95.00





PRÉSENTOIR À GÂTEAUX POUR BUFFET 7 ÉTAGES PUZZLE REF:681508

	Code	Prix HT
plateau avec oreille	681509	14.85
plateau sans oreille	681510	12.40
entretoise puzzle	681511	5.15
bouchon puzzle	681512	12.70
embase puzzle	681513	33.50



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 5 ÉTAGES REF:681605

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	16.40
plateau rond présentoir alu 200	681612	21.30
plateau rond présentoir alu 265	681613	30.95
plateau rond présentoir alu 320	681614	35.10
plateau rond présentoir alu 400	681615	59.75
plateau rond présentoir alu 450	681616	58.75
plateau rond présentoir alu 495	681617	103.00
entretoise avec vis pour présentoir	681618	44.10
ped pour présentoir aluminium	681619	66.20
embout avec vis pour présentoir	681620	14.30



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 7 ÉTAGES REF:681607

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	16.40
plateau rond présentoir alu 200	681612	21.30
plateau rond présentoir alu 265	681613	30.95
plateau rond présentoir alu 320	681614	35.10
plateau rond présentoir alu 400	681615	59.75
plateau rond présentoir alu 450	681616	58.75
plateau rond présentoir alu 495	681617	103.00
entretoise avec vis pour présentoir	681618	44.10
ped pour présentoir aluminium	681619	66.20
embout avec vis pour présentoir	681620	14.30

STOCKAGE ET MANUTENTION

CHARIOT BAS INOX 8 NIVEAUX REF:770508

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	5.80
plaque anti bruit adhésive pour chariot bas Bourgeat	482257	3.95
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.90



CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:770808

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	5.80
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.90



HYGIÈNE ET ENTRETIEN

ASPIRATEUR COMPACT POUR PETITS FOURNILS INOX REF:710503

	Code	Prix HT
suceur à eau	402060	79.75
suceur à poussière	402432	79.55
suceur pour aspirateur à four SM5 et SM80	710508	125.00
flexible antistatique	710511	207.00
brosse ronde	710513	14.00
suceur plat	710514	8.25



ASPIRATEUR DE FOURNIL MOYEN INOX REF:710506

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et SM80	710508	125.00



CENTRALE DE NETTOYAGE À PISTOLET REF:150001

	Code	Prix HT
tuyau renforcé fibre de polyester 15m	150002	120.00
pistolet anti choc basse pression à jet ajustable	150003	105.00



TABLE DES MATIÈRES



	PAGES
21ÈME SIÈCLE, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE	518
ACCESSOIRE POUR RAYONNAGE	477
ACCESSOIRE RAVIOLIS	216
ACCESSOIRES DE COUPE	183
AIGUILLE À BRIDER	93
AIGUILLE À LARDER	93
AIGUILLES D'INJECTION	171
AIGUISEUR	119
ALTO +	450
APLATISSEUR	143
APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES	516
ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE	141
ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX	141
ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES	334
ARMOIRE À PHARMACIE	507
ASPIRATEUR BOULANGERIE	501
ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE	502
ASPIRATEUR POUSSIÈRE	502
ATTENDRISEUR À VIANDE	143
AUTOUISEUR	13
AÉROGRAPHE	353
BAC	239
BAC AJOURÉ	457
BAC ALLER-RETOUR	458
BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE	446
BAC GASTRONORME INOX	16
BAC HACCP	456
BAC PLEIN	457
BAC À PÂTON	225
BAC À VAISSELLE	466
BAC À VERRES	466
BAHUT	13
BAIN-MARIE	10
BAIN-MARIE AVEC POMPE	378
BALAI	481
BALAI À FOUR	236
BALANCE	176
BALAYETTE	480
BALAYETTE/PELLE BASCULANTE	482
BANDE À SAVOIE	271
BANNETON À FERMENTATION	227
BARRE MAGNÉTIQUE	107
BARRE PORTE-FICHES	91
BASSINE	210
BASSINE INOX	12
BASSINE LANDAISE	13
BASSINE À BLANCS	415

	PAGES
BASSINE À CONFITURE	415
BASSINE À FRITURE	56
BATONNET POUR GAUFRE	46
BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX	179
BISCUIT	273
BISTRO ACIER INOX	488
BISTRO INOX PULVÉRISATEUR	488
BISTRO POLARGENT	488
BISTRO POLICUIVRE	488
BISTRO VITRO CÉRAMIQUE	488
BLENDER	191
BLENDER SANTOS	182
BLIXER	187
BLOC PORTE-COUTEAUX	107
BOBÈCHE	441
BOCAL CONFISEUR	433
BONBON EN CHOCOLAT	387
BONBON EN CHOCOLAT NOËL	409
BONBON EN CHOCOLAT PÂQUES	407
BONBON EN CHOCOLAT SAINT-VALENTIN	400
BONBONNIÈRE	433
BOTTES DE SÉCURITÉ	499
BOUGIE CHIFFRE	441
BOUGIE TORSADÉE	441
BOUILLONS	515
BOULE À ÉPICES	90
BOUTEILLE FIFO	194
BOUTEILLE SPÉCIAL PÂTE À TARTINER	194
BOUTEILLE VERSEUSE	194
BOUTEILLE À PUNCHER	352
BOÎTE	432
BOÎTE GASTRONORME	453
BOÎTE À CONDIMENTS	195
BRAISIÈRE INOX	5
BRIOCHE	265
BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE	90
BROCHE À TREMPER	380
BROCHETTE	93
BROSSE	480
BROSSE ALIMENTAIRE	228
BROSSE DE COMPTOIR	224
BROSSE HOLLANDAISE	224
BROSSE POUR GRILL	43
BROSSE POUR LES DOUILLES	334
BROSSE POUR WOK	90
BROSSE À DORER	349
BROSSE À FARINE	224
BROSSE À FOUR	51
BROSSE À ONGLES	492
BROSSE À PÉTRIN	224

	PAGES
BROSSE À TOILETTES	492
BROSSE-BALAI À FOUR	236
BROSSE-GRATTOIR À FOUR	236
CABINE DE PEINTURE CULINAIRE	353
CADRE EXTRA-FORT	314
CADRE EXTRA-FORT	311
CADRE À BÛCHE	359
CADRE À ENTREMET	311
CADRE À ENTREMET EXTENSIBLE	310
CADRE À MOUSSE	314
CADRES SUPERPOSABLES	305
CAILLEBOTIS	507
CAISSE À GÉNOISE	271
CAISSE À PÂTON À PIZZA	242
CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS	416
CAKE	264
CAKE DE VOYAGE	274
CAKE À FOURRER	274
CALORIBAC	372
CAMBUSE GOURMANDE	514
CANNELEUR	131
CANNELEUR ZESTEUR	131
CAPSULES ISI	169
CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT	523
CARRÉ À ENTREMET	311
CARRÉ À MOUSSE	314
CARRÉ À PAIN SURPRISE	367
CARTOUCHE DE GAZ	418
CASIER DE BASE	467
CASIER OUVERT POUR GRAND PLATEAU	471
CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX	471
CASIER POUR COUVERTS DE TABLE	467
CASIER À VERRES	470
CASSE-NOIX	213
CASSEROLE ALUMINIUM	24
CASSEROLE CUIVRE	20
CASSEROLE INOX	4
CENTRALE DE NETTOYAGE	501
CENTRIFUGEUSE	188
CERCLE À ENTREMET	312
CERCLE À ENTREMET EXTENSIBLE	310
CERCLE À MOUSSE	315
CERCLE À OEUFS	212
CERCLE À PAIN SURPRISE	367
CERCLE À TARTE	306
CERCLE À VACHERIN	315
CHABLON À BISCUIT	339
CHALUMEAU À GAZ	418
CHAMPIGNONS	514
CHARIOT	463

	PAGES
CHARIOT BACS À PÂTONS	225
CHARIOT DE FERMENTATION	229
CHARIOT DE LAVAGE	486
CHARIOT DE MÉNAGE	486
CHARIOT PORTE-BACS	239
CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE	239
CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL	459
CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE	494
CHARIOT POUR CASIERS	472
CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER TRAITEUR	378
CHARIOT À INGRÉDIENTS	462
CHAUFFE-CHOCOLAT	377
CHAUFFE-SAUCISSES	53
CHAUSSURES DE SÉCURITÉ	500
CHEVALET	436
CHINOIS	75
CHOCOLAT	523
CISAILLE COUPE-OURSIN	147
CISEAUX	107
CISEAUX POUR LE SUCRE	412
CISEAUX À PIZZA	242
CISEAUX À POISSON	147
CLAIE À PAIN	238
CLIPS DE COULEUR	472
CLIPS POUR FERMETURE DE SACS ET POCHEs	329
CLOCHE À PLAQUE PÂTISSIÈRE	248
COCOTTE FONTE	58
COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE	462
COLORANT LIQUIDE	358
COLORANT PONDRE	358
COLORANT SPRAY	357
COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES	183
COMPRESSEUR	353
CONDIBOX	196
CONTENEUR	460
CONTENEURS EMPILABLE	433
COOL DÉCOR	376
COPEAUX	95
CORBEILLE AJOURÉE	461
CORNE	343
CORNE À LA FRANÇAISE	343
CORNET À ÉCRITURE	330
COUPE AVOCAT	135
COUPE TOMATE	162
COUPE-?UFS	160
COUPE-ANANAS	133
COUPE-AVOCAT	135
COUPE-BEURRE PORTIONETTO	153
COUPE-CHAMIGNON	133

	PAGES
COUPE-FRITES	158
COUPE-LÉGUMES	185185
COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES	162
COUPE-MELON	133
COUPE-OEUF	137
COUPE-OIGNONS	159
COUPE-PAIN PROFESSIONNEL	148
COUPE-PAIN SOCLE BOIS	148
COUPE-PAIN SOCLE INOX	148
COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE	148
COUPE-POMME	132
COUPE-PÂTE	223
COUPE-ROQUEFORT	153
COUPE-TOMATES	158
COUPE-TRUFFES	166
COUPE-VOLAILLE	130
COUPERET	142
COUSCOUSSIER	24
COUTEAU D'OFFICE	118
COUTEAU DE CUISINE	214
COUTEAU FENDEUR TRATINEUR	150
COUTEAU FORGÉ	110
COUTEAU PELLE	434
COUTEAU POISSONNIER	144
COUTEAU SPIRALE	135
COUTEAU SURMOULÉ	116
COUTEAU SURMOULÉ GIESSER	112
COUTEAU TRANCHEUR À ÉPAISSEUR RÉGLABLE	145
COUTEAU À ABATTRE	142
COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES	145
COUTEAU À DÉCOUPER	214
COUTEAU À DÉSOSSER	214
COUTEAU À FILET DE POISSON	145
COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN	151
COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS	151
COUTEAU À GÉNOISE	214
COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE	146
COUTEAU À HUITRE SANS GARDE	146
COUTEAU À JAMBON/SAUMON	144
COUTEAU À JULIENNE	134
COUTEAU À PAIN	149
COUTEAU À PAIN CRANTÉ	150
COUTEAU À PAIN MONOBLOC	150
COUTEAU À PAMPLEMOUSSE	131
COUTEAU À PARMESAN	151
COUTEAU À PÂTE D'AMANDE	348
COUTEAU À SAIGNER	214
COUTEAU À SAUMON	144
COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ	145
COUVERCLE ALUMINIUM	25

	PAGES
COUVERCLE CUIVRE	21
COUVERCLE INOX	5-6
COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE	467
CRISTAL +	452
CROQUEBOUCHE	365
CRÈME À RÉCURER	491
CRÉPIÈRE	49
CRÉPIÈRE FONTE	57
CUILLÈRE	81
CUILLÈRE PORTIONNEUSE À GLACE	444
CUILLÈRE À QUENELLE	199
CUILLÈRE À RAGOÛT	70
CUILLÈRE À ÉVIDER	132
CUILLÈRES DE MESURE	177
CUILLÈRES PLUME	199
CUISEUR À OEUFs	54
CUISEUR À RIZ	53
CUISINE POUR COCKTAIL	514
CUISINE: LE NOUVEAU RÉPERTOIRE	512
CUIT-PÂTES	10
CUTTER	187
CUTTER-BLENDER CHAUFFANT	191
CUVETTE	461
CYLINDRE À PÂTES	216
CÔNE DE SÉCURITÉ	487
DARIOLE	261
DES GÂTEAUX & DES SAISONS	520
DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS	504
DIABLE	463
DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES	438
DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON	253
DISTRIBUTEUR DE SAVON	492
DISTRIBUTEUR GEL HYDROALCOOLIQUE	505
DISTRIBUTEUR MURAL POUR POCHEs JETABLES	328
DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT	375
DOUILLE	331
DOUILLE INOX	171
DOUILLES DE DÉCORATION	171
DUOBOX	456
DÉCALOTTEUR À OEUF	137
DÉCAPANT FOUR	490
DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES	490
DÉCOR COMESTIBLE	442
DÉCOR EN CHOCOLAT	383
DÉCORATION DE TOURNAGE	136
DÉCORE-CITRON	131
DÉCORE-RADIS	135
DÉCOUPOIR	318

	PAGES
DÉCOUPOIR DÉCORS À PAIN	232
DÉCOUPOIR POUR FLEXIPAN	292
DÉCOUPOIR À CARAMELS	417
DÉCOUPOIR À NOUGAT	417
DÉGRAISSANT MULTI-USAGES	490
DÉNOYAUTEUR	166
DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE	133
DÉNOYAUTEUR À CERISE	166
DÉNOYAUTEUR À OLIVE	166
DÉSHYDRADANT	417
DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES	168
DÉTECTEUR DE CO ₂	506
EAZY GIAZ	420
ECAILLEUR À POISSON	147
ECHELLE PROFESSIONNELLE	475
ECRAN D'URINOIR	492
ECRAN DE LAMPE À SUCRE	411
ECUMOIRE	69
ELLES CUISINENT	515
EMINCEUR	134
ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE	474
ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT	512
ENSEMBLE À GIGOT	106
ENTONNOIR	209
ENTONNOIR AUTOMATIQUE	209
ENTONNOIR DOSEUR	209
ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE	171
ENTONNOIR POUR MOULIN	193
EPLUCHEUR	128
ÉPONGE	508
ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP	412
ÉQUEUTEUR À TOMATE	128
ESCALIER DE PRÉSENTATION	429
ESSE DE BOUCHERIE	142
ESSOREUSE À SALADE	163
ESSUIE-VERRE	509
ÉTAGE VAPEUR	11
ÉTAGÈRE GRILLAGÉE	168
ÉTIQUETEUSE NUMÉRIQUE	440
ÉTIQUETTE	436
ÉTIQUETTE ADHÉSIVE	440
ÉTIQUETTE HACCP	438
ÉTIQUETTE HYDROSOLUBLE	438
ÉVIDEUR	134
EXTENSION COMPARTIMENTÉE	471
EXTENSION SANS COMPARTIMENT	471
EXTRACTEUR DE JUS	189
FAITOUT ALUMINIUM	24
FAITOUT CUIVRE	21
FAITOUT INOX	5

	PAGES
FERRANDI PÂTISSERIE	513
FEUILLE «GUITARE»	383
FEUILLE D'ARGENT	358
FEUILLE D'OR	358
FEUILLE DE CUISSON	250
FEUILLE PARISIENNE	142
FEUTRE	439
FICELLE DE CUISINE	93
FIL À DÉCOUPER LE BEURRE	153
FIL À FROMAGE	153
FILET DE CUISSON	233
FILTRE À HUILE	39
FINANCIER	264
FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT	357
FLACON VERSEUR SOUPLE	194
FLACON-DÉCOR	199
FLANS GOURMANDS	519
FLEURS	516
FLEXIPAN AIR	291
FLEXIPAN ENTREMETS	277
FLEXIPAN INSPIRATION	296
FLEXIPAN ORIGINE	278
FOIE GRAS	514
FONTAINE À CHOCOLAT	377
FOUET	67
FOUET GÉANT	82
FOUR BOULANGER-PÂTISSIER	241
FOUR ÉLECTRIQUE	51
FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA	241
FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON	93
FOURCHETTE À BAÏONNETTE	199
FOURCHETTE À DÉCOR SIGNATURE	381
FRANGE	485
FRANGE DE LAVAGE À PLAT	485
FRITEUSE	38
FRIX'AIR	421
FUMOIR	95
FUSIL À AIGUISER	119
FÛT	226
GANT ANTI-COUPURE	496
GANT ANTI-FROID	496
GANT COTTES DE MAILLE	495
GANT DE PROTECTION THERMIQUE	497
GANT LATEX	496
GANT SPÉCIAL PLONGE	496
GANT TEMP-ICE	496
GANT TEMP-COOK	497
GANT À TIRER LE SUCRE	412
GASTROFLEX	299
GAUFRIER	44
GEL HYDROALCOOLIQUE	491

	PAGES
GEL LAVANT DÉSINFECTANT	489
GILET ANTI-FROID	500
GLOBAL SÉRIE G	100
GLOBAL SÉRIE GF	102
GLOBAL SÉRIE GS	104
GLOBAL SÉRIE GSF	103
GLOBAL SÉRIE SAÏ	105
GODET À COUVERTS	467
GOUPILLON	171
GOURMANDISES SALÉES	521
GOUTTIÈRE À BÛCHE	360
GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE	360
GOUTTIÈRE À BÛCHE THERMOFORMÉE	361
GRANDS COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI	512
GRAPPIN	93
GRATTOIR	41
GRILL FONTE	43
GRILLE	249
GRILLE DE CUISSON À PIZZA	240
GRILLE POUR CASIERS	467
GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION	229
GRILLE À CONFISERIE	416
GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER	514
GUIDE D'AFFÛTAGE	120
GUITARE	356
GUÉRIDON	430
GÂTEAU BATTU	271
GÉNOIS	259
HACHOIR BERCEUSE	130
HACHOIR À MAIN	212
HACHOIR À VIANDE	215
HOTMIX	190
HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE	191
HOUSSE DE PROTECTION	172
HOUSSE POUR CHARIOT	477
HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS	472
HOUSSE POUR PLAQUES	247
HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE	63
HÉRITAGE ET CRÉATIONS	516
INSPIRATION CHOCOLAT	517
KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR	501
KIT PALETS ET TUILES EN CHOCOLAT	379
KIT PHARMACIE	507
KIT RAPID'INFUSION	172
KIT WC Brosse et socle	492
KOUGLOF	261
LA DÉLICATE PÂTISSERIE	520
LA PÂTISSERIE	518
LAME BOULANGER	231

	PAGES
LAME À SCARIFIER	231
LAMPE À SUCRE	411
LARDOIRE	143
LAVE-PONT	481
LAVETTE	509
LE GRAND LIVRE DU SNACKING	522
LE LIVRE DU PÂTISSIER	513
LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE	512
LENÔTRE HAUTE CRÉATION	518
LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS	518
LES SAISONS DE L'OCÉAN	515
LIQUIDE DE RINCAGE	489
LITEAU	498
LOUCHE	69
LOUCHE GÉANTE	84
LUNETTES DE PROTECTION	500
LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS	152
LYRE À GÉNOISE	349
LÉGUMES	515
MACHINE BARBE À PAPA	168
MACHINE SOUS-VIDE	63
MACHINE À GLACE	422
MACHINE À INJECTER LA CRÈME	353
MACHINE À PÂTES	216
MADELEINE DU PARTAGE	272
MALLETTE DE CUISINE	139
MANCHE	482
MANCHE POUR PELLON	237
MANDOLINE	164
MANDOLINE À TRUFFES	166
MANIQUE	497
MANNE	459
MANNE POUR VIENNOISERIES	239
MANNE PÂTISSIÈRE	459
MANNE À PAIN	238
MARMITE ALUMINIUM	24
MARMITE AVEC ROBINET	7
MARMITE TRAITEUR INOX	5
MARQUEUR	439
MARQUEUR INCISEUR	232
MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU	349
MESURE GRADUÉE	177
MICRO-ONDES	52
MILLASSON	257
MINI-GUITARE	152
MINI-MARMITE	23
MINUTEUR	211
MIXER-CUISEUR	190
MIXEUR	181
MIXEUR BAMIX	180

	PAGES
MIXEUR PLONGEANT	181
MOP	483
MORTIER	212
MOUILLEUR À VITRE	484
MOULE BARQUETTE	264
MOULE CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE	266
MOULE CHARLOTTE	266
MOULE COEUR	273
MOULE EN CHOCOLAT DIVERS	383
MOULE LAMPION	266
MOULE OVAL ROYAL	264
MOULE PYRAMIDE	266
MOULE PÂTE EN CROÛTE	366
MOULE TARTE TATIN	269
MOULE À BISCOITTE	235
MOULE À BÛCHE FINGER	360
MOULE À CANNELÉ	262
MOULE À CORNET	365
MOULE À GLACE POUSS-POUSS	423
MOULE À MANQUÉ	260
MOULE À PAIN	235
MOULE À PAIN COMPLET	235
MOULE À PAIN DE MIE	234
MOULE À POMME	132
MOULE À PÂTES DE FRUIT	414
MOULE À RAVIOLIS ET MINI-CALZONES	219
MOULE À STEAK HACHÉ	215
MOULE À SUCETTES GLACÉES	423
MOULIN SHAKER À CANNELLE	193
MOULIN À LÉGUMES	162
MOULIN À POIVRE	192
MOULIN À SEL	192
MOULIN À ÉPICES	192
MOUVETTE	214
MOUVETTE EXOGLASS	78
MOZAÏK	307
MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES	346
MULTIMOULE	302
NETTOYANT DETARTRANT	490
NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT	490
NETTOYANT DÉSINFECTANT	489
NETTOYANT SOLS ET MURS	490
NETTOYANT VAISSELLE MACHINE	489
NETTOYANT VITRES	491
NETTOYANTS VAISSELLE À MAIN	489
NID À FRITURE	68
NONNETTE	316
NONNETTE À MOUSSE	317
NOYAUX DE CUISSON	293

	PAGES
NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES	517
OUTIL DE FONÇAGE	293
OUTIL POUR PÂTE D'AMANDE	348
OUTIL À SCULPTER	136
OUVRE-BOÎTES	207
PACKPAL PALETTE	461
PAIN DE GÈNES	272
PAINS SURPRISE DÉCORÉS	522
PALETTE SPATULE	106
PALETTE À ENDUIRE	383
PALETTE-TRIANGLE	338
PANCARTE	435
PANIER À COUVERTS	467
PAPIER BAKEWELL	253
PAPIER POUR MOULE À STEAK	215
PAPIER SILICONNÉ	252
PASSE-BOUILLON	75
PASSE-SAUCE	72
PASSETTE	75
PASSOIRE	74
PASSOIRE TAMIS	72
PASTILLE JAVEL	491
PEIGNE À CHOCOLAT	339
PEIGNE À DÉCOR	339
PEIGNE À GUITARE	355
PELLE	79
PELLE GÉANTE	84
PELLE PORTION DE FRITES	80
PELLE À FARINE	222
PELLE À FOUR	237
PELLE À GLACE	446
PELLE À HAMBURGER	80
PELLE À JAMBON	202
PELLE À OMELETTE	80
PELLE À PIZZA	241
PELLE À TARTE	434
PELLON	237
PELTON	76
PETITS FOURS	267
PETITS FOURS ET MIGNARDISES	517
PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTRE-METS AU FIL DES SAISONS	519
PH METRE	413
PICHET GRADUÉ	177
PIERRE ABRASIVE	49
PIERRE NATURELLE À AFFÛTER	120
PIERRE À AIGUISER	120
PIERRE À EAU	120
PINCE	198
PINCE DU CHEF	106
PINCE DUOLON	81

	PAGES		PAGES		PAGES
PINCE FEUILLE DE CHÊNE	81	PLAQUE À LANGUES DE CHAT	303	PREP CHEF	156
PINCE POUR BACS GASTRONORME	19	PLAQUE À MADELEINE	303	PRESSE-AIL	213
PINCE POUR FRANGE	485	PLAQUE À PAIN	233	PRESSE-FRUILTS	166
PINCE POUR LAVAGE À PLAT	485	PLAQUE À RAVIOLI	219	PRESSE-PURÉE	161
PINCE POUR PLAT	19	PLAQUE À RÔTIR	11	PROFESSION CHOCOLATIER CONFISSEUR	513
PINCE À ARÊTES DE POISSON	106	PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM	25	PRÉSENTOIR	431
PINCE À BONBONS	434	PLAT	195	PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS	423
PINCE À DÉCOINCER LES BACS	14	PLAT DE PRÉSENTATION	428	PRÉSENTOIR À MACARONS	433
PINCE À GROSSES ARÊTES DE POISSON	147	PLAT FONTE	60	PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE	431
PINCE À GÂTEAUX	434	PLAT JAPONAIS	195	PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES	423
PINCE À PÂTE	349	PLAT TÉMOIN	456	PULSE FRANGE DE LAVAGE	485
PINCE À STEAK	84	PLAT À PAËLLA	94	PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS	485
PINCE-PELLE À GÂTEAUX	434	PLAT À POIGNÉES CUIVRE	22	PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE	352
PINCEAU	337	PLAT À SAUTER CUIVRE	22	PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION	491
PINCEAU SILICONE	90	PLAT À TARTE	430	PÂQUES EN BOUTIQUE	519
PINCES À SACS	222	PLATEAU	432	PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS	517
PISTOLET DE FUMAGE	95	PLATEAU MEALPLAK	426	PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS	518
PISTOLET PULVÉRISATEUR	353	PLATEAU PERFORÉ À PIZZA	240	PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP	521
PISTOLET À AIR CHAUD	418	PLATEAU ROULEANT	459	PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS	520
PIÈGE À INSECTES	503	PLATEAU TOURNANT	351	PÊLE-POMMES TRANCHEUR	167
PIÈGE À RATS	503	PLOT SÉCURISÉ	487	PÊSE-SAUMURE	213
PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLAT ET CAKES	516	POCHE PÂTISSÈRE	328	PÊSE-SIROP	412
PLANCHA	40	POCHETTES ADHÉSIVES	91	PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC	493
PLANCHA/GRILL FONTE	57	POCHEUSE À OEUFS	212	PÉTRIN-MÉLANGEUR	223
PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE	57	POCHOIR	340	PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES	515
PLANCHE À DÉCOUPER	124	POISSONS	515	RACK POUR GRILLES À PIZZA	240
PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500	126	POMPE DOSEUSE	194	RACK À COUVERCLES	92
PLANCHETTE À PAIN	237	POMPE À SOUFFLER LE SUCRE	412	RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES	124
PLAQUE BORD DROIT	246	POMPONNETTE	266	RACLE-TOUT	342
PLAQUE CONFISERIE	416	PORTE-BALAI	482	RACLETTE	342
PLAQUE DE CALAGE À TULICUPS	247	PORTE-CORNETS À GLACE	447	RACLETTE PLAN DE TRAVAIL	483
PLAQUE DE CANNELÉS	303	PORTE-ROLLS	93	RACLETTE SOL	483
PLAQUE DE DÉCOUPOIRS	327	PORTE-SAC POUBELLE	494	RACLETTE À BÛCHE	359
PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION	462	PORTE-SPATULE MAGNÉTIQUE	422	RACLETTE À COPEAUX	382
PLAQUE DENTS DE LOUP	247	PORTE-USTENSILES	92	RACLETTE À VITRE	484
PLAQUE FLEXIBLE	125	PORTE-USTENSILES ORIENTABLE	375	RACLOIR	343
PLAQUE PARAFLEXX®	168	PORTE-ÉTIQUETTE	436	RACLOIR COUPE-PÂTE	223
PLAQUE POLYSCREEN	168	POSTE DE RÉGULATION POUR CARAMÉLISEUR	418	RACLOIR GRATTE-ÉTAL	124
PLAQUE POUR FORMER DES CUILLÈRES	326	POT GRADUÉ	177	RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500	124
PLAQUE PÂTISSÈRE	243	POUBELLE	493	RACLOIR À CHOCOLAT	382
PLAQUE TOURTIÈRE	243	POUSSOIR MANUEL À SAUCISSE	215	RAMEQUIN	262
PLAQUE TUILLES	247	POËLE	28	RASOIR À LÉGUMES	128
PLAQUE TÔLE BLEUIE	245	POËLE CUIVRE	20	RATEAU À CRÊPE	49
PLAQUE À CAKES	303	POËLE EN TÔLE D'ACIER	35	REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES	514
PLAQUE À COQUES	303	POËLE INOX	4	ROLL BOX	197
PLAQUE À DÉBARRASSER	13	POËLE À BLINI	32	RONDEAU INOX	6
PLAQUE À INDUCTION	36	POËLE À CRÊPE	30	ROULEAU	346
PLAQUE À KOUGLOFS	303	POËLE À FRIRE	56		
		POËLON À SUCRE	415		
		POËLON À ZABAGLIONE	23		

INDEX ALPHABÉTIQUE

	PAGES
ROULEAU BOIS PAPPARDELLE	218
ROULEAU BOIS TAGLIATELLE	218
ROULEAU COUPE-BANDES	346
ROULEAU COUPE-CROISSANTS	345
ROULEAU DE PAPIER	253
ROULEAU À CARAMEL	417
ROULEAU À FROMAGE	365
ROULEAU À NOUGAT	417
ROULEAU À PÂTE	344
ROULEAU À RÉCURER	508
ROULETTE	346
ROULETTE À PIZZA	242
RUBAN POUR TITREUSE	440
RÂPE	205
RÂPE À COPEAUX DE CHOCOLAT	378
RÂPE À FROMAGE	191
RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE	349
RÈGLE À CONFISERIE	417
RÈGLE ÉGALISATRICE	339
RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION	37
RÉCHAUD GAZ À PAËLLA	94
RÉCHAUD À GAZ	55
RÉFRACTOMÈTRE	413
SABOTS DE SÉCURITÉ	499
SAC CUISSON SOUS-VIDE	64
SAC SOUS-VIDE	64
SAC À DOS DE CUISINE	138
SALAMANDRE	55
SAUPOUDREUSE	352
SAUTEUSE ALUMINIUM	24
SAUTEUSE ANTI-ADHÉSIVE	32
SAUTEUSE CUIVRE	20
SAUTEUSE INOX	4
SAUTOIR CUIVRE	20
SAVARIN	263
SCARIFICATEUR À PÂTE	230
SCIE DE BOUCHER	142
SCIE À GLACE	153
SCIE À GÉNOISE	349
SCIURE	95
SEAU	226
SEAU GRADUÉ	177
SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE	484
SERINGUE À SAUCE	90
SERPILLÈRE	483
SERRE-JALBON SERRANO	143
SET DE DÉCOUPE	125
SHERPA	465
SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX	518
SIPHON GOURMET WHIP	170

	PAGES
SIPHON GREEN WHIP	169
SIPHON THERMO WHIP	171
SIPHON THERMO XPRESS	171
SIPHON À CRÈME PROFI WHIP	169
SKIM'ALL	71
SOCLE ROULEUR POUR CASIERS	472
SONDE POUR TREMPÉUSE	374
SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE	64
SORBETIÈRE	422
SORBÉTOMÈTRE	421
SPATULE	70
SPATULE AJOURÉE	70
SPATULE BOIS	78
SPATULE ELVEA	77
SPATULE ELVEO	77
SPATULE EXOGLASS	76
SPATULE GÉANTE	82
SPATULE RACLOIR	342
SPATULE À CRÊPE	49
SPATULE À PLANCHA	80
SPATULE-THERMOMÈTRE	85
SPIRALE INOX	508
SPIRALE À LÉGUME	135
SPIRALE À POMME DE TERRE	135
SPRAY DE DÉMOULAGE	293
SPRAY DE GRAISSAGE	202
SUCRE, L'ART ET LA MANIÈRE	523
SUJET DE DÉCOR	443
SUJET DE DÉCOR MARIAGE	443
SUJET DE DÉCOR NAISSANCE	443
SUJET DE DÉCOR RELIGIEUX	443
SUPPORT GEL HYDROALCOOLIQUE	505
SUPPORT INCLINÉ POUR MANNES À PAIN	238
SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON	172
SUPPORT MURAL ERGO	83
SUPPORT PASSE-SAUCE	75
SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES	19
SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIÈRES	329
SUPPORT THERMOMÈTRE	413
SUPPORT ÉLASTOMÈRE	12
SÈCHE-MAINS	506
SÉCHOIR MURAL POCHE ET DOUILLES	330
SÉCHOIR MURAL POUR TOILE À COUCHES	228
SÉCHOIR À PÂTES	219
SÉPARATEUR POUR VERRES	466
SÉPARATEUR À OEUFS	212
TABLE MOBILE POUR GUITARE	356
TABLETTE EN CHOCOLAT	385
TABLIER	498

	PAGES
TABLIER COTTES DE MAILLE	498
TAILLE SPIRALE À JULIENNE	134
TAILLE SPIRALE À LÉGUMES	134
TAMIS	341
TAMIS AUTOMATIQUE	188
TAMIS À FARINE	223
TAMIS À SUCRE	417
TAMPON DE GRAISSAGE	49
TAMPON DE TRANSFERT	383
TAMPON À RÉCURER	508
TAPIS ANTI-HUMIDITÉ	507
TAPIS RELIEF	294
TARTELETTE	258
TARTELETTE COEUR	266
TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE	517
TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE	519
TASSEUR À ENTREMET	316
TECHNO CULINAIRE	512
TERRINE EN FONTE	60
TESTEUR D'HUILE DE FRITURE	39
THERMO-PLONGEUR	54
THERMOMÈTRE	473
THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE	413
THERMOMÈTRE FOUR	88
THERMOMÈTRE VITRINE	473
THERMOMÈTRE À ALCOOL	88
THERMOMÈTRE-SONDE	86
TITREUSE DYMO	440
TOASTEUR	50
TOASTEUR CONVOYEUR	50
TOILE DE CUISSON	233
TOILE À COUCHE	229
TOQUEUR À OEUFS	212
TORCHON	509
TOURTIÈRE	268
TOURTIÈRE INDIVIDUELLE	257
TRADITION FORGÉE	109
TRANCHE FROMAGE	153
TRANCHEUSE MANUELLE	200
TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE	201
TREMPÉUSE	372
TRINGLE À CROCHETS	92
TROIS FRÈRES	273
TROUSSE	107
TROUSSE À COUTEAUX	138
TÊTE DE LOUP	482
VERRE MESURE	177
VERRINES ET PETITS GÂTEAUX	519
VIANDES	515

	PAGES
VIDE-POMME	133
VIENNOISERIES ET GOÛTERS	521
WASSINGUES	483
WOK	33
WOK INOX	4
WOK À INDUCTION	37
YOSHIKIN BUNMEI	108
ZESTEUR	131
ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES	92

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
010277	439	044020	445	070988	94	071527	59	073151	216	090942	117	112066	69
012000	439	044025	445	070990	94	071528	59	073159	219	090943	117	112070	93
012010	439	044030	445	070992	94	071627	59	073170	217	090944	117	112108	93
012015	439	044032	445	070993	94	071631	59	073175	217	090945	117	112282	71
012016	439	044034	445	070994	61	071635	59	073180	217	090947	117	112293	68
013204	13	044036	445	070995	60	071688	81	073181	217	090948	117	112294	68
013206	13	044038	445	070996	60	071689	81	073182	217	090949	150	112295	68
013221	13	044040	445	070997	60	071690	81	073184	217	090951	117	112296	68
013222	13	044042	445	071037	94	071694	81	073186	217	090952	117	112297	68
013223	13	044044	445	071038	94	071696	81	073194	219	090957	117	112298	68
013224	13	044046	445	071041	94	071698	81	073195	219	090962	117	112300	68
013227	13	044048	445	071050	94	071699	81	073200	219	099047	113	112320	68
015122	6	044050	445	071052	94	071940	49	073220	218	100031	495	112334	212
015210	92	044055	444	071055	94	071945	49	073221	218	100032	495	112404	70
017001	13	044060	444	071057	94	071950	49	073222	218	100033	495	112405	70
017002	13	044064	445	071058	57	071985	78	073229	219	100034	495	112411	84
017003	13	044065	445	071059	94	071991	78	079276	473	100036	495	112419	76
017004	13	044067	445	071070	60	072029	177	090040	151	100037	495	112420	76
017005	13	044069	445	071072	60	072040	80	090147	118	100038	495	112421	76
017082	197	044071	445	071074	60	072045	80	090161	111	100039	495	112422	76
017084	197	044073	445	071076	60	072170	241	090170	111	100046	498	112424	214
017241	74	044110	444	071078	61	072172	241	090173	111	100047	498	112425	81
017242	74	044112	444	071081	61	072200	412	090175	111	100050	93	112429	76
017330	75	044114	444	071083	61	072250	473	090177	111	100055	93	112430	76
017332	75	044116	444	071085	61	072264	88	090185	111	100070	93	112434	214
017334	75	044120	444	071087	61	072266	88	090300	118	100089	215	112435	81
017335	75	044122	444	071089	61	072271	86	090303	118	100104	215	112437	81
017337	75	044124	444	071091	61	072325	93	090310	118	100105	215	112438	81
017360	72	044176	169	071093	60	072435	127	090330	144	100110	142	112439	81
017362	72	044178	169	071094	60	072437	127	090347	151	100115	142	112443	132
017363	73	044181	172	071096	59	072439	127	090360	144	100125	43	112501	349
017364	72	044184	172	071097	58	072460	127	090362	145	100126	43	112503	147
017365	72	044186	172	071098	58	072465	127	090370	131	100132	43	112609	199
017410	75	044188	169	071099	58	072470	127	090380	128	100135	124	112611	338
019028	91	044189	169	071100	58	072490	124	090381	128	111002	67	112612	338
019029	91	044211	445	071101	58	072495	124	090382	128	111022	67	112613	338
019031	91	044213	445	071102	58	072523	147	090384	128	111023	67	112614	338
019033	91	044215	445	071103	58	072525	153	090385	129	111024	67	112615	338
019034	91	044217	445	071104	58	072540	152	090397	128	111025	67	112632	338
019044	91	044219	445	071106	58	072547	152	090405	132	111026	67	112633	338
019047	91	054151	426	071108	58	072571	153	090417	128	111027	67	112634	338
020420	75	054172	426	071109	58	072580	153	090420	146	111035	67	112641	383
020422	75	054180	426	071110	58	072595	166	090450	131	111036	67	112643	383
020424	75	054181	426	071111	58	072701	133	090508	140	111046	67	112649	338
020425	75	054182	426	071112	249	072703	133	090570	130	111055	67	112650	338
020426	75	054183	426	071113	58	072738	137	090580	142	111200	82	112652	338
032035	22	054191	426	071114	58	072770	132	090615	143	111201	82	112654	338
032037	22	054200	426	071116	57	072774	212	090630	119	111202	82	112656	338
032039	22	054201	426	071118	57	072812	162	090665	120	111203	82	112657	349
032107	415	054302	426	071120	57	072814	162	090801	116	111204	82	112662	80
032108	415	054303	426	071122	57	072816	162	090803	116	111205	83	112663	79
032110	415	054332	426	071125	209	072855	162	090806	116	111206	83	112664	79
032114	415	054372	426	071129	209	072857	162	090807	116	111207	83	112666	79
032130	23	054382	426	071146	59	072859	162	090808	116	111320	253	112667	79
032140	23	061002	193	071148	59	072874	212	090809	116	112016	84	112668	79
034004	22	061680	419	071154	59	072890	213	090820	116	112018	84	112669	80
034005	22	061684	419	071157	59	072893	213	090826	116	112019	84	112670	338
034006	22	062035	35	071158	58	072899	213	090827	116	112021	69	112672	338
034007	22	062060	56	071190	57	072900	166	090831	116	112022	69	112674	338
034010	22	062062	56	071191	57	072996	207	090835	116	112023	69	112676	338
034011	22	062063	56	071230	84	073085	153	090836	116	112024	69	112686	338
034014	22	062070	56	071351	90	073095	166	090902	117	112025	69	112687	338
034016	22	062072	56	071370	75	073115	166	090911	117	112026	69	112688	338
034017	22	062073	56	071372	75	073120	166	090913	117	112028	69	112721	338
034018	22	062080	56	071374	75	073135	147	090921	117	112035	80	112722	338
034019	22	062082	56	071389	74	073140	217	090922	117	112040	70	112730	69
034025	22	062083	56	071391	74	073141	216	090923	117	112041	70	112731	69
034050	22	062084	56	071399	74	073144	216	090925	117	112046	242	112732	69
034051	22	069664	433	071401	74	073146	216	090927	117	112061	69	112733	69
034101	23	069666	433	071452	74	073147	216	090931	117	112062	69	112734	69
034103	23	070522	94	071456	74	073148	216	090932	117	112063	69	112820	223
034111	23	070523	94	071518	59	073149	216	090939	150	112064	69	112822	223
034113	23	070528	94	071520	59	073150	216	090941	117	112065	69	112825	223

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
112826	223	115085	341	116401	194	118509	227	120133	105	120282	106	120627	191
112833	223	115092	341	116403	194	118510	227	120134	105	120283	106	120735	65
112834	223	115208	352	116404	194	118511	227	120136	105	120285	119	120739	65
112835	343	115212	352	116405	194	118512	227	120137	105	120286	106	120752	65
112836	343	116002	337	116406	194	118513	227	120139	105	120287	106	120766	50
112837	343	116004	337	116430	352	118515	227	120141	105	120288	120	120789	40
112838	343	116006	337	116434	199	118516	227	120143	149	120301	120	120790	49
112839	340	116008	337	116436	199	118519	227	120144	105	120302	120	120791	40
112840	342	116009	337	116451	210	118520	227	120145	105	120303	120	120792	40
112841	340	116011	337	116452	210	118521	227	120146	105	120305	107	120801	130
112845	342	116012	337	116453	210	118522	227	120185	119	120306	120	120802	130
112850	343	116013	337	116454	210	118523	227	120201	100	120307	120	120804	130
112852	343	116014	337	116455	210	118525	227	120202	100	120310	107	120806	130
112900	223	116015	337	116456	210	118526	227	120204	100	120312	107	120809	130
112901	223	116016	337	116515	75	118528	227	120205	100	120315	119	120817	130
112902	223	116017	337	116523	209	118534	227	120206	100	120316	119	120818	130
112903	223	116018	337	116524	209	118537	227	120207	101	120319	103	120829	93
112933	223	116020	337	116525	209	118539	227	120208	100	120328	106	120830	93
112952	343	116031	337	116526	209	118541	227	120209	100	120330	106	120831	93
113025	76	116032	337	116534	209	118543	227	120210	101	120332	107	120832	93
113030	76	116033	337	116540	209	118545	227	120211	100	120340	119	120833	93
113035	76	116034	337	116601	209	118547	227	120215	149	120345	119	120836	93
113040	76	116035	337	116605	209	118549	227	120218	144	120350	103	120838	43
113041	90	116036	337	118003	237	118550	227	120220	101	120351	103	120841	93
113042	90	116037	337	118005	241	118560	229	120221	101	120360	106	120842	93
113045	76	116041	337	118006	241	118565	229	120223	101	120361	106	120852	93
113050	76	116043	337	118007	241	118570	229	120225	101	120390	101	120861	143
113090	85	116045	337	118101	237	118575	229	120228	101	120401	109	120901	129
113092	85	116050	224	118102	237	118580	229	120230	101	120402	109	120902	128
113330	78	116052	349	118103	237	118660	229	120231	101	120403	109	120903	134
113332	78	116201	222	118104	237	118665	229	120232	101	120406	112	120904	131
113334	214	116202	222	118105	237	118670	229	120233	106	120407	112	120906	129
113338	78	116203	222	118111	237	118680	229	120234	100	120410	112	120907	134
113345	78	116204	222	118114	237	118991	222	120235	100	120411	150	120908	131
113501	76	116205	222	118115	237	119001	93	120237	101	120412	183	120909	131
113525	77	116206	222	118116	237	119002	93	120238	104	120413	112	120910	131
113535	77	116207	222	118121	237	119005	93	120239	101	120414	112	120911	129
113545	77	116208	222	118122	237	119007	93	120240	101	120415	112	120912	131
113720	77	116219	209	118123	237	120006	231	120241	104	120416	112	120913	134
113724	77	116220	209	118124	237	120008	51	120243	101	120417	111	120914	134
113735	77	116225	222	118130	237	120013	230	120244	102	120418	111	120917	136
113745	77	116233	222	118132	237	120018	230	120245	101	120419	111	120919	136
113825	77	116234	222	118133	237	120022	230	120246	101	120421	109	120920	134
113833	77	116235	222	118135	237	120023	230	120247	101	120423	112	120925	133
114005	342	116236	222	118136	237	120025	230	120248	104	120425	184	120932	134
114006	343	116237	222	118138	237	120026	230	120250	104	120426	184	120938	135
114006	382	116260	80	118139	237	120032	231	120252	104	120430	109	120939	135
114112	78	116270	222	118140	237	120034	230	120253	104	120431	109	121001	132
114113	78	116271	222	118141	237	120035	230	120254	103	120435	118	121004	132
114114	78	116272	222	118142	237	120036	232	120255	104	120436	118	121006	132
114115	78	116273	222	118143	237	120037	232	120256	104	120440	183	121007	132
114117	78	116274	222	118302	224	120038	232	120257	103	120451	130	121008	132
114118	78	116340	194	118305	224	120054	230	120258	103	120472	185	121009	132
114120	78	116341	194	118306	224	120055	230	120259	103	120474	185	121010	132
114121	78	116342	194	118311	224	120057	349	120260	104	120480	185	121011	132
114122	78	116343	194	118312	224	120058	230	120261	103	120482	185	121013	132
114131	78	116344	194	118314	224	120059	148	120262	104	120502	109	121021	150
114132	78	116351	210	118322	236	120060	148	120263	104	120505	147	121042	146
114141	78	116352	210	118323	236	120061	148	120264	104	120510	110	121043	146
115005	341	116353	210	118324	236	120062	148	120265	104	120515	110	121045	146
115015	341	116354	210	118325	236	120064	148	120266	104	120520	110	121048	146
115017	341	116355	210	118326	236	120071	148	120267	102	120522	143	121050	145
115020	341	116356	210	118328	236	120084	349	120268	102	120523	143	121100	147
115045	417	116378	194	118330	236	120093	349	120269	103	120524	143	121103	147
115051	341	116379	194	118332	236	120094	349	120270	106	120525	110	121133	147
115052	341	116380	194	118501	227	120096	349	120271	101	120526	143	121134	147
115053	341	116382	194	118502	227	120102	108	120272	102	120533	110	121135	130
115054	341	116383	194	118503	227	120107	108	120273	102	120535	110	121136	147
115060	223	116384	194	118504	227	120114	108	120274	102	120536	110	121164	38
115071	341	116386	194	118505	227	120115	108	120278	103	120539	150	121166	38
115082	341	116387	194	118506	227	120116	108	120279	102	120543	110	121168	38
115083	341	116388	194	118507	227	120131	105	120280	102	120615	191	121178	38
115084	341	116400	194	118508	227	120132	105	120281	106	120625	191	121182	39

INDEX NUMÉRIQUE

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
121190	39	130080	126	140392	460	141013	346	150206	321	150517	483	153213	326
121191	39	130082	126	140394	460	141029	346	150207	321	150518	492	153214	325
121192	39	130083	127	140396	460	141031	242	150208	321	150520	492	153216	325
121193	39	130090	126	140398	460	141035	242	150209	321	150522	492	154001	322
121196	39	130101	127	140399	456	141105	347	150210	321	150527	487	154014	417
121204	38	130102	127	140405	460	141110	346	150211	321	150532	485	154016	417
121206	38	130103	127	140407	460	141115	347	150213	509	150540	507	154018	417
121208	38	130105	127	140415	460	141116	347	150214	320	150552	482	154020	417
122002	151	130106	127	140417	460	141120	346	150215	320	150553	487	154025	323
122003	132	130130	498	140433	461	149086	463	150216	321	150555	486	154050	349
122004	151	130135	498	140435	461	149087	463	150217	320	150560	485	154051	349
122011	153	130140	498	140439	461	149088	463	150220	322	150561	485	154052	349
122016	152	130145	498	140440	461	149094	457	150225	322	150562	485	154054	322
122017	152	130150	498	140441	461	149097	457	150230	322	150563	485	154055	322
122021	153	130151	498	140442	461	149098	457	150231	322	150564	485	154060	322
122031	153	130152	498	140450	462	149099	457	150232	322	150565	486	154062	322
123050	142	130155	498	140452	462	149100	457	150241	321	150566	486	154063	322
123055	142	130160	498	140455	462	149102	461	150244	321	150567	486	154065	322
123056	142	130175	498	140462	461	149103	458	150247	321	150568	487	154102	232
123059	142	130217	498	140477	462	149104	457	150251	509	150569	487	154103	232
123060	142	130290	509	140485	460	149105	457	150252	509	150571	487	154152	324
124011	138	130299	509	140487	460	149106	457	150253	509	150573	487	159010	482
124505	140	130300	509	140491	460	149201	463	150255	509	150575	483	159011	482
125042	119	130311	126	140495	226	149202	463	150310	322	150577	483	159027	90
125046	119	130312	126	140501	457	150001	501	150312	322	150578	487	159041	507
125047	119	130315	126	140502	457	150005	501	150320	324	150579	483	159083	492
125050	119	130317	126	140504	457	150030	481	150370	494	150600	485	159086	492
125055	119	130345	497	140506	457	150070	480	150371	494	150602	485	159099	484
125072	119	130425	124	140507	458	150081	51	150372	494	152001	327	159103	43
126001	140	130536	499	140508	458	150085	509	150379	493	152002	327	159105	95
126003	140	130537	499	140515	457	150096	41	150380	493	152003	327	159115	95
126007	140	130538	499	140516	457	150098	41	150381	493	152004	327	159116	95
126060	140	130539	499	140517	463	150101	318	150382	493	152006	327	159117	49
126903	138	130540	499	140522	459	150102	318	150383	493	152008	327	159121	49
126904	138	130541	499	140523	459	150103	318	150384	493	152009	327	160112	329
126907	138	130542	499	140524	239	150104	318	150385	493	152011	327	160113	329
126908	139	130543	499	140526	457	150110	318	150387	493	152017	327	160114	329
126910	139	130544	499	140531	461	150111	318	150390	493	153005	322	160115	329
126920	139	130545	499	140550	242	150112	318	150391	494	153006	323	160116	329
127015	107	130546	499	140553	242	150113	318	150393	494	153008	323	160117	329
127018	107	130700	125	140567	461	150114	318	150394	494	153009	323	160202	329
127020	107	130701	125	140571	461	150115	318	150396	494	153012	324	160203	329
127605	121	130715	125	140582	459	150116	318	150397	494	153014	324	160204	329
127606	121	139002	124	140585	459	150117	318	150403	322	153016	324	160205	329
127609	123	139005	124	140586	466	150118	318	150426	322	153017	324	160206	329
127611	123	139006	124	140587	457	150119	318	150427	322	153020	324	160208	329
127614	123	139007	497	140588	466	150120	318	150451	325	153030	259	160210	329
127620	123	140004	344	140589	457	150121	318	150452	325	153039	292	160599	91
127621	123	140005	344	140605	462	150122	318	150455	325	153040	292	161002	329
127622	122	140006	344	140702	466	150123	318	150456	326	153044	292	161003	329
127623	122	140007	344	140704	466	150124	318	150458	325	153045	292	161004	329
127624	122	140016	344	140705	466	150125	318	150465	325	153046	292	161005	329
127625	122	140018	344	140708	466	150126	318	150467	484	153047	292	161006	329
127626	122	140028	345	140709	466	150127	318	150469	484	153048	292	161007	329
127627	122	140030	345	140721	466	150128	318	150475	325	153052	292	161008	329
130010	126	140032	345	140722	466	150151	318	150481	325	153065	292	161205	329
130043	126	140033	345	140723	466	150152	318	150482	325	153079	292	161206	329
130044	126	140034	345	140731	466	150153	318	150483	325	153105	293	161207	329
130046	126	140035	345	140732	466	150154	318	150484	325	153120	258	161208	329
130048	126	140102	293	140733	466	150155	318	150485	325	153136	293	165006	328
130050	126	140122	344	140761	472	150156	318	150487	325	153190	293	165007	328
130052	126	140124	344	140762	472	150157	318	150488	325	153201	326	165009	328
130054	126	140126	344	140808	456	150158	318	150489	325	153202	313	165010	328
130056	126	140201	417	140811	456	150159	318	150495	325	153203	326	165016	328
130066	126	140203	417	140862	470	150160	318	150504	483	153204	326	165018	328
130067	126	140204	417	140872	471	150161	318	150506	482	153205	326	166001	332
130068	126	140206	349	140950	440	150162	318	150507	482	153206	326	166002	332
130069	126	140377	460	140952	440	150163	318	150508	481	153207	313	166003	332
130070	126	140381	460	141002	345	150164	318	150510	481	153208	313	166004	332
130071	126	140383	460	141004	345	150165	318	150512	320	153209	339	166006	332
130074	126	140385	460	141006	346	150183	509	150513	320	153210	313	166007	332
130076	126	140386	460	141010	346	150196	509	150514	320	153211	340	166008	332
130078	126	140387	460	141012	346	150201	321	150516	483	153212	340	166010	331

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
166012	334	167502	335	182110	113	182610	115	192503	185	211650	201	215618	158
166160	334	167503	335	182112	113	182612	115	194997	460	211651	201	215619	158
166161	334	167504	335	182113	113	182613	115	203746	188	212007	223	215626	158
166500	336	167505	335	182114	113	182614	115	210340	188	212011	182	215627	158
166501	336	167506	335	182121	113	182803	214	210348	188	212014	182	215628	158
166700	336	167507	335	182124	145	182811	214	210351	188	212022	182	215641	161
166701	336	167508	335	182127	113	182812	214	210353	189	212133	191	215643	156,159,161
167013	333	167509	335	182128	113	182813	214	210357	180	212135	191	215651	159
167014	333	167510	335	182129	113	182821	214	210358	180	212502	190	215710	162
167015	333	167511	335	182130	145	182829	214	210370	180	212503	190	215720	162
167022	333	167512	335	182135	113	182835	214	210372	180	212504	190	215721	162
167023	333	167513	335	182136	113	182840	214	210375	180	212507	191	215722	162
167024	333	167514	335	182140	113	182847	182	210376	180	212510	190	215731	158
167025	333	167515	335	182141	113	185301	153	210401	189	212511	190	215732	158
167031	333	167516	335	182142	113	185406	63	210402	189	212520	420	215733	158
167032	333	167517	335	182149	113	185508	95	210534	181	212521	420	215734	158
167033	333	167518	335	182160	199	186206	215	210535	181	212530	191	215735	158
167034	333	167520	335	182180	113	186208	182	210545	181	212533	191	215736	158
167035	333	167532	335	182187	113	186209	182	210595	181	215001	165	215738	158
167041	333	167542	335	182203	118	186210	182	210655	179	215005	165	215742	158
167042	333	167550	336	182204	114	186305	241	210660	179	215010	165	215744	158
167043	333	167551	336	182212	114	186306	241	210663	179	215040	165	215745	158
167044	333	167554	336	182213	114	186403	59	210671	179	215050	166	215746	158
167045	333	167555	336	182214	114	186404	59	210672	179	215052	166	215748	158
167051	333	167702	335	182227	114	186405	59	210673	179	215060	164	215758	158
167052	333	167703	335	182228	114	186408	59	210674	179	215068	164	215768	158
167053	333	167704	335	182235	114	186409	59	210680	179	215070	164	215790	156
167054	333	167705	335	182236	114	186601	204	210681	179	215072	164	215791	156
167055	333	167712	335	182240	114	186604	204	210682	179	215074	164	215792	156
167061	333	167713	335	182241	114	186615	205	210683	179	215112	165	215793	156
167062	333	167714	335	182291	113	186620	204	210684	179	215115	165	215836	160
167063	333	167715	335	182295	113	186621	204	210702	184	215131	162	215841	160
167064	333	167722	335	182303	118	186622	204	210711	187	215132	162	215866	160
167065	333	167723	335	182304	114	186623	204	210712	183	215133	162	215868	160
167080	333	167724	335	182312	114	186624	204	210714	184	215134	162	216011	206
167082	333	167725	335	182313	114	186625	204	210715	184	215155	167	216012	206
167084	333	167732	335	182314	114	186627	204	210719	183	215158	167	216015	206
167086	333	167733	335	182315	144	186631	204	210731	183	215250	167	216016	206
167088	333	167734	335	182324	145	186631	214	210736	185	215301	133	216032	192
167101	333	167735	335	182327	114	186636	205	210738	184	215304	137	216100	204
167102	333	167742	335	182328	114	186640	205	210741	184	215306	137	216139	205
167103	333	167743	335	182329	114	186641	205	210750	187	215307	212	216140	205
167104	333	167744	335	182330	145	186642	205	210801	185	215312	135	230005	207
167105	333	167745	335	182334	114	186643	205	210803	185	215313	135	230006	207
167106	333	167752	335	182335	114	186644	205	210804	185	215314	135	230007	207
167107	333	167753	335	182340	114	186900	187	210820	185	215315	132	230008	207
167108	333	167754	335	182341	114	186901	187	210826	185	215317	133	230010	207
167109	333	167755	335	182403	118	186902	181	210838	185	215405	213	230101	207
167110	333	167762	336	182404	115	186903	181	210840	185	215408	166	230190	207
167111	333	167763	336	182412	115	186904	181	210842	185	215420	215	230203	207
167112	333	167764	336	182413	115	186905	181	210843	185	215421	215	230207	207
167113	333	167765	336	182414	115	187501	168	210853	185	215425	212	230209	207
167114	333	167766	336	182427	115	187502	168	211005	187	215431	206	230210	207
167115	333	167767	364	182428	115	187503	168	211010	203	215436	205	230255	207
167116	333	167768	364	182429	115	187504	168	211013	183	215437	206	230257	207
167130	334	167769	364	182434	115	187505	168	211014	203	215452	90	240120	51
167135	333	167900	334	182435	115	187699	445	211016	203	215503	162	240121	51
167140	333	169001	329	182436	115	187700	445	211020	203	215505	162	240122	51
167141	334	169002	330	182440	115	187701	445	211023	203	215514	162	240150	52
167142	334	169003	329	182441	115	187702	445	211030	203	215580	163	240202	51
167151	364	169004	91	182503	118	187703	445	211031	202	215582	163	240213	52
167152	364	181006	135	182504	115	187704	445	211042	202	215587	163	240215	52
167170	334	181009	136	182512	115	187705	445	211043	202	215588	163	240304	36
167171	334	181021	130	182513	115	187706	445	211053	202	215589	163	240308	36
167175	334	181046	143	182514	115	187707	445	211098	202	215602	215	240315	37
167180	334	181065	242	182521	115	187708	445	211205	200	215605	215	240323	37
167300	331	181151	151	182528	115	187709	445	211206	200	215609	157	240405	37
167302	331	182101	113	182529	115	187710	445	211207	200	215611	158	240406	37
167303	331	182103	118	182540	115	187711	445	211208	200	215612	156	240466	55
167304	331	182104	113	182541	115	187712	445	211215	200	215613	158	240468	54
167306	331	182105	113	182542	115	187713	445	211217	200	215614	156	240469	54
167500	335	182106	113	182603	118	187714	445	211635	201	215615	158	240508	39
167501	335	182109	150	182604	115	190774	184	211640	201	215616	158	240515	43

INDEX NUMÉRIQUE

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
240520	50	250541	64	255325	455	257920	299	263514	152	270212	126	310404	245
240522	50	250544	64	256010	453	257921	299	263520	356	270214	126	310405	245
240550	53	250545	89	256012	453	257922	301	263521	356	270216	126	310406	245
241548	44	250546	89	256013	453	257925	301	263522	356	270218	126	310407	245
241550	44	250548	474	256015	453	257926	300	263523	356	270220	126	310408	245
241554	45	250549	474	256018	453	257928	301	263524	356	270221	126	310409	245
241555	45	250550	89	256020	453	257930	300	263528	356	270223	127	310433	243
241558	45	250552	474	256025	453	257931	300	263530	355	275501	462	310434	243
241560	46	250556	474	256035	453	257940	300	263531	355	275503	462	310435	243
241561	46	250559	473	256036	453	257985	300	263535	355	275505	432	310436	243
241562	47	250560	473	256040	453	257990	301	263536	355	275508	432	310437	243
241563	46	250562	474	256050	453	257991	301	263537	354	275509	432	310439	240
242331	48	250565	474	256060	453	258824	352	263537	355	280001	184	310440	240
242332	48	250566	474	256070	453	258825	209	263538	354	280063	175	310441	240
242335	49	250567	474	256075	453	260401	375	263538	355	280184	500	310442	240
242336	49	250568	474	256080	453	260402	375	263540	354	280185	500	310445	240
242350	377	250571	473	256501	454	260412	375	263542	354	280186	500	310446	240
242509	54	250601	211	256502	454	260421	377	263543	354	280187	500	310447	240
245010	50	250602	211	256512	454	260434	372	263544	354	280188	500	310448	240
245012	50	250604	211	256513	454	260435	372	263545	354	280189	500	310449	240
245020	54	250606	211	256514	454	260441	377	263550	354	280190	500	310451	240
245030	53	250607	211	256516	454	260455	372	264046	353	280191	500	310455	416
245060	51	250608	211	256519	454	260456	372	264047	353	280192	500	310465	240
245100	241	250611	211	256601	454	260501	373	264048	353	280193	500	310466	240
245420	55	250655	473	257001	438	260510	373	264049	353	280194	500	310467	240
245424	55	251000	177	257002	438	260522	374	264051	353	280195	500	310601	244
245515	43	251001	177	257003	438	260590	374	264052	353	280196	500	310604	244
245540	42	251003	177	257004	438	261905	383	264053	353	280434	500	310606	244
245545	42	251005	177	257005	438	261908	383	264054	353	280435	500	310609	244
245550	46	251010	90	257006	438	261911	383	264069	378	280436	500	310610	244
245601	41	251012	177	257007	438	261912	383	264071	378	280437	500	310612	244
245603	41	251101	177	257008	438	262001	380	264101	378	280438	500	310615	246
245605	41	251102	177	257010	438	262002	380	264103	378	280439	500	310621	244
245611	55	251105	177	257011	435	262010	381	264105	378	280440	500	310623	244
245642	42	251110	177	257012	438	262012	380	264106	378	280441	500	310624	244
245647	42	251120	177	257013	438	262013	380	264107	378	280442	500	310625	244
245900	95	251130	177	257021	438	262014	380	264902	353	280443	500	310712	247
245902	95	252004	176	257022	438	262015	380	264908	352	280445	500	310713	247
246135	185	252010	176	257023	438	262016	380	265108	421	280446	500	310717	247
250105	213	252030	176	257024	438	262017	380	265110	421	280687	507	310718	247
250108	412	252050	176	257025	438	262019	380	265114	421	280747	162	310730	303
250112	412	252052	176	257026	438	262020	380	265221	422	281048	498	310731	303
250122	421	252053	176	257027	438	262021	380	265230	422	281894	185	310732	303
250124	413	252055	176	257130	439	262022	380	265250	422	281895	186	310733	303
250126	413	252056	176	257135	438	262023	380	267004	63	281899	181	310735	272
250130	413	252058	176	257140	438	262024	380	267011	64	283062	185	310739	303
250153	413	252059	176	257147	439	262030	383	267012	64	283245	133	310755	303
250155	413	252091	175	257310	454	262201	411	267013	64	283787	181	310812	246
250302	474	252094	175	257312	454	262204	411	267014	64	290041	128	311119	233
250304	473	252117	175	257315	454	262205	411	267016	64	296611	19	311121	233
250315	89	252121	175	257320	454	262210	411	267018	64	303036	415	311122	233
250325	89	252216	174	257325	454	262215	411	267019	64	304042	415	311125	233
250330	413	252220	174	257335	454	262230	412	267020	64	305016	415	311133	233
250331	413	252225	175	257336	454	262235	412	267021	64	305020	415	311135	233
250332	413	252228	176	257340	454	262240	168	267022	64	310101	245	311138	233
250340	88	252230	176	257350	454	262261	418	267023	64	310103	245	311141	233
250345	88	252233	176	257360	454	262263	418	267024	64	310104	245	311204	233
250350	88	252235	176	257375	454	262264	418	267026	64	310107	245	311205	233
250500	413	254000	455	257380	454	262269	418	267027	64	310108	245	311215	233
250501	86	254004	455	257901	299	262272	418	267028	64	310156	245	312110	249
250502	88	254050	455	257902	299	262273	418	267032	64	310157	245	312123	249
250503	88	254100	455	257903	299	262276	418	267034	64	310201	243	312124	249
250510	88	254150	455	257904	299	262289	412	267035	64	310202	243	312126	249
250513	88	254200	455	257905	299	262290	412	267036	64	310203	243	312130	229
250514	87	254205	455	257906	301	262291	412	267042	64	310204	243	312132	229
250515	87	254518	455	257907	300	262527	87	267043	64	310211	243	312212	249
250518	86	255100	455	257908	301	262601	353	267044	64	310212	243	312501	249
250520	86	255150	455	257912	299	263500	356	267046	64	310213	243	312502	249
250528	64,87	255205	455	257913	300	263502	355	267047	64	310222	243	312503	249
250536	87	255300	455	257914	301	263504	355	267050	62	310223	243	312504	249
250537	87	255310	455	257915	301	263509	152	267051	62	310401	245	312505	249
250538	64	255315	455	257916	300	263510	152	267053	62	310402	245	313004	416
250539	64	255320	455	257917	299	263512	354	267099	63	310403	245	313503	416

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
320201	252	331094	273	331683	271	332526	267	336023	282	336114	278	337011	291
320203	252	331095	273	331684	271	332527	267	336024	281	336115	287	337012	291
320205	253	331096	273	331685	271	332528	267	336025	286	336116	288	337013	291
320211	252	331097	273	331731	260	332529	267	336026	281	336117	278	337014	291
320213	252	331098	273	331732	260	332530	267	336027	282	336120	286	337026	291
320230	253	331099	273	331733	260	332531	267	336028	290	336121	289	337029	291
320233	252	331101	273	331734	260	332532	267	336029	279	336122	289	337030	291
320253	253	331110	271	331735	260	332533	267	336030	281	336123	283	337102	291
320260	253	331121	270	331736	260	332534	267	336031	281	336124	283	339010	414
320412	250	331123	270	331737	260	332535	267	336032	281	336125	283	339011	414
320998	250	331125	270	331738	260	332602	262	336033	280	336126	279	339013	414
321000	250	331151	260	331739	260	332604	262	336034	289	336127	286	339016	414
321001	250	331183	270	331761	264	332611	263	336035	286	336128	279	339017	414
321002	250	331184	270	331762	264	332612	263	336037	286	336129	290	339101	297
321004	251	331185	270	331803	266	332613	263	336038	281	336130	281	339101	363
321008	250	331186	270	331804	266	332614	263	336039	286	336132	281	339102	296
321009	250	331201	260	331805	266	332615	263	336040	282	336133	284	339103	297
321012	233	331202	260	331806	266	332616	263	336041	282	336134	283	339106	297
321014	233	331203	268	331807	266	332617	263	336042	282	336135	283	339110	297
321030	251	331204	268	331808	266	332621	263	336043	282	336137	285	339114	296
321031	251	331205	268	331809	266	332642	266	336044	282	336142	288	339201	297
321032	251	331206	268	331811	272	332651	260	336045	282	336144	285	339201	363
321200	277	331207	268	331812	272	332652	260	336046	278	336147	290	339202	297
321201	277	331208	268	331813	272	332653	260	336048	280	336148	284	339202	363
321202	277	331209	268	331815	272	332655	260	336049	281	336149	290	339210	296
321205	277	331210	268	331817	272	332656	260	336051	281	336150	280	339211	296
321206	277	331211	268	332001	267	332657	260	336052	281	336151	280	339212	296
322007	293	331212	268	332211	269	332658	260	336053	284	336152	284	340001	293
322018	248	331213	268	332212	269	332659	260	336054	284	336153	297	340002	293
322020	247	331214	268	332213	269	332660	260	336056	280	336154	279	340216	273
322027	472	331216	268	332214	269	332671	258	336057	280	336160	283	340217	273
322030	202	331264	366	332215	269	332672	258	336058	284	336161	287	340304	272
330131	265	331265	366	332216	269	332673	258	336059	284	336168	288	340305	272
330132	270	331268	366	332217	269	332674	258	336060	288	336170	279	340401	266
330133	270	331270	366	332218	269	332675	258	336061	285	336175	279	340402	266
330134	270	331271	366	332219	269	332676	258	336063	285	336176	286	340403	266
330135	270	331273	366	332221	268	332677	258	336064	281	336180	289	340404	269
330136	270	331274	366	332222	268	332678	258	336065	288	336181	289	340405	269
330137	270	331275	366	332223	268	332680	258	336066	284	336182	289	340406	269
330138	270	331276	366	332225	268	332681	258	336068	285	336184	287	340407	269
330602	264	331283	366	332227	268	332691	258	336069	288	336185	287	340411	262
330604	264	331284	366	332228	268	332692	258	336070	284	336187	287	340413	262
330611	264	331285	366	332232	268	332693	258	336071	288	336189	287	340415	262
330613	264	331286	366	332234	268	332694	258	336072	286	336190	283	340416	262
330614	264	331293	366	332235	268	332695	258	336074	286	336191	281	340417	262
330615	264	331294	366	332236	268	332696	258	336075	286	336195	289	340461	365
330616	264	331295	366	332252	260	332698	258	336076	286	336196	289	340462	365
330621	265	331297	366	332253	268	334015	275	336078	286	336198	287	340463	365
330622	265	331298	366	332254	268	334016	275	336079	290	336199	288	340464	365
330623	265	331299	366	332255	268	334017	275	336081	290	336200	282	340465	365
330624	265	331301	366	332256	268	334019	273	336082	290	336201	296	340466	365
330625	265	331311	271	332257	268	336001	280	336083	281	336214	289	340467	365
330626	265	331312	271	332258	268	336002	280	336084	283	336217	286	340520	271
330641	265	331313	271	332259	268	336003	280	336086	286	336219	280	340521	271
330642	265	331413	271	332260	268	336004	280	336087	289	336500	280	340622	360
330644	265	331415	271	332261	268	336005	282	336088	289	336502	280	340623	360
330645	265	331591	261	332262	268	336006	282	336090	289	336503	280	340624	360
330646	265	331592	261	332272	273	336007	281	336091	290	336517	278	340625	360
330647	265	331593	261	332273	273	336008	281	336093	289	336523	282	340626	360
331052	360	331594	261	332274	273	336009	280	336094	283	336546	278	340635	360
331054	360	331595	261	332282	273	336010	279	336095	283	336606	279	340638	360
331056	360	331596	261	332283	273	336011	286	336101	278	336633	284	340853	235
331062	274	331601	264	332291	271	336012	286	336102	278	336670	279	340854	235
331065	274	331602	264	332510	267	336013	286	336103	278	336801	288	340855	235
331071	275	331603	264	332511	267	336014	283	336105	279	336802	287	340856	235
331072	275	331611	259	332512	267	336015	283	336106	278	336803	287	340951	235
331073	275	331612	259	332513	267	336016	285	336107	279	336995	297	340952	235
331074	275	331613	259	332514	267	336017	278	336108	285	336995	362	340953	235
331075	275	331663	271	332517	267	336018	281	336109	285	337000	291	340954	235
331076	275	331664	271	332519	267	336019	282	336110	285	337001	291	340955	235
331077	275	331665	271	332520	267	336020	281	336111	285	337002	291	340956	235
331078	275	331666	271	332522	267	336021	283	336112	286	337004	291	340957	235
331082	274	331682	271	332524	267	336022	281	336113	279	337010	291	340961	235

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
340962	235	345593	261	350109	302	371123	309	371620	307	375337	316	380164	387
341103	269	345594	261	350112	302	371124	307	371630	307	375340	316	380165	393
341104	269	345595	261	350118	302	371126	307	371632	307	375341	316	380167	392
341111	266	345604	261	350201	302	371128	307	371634	307	375343	316	380169	410
341112	266	345621	263	350202	302	371132	314	371636	307	375345	317	380174	410
341221	269	345622	263	351009	22	371134	314	371638	307	375347	317	380175	393
341222	269	345638	261	351012	360	371136	314	371642	307	375351	316	380176	393
341421	266	345639	270	351013	360	371137	314	371644	307	375353	316	380181	387
341422	269	345642	270	351014	360	371138	314	371701	307	375356	316	380182	397
341423	269	345656	259	351015	360	371142	308	371702	307	375361	316	380187	391
341424	269	345657	259	351209	22	371152	309	371703	307	375363	316	380188	393
341425	269	345658	259	360012	20	371153	309	371704	307	375365	316	380190	392
341426	269	345659	259	360014	20	371162	359	371705	307	376001	317	380200	407
341427	269	345676	258	360016	20	371201	310	371706	307	376003	317	380201	407
341601	235	345678	258	360018	20	371202	310	371707	307	376005	317	380202	407
341602	235	345680	258	360020	20	371203	310	371708	307	376006	317	380203	407
341603	235	345681	258	360024	20	371204	310	371801	315	376014	317	380205	400
341604	235	345833	234	362001	361	371205	310	371802	315	376015	317	380206	400
341606	235	345834	234	362003	361	371206	310	371803	315	376021	317	380207	396
341607	235	345835	234	362004	361	371207	310	371804	315	376039	317	380210	394
341629	359	345836	234	362005	361	371208	310	371805	315	376040	317	380211	383
341641	235	345842	234	362006	361	371209	310	371806	315	376041	317	380213	410
341642	235	345933	234	362007	361	371210	310	371807	315	376060	317	380214	404
341643	235	345934	234	362011	361	371211	310	371808	315	376061	317	380216	404
341712	236	345935	234	362022	364	371221	309	371809	315	376062	317	380217	407
341713	236	345936	234	365012	21	371223	309	371810	315	376063	317	380220	395
341716	236	346081	274	365014	21	371228	307	371817	312	376064	317	380222	397
342476	261	346083	274	365016	21	371242	308	371819	312	376065	317	380223	396
342477	261	346086	274	365018	21	371243	308	371821	312	376066	317	380224	405
342478	261	346701	306	365020	21	371253	309	371822	312	376078	317	380226	401
342651	266	346702	306	365024	21	371324	309	371823	312	376104	316	380227	401
343135	263	346703	306	365028	21	371328	309	371824	312	376106	316	380228	383
345060	264	346704	306	367020	21	371330	307	371843	311	376108	316	380229	395
345071	273	346705	306	367024	21	371334	307	371844	311	376110	316	380230	395
345073	273	346706	306	367028	21	371338	307	372016	20	376112	316	380236	395
345074	273	346707	306	369024	20	371403	315	372020	20	376114	316	380237	398
345075	273	346708	306	369028	20	371404	315	372024	20	380005	391	380239	385
345076	273	346709	306	370036	20	371405	315	372028	20	380050	392	380240	384
345078	275	346711	306	370100	305	371406	315	372203	311	380099	410	380242	387
345079	275	346712	306	370102	304-305	371407	315	372205	311	380102	394	380243	383
345081	274	346713	306	370105	305	371408	315	372208	317	380104	393	380246	384
345083	274	346714	306	370107	305	371409	315	372402	312	380105	407	380248	395
345086	274	346715	306	370108	305	371410	315	372406	312	380106	390	380249	387
345103	257	346716	306	370109	305	371411	315	372420	311	380107	387	380252	398
345104	257	346717	306	370110	305	371412	315	372423	311	380108	394	380255	398
345105	257	346933	234	370112	304-305	371420	310	372802	310	380110	393	380256	385
345106	257	346934	234	370113	304-305	371421	310	372803	310	380111	387	380258	385
345108	257	346935	234	370114	304-305	371422	310	372804	310	380112	390	380261	403
345109	257	346936	234	370115	304-305	371423	310	372805	310	380118	402	380266	384
345110	257	347060	303	370141	305	371424	310	372812	314	380120	403	380268	394
345111	257	347415	303	370142	305	371502	316	372813	314	380122	390	380269	400
345112	257	347416	303	370143	305	371503	367	372815	314	380126	398	380276	384
345113	257	347417	303	370145	305	371504	367	373003	313	380127	401	380277	386
345118	257	347638	303	371001	311	371505	367	373016	20	380128	393	380278	398
345120	258	350011	302	371003	311	371506	367	373020	20	380129	390	380279	386
345143	365	350012	302	371005	314	371507	367	373024	20	380130	398	380280	395
345151	257	350017	302	371008	311	371514	367	373028	20	380134	386	380281	385
345201	257	350018	302	371009	314	371517	367	374024	20	380140	395	380282	385
345202	259	350021	302	371013	277	371518	367	374028	20	380141	392	380283	384
345203	257	350022	302	371014	277	371522	367	375309	316	380142	407	381005	408
345205	257	350023	302	371015	314	371524	367	375310	316	380145	401	381006	410
345207	257	350027	302	371016	314	371528	367	375311	316	380146	398	381008	401
345233	265	350028	302	371017	314	371609	307	375312	316	380147	385	381009	410
345234	265	350051	302	371020	359	371610	307	375313	316	380148	387	381010	408
345235	265	350052	302	371023	311	371611	307	375314	316	380150	385	381012	410
345236	265	350058	302	371025	314	371612	307	375320	316	380151	392	381013	410
345415	262	350061	302	371102	311	371613	307	375321	316	380152	392	381014	410
345416	262	350062	302	371105	311	371614	307	375323	316	380153	387	381015	408
345417	262	350065	302	371106	311	371615	307	375325	316	380154	387	381016	408
345446	365	350102	302	371108	311	371616	307	375327	316	380155	391	381019	409
345448	365	350103	302	371110	311	371617	307	375332	316	380156	397	381020	409
345591	261	350107	302	371112	311	371618	307	375334	316	380158	392	381021	409
345592	261	350108	302	371121	309	371619	307	375336	317	380163	387	381023	408

INDEX NUMÉRIQUE

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
381024	409	382135	402	410120	353	421705	339	510102	457	520020	24	610524	428
381025	408	382217	405	410121	353	421706	339	510109	242	520024	24	610525	428
381026	408	382224	406	410124	353	421708	339	510109	457	520317	24	610530	429
381029	397	382231	401	410126	353	421708	380	510111	242	520617	24	610531	429
381030	409	382232	402	410128	353	421709	339	510111	457	520625	24	610532	429
381031	409	382233	401	410130	358	421711	311	510112	242	521020	25	610533	429
381032	408	382234	403	410131	358	421713	339	510112	457	521024	25	610550	429
381034	399	382235	403	410132	358	421714	339	510203	458	521028	25	610551	429
381035	399	382236	403	410133	358	421715	339	510205	458	521032	25	610552	429
381040	409	382250	398	410134	358	421716	339	510301	457	521036	25	610553	429
381200	391	383003	390	410135	358	421735	339	510302	457	521040	25	610560	433
381202	391	383004	393	410137	358	421736	339	510303	457	521050	25	610561	433
381204	395	383005	385	410138	358	421743	382	510311	242	524024	24	610571	427
381205	397	383007	393	410139	358	421802	330	510315	457	524028	24	610572	427
381262	397	383101	394	410170	358	421805	330	510365	458	524032	24	610574	427
382001	407	383103	394	410172	358	421806	330	510368	458	524036	24	610581	427
382003	402	383105	394	410173	358	421813	330	510500	460	524040	24	610582	427
382004	407	383203	390	410174	358	421825	348	510501	225	524050	24	610584	427
382006	405	383204	392	410175	358	421830	348	510502	226	527024	24	610604	427
382007	406	383205	390	410179	358	421832	348	510503	225	527028	24	610605	427
382008	396	383207	392	410200	357	421833	136	510504	225	527032	24	610614	427
382009	399	383208	390	410211	358	421834	136	510505	225	527036	24	610615	427
382010	396	383209	392	410212	358	422001	294	510506	226	527040	24	610619	427
382011	396	383300	391	410213	358	422002	294	510507	226	527050	24	610620	432
382012	405	383301	393	410214	358	422005	294	510508	225	528028	74	610621	432
382013	404	383302	387	410215	358	422006	294	510512	462	528032	74	610622	432
382014	405	383303	390	410216	358	422007	295	510515	462	528036	74	610651	430
382015	404	383304	392	410217	358	422009	295	510516	461	528040	74	610652	430
382016	404	383305	391	410219	358	422011	294	510517	461	528124	74	611003	430
382017	405	383307	390	410221	358	422013	295	510518	461	528128	74	611004	430
382018	396	383401	397	410222	358	422016	295	510520	461	529401	246	611005	430
382019	402	383402	394	410223	358	422017	295	510522	462	529560	74	611025	432
382021	402	383404	392	410224	358	422019	295	510524	462	529940	25	611201	433
382022	402	383405	391	410225	358	422022	295	510531	225	531030	25	611202	433
382023	402	383406	393	410229	358	423060	376	510532	225	531035	25	611204	432
382024	402	383407	397	410230	417	431498	336	510534	225	531040	25	611205	432
382025	402	383408	391	410237	357	431501	336	510535	225	531045	25	611206	432
382027	402	383411	394	410239	357	441010	340	510536	225	531050	25	650102	81
382028	402	383412	397	410240	357	455001	246	510537	225	531060	25	650103	81
382031	402	383413	400	410241	357	455003	246	510540	226	531101	239	650104	81
382033	402	383415	399	410242	357	460560	181	510541	226	532101	461	650105	81
382034	402	383502	390	410243	357	465191	507	510542	226	532729	433	650112	81
382036	402	383600	387	410244	357	466620	495	511002	459	533031	25	650113	81
382038	402	383602	387	410246	357	466621	495	511005	239	533036	25	650114	81
382039	402	383604	387	410249	358	467012	495	511006	238	533045	25	650115	81
382040	402	383606	400	410251	357	467023	496	511009	238	540524	24	650132	81
382043	396	383607	400	410252	357	467024	496	511010	238	540528	24	650134	81
382044	396	383608	401	410253	357	467025	496	511020	459	551024	454	650174	434
382045	406	383610	400	410254	357	467050	487	511022	458	551025	454	650183	434
382046	406	383700	402	410255	357	467470	456	511023	458	551026	454	650184	434
382047	406	383807	386	410258	357	467471	456	511090	238	551102	460	650203	81
382048	406	383813	386	410259	357	467472	456	511110	459	551104	460	652003	434
382049	406	383905	386	410260	357	467473	456	511111	239	551106	460	652004	434
382051	387	383906	385	410265	357	467474	456	511115	459	551108	460	652006	434
382053	402	385040	379	410270	357	467475	456	511124	459	551112	460	652007	434
382054	396	385050	379	410271	357	467476	456	511132	459	551117	460	652009	434
382055	399	386013	366	410273	357	467477	456	511141	459	551122	460	652010	198
382056	399	386015	423	410274	357	467478	456	511506	195	551134	460	652012	198
382058	406	400497	137	410275	357	467479	456	511508	196	551136	460	652013	198
382060	405	400893	440	410301	358	467904	118	511510	196	551137	460	652014	198
382062	406	402246	315	410302	358	468070	378	511512	196	553295	177	652015	81
382063	406	405336	90	410303	358	468928	378	511530	456	573421	238	652016	81
382064	404	405948	184	410306	358	468950	440	512015	238	610311	427	652017	81
382065	404	406106	186	410307	358	468952	440	512016	238	610312	427	652020	198
382066	406	406107	186	410309	358	468956	440	512018	238	610313	427	652021	198
382073	405	406108	186	410320	358	468957	440	512019	238	610503	428	652022	198
382074	405	406814	186	410321	358	468983	496	514536	25	610505	428	652025	199
382075	406	406969	185	411003	378	468988	496	514540	25	610507	428	652033	198
382076	406	409593	494	421005	382	469046	440	514545	25	610511	428	652035	198
382080	403	409594	494	421501	351	469047	440	514550	25	610513	428	652038	199
382084	386	409595	494	421503	351	469060	440	520014	24	610515	428	652039	199
382085	396	410117	353	421505	351	469061	440	520016	24	610521	428	652112	434
382116	403	410118	353	421520	350	469062	440	520018	24	610522	428	661241	137

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
661405	192	672000	171	686828	4	692040	5-6	710109	482	716753	500	740006	16
661406	192	672027	169	686828	31	692045	5-6	710113	482	716759	500	740010	16
661407	192	672030	171	690024	6	692050	5-6	710116	483	716797	500	740015	16
661409	192	672036	171	690028	6	693024	6	710117	483	718000	19	740020	16
661418	192	672037	171	690032	6	693028	6	710121	480	719105	92	740310	16
661420	192	672038	171	690036	6	693032	6	710203	484	719110	92	740315	16
661421	192	672039	170	690040	6	693036	6	710204	484	720050	194	740320	16
661430	193	672043	170	690045	6	693040	6	710205	236	720050	491	740405	18
661431	193	672044	170	690050	6	693045	6	710211	487	720062	491	740406	18
661458	192	672046	171	690502	437	693050	6	710212	484	720066	491	740410	18
661459	192	672050	171	690512	437	693436	10	710213	484	720095	202	740415	18
661501	212	672052	169	690513	437	694024	7	710214	334	720107	503	741002	17
662303	418	672053	169	690521	437	694028	7	710218	484	720202	505	741004	17
663201	246	672090	172	690522	437	694032	7	710221	491	720204	505	741005	17
664040	25	672103	172	690525	437	694036	7	710232	483	720235	489	741006	17
664050	25	672104	172	690611	435	694040	7	710233	483	720236	489	741010	17
664536	94	672106	172	690612	437	694045	7	710327	508	720238	490	741015	17
664540	94	675020	7	690615	437	694050	7	710328	508	720240	489	741020	17
664550	94	675024	7	690616	437	694328	7	710329	508	720241	490	741110	17
665002	91	675028	7	690644	436	694332	7	710331	509	720244	490	741115	17
665004	91	676020	7	690652	436	694336	7	710336	508	720245	490	741210	17
665116	34	676024	7	690671	436	694340	7	710342	508	720246	489	741215	17
665120	34	676028	7	690681	437	696020	6	710348	508	720248	489	741220	17
665122	34	678520	29	690682	437	696024	6	710361	508	720249	491	741305	17
665124	34	678524	29	690685	436	696028	6	710363	508	720250	489	741306	17
665126	34	678528	29	690751	436	697028	6	710366	509	720252	489	741310	17
665128	34	678532	29	690800	436	697032	6	710500	501	720255	490	741315	17
665132	34	680024	5	690804	437	697036	6	710502	501	720261	490	741320	17
665136	34	680028	5	690805	437	697040	6	710503	501	720265	491	741404	18
665140	34	680032	5	690806	437	697045	6	710505	501	720301	488	741405	18
665220	30	680036	5	690811	437	697050	6	710506	501	720302	488	741406	18
665224	30	680040	5	691012	6	698024	11	710507	501	720311	488	741410	18
665228	30	681014	4	691014	6	698028	11	710508	501	720312	488	741415	18
665232	30	681016	4	691016	6	702210	10	710509	501	720358	488	741420	18
665612	34	681018	4	691018	6	702212	10	710512	502	720360	488	741510	18
666125	34	681020	4	691020	6	702214	10	710515	502	720362	488	741515	18
666128	34	681024	4	691024	6	702216	10	710518	502	720419	492	741520	18
666228	30	681028	4	691028	6	702218	10	710525	502	730009	492	742004	17
667136	35	681032	4	691102	436	702440	13	710528	502	730011	492	742006	17
667140	35	681501	431	691103	436	702445	13	711002	249	730012	506	742010	17
667638	35	681505	431	691104	436	702450	13	711003	249	730015	506	742015	17
668128	34	681508	430	691105	437	702616	12	711006	249	730030	497	742020	17
668220	34	681509	430	691106	437	702618	12	711103	249	730031	497	742406	18
668224	34	681510	430	691111	436	702620	12	711105	249	730032	497	742410	18
668228	34	681512	430	691112	436	702622	12	712724	74	730101	506	742415	18
668232	34	681513	430	691113	436	702624	12	712728	74	730130	505	743002	17
668520	28	681524	431	691116	436	702626	12	713245	74	730140	504	743004	17
668524	28	681525	431	691117	436	702628	12	713250	74	730141	504	743005	17
668528	28	683024	5	691131	436	702630	12	713401	244	730143	504	743006	17
668532	28	683028	5	691132	436	702632	12	713403	244	730145	504	743010	17
669420	4	683032	5	691133	436	702636	12	713504	10	730150	504	743015	17
669420	31	683036	5	691137	437	702640	12	713540	10	730151	504	743020	17
669424	4	683040	5	691138	437	703019	12	713550	10	730155	504	743306	17
669424	31	684024	5	691411	439	703020	12	713560	10	730156	504	743310	17
669428	4	684028	5	691416	439	703025	12	713824	74	730157	504	743315	17
669428	31	684032	5	691417	439	703030	12	713828	74	730211	503	743320	17
669432	4	684036	5	691512	435	703035	12	713832	74	730215	503	743406	18
669432	31	684040	5	691535	437	703040	12	713836	74	730221	503	743410	18
670316	444	685020	4	691536	437	710031	483	713840	74	730253	496	743415	18
670324	444	685024	4	691537	436	710033	482	714000	195	730254	496	743604	18
670330	444	685028	4	691583	435	710037	483	714001	195	730255	496	743606	18
670389	444	685032	4	691593	435	710038	481	714002	195	730256	496	743610	18
670631	446	686020	4	691594	435	710039	481	714003	195	730257	496	743615	18
670899	432	686024	4	691595	435	710040	483	714011	195	730258	496	743710	18
670900	447	686028	4	691597	435	710066	480	714012	195	730269	496	744004	18
670904	447	686032	4	692014	5-6	710067	480	714013	195	731111	505	744005	18
670905	447	686520	4	692016	5-6	710077	481	714021	195	739224	241	744006	18
670907	447	686524	4	692018	5-6	710081	509	714022	195	739231	241	744010	18
670910	433	686528	4	692020	5-6	710082	480	714031	13	739238	241	744015	18
670920	447	686730	4	692024	5-6	710083	228	714036	13	739245	241	744020	18
671001	446	686735	4	692028	5-6	710101	481	714045	13	740002	16	744025	18
671002	446	686824	4	692032	5-6	710103	481	714050	13	740004	16	745004	18
671004	422	686824	31	692036	5-6	710106	481	716752	500	740005	16	745005	18

INDEX NUMÉRIQUE

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
745006	18	756115	452	773897	229	813035	516	855616	141	910232	441
745010	18	757106	452	773898	233	813038	521	857911	494	910233	441
745015	18	757110	452	774001	498	813040	520	857920	494	910234	441
745020	18	758100	452	774002	498	813051	516	857930	494	910235	441
746006	18	758101	452	774003	498	813053	523	867101	52	910236	441
746010	18	758112	452	774036	500	813054	518	868506	52	910237	441
746015	18	758113	452	774037	500	813060	516	872017	443	910238	441
746020	18	758114	452	774038	500	813062	519	872018	443	910239	441
747006	18	758116	452	774039	500	813064	519	872021	443	910240	441
747010	18	758119	452	774040	500	813066	517	872031	443	910241	441
747700	19	759101	452	774041	500	813067	519	875043	443	910242	441
747701	19	759112	452	774042	500	813068	520	875044	443	910243	441
747702	19	759113	452	774043	500	813070	517	875060	443	910244	441
747712	19	759114	452	774044	500	813072	517	875061	443	910245	441
747713	19	759116	452	774045	500	813073	517	875064	443	910246	441
747714	19	760115	450	774046	500	813074	517	875065	443	910247	441
747716	19	760120	450	774136	499	815016	470	877110	443	910248	441
747719	19	761106	450	774137	499	815025	470	877124	443	910249	441
747724	19	761110	450	774138	499	815036	470	877130	443	910296	443
748000	19	761115	450	774139	499	815049	470	877172	443	911008	442
748001	19	761120	450	774140	499	815516	471	877174	443	911013	442
748002	19	763106	450	774141	499	815525	471	877201	441	911016	442
748012	19	763110	450	774142	499	815536	471	877203	441	911019	442
748013	19	763115	450	774143	499	815549	471	877205	441	911020	442
748014	19	763120	450	774144	499	816001	515	877206	441	911024	442
748016	19	764106	450	774145	499	816003	514	877207	441	911025	442
748019	19	764110	450	774146	499	816013	515	877208	441	911039	442
748024	19	764115	450	774147	499	816015	514	877209	441	911042	442
748100	19	764120	450	774415	476	816027	514	877210	441	911043	442
748101	19	765110	451	774520	476	816038	515	877211	441	911045	442
748112	19	765115	451	774715	475	816040	514	877212	441	911051	442
748201	19	766106	451	774720	475	816055	515	877213	441	911052	442
748501	19	766110	451	775415	476	816059	515	877214	441	911071	442
748512	19	766115	451	775520	476	816066	514	880057	169	911090	442
748513	19	767106	451	775720	475	816071	515	880074	169	911437	142
748514	19	767110	451	776706	472	816550	467	880092	170	911438	142
748516	19	768100	451	777320	475	817010	467	880094	170	911439	142
748701	19	768101	451	778006	477	817015	472	880096	170	911440	142
748712	19	768112	451	778406	477	817016	472	880098	170	911441	142
748713	19	768113	451	778720	14	817017	472	880099	170	911442	142
748714	19	768114	451	779011	507	817018	472	880100	170	931025	272
748716	19	768116	451	779108	225	817019	472	880101	169	931040	25
748801	19	768119	451	779110	225	817546	467	880102	169	942115	17
748812	19	768600	451	797106	472	818008	467	893002	477	942115	374
748901	65	768601	451	797306	472	819137	512	893302	477	948102	374
749002	11	768612	451	798006	465	819138	513	906020	32	970031	41
749005	11	768613	451	798804	477	819160	513	906024	32	970032	41
749102	11	768614	451	798805	477	819161	512	906028	32	971101	39
749105	11	768616	451	798848	477	819166	512	906032	32	971170	423
749401	427	768701	451	798896	477	819168	515	906036	32	971178	423
749412	427	768712	451	799916	500	819190	512	906040	32	971180	423
749712	19	769101	451	799927	500	819192	512	907012	32	971183	423
749800	19	769112	451	799935	505	820103	519	907525	32	971184	423
749801	19	769113	451	811000	471	820111	522	907528	32	972177	423
750001	19	769114	451	811029	522	820601	514	908036	32	980630	162
750012	19	769116	451	811700	471	821901	465	908040	32	983712	217
750115	452	770508	476	812010	467	822000	465	908538	32	991616	204
750120	452	770808	476	812011	518	822101	465	909024	32	991617	204
751106	452	771506	476	812012	518	822301	465	909028	32	991618	204
751110	452	772120	475	812037	467	822500	465	909528	33	991619	204
751115	452	772220	475	812045	518	822851	465	910101	441		
751120	452	772415	475	812065	513	823104	465	910102	441		
753106	452	772420	475	812131	523	823108	465	910103	441		
753110	452	772530	378	812133	523	845010	476	910110	441		
753115	452	772615	475	812142	518	845012	240	910121	441		
753120	452	773001	497	812145	518	845025	228	910122	441		
754106	452	773002	497	812156	520	845760	92	910123	441		
754110	452	773011	497	812188	521	845762	92	910124	441		
754115	452	773012	497	812189	521	845763	92	910144	441		
755110	452	773025	497	813009	519	846007	92	910145	441		
755115	452	773028	496	813011	471	855605	141	910146	441		
756106	452	773029	496	813021	516	855606	141	910230	441		
756110	452	773030	496	813024	519	855615	141	910231	441		

INDEX NUMÉRIQUE - PIÈCES DÉTACHÉES

Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages	Codes	Pages
011721	541	281899	543	720095	533	215790	536	252053	539	264103	550	681617	552
011722	541	210106	542	212016	544	215791	536	252056	539	264105	550	681618	552
011723	541	210107	542	212017	544	215792	536	252059	539	264106	550	681619	552
011724	541	210108	542	212018	544	215793	536	252267	539	264107	550	681620	552
013221	530	210109	542	212019	544	215732	536	252274	539	265114	551	681990	547
013222	530	210110	542	212023	544	215742	536	252258	539	265276	551	681991	547
013224	530	210111	542	212510	544	215736	536	252256	539	265523	551	681992	547
013227	530	210113	542	212511	544	215746	536	252266	539	265524	551	681993	547
013221	530	210131	542	212515	544	215738	536	252272	539	265526	551	681994	547
013222	530	210170	542	212525	551	215748	536	252273	539	120425	544	681995	547
013224	530	210360	543	212526	551	215758	536	252253	539	120426	544	681996	547
013227	530	210361	543	212527	551	215768	536	252256	539	210713	544	681997	547
672000	532	210362	543	215010	535	215734	537	252281	539	210714	544	681998	547
672027	532	210363	543	215017	535	215744	537	252254	540	210715	544	681999	547
880057	532	210364	543	215018	535	215735	537	252256	540	210716	544	681980	547
880066	532	210365	543	215021	535	215745	537	252263	540	370110	548	681981	547
880068	532	210360	543	215022	535	215733	537	252282	540	370151	548	681982	547
880074	532	210361	543	215023	535	215744	537	252251	540	370152	548	681983	547
880101	532	210362	543	215043	535	215720	538	287563	540	370153	548	681984	547
880102	532	210363	543	215044	535	215721	538	252254	540	370115	548	681985	547
672000	532	210364	543	215045	535	215722	538	252256	540	370151	548	681986	547
672027	532	210365	543	215046	535	280747	538	252292	540	370152	548	681987	547
880057	532	210366	543	215047	535	215765	545	252254	540	370153	548	681988	547
880066	532	210360	543	215065	534	215841	537	252256	540	370145	548	681989	547
880068	532	210361	543	215066	534	215866	537	252292	540	370151	548	681970	548
880074	532	210362	543	215068	534	215868	537	252254	540	370152	548	681971	548
880101	532	210363	543	215070	534	215861	537	252256	540	370153	548	681972	548
880102	532	210364	543	215072	534	230008	545	252283	540	672000	538	681973	548
122012	532	210365	543	215074	534	230010	545	252292	540	880086	538	681974	548
122013	532	210366	543	215085	534	230214	545	252254	540	880091	538	681975	548
122014	532	210411	542	215086	534	230238	545	252256	540	880092	538	681976	548
116532	541	210412	542	215132	535	230250	545	252265	540	880094	538	681977	548
116533	541	281899	543	215133	535	230252	545	252284	540	880096	538	681978	548
116534	541	281899	543	215134	535	230257	545	252292	540	880098	538	681979	548
240122	531	210680	542	215086	535	230238	545	116523	541	880099	538	402060	553
120764	531	210681	542	215255	535	230250	545	116524	541	880100	538	402432	553
121204	530	210682	542	215256	535	230252	545	116525	541	672000	538	710508	553
121214	530	210683	542	215257	535	230255	545	116526	541	880086	538	710511	553
121230	530	210684	542	215258	535	230257	545	260425	549	880091	538	710513	553
121232	530	279547	542	215259	535	230238	545	260426	549	880092	538	710514	553
121233	530	210659	542	215261	535	230250	545	260427	549	880094	538	710508	553
121167	530	210671	542	215262	535	230252	545	260428	549	880096	538	480041	553
121206	530	210672	542	215263	535	230255	545	260429	549	880098	538	480042	553
121216	530	210673	542	215264	535	230257	545	260204	549	880099	538	480282	553
121230	530	210674	542	215265	535	230238	545	260205	549	880100	538	482257	553
121232	530	210684	542	215266	535	230250	545	260201	549	672000	538	483619	553
121233	530	210672	542	215267	535	230252	545	260205	549	880086	538	480041	553
121208	530	210673	542	215268	535	230255	545	260202	549	880091	538	480042	553
121218	530	210674	542	215269	535	230257	545	260205	549	880092	538	480282	553
121230	530	210684	542	215270	535	230238	545	260203	549	880094	538	483619	553
121232	530	120412	544	215271	535	230250	545	260205	549	880096	538	480041	550
121233	530	210712	544	215272	535	230252	545	262217	550	880098	538	480042	550
121208	530	211103	533	072812	534	230253	545	262216	550	880099	538	480282	550
121220	530	211104	533	072814	534	230255	545	262216	550	880100	538	480671	550
121230	530	211105	533	072816	534	240120	532	262602	547	672006	538	483619	550
121232	530	211106	533	072855	534	240121	532	262603	547	880066	538	480041	546
121233	530	211107	533	072857	534	240523	531	262604	547	880067	538	480042	546
121208	531	211108	533	072859	534	240524	531	262605	547	681509	552	480282	546
121220	531	211121	533	072812	534	240551	531	262606	547	681510	552	480671	546
121230	531	211123	533	072814	534	240565	531	262607	547	681511	552	483619	546
121232	531	211124	533	072816	534	240566	531	262608	547	681512	552	480671	546
121233	531	211125	533	215522	534	240567	531	262609	547	681513	552	480731	546
127616	532	211126	533	215523	534	240568	531	262610	547	681611	552	480732	546
140032	546	211127	533	215524	534	240811	531	262611	547	681612	552	481021	546
140033	546	211128	533	215588	534	240812	531	262612	547	681613	552	480041	546
140034	546	720095	533	215589	534	241556	531	262613	547	681614	552	480042	546
140035	546	211121	533	215587	534	241557	531	262614	547	681615	552	480282	546
150002	553	211132	533	215589	534	242316	531	262615	547	681616	552	483619	546
150003	553	211133	533	880251	535	245901	530	262616	547	681617	552	480041	546
185509	530	211134	533	880254	535	252052	539	262617	547	681618	552	480042	546
186302	533	211135	533	880256	535	252055	539	262618	547	681619	552	480282	546
186303	533	211136	533	880257	535	252058	539	262619	547	681620	552	483619	546
880251	533	211137	533	880258	535	252052	539	262620	547	681611	552	480041	546
880254	533	211138	533	880260	535	252055	539	262621	547	681612	552	480042	546
880256	533	720095	533	215790	536	252058	539	262622	547	681613	552	480282	546
880257	533	211140	533	215791	536	252053	539	262623	547	681614	552	483619	546
880258	533	211142	533	215731	536	252056	539	262627	547	681615	552	480041	546
880260	533	211143	533	215742	536	252059	539	262629	547	681616	552	868507	532

HACCP

À quoi correspondent ces sigles ?

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

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

Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.



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

Le marquage CE est obligatoire.



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

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

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

EEE



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

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 réglementaires ou non, sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du groupe Matfer Bourgeat, y compris si elles devaient être obsolètes, erronées ou incomplètes.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
 - a) Être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
 - b) Être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
 - c) 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 réglementation en vigueur. Il convient de respecter les doses prescrites par les fabricants de détergents et de lave-vaisselle/lave-batterie. SA au capital de 1630800€ – SIRET 77573252200047 – RCS Alençon 775 732 522 – Code NAF 2599 A – n° TVA FR59775732522 ZI Les Réhardières - Route de l'Aigle – 61290 LONGNY-AU-PERCHE Tél. : 02 33 85 34 00 – Fax : 02 33 73 64 05 – Email : matferindustrie@matfer.fr

5. Séchage

Il convient de sécher les ustensiles après lavage.

Dans le cadre du respect des règles d'hygiène, le séchage se fera de préférence à l'air libre ou à l'aide de papiers jetables, et les ustensiles seront protégés ou filmés à chaque fin de service.

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice 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
- Escale Gourmande
- Alex GALLOZI
- Christophe GRIMON

- 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 :

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| © adudej Fotolia | © L.Bouvier Fotolia |
| © Africa Studio Fotolia | © Larcobasso_M Fotolia |
| © aidart Fotolia | © lithiumphoto Adobe Stock |
| © Alesia Berlezova Fotolia | © Lsantilli Fotolia |
| © ALF Adobe Stock | © Luis Viegas Fotolia |
| © altitudvisual Adobe Stock | © M.studio Adobe Stock |
| © anaumenko photo Adobe Stock | © Mara Zemgaliete Fotolia |
| © Andrea Veneziano Fotolia | © maramorosz Fotolia |
| © Anne DEL SOCORRO Fotolia | © Marija Crow Fotolia |
| © Artem Fotolia | © Markus Mainka Fotolia |
| © auremar Adobe Stock | © maryviolet Adobe Stock |
| © beats_ Fotolia | © mates Fotolia |
| © Becca Tapert Unsplash | © Michal Jarmolukt Pixabay |
| © bit24 Fotolia | © Mimadeo Fotolia |
| © Brad Pict Fotolia | © Minerva Studio Adobe Stock |
| © CandyBox Images Fotolia | © Mireille Roobaert Fotolia |
| © Christian Jung Fotolia | © mitrs3 Fotolia |
| © Christian Schwier Fotolia | © Nadianb Fotolia |
| © Comugnero Silvana Fotolia | © natalyka Fotolia |
| © Cynoclub Fotolia | © Nickola_Che Fotolia |
| © D&M Fotolia | © Nitr Fotolia |
| © Daniel Vincek Fotolia | © panuruangan Fotolia |
| © Daxiao Productions Fotolia | © Peredniankina Fotolia |
| © DURIS Guillaume Fotolia | © PhotoKD Fotolia |
| © egorxfi Fotolia | © pilippphoto Fotolia |
| © etienn280 Fotolia | © Pixel-Shot Fotolia |
| © exclusive-design Adobe Stock | © ponsulak Fotolia |
| © FOOD-pictures Fotolia | © preysler Adobe Stock |
| © Food-pictures Fotolia | © Racle Fotodesig Adobe Stock |
| © Freepik Fotolia | © rangizzz Fotolia |
| © Frog 974 Fotolia | © Rich Tervet Unsplash |
| © gal_03 Fotolia | © Rozmarina Adobe Stock |
| © goodluz Fotolia | © Santypan Fotolia |
| © gtranquillity Fotolia | © Sergey Milovidov Fotolia |
| © guy Adobe Stock | © Sergey Tokarev Fotolia |
| © hanabiyori Fotolia | © siwasan Adobe Stock |
| © Iakov Kalinin Fotolia | © Studio Gi Fotolia |
| © iulii_n Fotolia | © Sunny Forest Fotolia |
| © jchizhe Adobe Stock | © tilialucida Fotolia |
| © Jérôme Rommé Adobe Stock | © Tsiumpa Fotolia |
| © Julia Fotolia | © victoria.p. Fotolia |
| © kolyadzinskaya Fotolia | © Visionsi Fotolia |
| | © Yves Roland Fotolia |



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

I- GENERALITES

Toute commande implique, de la part du client, l'acceptation de l'ensemble des présentes conditions générales de vente et, le cas échéant, des conditions particulières consenties à la commande.

II- COMMANDE

Nos conditions de vente prévalent, en cas d'opposition, sur toute clause ou condition d'achat du Client, qui n'aurait été acceptée par nous et par écrit, préalablement à la date de commande.

III- PRIX

Les prix indiqués sont hors taxes, et établis en fonction des conditions économiques en vigueur. Nos propositions de prix sont valables, sauf stipulation contraire, pendant une durée d'un mois; passé ce délai, nos propositions de prix sont susceptibles de toute variation jugée nécessaire (évolution du cours des matières premières, des taux de change, des droits et taxes,...). La société EUROTABLE se garde le droit de modifier ses prix en cours d'année avec un préavis de 30 jours en cas de hausses continues et significatives des matières premières.

IV- TRANSPORT ET LIVRAISON

Les marchandises sont réputées livrées une fois acheminées au lieu de livraison prévu lors de la prise de commande. Toutes nos expéditions sont faites en PORT PAYE pour les envois bénéficiant du franco de port, par le transporteur de notre choix. Les autres expéditions sont effectuées en PORT AVANCE.

FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE pour toutes commandes d'un minimum de 200 € net H.T., MARCHANDISES ENLEVEES à notre dépôt : REMISE 2 %

Nos expéditions voyagent aux risques et périls du destinataire, et nous déclinons toute responsabilité en cas de détérioration, casse, vol ou perte de colis, même si les colis ou palettes ne présentent à l'arrivée aucun signe extérieur de dommage. Il appartient au destinataire de prendre les réserves nécessaires au moment de la livraison et de confirmer la casse ou la détérioration au transporteur seul responsable, par lettre recommandée avec AR, dans les 48 heures de réception de la marchandise.

V- COMMANDE HORS CATALOGUE

En plus de la sélection des articles du présent catalogue, il est possible, sous certaines conditions, de commander d'autres produits de nos fournisseurs. Les délais de livraison de ces articles sont en fonction de nos approvisionnements usines, de plus ces commandes sont réputées fermes et définitives. Veuillez noter que nous ne pouvons en aucun cas reprendre ces marchandises.

VI- RETOUR DE MARCHANDISES

Aucun retour n'est accepté sans notre accord préalable, ni au-delà d'un délai de huit jours suivant la date de réception des marchandises. En cas d'acceptation de notre part, les marchandises ne seront reprises qu'aux conditions suivantes : - Etat absolument neuf, avec emballage d'origine.

- Retour effectué en PORT PAYE, accompagné d'un bordereau indiquant la date d'achat et le numéro de facture.
- Nous appliquerons une decote de 20 % afin de couvrir

les frais de gestion et de remise en stock, sur le prix de facturation des marchandises reprises.

En cas d'erreur de notre part, nous ajouterons à la note d'avoir les frais déboursés par l'expéditeur.

VII- CONDITIONS DE PAIEMENT

Pour tout client ne possédant pas un compte ouvert en nos livres, le paiement est dû comptant à réception de facture, avec 1 % d'escompte. Toute demande d'ouverture de compte devra être accompagnée, pour être effective, d'un relevé d'identité bancaire (RIB) et des références commerciales usuelles permettant d'obtenir une couverture d'Assurance-crédit. L'encours maximum des règlements en compte est fixé par notre Assureur-crédit. Cet encours peut varier en cours d'année en fonction des éléments financiers recueillis. Nos conditions de règlement varient en conséquence. Sauf stipulation contraire de notre part, les clients en compte doivent leurs paiements à 30 jours fin de mois ou en règlement comptant (dans les 8 jours maximum), escompte 1 %. Les règlements en compte s'effectuent par chèque, traite acceptée ou billet à ordre. Les effets de commerce doivent nous être retournés, acceptés, dans les délais fixés par la loi.

VIII- DECHEANCE DU TERME

Toute marchandise expédiée du 1^{er} au 31 du mois, prend valeur du mois. De convention expresse, en cas de report d'échéance, de protêt, de retour d'effet ou de retard de paiement d'une seule facture et sur simple mise en demeure par lettre recommandée, nous pourrions exiger de plein droit le paiement immédiat de toutes les sommes, même non échues, qui pourraient nous être dues. L'application de la présente clause nous autorise à surseoir à toute nouvelle livraison et à refuser pour toute nouvelle commande, le bénéfice des conditions de paiement ayant pu être consenties.

IX- PENALITES DE RETARD

Le non-respect des délais de paiement entraîne la facturation d'intérêts de retard exigibles le jour suivant la date de règlement inscrite sur la facture, au taux de 1,5 fois le taux d'intérêt légal.

X- CONTENTIEUX

En cas de non paiement, la remise du dossier à notre service contentieux entraînerait d'office une majoration de 10 % à titre de pénalité pour non respect de l'obligation contractuelle.

XI- MODIFICATION DES PRODUITS

Les reproductions photographiques des articles du programme de vente ainsi que les textes les accompagnant sont donnés à titre indicatif

XII- ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Les tribunaux de Bergerac sont, à l'exclusion de tous autres, seuls compétents en cas de litige quant à l'interprétation ou l'exécution de tout acte de commerce effectué par nous. Conformément à la loi no 80335 du 12 mai 1980 au J. O. du 12-13 mai 1980, les marchandises que nous livrons restent la propriété de la société EUROTABLE jusqu'au paiement intégral de celles-ci par l'acheteur.

28
27
26
25
24
23
22
21
20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1

Eurotable
Créateur d'idées
AN UNIVERSELLE DE L'ART DE LA TABLE

5 Rue Jean Brun
ZI CAMPREAL
24100 BERGERAC
Tél. : 05.53.27.45.29
Fax : 05.53.27.45.30
info@eurotable.fr
Site : www.eurotable.fr
Facebook : Société Eurotable
Instagram : Eurotable



Demandez et découvrez nos autres catalogues.

LES PARTENAIRES DU RÉSEAU SYNERGIE

■ **AAE (Alsace Alimentaire Equipement)**

67 - 68

■ **AMH (Alpes Matériel Hôtelier)**

04 - 05

■ **ATOUT SERVICE SUD**

09 - 31 - 32 - 81 - 82

■ **SAS BLOT**

14 - 27 - 76

■ **CAPEMBAL**

2A - 2B

■ **ECOREST**

54 - 57 - 88

■ **E.M.B. Service**

75 - 78 - 92

■ **EMULSION**

75 - 77 - 78 - 91 - 92 - 93 - 94 - 95

■ **EUROTABLE**

19 - 24 - 33 - 46 - 47 - 87

■ **GASTRONOR**

59 - 62

■ **JULIEN CHR**

13 - 83

■ **RESTOREX**

Suisse

■ **TABLE & CUISINE PRO**

06 - 98

■ **TEC-HOTEL**

01 - 38 - 69 - 73 - 74

Être partenaire du réseau Synergie, c'est vous apporter :

- **CONSEIL** : Contact, expérience, proximité.
- **SERVICE** : Réactivité, disponibilité, prix.
- **CHOIX** : Qualité, nouveautés, + de 8000 références.