



MATFER

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT



TRAVAILLER POUR LE GOÛT

2016



UNE ENTREPRISE DU GROUPE MATFER BOURGEAT

A MATFER BOURGEAT GROUP COMPANY



AU SERVICE DU GOÛT SERVING TASTE

Le goût, sa création, sa préservation et sa présentation, sont au cœur de l'activité du groupe Matfer Bourgeat.

Groupe industriel 100% français, Matfer Bourgeat est devenu en 200 ans la référence des équipements pour cuisines et laboratoires professionnels. Associant tradition et innovation, ce groupe familial détient désormais le leadership mondial de son secteur.

Son expertise est complète, de la cuisine à la salle, de la préparation des recettes jusqu'à la zone de distribution. Le savoir-faire du groupe s'exerce donc sur des activités totalement complémentaires. Cette offre totale de plus de 16 000 produits (plus le sur-mesure), alliant largeur et profondeur de gamme, est un véritable point de force qui donne au groupe un regard de spécialiste sur les 6 marchés sur lesquels il évolue.

Le client est en effet le point central de réflexion, et l'organisation est articulée autour de ses besoins spécifiques. Commerce alimentaire, Hôtellerie-Restauration classique et de luxe, Restauration en établissement scolaire, en milieu hospitalier ou sur le lieu de travail, chaque secteur est étudié et fait l'objet de solutions particulières et parfaitement adaptées.

Taste and its creation, preservation, and presentation are at the heart of the Matfer Bourgeat Group's business.

Matfer Bourgeat is a 100% French Industrial group that has become the reference for professional kitchens and laboratories in just 200 years. This family group that combines tradition and innovation is now world leader in its sector.

Its comprehensive expertise covers kitchens, dining areas, meal preparation, and distribution which are fully complementary. This offering includes over 16,000 products (in addition to custom-made products), combining breadth and depth of ranges, and is a real strength giving the Group recognition as a specialist on the six markets in which it operates.

The Group is customer-focused and organisation is structured around their specific needs. Each sector: Food trade, Conventional and Luxury Hotels and Catering, school, hospital, or workplace catering is studied and specific and tailored solutions are proposed.

Goût

Nom Masculin - Sens par lequel on perçoit les saveurs. C'est aussi la faculté de discerner ce qui est esthétique. C'est encore la préférence d'un individu ou enfin l'appétit et l'envie.

Taste: Sense by which flavours are perceived. It also refers to the ability to discern what is aesthetic, an individual's preference, or appetite and desire.



Atelier d'injection des polymères



Montage contrôle du multi-coupes

Les clés du succès : Qualité et Service

Le groupe Matfer Bourgeat a toujours intégré **la qualité à l'ensemble de ses process** : conception, fabrication, logistique et commercialisation. **Sécurité maximale** exigée. Articulée autour de principes forts (conformité, responsabilité, prévention et excellence), l'exigence qualité du groupe a un seul objectif : **la satisfaction des clients** (sites industriels du groupe certifiés ou en cours de certification ISO 9001 et ISO 14001). Plus que des volontés, la qualité et le service sont des engagements.

Le goût de l'innovation

Chaque année, Matfer Bourgeat lance près d'un millier de nouveaux produits. L'innovation fait partie de l'ADN du groupe, elle voit le jour grâce à **l'écoute permanente des besoins des clients et des marchés**, à la veille technologique des ingénieurs hautement qualifiés et au travail constant sur le design, l'ergonomie ou la fonctionnalité. Les process de fabrication sont quant à eux définis dans le plus parfait respect des projets clients: conseil, mise en adéquation de l'offre produit avec la demande (spécificité culturelle du pays par exemple), conception (sur mesure si besoin), gestion du projet, maîtrise de la chaîne d'approvisionnement, et enfin livraison dans le monde entier.

100%

des bénéfices du groupe sont réinvestis chaque année dans l'innovation produit.

of the Group's profits are reinvested in product innovation every year.

Des entreprises humaines à taille humaine

Matfer Bourgeat est un groupe d'entreprises industrielles indépendantes qui fonde sa vision stratégique sur une **approche économique plutôt que financière**. A la clé : continuité des projets, stabilité des équipes, organisation tournée vers les clients, développement des produits et des services...

Respect, confiance et solidarité sont les maîtres mots qui caractérisent les relations sociales au sein des 1 000 collaborateurs du groupe, des chaînes de production aux services dirigeants.

Des entreprises responsables

Pour Matfer Bourgeat, une croissance pérenne est une croissance réfléchie. Préserver la qualité, respecter la santé et protéger son environnement font partie des objectifs constants du groupe.

Certifiés ISO 9001, ISO 14001 (réduction permanente des impacts environnementaux) ou en cours de certification, les sites industriels du

Keys to success: Quality and Service

Quality has always been part of the Matfer Bourgeat Group's processes: design, manufacturing, logistics, and marketing, along with **maximum safety** requirements. Structured around strong principles (compliance, responsibility, prevention and excellence), the Group's quality requirement has just one goal: **customer satisfaction** (ISO 9001 and ISO 14001 certified industrial sites or those pending certification). Quality and service are more than just an intention, they are commitments.

The spirit of innovation

Matfer Bourgeat launches about a thousand new products a year. Innovation is in the Group's DNA. It is developed through **continuous focus on customer and market needs**, technology monitoring by highly qualified engineers, and constant work on designs, ergonomics, and functionality. Manufacturing processes are defined in full compliance with customer projects: consulting, product supply and demand matching (e.g. cultural specificity of the country), design (custom if needed), project management, supply chain management, and finally delivery anywhere in the world.

Modestly sized companies

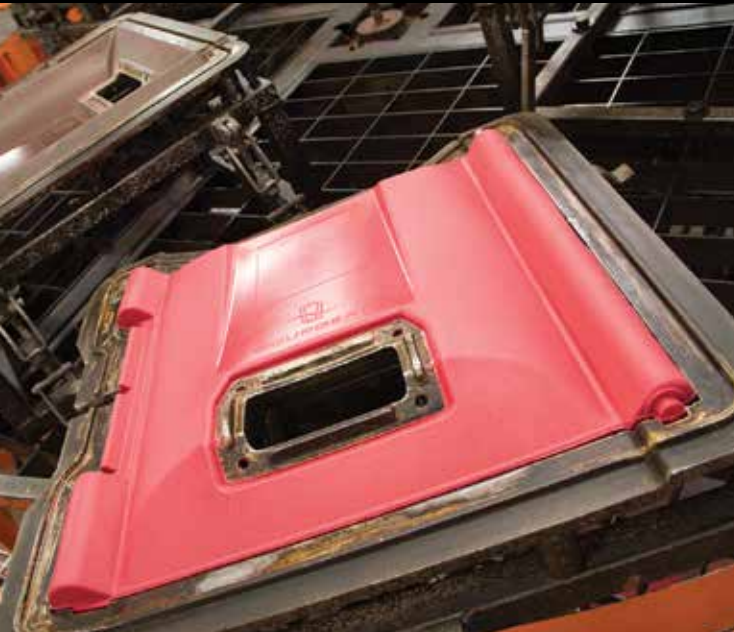
Matfer Bourgeat is a group of independent industrial companies with a strategic vision based on **an economic rather than financial approach**. The key: project continuity, team stability, customer-oriented organisation, products and services development...

Respect, trust, and solidarity characterise social relations between the 1,000 employees working for the Group.

Responsible companies

For Matfer Bourgeat, sustainable growth is well thought out growth. Maintaining quality and protecting health and the environment are part of the Group's ongoing objectives.

The MATFER BOURGEAT Group's industrial sites are all either ISO 14001 certified (permanent reduction of environmental impacts) or in the process of certification. They have developed responsible programmes such as reducing sound pollution and atmospheric



Rotomoulage de la gamme Sherpa

groupe MATFER BOURGEAT développent des programmes et des actions responsables comme la réduction des nuisances sonores et des rejets atmosphériques ou aqueux, la généralisation de l'éco-conception ou la prise en compte du bilan carbone dans tous les choix du groupe.

En 2014, les entreprises du groupe Matfer Bourgeat ont mis en place, un management de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE) selon l'ISO 26000. Elles s'engagent ainsi à mettre en place des mesures pertinentes de réduction des impacts de leurs activités sur l'environnement et sur leurs parties prenantes et à les améliorer dans le temps afin que celles-ci soient vectrices d'amélioration de l'existence de nos collaborateurs, sources d'innovation et d'investissement pour les métiers de bouche et outils de transformation de notre société et de notre planète.

Producteurs éco-responsables, des entreprises du groupe ont, notamment, adhéré à un éco-organisme agréé par l'État qui réalise pour leur compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEEE¹ à leurs noms. Par leur adhésion à cet éco-organisme et à la charte ValoRestoPro, les entreprises du groupe Matfer Bourgeat s'engagent à promouvoir la collecte et la valorisation des DEEE en France².

Elles adhèrent également à un autre éco-organisme se chargeant de la gestion des déchets diffus spécifiques (DDS) issus de produits chimiques pouvant présenter un risque significatif pour la santé et l'environnement (mis sur le marché français sous forme de produits d'entretien, biocides...).

L'avenir en marche

Aujourd'hui le groupe se développe également sur les marchés émergents (Russie, Inde, Chine...) grâce à son réseau Eurochef, spécialisé dans la fourniture d'équipements de cuisine pour les hôtels haut de gamme. C'est aussi cela, exporter la qualité française.

Le groupe Matfer Bourgeat porte donc fièrement ses 200 ans d'histoire, le regard clairement tourné vers l'avenir. Sur un marché en mutation, sa vocation est plus que jamais **d'accompagner ses clients en anticipant les produits de demain**, avec la qualité qui fait sa force depuis toujours.

^[1] Déchets issus des équipements électriques et électroniques

^[2] Conformément à l'article L541-2 du code de l'Environnement, les détenteurs de EEE en fin de vie sont tenus d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimination ou la valorisation finale. Il incombe donc aux détenteurs de DEEE de faire le bon geste de tri. Pour les recycler en conformité avec la réglementation, les rapporter chez son distributeur habituel ou contacter notre partenaire EcoLogic au +33 (0) 1 30 57 79 14 ou aller sur www.e-dechet.com.

La réutilisation des matériaux des DEEE aidera à conserver les ressources naturelles (en évitant la dissémination des substances polluantes contenues dans les déchets et le recours à l'extraction de nouvelles ressources naturelles par des procédés polluants et énergivores) et à supprimer l'exportation illégale de déchets dans des pays tiers.



Mise en forme des métaux

emissions or release of wastewater, mainstreaming eco-design, and considering the carbon footprint in all of the Group's decisions.

In 2014, the companies making up the Matfer Bourgeat Group established a system of Corporate Social Responsibility (CSR) management according to ISO 26000. This requires them to make a commitment to setting up serious measures to reduce the impact of their activities on the environment and on their assets. They have to enhance them in the course of time so that they become vectors for the improved conditions enjoyed by our co-operators and become sources of innovation and investment for the food trades and for the future development of our society and planet.

The companies of the Group, as eco-responsible producers, have subscribed to a government approved eco-body that deals with all the operations involving the collection, de-pollution and recovery of WEEE¹ on their behalf. In subscribing to this eco-body and to the ValoRestoPro charter, the Matfer Bourgeat Group companies are backing their commitment to the development and re-use of WEEE in France².

These companies also subscribe to another eco-body which manages household hazardous waste (HHW) derived from chemicals and which can represent a major risk to health and the environment (put on the French market as household cleaning products and biocides...).

Preparing for the future

Today, the Group is expanding on emerging markets (Russia, India, China...) through its Eurochef network specialised in supplying kitchen equipment for up-scale hotels. This is also what it means to export French quality.

*The Matfer Bourgeat Group therefore proudly bears its 200 years of history and has its sights clearly set on the future. On a changing market, its vocation is more than ever **to support its customers by anticipating tomorrow's products** providing the quality that has always been its strength.*

^[1] Waste Electronic or Electrical Equipment

^[2] Under the terms of article L541-2 of the Environment Code, people or companies having EEE that has reached its life end are required to ensure their final elimination or recovery or have a third-party do so. Therefore, these WEEE holders are expected to make efforts towards correct sorting. To ensure recycling in compliance with regulations, waste must be taken to the usual distributor or contact must be made with our partner, EcoLogic, on +33 (0) 1 30 57 79 14 or go to www.e-dechet.com.

The reuse of WEEE materials will help preserve natural resources (by preventing the spread of the polluting substances contained in the waste and avoiding recourse to the extraction of new natural resources by polluting and energy consuming processes) and eradicating the illegal export of waste to the third countries.



TRAVAILLER POUR LE GOÛT / CATERING TO TASTE

Matfer, entreprise historique du groupe, conçoit et fabrique **du petit matériel pour les métiers de bouche** : batteries de cuisine, coutellerie, ustensiles, appareils de préparation culinaire.

Nos usines implantées en Normandie à Longny-au-Perche et aux Abrets en Isère, disposent d'une main d'œuvre qualifiée et de multiples savoir-faire : emboutissage de batteries de cuisine et moules de pâtisserie, chaudronnerie, tôlerie avec découpe laser et pliage automatique, fluotournage, plissage et fabrication de toques, rotomoulage et injection d'ustensiles composite.

Cet outil industriel souple et diversifié combiné aux talents de nos bureaux d'études permettent **une politique d'innovation constante**.

Destinés aux **professionnels exigeants**, nos produits allient qualité de la tradition et besoins nouveaux. Sélectionnés avec soin et respectant les normes européennes, ces 8 000 articles offrent **la gamme la plus complète du marché**.

Comme l'ensemble des produits du groupe, ils sont **respectueux de l'environnement**, voire recyclables.

Plébiscitée par les chefs du monde entier pour la qualité de ses produits et de son service ainsi que pour la profondeur de ses gammes, MATFER est **la référence internationale dans l'univers de la pâtisserie, de la boulangerie et de la restauration**.

*The Group's historical company, Matfer, designs and manufactures **kitchen tools for the catering industry**: cookware, cutlery, utensils, food preparation appliances.*

***Our factories** in Longny-au-Perche (Normandy) and Abrets (Isère) have a qualified multi-skilled workforce with expertise in cooking utensil and pastry mould drawing, metalworking, laser cutting and automatic sheet metal bending, flow spinning, pleating and manufacturing chefs hats, and injection and rotational moulding of composite utensils.*

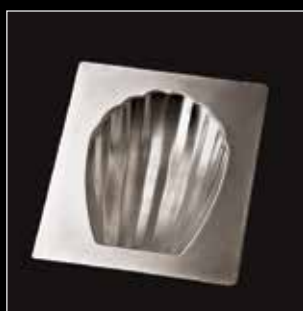
*This flexible and diversified industrial base combined with the expertise of our study offices maintains **our policy of constant innovation**.*

*Designed for **demanding professionals**, our products combine traditional quality and new needs. Carefully selected and European standard compliant, these 8,000 items offer the **most comprehensive range on the market**. Like all of the Group's products, they are **environmentally friendly** and recyclable.*

*Acclaimed by chefs worldwide for the quality of its products and service and the depth of its range, **MATFER is the international reference in the pastry, bakery, and restaurant industries**.*

News

CAHIER DES NOUVEAUTÉS 2016





CUISSON



P27 WOK



P49 RACLOIR SILICONE



P53 LOUCHE MANCHE COULEUR



P59 PELLE ALIMENTAIRE



P68 PLANCHA GAZ



COUTELLERIE



P89 COUTEAUX "GLOBAL SAI"



P122 AIGUISEUR 4643



P122 AIGUISEUR 445



P127 ERGOPLAN



PRÉPARATION



P135 MATFER PREP CHEF



P135 COUPE-OEUF



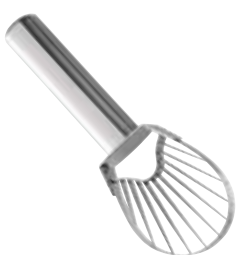
P135 COUPE-FILS



P135 COUPE-CAMEMBERT



P144 COUPE-MELON



P144 COUPE-AVOCAT



P158 BOUTEILLES FIFO



P176 MOULE À STEAK



P186 MICROMIX



P196 TERMOMÈTRE INOX



P206 BALANCE COMPACT TX



P207 BALANCES À COLONNE



BOULANGERIE - PÂTISSERIE



P212 PELLE INGRÉDIENTS



P212 BROSSE FARINE



P214 BAC ROND



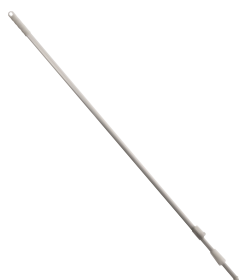
P214 BAC RECTANGULAIRE



BOULANGERIE - PÂTISSERIE



P227 BALAI À FOUR



P227 MANCHE TÉLÉSCOPIQUE



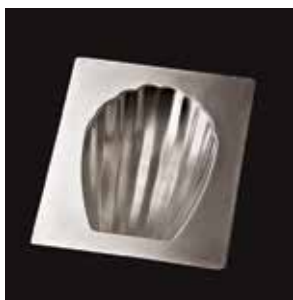
P235 PINCES PAPIER CUISSON



P245 MILLASSON EXOGLASS®



P246 ROULEAU À FROMAGE
EXOGLASS®



P248 MOULE MADELEINE DU PARTAGE



P263 MOULE CAKE DE VOYAGE
EXOPAN



P265 SPRAY DE DÉMOULAGE

FLEXIPAN®



P281 ONDINE



P281 ÉCHANCRÉ



P281 COQUILLE



P281 PETITS FOURS



P281 1/2 SPHÈRE SPIRALE



P281 ROND CHARMANT



P281 OURSON



P281 BRIOCHETTE



BOULANGERIE - PÂTISSERIE



P316 FORME OBLONGUE



P327 DÉCOUPOIR BRIOCHE
COURONNE



P327 DÉCOUPOIR GLAÇAGE



P333 DÉCOUPOIR COEUR



P333 DÉCOUPOIR MARGUERITE



P334 TAPIS SUCRE



P334 DÉCOUPOIRS NOEUDS



P334 DÉCOUPOIR VOLANT ÉTROIT



P335 DÉCOUPOIR CRINOLINE



P335 DÉCOUPOIR VOLANT DROIT



P335 DÉCOUPOIR OEILLET PÉTALE



P335 DÉCOUPOIR OEILLET CARRÉ



P342 CORNET À ÉCRITURE



P357 BROSSE À DORER



P367 PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE



P367 COLORANTS POUDRE



BOULANGERIE - PÂTISSERIE



P368 COLORANTS ATOMISEUR



P368 COLORANTS PERLÉS



P368 FIXOGEL



P368 BRIOLAC



P380 PISTOLET À AIR CHAUD



P386 PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES



CHOCOLATERIE



P392 CALORIBAC "C3"



P399 PISTOLET CHOCOLAT



P405 NOUVEAUX MOULES CHOCOLAT



SERVICE EN BOUTIQUE



P432 BOÎTES RONDES À COUVERCLE



P434 PRÉSENTOIR À TABLETTES



P435 PRÉSENTOIR À MACARONS



P447 ÉTIQUETTE ALLERGÈNES



STOCKAGE ET MANUTENTION



P456 BAC À COUVERCLE



P461 CONTENEUR



P462
P463 SEAUX



P463 CHARIOT À INGRÉDIENTS



HYGIÈNE, ENTRETIEN ET PROTECTION



P485 BROSSE DE COMPTOIR



P489 BROSSE COUPEUSE DE PAIN



P491 ASPIRATEUR POUSSIÈRE



P491 ASPIRATEUR EAU + POUSSIÈRES



P499 BROSSE À ONGLES



P501 BROSSE CONTENEUR



P506 GANTS ANTI COUPURES



P506 GANTS ANTI COUPURES



LIBRAIRIE



P514 LE GRAND COURS DE CUISINE DE FERRANDI



P514 PÂTISSERIES ET GOURMANDISES



P514 VIENNOISERIES ET GOÛTERS



P514 COLLECTION J.F. MALLET



AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE / HELP USING THE 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
lg cm/mm	Largeur intérieure en cm/mm
LF cm/mm	Longueur du fond en cm/mm
lgF cm/mm	Largeur du fond en cm/mm
L x lg cm/mm	Longueur x largeur en cm/mm
L HT cm/mm	Longueur hors-tout en cm/mm
lg 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 %

Key to abbreviations used

Diameter in cm/mm
Inner diameter in cm/mm
Outer diameter in cm/mm
Bottom diameter in cm/mm
Inner useful height in cm/mm
Inner length in cm/mm
Inner width in cm/mm
Bottom length in cm/mm
Bottom width in cm/mm
Length x width in cm/mm
Outer length in cm/mm
Outer width in cm/mm
Outer height in cm/mm
Capacity in litres
Metal thickness at the bottom of the items in mm ± 10 %

Légende des pictogrammes utilisés

Produit à faible impact sur l'environnement

Product with low environmental impact



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

Reference to a product offer in a catalogue from the Matfer Bourgeat Group



Fabriqué en France

Made in France



Nouveauté au catalogue
New in the catalogue



Aide sur l'utilisation d'un article
Help using an item



Zoom info sur les produits et services
Info zoom on products and services



Matériau composite
Composite material



Economique
Economical



Gamme classique
Classic range



Moyenne gamme
Standard range



Haut de gamme
High-end range



Produit premium
Premium product



Anti-adhérent
Non-stick



Tenue au froid
Low temperature resistance



Tenue au chaud
Heat resistance



Info température
Temperature information



Lave-vaisselle
Dishwasher



Micro-ondes
Microwave



Compatible induction
Induction compatible



Sans bisphénol A
BPA Free



Non compatible lave-vaisselle
Not dishwasher safe



Non compatible micro-ondes
Not microwave safe



Non compatible induction
Not induction compatible



À quoi correspondent ces sigles ?

Meaning of acronyms

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode de travail qui consiste à mettre en place des procédures de contrôle (identification et prévention des risques, mesures correctives) afin de garantir l'hygiène en cuisine. Le choix des matériels est important dans le cadre de la mise en place de la démarche HACCP en restauration, en particulier par leur bonne aptitude au nettoyage. Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.

(Hazard Analysis Critical Control Point) is a working method which involves implementing control procedures (risk identification and prevention, corrective measures) in order to guarantee hygiene in the kitchen. The choice of materials is important when implementing the HACCP process in catering, particularly with regard to their cleaning ability. All our equipment is designed to facilitate the HACCP process.



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.

CE marking shows that the manufacturer (or his importer) certifies that the product marketed complies with standards and directives enforced in Europe, particularly for electric and mechanical safety.

Le marquage CE est obligatoire.

CE marking is mandatory.



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.

The NF mark is a process decided by the company. This sign recognizes the quality allocated to the products by AFNOR, in compliance with French and European technical standards and specifications.

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

The NF mark guarantees that products purchased comply with regulatory requirements.

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.

Some of our products bear the NF Food Hygiene mark issued by AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. This mark certifies conformity with the NF 031 reference system. The certified characteristics are a suitability for cleaning and a functional aptitude of the equipment. The products concerned are indicated by the NF pictogram.

EEE



Depuis le 15 novembre 2006, tout fabricant (ou importateur) doit être en conformité avec les directives européennes ROHS 2011/65/UE et 2012/19/UE relatives à la limitation des substances dangereuses et à l'élimination des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques. Ne vous débarrassez jamais de vos EEE en fin de vie avec les déchets municipaux non triés ! Pour les recycler en conformité avec la réglementation, rapportez-les chez votre distributeur habituel ou contactez notre partenaire EcoLogic au +33 (0) 1 30 57 79 14 ou allez sur www.e-dechet.com.

Since November 15th, 2006, all manufacturers (or importers) must comply with the European directives ROHS 2011/65/EU and 2012/19/EU on the limitation of hazardous substances and elimination of Waste from Electrical and Electronic Equipment. Never dispose of your EEE which has reached the end of its life with unsorted municipal waste! To recycle it according to the regulations, take it to your usual retailer or contact our partner, EcoLogic, on +33 (0) 1 30 57 79 14 or connect to 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 546.

If you are looking for a reference

A numerical index arranged in order by item code number is presented on page 546

Si vous cherchez un produit

Un index alphabétique de tous les produits présentés dans ce catalogue est à votre disposition, en page 534.

If you are looking for a product

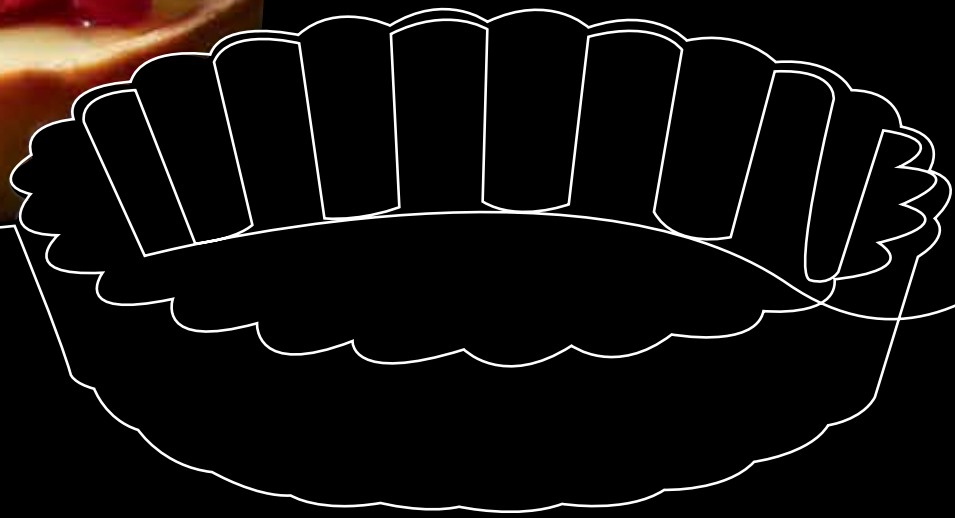
An alphabetical index of all the products shown in this catalogue is presented on page. 534

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

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

To consult the on-line catalogue: www.matterbourgeat.com

We reserve the right to make changes to design and specifications. The pictures of this catalogue are not contractual





CUISSON
COOKING P.2

COUTELLERIE
KNIVES P.82

PRÉPARATION
SLICING - PREPARATION P.132

BOULANGERIE PÂTISSERIE
BAKING AND PASTRY P.210

CHOCOLATERIE
CHOCOLATE MAKING P.390

SERVICE EN BOUTIQUE
IN-STORE SERVICE P.428

STOCKAGE MANUTENTION
STORAGE AND HANDLING P.448

HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION
HYGIENE, CLEANING AND PROTECTION P.482

LIBRAIRIE
BOOKS P.512

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS P.536





CUISSON *COOKING*

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

Matfer utensils, made with care in our factories in France, are suitable for even the most delicate cooking. Demanding chefs appreciate them for their precision, their ergonomics and their comfortable handling.

	Pages	
Batterie de cuisine inox	6 à 9	<i>Stainless steel pans</i>
Batterie de cuisine cuivre	10 à 13	<i>Copper pans</i>
Batterie de cuisine aluminium	14 à 15	<i>Aluminium pans</i>
Poêles anti adhésives	18 à 23	<i>Non-stick frying pans</i>
Batterie tôle	24 à 25	<i>Cast iron pans</i>
Fonte émaillée	26 à 28	<i>Enamelled cast iron</i>
Accessoires inox	30 à 33	<i>Stainless steel accessories</i>
Plaques à rôtir	34	<i>Roasting trays</i>
Bac GN inox	35 à 38	<i>Stainless steel GN containers</i>
Ustensiles	39 à 61	<i>Utensils</i>
Appareils de cuisson	62 à 81	<i>Cooking appliances</i>

TRADITION

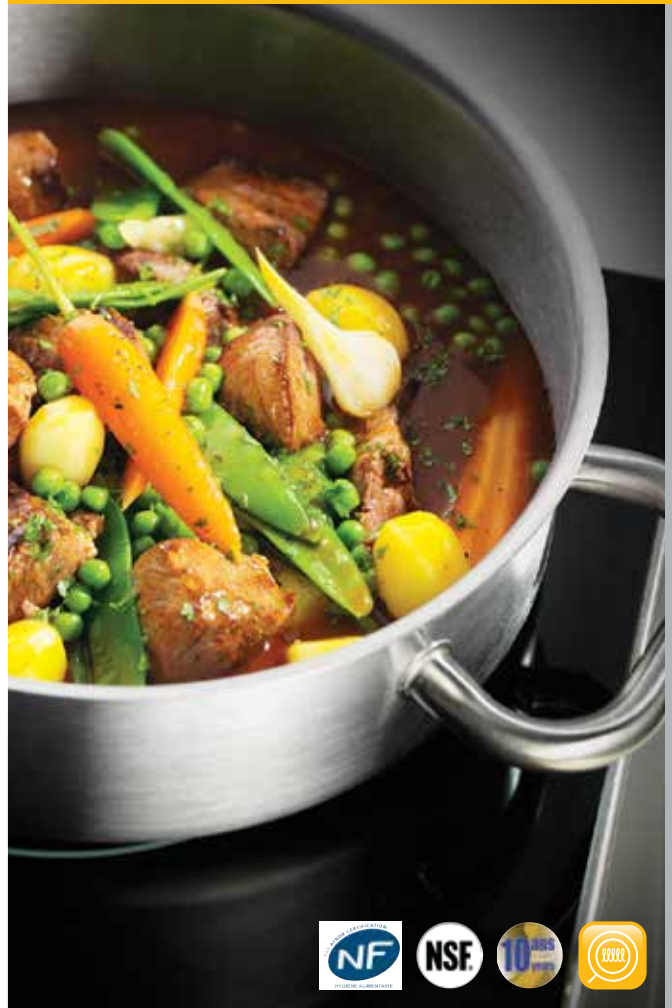


La batterie inox haut de gamme pour les Chefs.
Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.
Fond sandwich inox/alu/inox.
Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.

Premium quality pans for chefs.

Thick stainless steel body with upper and lower reinforcements in mirror finish. Sandwich base in stainless steel/aluminium/stainless steel. Strong handles in stainless steel tubing, soldered without rivets.

EXCELLENCE



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

The benchmark for demanding chefs.

Thick stainless steel body. Sandwich base in stainless steel/aluminium/stainless steel. Patented cold-touch handles for ease of use.



ALLIANCE



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

*The premium range of copper pans for cooking.
Interior in stainless steel for easy cleaning, no tinning required. The 2.5mm thickness guarantees even cooking and remarkable heat conduction properties for perfect flavour.*

ELEGANCE



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

*The copper range designed for table service and buffets.
Interior in stainless steel for easy cleaning, no tinning required.
Polished bronze handles provide an essential elegant touch.*



CASSEROLE
Sans couvercle.

SAUCE PAN
Without lid.

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

(1) Avec anses face à la queue.

(1) With loop handle facing the long handle.



SAUTEUSE ÉVASÉE
Sans couvercle.

FLARED SAUTE PAN
Without lid.

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



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE
Revêtement anti-adhérent multicouches.
Sans couvercle. Ep 6 mm.

NON-STICK FLARED SAUTE PAN
Multi-layer non-stick interior.
Without lid. 6mm thickness.

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



FAITOUT

Sans couvercle.

STEWPOUT OR CASSEROLE
Without lid

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



BRAISIÈRE CYLINDRIQUE

Ou bassine à ragoût, sans couvercle.

ROUND BRAISING POT
Or casserole pot, without lid.

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



MARMITE

Ou bassine à ragoût, sans couvercle.

STOCK POT
Or casserole pot, without lid.

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



LA BATTERIE INOX HAUT DE GAMME POUR LES CHEFS

- ① Corps acier inoxydable très épais compatible tous feux.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une **planéité parfaite** des cuissons.
- ③ Fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique **spécial cuisson par induction**.
- ④ Bord renforcé "**verse-franc**".
- ⑤ Montures soudées en acier inoxydable.
- ⑥ Montures "**froides**" (tube inox pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension).
- ⑦ **Renfort ultra épais** des bords supérieurs et inférieurs des corps (galons), finition poli miroir.



Ces ustensiles sont utilisables tous feux

TOP OF THE RANGE STAINLESS STEEL EQUIPMENT FOR CHEFS

- ① **Thick stainless steel body** for use on all hob types.
- ② Aluminium diffusing "sandwich" base with shape memory for **perfectly even cooking**.
- ③ Base covered with a magnetic stainless steel disc **specifically for induction hobs**.
- ④ Reinforced **non-drip rim**.
- ⑤ Stainless steel welded handles.
- ⑥ **Cool touch handles** (stainless steel tube to prevent heat diffusing to handling areas)
- ⑦ **Ultra thick tape reinforcement** of upper and lower edges of the pan body, polished mirror finish.

These pans can be used on all hob types



COUVERCLE

LID

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



WOK

Wok avec fond hémisphérique, sans fond sandwich. Ø 350 mm adapté aux réchauds Wok induction équipée d'une vitrocéramique "Schott" hémisphérique. Hauteur 100 mm.

WOK

Wok with semi-spherical bottom, no "sandwich" base. Ø 350 mm. Suitable for Wok induction cooker fitted with a "Schott" semi-spherical vitro-ceramic. Height 100 mm.

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



NEW!

WOK "TRADITION CERAMIC"

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

"TRADITION CERAMIC" WOK

Hemispherical shaped base with similarly shaped induction hobs. High strenght "ceramic" coating (PTFE-free).

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



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

NON-STICK FRYING PAN

Multi-layer non-stick interior.

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



POELE

FRYING PAN

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



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Sans couvercle.

SAUTE PAN

Without lid

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

(1) Avec anses face à la queue.

(1) With loop handles facing the long handle.



CASSEROLE
SAUCE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
120	60	0,6	691012	
140	70	1	691014	
160	80	1,6	691016	
180	90	2,2	691018	
200	100	3,1	691020	
240	120	5,4	691024	
280	140	8,6	691028	
			Code	Prix HT
Série de 5 casseroles Ø 140, 160, 180, 200 et 240 mm Set of 5 sauce pan			015122	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE
ou plat à sauter à queue, sans couvercle.
SAUTE PAN
With handle, no lid.

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



MONTURES "FROIDES"
POUR PRÉHENSION SANS
RISQUE DE BRÛLURE

COOL-TOUCH HANDLES
TO AVOID
RISK OF BURNS



COUVERCLE

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



MARMITE TRAITEUR
Sans couvercle.
STOCKPOT
Without lid.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	240	10,8	694024	
280	280	17,2	694028	
320	320	25	694032	
360	360	36	694036	
400	400	50	694040	
450	450	72 ⁽¹⁾	694045	
500	500	98 ⁽¹⁾	694050	

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

(1) Our 450 and 500mm diameter pans do not have a magnetic stainless steel base, but very thick ground aluminium diffuser for use on all hobs **except** induction.



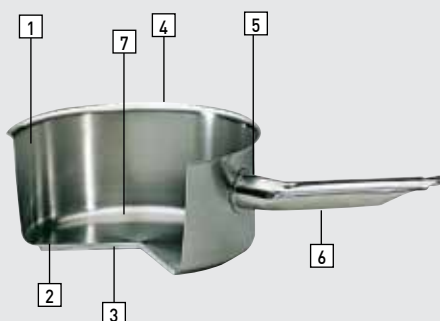
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET
Avec couvercle et robinet.
STOCKPOT WITH TAP
With lid and tap.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	240	10,8	694224	
280	280	17,2	694228	
320	320	25	694232	
360	360	36	694236	
400	400	50	694240	

Ces marmites ne bénéficient pas des labels NF et NSF du fait de la pose du robinet
Labels NF and NSF are not available for these stockpots because of the tap.

LA RÉFÉRENCE DES CHEFS EXIGEANTS

- ① Corps acier inoxydable spécial compatible tous feux.
- ② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une **planéité parfaite des fonds**.
- ③ Fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique spécial cuisson par induction.
- ④ Bord renforcé "verse-franc".
- ⑤ Montures soudées étanches en acier inoxydable.
- ⑥ Montures "froides" en tube inox pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension.
- ⑦ Certification NF et NSF; respect des normes d'hygiène.



THE REFERENCE FOR DEMANDING CHEFS

- ① Special stainless steel body suitable for all hob types.
- ② Aluminium diffusing "sandwich" base with shape memory for **perfectly even cooking**.
- ③ Base covered with a magnetic stainless steel disc specifically for induction hobs.
- ④ Reinforced non-drip rim.
- ⑤ Stainless steel welded handles.
- ⑥ Cool touch stainless steel tube handles to prevent heat diffusing to handling areas.
- ⑦ NF and NSF certified, meets all hygiene standards.

Ces ustensiles sont utilisables tous feux

These pans can be used on all hob types



PLAT À SAUTER

ou sautoir à anses, sans couvercle. Dit aussi rondau.

SAUTE PAN

With handle, no lid.

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



FAITOUT

Sans couvercle

STEWPOUT OR CASSEROLE

Without lid

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



BRAISIÈRE

ou bassine à ragoût, marmite basse, sans couvercle.

SAUCE POT

Or casserole pot, low pot, without lid.

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

PERFORMANCE

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

Identical body to the Excellence range, standard soldered stainless steel handle.



POELE

FRYING PAN

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

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

FLARED SAUTE PAN

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



RETROUVEZ L'ÉTAGE VAPEUR /
STEAMER BASKET
DANS LE CATALOGUE P.30





CASSEROLE AVEC COUVERCLE

SAUCE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
120	65	2,5	0,7	360112	
140	75	2,5	1,2	360114	
160	85	2,5	1,7	360116	
180	95	2,5	2,4	360118	
200	105	2,5	3,3	360120	
240	120	2,5	5,4	360124	



CASSEROLE

SAUCE PAN

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



COUVERCLE À DEGRÉ

LID

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



**INTÉRIEUR INOX
NETTOYAGE FACILE**

*STAINLESS STEEL
INSIDE BODY EASY TO CLEAN*



**SAUTEUSE
SAUTE PAN**

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



**POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN**

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



**POÊLE OVALE À POISSON
OVAL FISH FRYING PAN**

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



LA BATTERIE HAUT DE GAMME POUR LA CUISSON

Allie la performance de conduction de chaleur du cuivre à la facilité d'entretien de son intérieur en acier inoxydable. Son bord courbé «verse-franc» accentue encore sa solidité légendaire.
Cette gamme équipe les cuisines des grands Chefs à travers le monde.

- ① Extérieur en cuivre lisse.
- ② Intérieur acier inoxydable, ne nécessite aucun entretien particulier, ni étamage.
- ③ Queue et poignées en fonte.
- ④ Utilisable tous feux sauf induction.
- ⑤ Bord verse-franc.



THE PREMIUM RANGE OF PANS FOR COOKING

Combining the optimum heat conductivity of copper with the easy clean properties of a stainless steel interior. Its curved, "easy pour" edge accentuates further its legendary durability.
This range is used by great Chefs worldwide.

- ① Smooth copper exterior.
- ② Stainless steel interior ; does not require any specific maintenance or tinning.
- ③ Cast-iron handles.
- ④ Can be used on any kind of fire except induction.
- ⑤ Straight overturn edge.



SAUTEUSE ÉVASÉE
SLANTED SAUTE PAN

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



SAUTEUSE CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE
SAUTE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
160	50	2,5	1	372116	
200	60	2,5	1,9	372120	
240	70	2,5	3,1	372124	
280	80	2,5	4,9	372128	



SAUTEUSE ÉVASÉE AVEC COUVERCLE
SLANTED SAUTE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
160	60	2,5	0,9	373116	
200	70	2,5	1,8	373120	
240	80	2,5	3	373124	
280	90	2,5	4,7	373128	



SAUTOIR
Ou rondeau.
ROUND SAUTE PAN

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



SAUTOIR AVEC COUVERCLE
Ou rondeau.
ROUND SAUTE PAN WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
240	70	2,5	3,1	374124	
280	80	2,5	4,9	374128	



FAITOUT
Ou bassine à ragoût.
ROUND CASSEROLE

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



FAITOUT AVEC COUVERCLE
Ou bassine à ragoût.
ROUND CASSEROLE WITH LID

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
200	105	2,5	3,3	367120	
240	120	2,5	5,4	367124	
280	130	2,5	8	367128	

CASSEROLE
SAUCE PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
140	70	1,1	034004	
160	85	1,7	034005	
180	90	2,3	034006	
200	100	3,2	034007	

PLAT À SAUTER À QUEUE
SAUTE PAN WITH HANDLE

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
200	60	1,8	034010	
240	70	3	034011	

COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE
OVAL STEW PAN WITH LID

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

POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	30	034014	
260	40	034016	

POÊLE OVALE
OVAL FRYING PAN

L mm	H mm	Code	Prix HT
300	40	034018	
350	45	034019	

PLAT OVALE AVEC ANSES
OVAL DISH WITH HANDLES

L mm	H mm	Code	Prix HT
300	40	034050	
350	45	034051	

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

SMALL SAUCE PAN

For flambé or for individual tableware.
With no-pour edge.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Casserolette, sans couvercle / sauce pan, without lid					
90	45	1,2	0,28	351009	
Couvercle / lid					
90			1,2	351209	



PLAT ROND À ANSES

Cuivre intérieur étamé, extra-fort, poignées bronze.

ROUND DISH WITH HANDLES

Extra-strong, tin-plated copper, bronze handles.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Intérieur étamé / tin-plate			
120	25	032035	
140	25	032036	
160	30	032037	
200	30	032039	
Intérieur inox / stainless-steel			
220	35	034040	



LA GAMME CONÇUE POUR LE SERVICE À TABLE ET LE BUFFET

De la portion individuelle au plat de service cette série combine tradition, style et élégance.
Le cuivre garantit une conservation optimale de la chaleur des plats, l'intérieur inox facilite son entretien.
Les montures en laiton poli apportent la touche classique mettant en valeur une cuisine gourmande de qualité.

- ① Extérieur en cuivre lisse, épaisseur 1,6 à 2 mm.
- ② Intérieur en inox, ne nécessite pas d'étamage.
- ③ Queue et poignées en laiton poli.
- ④ Utilisable tous feux sauf induction.



THE RANGE DESIGNED FOR TABLE SERVICE AND BUFFETS

From individual portions to serving dishes, this range combines tradition, style and elegance.
Copper ensures optimum heat retention for food, the stainless steel interior facilitates cleaning.
The polished brass mounts provide the distinctive classic touch of high quality manufacture to show off high quality gourmet food.

- ① Smooth copper exterior, 1.6 to 2 mm thick.
- ② Stainless steel interior, no coating require.
- ③ Polite brass handles.
- ④ Can be used on all hobs except induction.

MINI-MARMITE

Nouvelle forme de petites marmites à anses en laiton poli destinées au service en "Front cooking" et sur les buffets, en portions individuelles.
Proposée en 2 versions : Extérieur cuivre, intérieur inox et inox monobloc poli miroir.



Ø mm	H mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Cuivre-inox					
90	45	1,2	0,28	034101	
120	60	1,2	0,70	034103	

MINI-COOKING POT

New form of small cooking pot with polished brass handles for individual portion "Front cooking" and buffet service.
Available in two styles: Copper exterior, stainless steel interior and one-piece polished mirror stainless steel.



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



RETROUVEZ LES POÊLONS A SUCRE ET
BASSINES A CONFITURE /
SUGAR PANS AND JAM BOWLS
DANS LE CHAPITRE BOULANGERIE
PÂTISSERIE P.380



CASSEROLE À FLAMBER

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

COPPER FLAMBÉ PAN

Smooth polished copper, nickel-lined interior, riveted pan, with long riveted brass handle.

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



POÊLON À ZABAGLIONE

ou à Sabayon.

En cuivre lisse poli, intérieur non étamé, queue en bronze poli, rivetée.

ZABAGLIONE BOWL

Smooth polished copper, not tinned interior, riveted polished brass handle.

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



- Économie d'énergie et performance.
 - Rapidité de transmission et de répartition de la chaleur.
 - Montures rivetées en aluminium : **recyclable à 100%**.
 - Batterie utilisable tous feux sauf induction.
 - Matériau léger à manipuler.
 - Recyclable à 100% en fin de vie
-
- **Energy saving and performance.**
 - Fast heat transmission and spreading.
 - Riveted flame resistant aluminium handles : **fully recyclable**.
 - Compatible with any heating surfaces except induction hobs.
 - Light material for easy handling.
 - Fully recyclable at end of life



CASSEROLE
SAUCEPAN

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



SAUTEUSE CYLINDRIQUE
SAUTE-PAN

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
200	65	2	5	540520	
240	80	3,6	6	540524	
280	90	5,5	6	540528	



FAITOUT
CASSEROLE

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	5,4	6	524024	
280	140	8,6	6	524028	
320	160	12,8	6	524032	
360	180	18,3	6	524036	
400	200	25	6	524040	
500	250	49	7	524050	
600	300	85	8	524060	



MARMITE TRAITEUR (3)
STOCKPOT (3)

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



DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER OU CUIT-
VAPEUR (2)
TOP ONLY FOR STRAIGHT COUSCOUS POT OR
STEAMER (2)

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



COUVERCLE (1)
LID (1)

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
140	1	521014	
160	1	521016	
180	1	521018	
200	1,2	521020	
240	1,5	521024	
280	1,5	521028	
320	1,5	521032	
360	2	521036	
400	2	521040	
500	2	521050	
600	2	521060	



RECYCLABLE À 100%
EN FIN DE VIE

FULLY RECYCLABLE
AT END OF LIFE



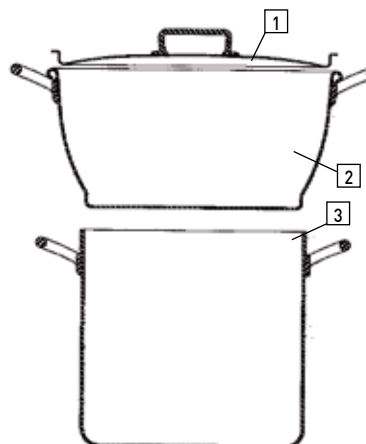
COUSCOUSSIER

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

COUSCOUS PAN

Or steamer stock pot, with lid, curved-sided upper pan, straight-sided lower pan

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



TABEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

TABLE FOR COUSCOUS PAN COMPOSITIONS

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

CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE

- Toutes nos batteries de cuisine font l'objet d'un lavage avant emballage.

- Toutefois, nous recommandons d'effectuer un nettoyage avant la première utilisation pour enlever toutes salissures occasionnées pendant le stockage ou le transport.



UTILISATION

Pour prolonger la durée de vie de nos batteries :

- Éviter impérativement les chauffages à vide ou les surchauffes lors de la cuisson.
- Éviter les chocs violents et les chocs thermiques.
- En cas d'oubli d'un ustensile vide sur le feu, ne pas refroidir brusquement mais laisser refroidir à l'air.
- Ne pas rajouter de sel dans l'eau en début de cuisson, mais attendre que l'eau arrive à ébullition et remuer jusqu'à complète dissolution.
- Dès la fin de la cuisson, penser à vider vos récipients car les aliments acides ou sucrés peuvent attaquer ou détériorer les surfaces métalliques.
- Laver les ustensiles le plus rapidement possible après leur utilisation.
- Essuyer rapidement les ustensiles après lavage, plutôt que de les laisser sécher, afin de ne pas avoir de tâches de calcaire ou de ternissement des surfaces.
- Utiliser des ustensiles MATFER en matériau composite afin de ne pas abîmer vos récipients.
- Utiliser des rangements appropriés.

ENTRETIEN

Pour un bon entretien de vos ustensiles, respecter les conseils suivants :

- Pour enlever les particules brûlées ou attachées, faire tremper dans de l'eau chaude, sans additif, avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de produits ou de tampons abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits déconseillés pour le nettoyage des différents métaux tels les produits alcalins pour l'aluminium, l'eau de javel, les détergents acides, produits de nettoyage de fours...
- Rincer et essuyer les ustensiles après lavage.
- En cas de dépôt calcaire, chauffer de l'eau additionnée d'un peu de vinaigre, laisser refroidir et laver normalement.
- Attention : les dépôts calcaires non éliminés peuvent entraîner de la corrosion sous dépôt.
- Les tâches ou marques dues à des surchauffes de l'inox peuvent être éliminées avec des pâtes à polir Bistro.
- Pour l'entretien extérieur des récipients en cuivre, utilisez polycuivre Bistro.
- Une couleur irisée (bleutée) peut apparaître après cuisson d'aliments contenant de l'amidon. Pour la supprimer, nettoyer avec du vinaigre dilué.
- Stocker dans un endroit sec et propre.

DIRECTIONS FOR USE POTS AND PANS

USE

To extend the life of your cookware:

- Do not heat when empty or overheat during cooking.
- Avoid knocks and rapid heat changes.
- If accidentally heated when empty, allow to cool at room temperature, do not cool rapidly.
- Do not add salt to water until it has boiled. Then stir until all salt has dissolved.
- Empty the pan as soon as cooking is complete – acidic or sweet foods can damage metallic surfaces.
- Wash as soon as possible after use.
- Dry after washing rather than allowing them to dry to avoid limescale stains which can dull the surface.
- Use MATFER composite cooking utensils to avoid damaging your pans.
- Use appropriate storage.

MAINTENANCE

To keep your pans in good condition:



- To remove burnt-on or stuck-on foods, leave to soak in hot water without detergent, before wiping with a sponge.
- Do not use abrasive detergents or scouring sponges.
- Do not use detergents that are not suitable for the various metals, such as alkaline products for aluminium, bleach, acidic detergents, oven cleaning products...
- Rinse and dry all pans after use.
- To remove any limescale deposits, heat water with a dash of vinegar in the pan, leave to cool then wash normally.
- Warning: limestone deposits that are not properly removed can lead to corrosion under the deposit.
- Stains or marks caused by overheating stainless steel can be removed with Bistro polishing paste products.
- Use polycuivre Bistro to clean and maintain the exteriors of all copper recipients.
- An iridescent, bluish colour can appear after cooking foods containing starch. To remove, clean with diluted vinegar.
- Store pans in a clean, dry place.

CLASSE CHEF



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

Thick aluminium and multi-layer coating guarantee non-stick qualities and durability for this complete range of frying pans equipped with epoxy coated strip metal handles. Not oven safe, not dishwasher safe.

CLASSE CHEF +



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

The "extra" compared to the Classe Chef range: the stainless steel handles on this range, which also includes a wok. Oven and dishwasher safe. Recommended for cooking fish and white meat.

CLASSE CERAMIC



Son revêtement céramique extra-dur, sans PTFE, séduira les utilisateurs les plus exigeants. Elle résiste aux températures élevées jusqu'à 400°C. Equipée de queues en feuillard d'acier inoxydable, ces poêles sont utilisables au four et supportent le lavage au lave-vaisselle.

Its extra-hard, PTFE-free and exceptionally non-stick ceramic coating will appeal to even the most demanding users. It is resistant to temperatures up to 400°C. Equipped with stainless steel strip handles, these pans are oven and dishwasher safe.

ELITE CHEF



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

Recommended for ceramic-topped stoves, suitable for induction and oven safe. Its stainless steel strip handles, attached with 3 rivets, is a benchmark for professionals.

ELITE PRO



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

Its high-quality finish, interior and exterior non-stick coating, its stylish handle in cool-touch stainless cast steel make this pan ideal for front cooking. Guarantees precise and even cooking on all hobs, including induction.

ELITE CERAMIC



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

With its extra-hard ceramic coating, without PTFE, this range for all heat sources, including induction, meets all normal kitchen requirements. It resists high temperatures up to 400°C. Can be used in the oven and is dishwasher-proof.

ELITE PRO

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES
NON STICK FRYING PANS



- ① Corps épais, avec incrustation d'une plaque spéciale inox induction.
 - ② Rivets revêtus.
 - ③ Revêtement anti-adhérent 4 couches PTFE avec sous-couche de protection anti-rayures.
 - ④ Aluminium très épais.
 - ⑤ Oeilleton d'accrochage.
 - ⑥ Queue froide en fonte d'inox.
- ① Thick body with special induction stainless steel plate incrustation.
 - ② Covered rivets.
 - ③ 4-layer non-stick PTFE coating with anti-scratch protective undercoat.
 - ④ Ultra thick aluminium.
 - ⑤ Hanging hole.
 - ⑥ Stay-cool handle in stainless cast iron



REVÊTEMENT GARANTI
SANS PFOA

FREE PFOA
COATING

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION ALUMINIUM INDUCTION FRYING PAN

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

ELITE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES
NON STICK FRYING PANS



- Corps aluminium épais (5 mm).
- Revêtement 4 couches PTFE avec sous-couche souple de protection anti-rayures.
- Disque en acier inoxydable spécial induction serti dans le fond de la coupelle.
- Fixation de la queue par rivets téflonnés de forte section.
- Queue en feuillard acier inoxydable.
- Oeilleton d'accrochage.

Compatible tous feux dont induction



REVÊTEMENT GARANTI
SANS PFOA

FREE PFOA
COATING

- Thick aluminium body (5 mm).
- 4-layer PTFE coating with flexible anti-scratch protection undercoat.
- Special stainless-steel induction disk in the base of the pan.
- Handle fixed with sturdy Teflon rivets.
- Stainless steel handle.
- Hanging eye

Compatible with all hobs including induction hobs



POÊLE FRY PAN

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



- ① Poêles universelles, résistantes aux températures élevées, avec revêtement ultra-résistant.
 - ② Rapidité de transmission et répartition de la chaleur.
 - ③ Revêtement "céramique" très résistant (sans PTFE).
 - ④ Queue feuillard d'acier inox.
 - ⑤ Fixation de la queue par rivets revêtus.
 - ⑥ Oeilleton d'accrochage.
 - ⑦ Corps aluminium extérieur laqué et bord revêtu facilitant le nettoyage.
- ① Universal frying pans, able to withstand high temperatures, with ultra-resistant coating.
 - ② Heat is quickly and evenly distributed.
 - ③ Highly resistant "ceramic" coating (PTFE-free)
 - ④ Stainless steel strip handle
 - ⑤ Handles attached with covered rivets.
 - ⑥ Hanging loop.
 - ⑦ Lacquered exterior aluminium body and covered edges for easy cleaning.



POÊLE
FRY PAN

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



POÊLE À CRÊPE
CREPE PAN

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

TRADITION

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES NON STICK FRYING PANS

- Revêtement anti-adhérent "Excalibur" avec sous-couche en acier inoxydable projeté, extra résistant.
- Planéité parfaite du fond.
- Fond diffuseur sandwich inox/aluminium/inox.
- Queue froide en tube inox, rivetée.

- Non-stick "Excalibur" coating with extra-resistant sprayed stainless-steel undercoat
- Perfectly flat bottom
- "Sandwich" ground base (stainless steel, aluminium, stainless steel)
- Stay-cool handle, stainless steel tube, riveted.



GARANTI SANS PFOA
PFOA FREE



POÊLE INOX ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

NON-STICK STAINLESS STEEL FRYING PAN
Multi-layer non-stick interior.

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



NEW!

WOK "TRADITION CERAMIC"

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

"TRADITION CERAMIC" WOK

Hemispherical shaped base with similarly shaped induction hobs.

High strenght "ceramic" coating (PTFE-free).

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



POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN

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



POÊLE À BLINIS
BLINIS PAN

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



**QUEUE INOX COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE**

*STAINLESS STEEL HANDLE
DISHWASHER SAFE*



POÊLE OVALE OU POÊLE À POISSON
OVAL FRYING PAN OR FISH PAN

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



POÊLE RECTANGULAIRE
Convient particulièrement pour la cuisson des poissons
RECTANGULAR FRYING PAN
Particularly suited to cooking fish

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	908538	



GARANTI SANS PFOA

PFOA FREE



- ① Poêles en aluminium extra-fort, revêtement anti-adhésif 4 couches.
- ② Jupe extérieure laquée grise facile à nettoyer.
- ③ Queue fixée par 3 rivets (sauf poêle à blinis, 2 rivets).
- ④ Queue large en acier inoxydable.
- ⑤ Fond rayonné.

Toutes nos poêles anti-adhésives sont garanties revêtement **sans PFOA**.

Ces ustensiles sont utilisables tous feux sauf induction.



- ① Frying pans in extra strong aluminium with 4-layer non stick coating.
- ② Easy-clean grey lacquer exterior.
- ③ Handle attached with 3 rivets (except blini pan which has 2 rivets).
- ④ Wide stainless steel handle.
- ⑤ Rayonnated base.

The coatings of all our non-stick pans are guaranteed **PFOA-free**.

These pans can be used on all hobs except induction.



SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE
FLARED SAUTE PAN

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



WOK
Fond plat.
WOK
With flat base.

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



POÊLE À CRÊPE
CREPE PAN

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



PLAT À PAELLA ANTIADHÉRENT
Forme évasée.
NON-STICK PAELLA PAN
Curved sides.

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



PLAT À RÔTIR À ANSES INCORPORÉES
ROASTING PAN WITH BUILT-IN HANDLES

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	664040	
500	400	90	4	664050	



**400 X 320 MM COMPATIBLE
FOURS MÉNAGERS**

**400X320 MM COMPATIBLE
WITH HOUSEHOLD OVENS**



- ① Aluminium épais pour la solidité et la parfaite planéité des articles.
- ② Revêtement 4 couches croisées, spécial usage intensif.
- ③ Queue large fixée par 3 rivets revêtus.
- ④ Queue en acier, revêtement epoxy. Résiste à 150°C. Non compatible lave-vaisselle.
- ⑤ Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.

- ① Thick aluminium (3 to 5mm) for robustness and a perfectly level surface.
- ② 4 overlapping layers of coating, for intensive use. Wide handle attached with 3 covered rivets (for perfect cleanliness).
- ③ Steel strip, epoxy coating. Withstands up to 150°C.
- ④ Do not place in dishwasher.
- ⑤ Rayonnated base.

These pans can be used on all hobs except induction.



GARANTI SANS PFOA
PFOA FREE

POÊLE RONDE ROUND PAN

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



POÊLE OVALE OVAL PAN

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



POÊLE À CRÊPE CREPE PAN

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



SAUTEUSE SAUTE PAN

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



WOK

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



POÊLE RECTANGULAIRE RECTANGULAR PAN

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



POÊLE À BLINIS BLINIS PAN

Fixation 2 rivets.
Fastening with 2 rivets.

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



- ① Poêles en aluminium avec revêtement antiadhésif céramique, sans PTFE.
- ② Queue feuillard acier inox.
- ③ Corps épais, 3 à 5 mm.
- ④ Fixation de la queue par 3 rivets revêtus.

Ces poêles sont utilisables tous feux sauf induction

- ① Aluminium frying pans with non-stick ceramic coating, without PTFE.
- ② Flat stainless steel handle
- ③ Pan body 3 to 5 mm thick.
- ④ Handle attached by 3 coated rivets.

These pans can be used on all hobs except induction



POÊLE FRY PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	4	675220	
240	4	675224	
280	4	675228	
320	4	675232	
360	5	675236	
400	5	675240	



POÊLE À CRÊPE CREPE PAN

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	3	676125	
280	3	676128	

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.



TO EXTEND THE LIFE OF YOUR PANS:

- Use MATFER Exoglass® composite utensils.
- Avoid stainless steel utensils.
- Do not overheat the pans:
 - > 250°C maximum for PTFE,
 - > 400°C for ceramics.
- Clean with a non-abrasive sponge.



POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN

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



POÊLE À CRÊPES
Ou à pancakes, en tôle acier.

CREPE PAN
For crepes or pancakes, in steel plate.

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



POÊLE À FRIRE AVEC PANIER
Poêle en tôle émaillée. Panier à frire en fil de fer étamé.

FRYING PAN WITH BASKET
Frying pan in enamelled steel plate. Frying basket in tin-plated wire.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep mm	Code	Prix HT
240	65	1,70	0,8	062084	



WOK ACIER
Wok traditionnel avec poignée bois.
Forme adaptée au réchaud wok induction 240320.

STEEL WOK
Traditional wok with wood handle.
Shape compatible with induction hot 240320.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	



POÊLE À BLINIS
BLINI PAN

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



BROSSE POUR WOK
Brosse fibres coco, manche bois. Fibres L 45 mm.
La forme de la poignée et l'implantation des fibres garantissent un brossage efficace.

BRUSH FOR WOK
Brush with palmyra bristles, hard wood handle. Fibers L 45 mm. Grips and bristles are designed to provide the most efficient cleaning.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
215	73	405336	

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation :

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

Après utilisation :

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

DIRECTIONS FOR USE

Before first use:

Place the pan in hot water for a few minutes and use a brush to remove any traces of the protective layer.
Dry the pan then fry a few peelings or slices of potato, sprinkled generously with salt, in oil for a few minutes, then discard.
Then heat the pan again with a little oil, remove from the heat and wipe with paper.

After use:

Wipe the pan with paper or if necessary rinse in hot water. Wash without using a degreasing detergent. Dry and lightly re-grease.



Ustensiles en matière minérale naturelle permettant des cuissons saines.

Elles sont idéales pour saisir les viandes, dorer les omelettes, griller les poissons car elles peuvent être chauffées suffisamment pour provoquer rapidement la réaction de Maillard bien connue des cuisiniers, et assurer ainsi une belle coloration des produits sans les sur-cuire.

Le culottage un fois réalisé permettra de cuire quasiment sans matière grasse.

Les cuissons successives à haute température, garantissent une poêle saine, sans bactéries.

- Poêles en tôle d'acier, tous feux, qualité extra-forte, queue feuillard, épaisseur 2 à 3 mm.

- Bassines corps embouti, avec 2 poignées, en tôle d'acier, épaisseur 1,5 mm, panier en fil d'acier étamé.

- 100% recyclable.

Utensils in a natural mineral material to allow healthy cooking.

They are ideal for searing meats, browning omelettes and grilling fish because they are sufficiently heated to cause a rapid Maillard reaction well known to cooks, thereby ensuring good colouring of the products without overcooking them.

The seasoning, once added, will allow cooking almost without fat.

The subsequent high temperature cooking guarantee a clean frying pan without bacteria.

- Frying pans in black steel plate for all hob types, high quality extra strong, steel strip 2-3mm handle.

- Basins with pressed metal body, 2 handles, in steel plate, 1.5mm thick, coated steel wire basket.

- Fully recyclable.



PLAT À PAËLLA INOX

Plat à anses, compatible tous feux y compris induction. Fond sandwich inox-alu-inox assurant une répartition homogène de la chaleur.

STAINLESS STEEL PAELLA PAN

Pan with handles suitable for all hobs type including induction. Sandwich bottom stainless steel-aluminium-stainless steel improving homogeneous warming.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	42	0,8	070988	
320	42	0,8	070990	
360	42	0,8	070992	



PLAT À PAËLLA TÔLE NOIRE

Ou coupe lyonnaise à anses, en tôle d'acier, anses en acier.

BLACK STEEL PAELLA PAN

Lyonnaise-style with handles in steel plate with steel handles.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	3	071036	
360	67	3	062051	
400	70	3	062052	
450	72	3	062053	



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

POLISHED STEEL PAELLA PAN

Curved sides, 2 handles

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



BASSINE À FRITURE BOMBÉE

DEEP FRYING BASIN

		Friteuse complète Complete deep fryer set		Bassine seule Basin only		Panier Basket	
Ø mm	C Lt	Code	Prix HT	Code	Prix HT	Code	Prix HT
320	6	062060		062070		062080	
400	12,2	062062		062072		062082	
450	17,3	062063		062073		062083	



COCOTTE RONDE BASSE NOIRE AVEC COUVERCLE
SHALLOW ROUND CASSEROLE DISH IN BLACK WITH LID

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



COCOTTE OVALE NOIRE AVEC COUVERCLE
Coloris mat.
BLACK OVAL CASSEROLE DISH WITH LID
Matt finish.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
250	195	165	3	071113	
270	200	165	3,6	071108	
310	260	170	5,6	071101	
350	280	190	7,4	071114	



COCOTTE RONDE NOIRE AVEC COUVERCLE
Coloris mat.
BLACK ROUND CASSEROLE DISH WITH LID
Matt finish.

Ø mm	H mm	C Lt		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	071098	
140	125	1		071109	
180	130	1,9		071100	
200	135	2,3		071102	
240	160	3,8		071104	
280	180	6,3		071106	
320	190	8		071103	



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



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

*CASSEROLES DELIVERED WITH 2 KNOBS: 1
BRASS KNOB AND 1 STAINLESS STEEL KNOB,
SPECIAL FOR OVEN*



DE LA CUISINE À LA TABLE

- Cocottes avec intérieur noir = durée d'utilisation allongée.
- Fond émaillé ne rayant pas les plaques de cuisson ni les tables.
- Diffusion uniforme de la chaleur.
- Livrée avec 2 boutons : laiton et inox.
- Conserve la chaleur longtemps.
- Conserve les qualités nutritionnelles des aliments.



Tous feux dont induction et four.
Dimensions hors tout, sans les anses.

FROM THE KITCHEN TO THE TABLE

- Casserole dish with black interior = longer life.
- Enamelled base does not scratch hobs or cooker tops.
- Even heat distribution.
- Delivered with 2 knobs: 1 brass and 1 stainless steel.
- Excellent heat retention
- Cooking in cast iron retains the nutritional content of foods.

For oven cooking and use on all hobs including induction.
Overall dimensions excluding handles.



COCOTTE RONDE ROUGE AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

RED ROUND CASSEPOLE DISH WITH LID

Varnished finish

Ø mm	H mm	C Lt		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	460435	
180	130	1,9		071096	
200	135	2,3		186403	
240	160	3,8		186404	
280	180	6,3		186405	



COCOTTE OVALE ROUGE AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

RED OVAL CASSEPOLE WITH LID

Varnished finish

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
270	200	165	3,6	186408	
310	260	170	5,6	186409	



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

"LIGHT CHESTNUT" ROUND CASSEPOLE DISH WITH LID

Varnished finish

Ø mm	H mm	C Lt		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	071142	
140	125	1		071144	
180	130	1,9		071146	
240	160	3,8		071148	
280	180	6,3		071154	



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ AVEC COUVERCLE

Coloris vernis.

"LIGHT CHESTNUT" OVAL CASSEPOLE WITH LID

Varnished finish

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
270	200	165	3,6	071155	
310	260	170	5,6	071157	

CONSEILS D'UTILISATION

- > Faites préchauffer 3 à 5 min à feu moyen.
- > Ne pas couper à l'intérieur des récipients.
- > Utiliser des spatules Exoglass® qui n'abîment pas l'émail.
- > Faites tremper avant de les laver pour un nettoyage facile.

DIRECTION FOR USE

- > Pre-heat for 3 to 5 minutes on a medium heat.
- > Do not use knives or sharp utensils inside dishes.
- > Use Exoglass® spatulas which will not damage the enamel.
- > Leave to soak for a while to facilitate cleaning.



PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

ROASTING PAN
Red. Rectangular.

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



MINI PLAT
MINI-TRAY

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black					
230	125	50	0,9	071094	



PLAT À OEUVE ROND
ROUND EGG DISH

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Rouge de fer / Red				
160	25	0,3	071089	
Noir / Black				
160	25	0,3	071091	



PLAT ROND CREUX
ROUND DEEP-SIDED DISH

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black				
150	50	0,5	071078	
180	50	0,7	071081	
220	50	1	070994	



PLAT À RÔTIR
Rouge. Rectangulaire.

ROASTING PAN
Red. Rectangular.

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



TERRINE AVEC COUVERCLE
TERRINE WITH LID

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black					
280	150	120	1,1	071070	
320	110	120	1,25	071072	
Rouge de fer / Red					
280	150	120	1,1	071074	
320	110	120	1,25	071076	



PLAT OVALE
OVAL DISH

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Noir / Black					
255	155	55	0,5	071083	
Rouge de fer / Red					
255	155	55	0,5	071085	
340	210	65	1,2	071087	

GRILL GRIDDLE



GRILL FONTE

Fond émaillé spécial, ne raye pas la vitrocéramique.
Compatible tous feux dont induction.

CAST IRON GRIDDLE

Special enameled base, does not scratch pyroceram.
For oven cooking and use on all hobs including induction.

	L mm	lg mm	Bec verseur Pourer	Code	Prix HT
1- Rectangle / Rectangular	375	225	2	071116	
2- Rectangle / Rectangular	420	240	0	071107	
3- Carré / Square	255	255	1	071118	
4- Ovale / Oval	530	230	1	071120	



PLANCHA-GRILL RÉVERSIBLE

Plancha-grill en fonte, un côté lisse (plancha), un côté rainuré (grill) avec 2 poignées.
Utilisable sur feux gaz.

REVERSIBLE PLANCHA/GRIDDLE

Cast iron made, one side slick (plancha), one side grooved (griddle) with 2 handles.

Suitable for gas stoves.

L mm	lg mm	H mm	L HT mm	Code	Prix HT
500	350	30	590	071058	



CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

BLACK CAST IRON CRÊPE PAN

Delivered with beechwood spatula and scraper.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	





ENSEMBLE COMPLET CUIT-PÂTES INOX

Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504.

STAINLESS STEEL COMPLETE PASTA POT SET

Includes 1 EXCELLENCE stew pot 693036 and 4 pasta baskets 713504.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
360	180	18,3	7	693436	

CUIT-PÂTES TRIANGULAIRE

Pour optimiser la cuisson des pâtes sur self, notamment pour un service "à la portion". Compatible avec nos faitouts Ø 360 mm.

TRIANGULAR PASTA BASKETS

For optimum cooking of pasta, particularly for individual portions. Compatible with our Ø 360 mm stockpots.

H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
18	2,8	0,6	713504	



POISSONNIÈRE

Ou saumonière. Avec grille et couvercle, 2 poignées en acier inoxydable. Tous feux dont induction.

FISH POACHER

Stainless steel with grid and lid, 2 handles. For all hobs, including induction.

L mm	lg mm	H mm	L utile mm	lg utile mm	H utile mm	Code	Prix HT
616	181	116	595	16	114	073597	



BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

Broc de séparation de la graisse des sauces par décantation. Le bec verseur relié à la base permet de récupérer directement la sauce.

Broc gradué en SAN. Passe au lave-vaisselle.

FAT SEPARATOR JUG

Jug to separate fat from juices by decanting. The pouring spout from the base of the jug enables the juices to be collected. SAN graduated. Dishwasher safe.

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



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

2- basket steamer model shown on Ø 280 stew pot ref 693028.

ÉTAGE VAPEUR

Utilisé avec un récipient de même diamètre pour l'eau (braisière, faitout, marmite ou sautoir), l'étage vapeur permet de réaliser des ensembles complets pour la cuisson à la vapeur (maximum 2 étages). Prévoir également le couvercle de Ø correspondant, code 692024 ou 692028.

STEAMER BASKET

Use with a pan of the same diameter for water (braising pot, stewpot, stockpot or saute pan), to create a complete steamer system (maximum 2 baskets).

Requires a lid of the same diameter, code 692024 ou 692028.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	120	5,5	698024	
280	140	8,6	698028	

Composants / Components

	Récipient Pot		Étage vapeur Steamer basket	Couvercle Lid
	Braisière Braising pot	Faitout Stew pot	Marmite Stock pot	
Code/Ref.	690024	693024	694024	698024
Capacité	7 L	5,4 L	10,8 L	5,5 L
Code/Ref.	690028	693028	694028	698028
Capacité	11 L	8,6 L	17,2 L	8,6 L



AUTOCUISEUR

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

PRESSURE COOKER

or pressure casserole. Stainless steel, stainless steel/aluminium/stainless steel sandwich base, silicone seal, replaceable handles and knob.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	250	8	Avec panier / With basket	013204
240	340	12	Sans panier / Without basket	013206



DIFFUSEUR DE CHALEUR

Acier étagé. Avec poignée en fil, rabattable, pour protéger de la flamme les récipients en porcelaine, verre et terre réfractaire.

FLAME TAMER

Tinned steel with folding wire handle, for protecting porcelain, glass and fire clay containers from flame.

Ø mm	Code	Prix HT
210	639001	



PLAQUE À DÉBARRASSER
Acier inoxydable.

FOOD STORAGE PAN
Stamped stainless steel.

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



PLAQUE À DÉBARRASSER
Aluminium embouti.

FOOD STORAGE PAN
Stamped aluminium.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	45	533031	
360	260	50	533036	
450	300	50	533045	
500	350	50	533050	

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



NEW!

PLAT INOX + GRILLE

Petit plat pratique en cuisine pour l'égouttage des viandes cuites et la réservation des petites quantités d'ingrédients (sans grille).

STAINLESS PAN + GRILL

Small pan, practical for cooking, for draining cooked meat and reserving small quantities of ingredients (without grill).

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	150	30	714021	
235	190	35	714022	



BAIN MARIE

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

BAIN MARIE

Stainless steel body and handles, no lid, compatible with "Excellence" series lid.

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



BAHUT RESTAURANT

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

ROUND FOOD STORAGE CANISTER

Cylindrical stainless steel storage container, stamped body, rolled edge, 2 handles, no lid.

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



BOULE À ÉPICES

Pour l'infusion d'herbes et épices. Adaptation simple du volume grâce à 4 crans. Les 2 parties de la boule inox sont solidaires grâce au fil silicone qui les maintient de part en part. Ce fil silicone se termine en crochet permettant ainsi de suspendre la boule à l'anse du récipient de cuisson.

SPICE INFUSER

For infusing herbs and spices. 4 notches to allow for different volumes. Both parts of the stainless steel infuser are kept together thanks to a silicone thread that links them. This silicone thread has a hook on the end, allowing the infuser to be suspended from the handle of the cooking pot.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
45	110-130	071351	



ENTONNOIR

Acier inoxydable avec rainure de dégazage.

FUNNEL

Stainless steel with dumping slot.

Ø mm	Ø mm tube	Code	Prix HT
120	12	116220	



ENTONNOIR

Polypropylène blanc.

FUNNEL

White polypropylene

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



BOULE À CONDIMENTS

Boule perforée en acier inoxydable composée de 2 coques articulées à fermeture hermétique. S'utilise pour faire infuser les condiments, les herbes et les épices. Récupération rapide et facile dans le bouillon.

CONDIMENTS BALL

Stainless steel perforated ball made of 2 articulated half spheres with secure locking.

Generally used to brew condiments, herbs and spices. Easy and fast recovery from the broth.

Ø mm	Code	Prix HT
140	017350	



PASSOIRE CONIQUE INOX

Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer.

STAINLESS STEEL CONICAL COLANDER

With handles and plain edge.

Sturdy, easy-to-clean model.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
240	110	3,5	713824	
280	125	5	713828	
320	140	7	713832	
360	155	10	713836	
400	180	15	713840	



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

STAINLESS STEEL CONICAL COLANDER HOOPED BASE

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



PASSOIRE INOX

Passoire à poignées sur socle.

STAINLESS STEEL COLANDER

Colander on base with 2 handles.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	140	017241	
240	140	017242	



PASSOIRE À GRAS INOX

STAINLESS STEEL COLANDER

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



PASSOIRE À PIEDS

Dite "passoire à gras". Aluminium. 3 pieds. 2 poignées rivetées.

SELF-STANDING COLANDER

Or "oil strainer" Aluminium. 3 feet. 2 riveted handles.

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
280	145	7,6	528028	
320	165	11	528032	
360	180	15	528036	
400	190	20	528040	



PASSOIRE CONIQUE ALUMINIUM FOND CERCLÉ

ALUMINIUM CONICAL COLANDER HOOPED BASE

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
350	190	13	529535	
450	250	29	529545	
600	330	67	529560	



PASSOIRE À GRAS À QUEUE

Aluminium.

COLANDER WITH HANDLE

Aluminium.

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



PASSOIRE

Légère et robuste, en polypropylène.

COLANDER

Light but sturdy, made of propylene.

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





**BASSINES INOX BORD OUVERT DEMI-ROND,
FACILE À NETTOYER**
*HEMISPHERICAL OPEN BOWLS, EASY TO
CLEAN*



BASSINE DEMI-RONDE
Ou cul de poule. Acier inoxydable.
HEMISPHERICAL MIXING BOWL
Round bottom. Stainless steel.

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



BASSINE PÂTISSIÈRE À FOND PLAT
Acier inoxydable. Pour mélanger, fouetter, stocker, réserver.
FLAT-BOTTOM PASTRY MIXING BOWL
Stainless steel. For mixing, whipping and storing.

C. Lt	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
1	85	160	702616	
1,5	90	180	702618	
2	100	200	702620	
2,5	110	220	702622	
3,5	115	240	702624	
4,5	125	260	702626	
5,5	130	280	702628	
6,5	135	300	702630	
8	140	320	702632	
11,5	160	360	702636	
16,5	180	400	702640	



BASSINE DEMI-RONDE
Bassines en polypropylène blanc, résistance -20° à +100°C.
HEMISPHERICAL MIXING BOWL
White polypropylene. -20 to +100°C resistant.

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



BASSINE LANDAISE INOX
STAINLESS STEEL LANDAISE BASIN (traditional landaise preserving pan)

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



BASSINE LANDAISE ALUMINIUM
ALUMINIUM LANDAISE BASIN (traditional landaise preserving pan)

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



PIED ELASTOMÈRE
Support anti-glisse pour bassines demi-rondes. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, il maintient parfaitement le bol ou la bassine en position idéale pour malaxer, fouetter, mélanger. Convient pour toutes bassines de 200 à 400 mm de diamètre.
STAND FOR MIXING BOWL
*Non-slip base for semi-circular bowls.
Adheres particularly well to worktops and holds bowls and basins in the ideal position for kneading, whisking and mixing.
Suitable for 200 to 400mm diameter bowls.*

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT
NON-STICK ALUMINIUM ROASTING PAN

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm L with handles mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	450	931040	
400	300	80	4	sans / without	664040	
500	400	90	4	sans / without	664050	



PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM ANSES INCORPORÉES
ALUMINIUM ROASTING PAN WITH BUILT-IN HANDLES

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



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANSES FIXES RIVETÉES
ALUMINIUM ROASTING PAN RIVETED AND FIXED HANDLES

L mm	lg mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm L with handles mm	Code	Prix HT
300	240	70	4	350	531030	
350	280	75	4	400	531035	
400	320	80	4	450	531040	
450	360	85	4	500	531045	
500	400	90	4	550	531050	
600	480	95	4	660	531060	



PLAT À RÔTIR ACIER INOXYDABLE
Rectangulaire, à 2 anses. Acier inoxydable. Tous feux sauf induction.
STAINLESS STEEL ROASTING PAN
Rectangular tin with 2 handles. Stainless steel. For all hobs except induction.

L m	lg mm	H mm	Ep. mm	L avec poignées mm L with handles mm	Code	Prix HT
400	320	75	2	486	713540	
500	400	85	2	580	713550	
600	480	95	2	690	713560	



BOURGEAT, LE SEUL FABRICANT FRANÇAIS DE BACS GASTRONORME
BOURGEAT, THE ONLY FRENCH MANUFACTURER OF GASTRONORM CONTAINERS

- Récipients modulaires en acier inoxydable.
- Dimensions aux normes internationales de standardisation du matériel de cuisine NF 631-1.
- Peuvent servir à la préparation, la cuisson, la congélation, le réchauffage et le service des repas.
- Bords et coins renforcés contre les déformations.

- Modular containers in stainless steel.
- Dimensions meet international standardisation norms for kitchen equipment NF 631-1.
- Can be used for preparing, cooking, freezing, reheating and serving meals.
- Reinforced edges and corners to prevent deformation.



BACS GASTRONORME GASTRONORME CONTAINERS



BAC GN 2/1

GN 2/1 CONTAINER

GN 2/1

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



BAC GN 1/1

GN 1/1 CONTAINER

GN 1/1

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



BAC GN 2/3

GN 2/3 CONTAINER

GN 2/3

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



BAC GN 1/2

GN 1/2 CONTAINER

GN 1/2

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



BAC GN 1/3

GN 1/3 CONTAINER

GN 1/3

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



BAC GN 1/4

GN 1/4 CONTAINER

GN 1/4

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



BAC GN 2/4

GN 2/4 CONTAINER

GN 2/4

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



BAC GN 1/6

GN 1/6 CONTAINER

GN 1/6

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

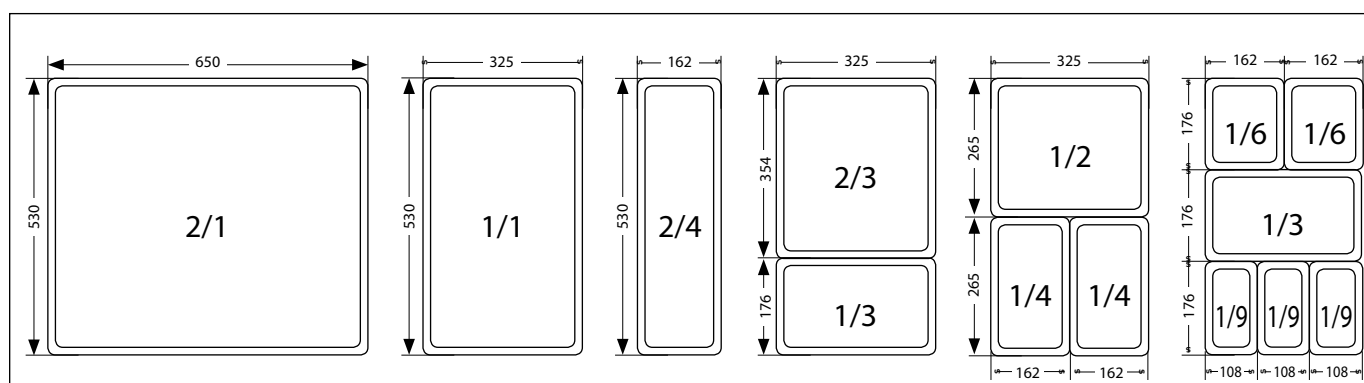


BAC GN 1/9

GN 1/9 CONTAINER

GN 1/9

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





BAC PERFORÉ SANS ANSE

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE

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



BAC PERFORÉ SANS ANSE

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE

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



BAC PERFORÉ ANSES PANIER

PERFORATED CONTAINER WITH SIDE HANDLES

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



BAC GASTRONORM PLEIN AVEC POIGNÉES FIXES

Position des anses sur la largeur.

GASTRONORM CONTAINER WITH FIXED HANDLES

Handles positioned along the width.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741110	
GN 1/1	150	20	741115	
Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 2/3	150	9	942115	



BAC GASTRONORM PLEIN AVEC POIGNÉES ESCAMOTABLES

GASTRONORM CONTAINER WITH DROP HANDLES

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
Position des anses sur la largeur Handles positioned along the width				
GN 1/1	55	6,7	741305	
GN 1/1	65	9	741306	
GN 1/1	100	13,5	741310	
GN 1/1	150	20	741315	
GN 1/1	200	28	741320	
Format	P mm	C lt	Code	Prix HT

Position des anses sur la longueur
Handles positioned along the length

GN 1/2	65	4	743306	
GN 1/2	100	6,2	743310	
GN 1/2	150	9	743315	
GN 1/2	200	12	743320	

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
Position des anses sur la largeur Handles positioned along the width				
GN 2/3	150	13	942315	



BAC GASTRONORM PERFORÉ

Fond et côtés, pour la cuisson à la vapeur et l'égouttage.

(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

PERFORATED GASTRONORM CONTAINER

Perforated sides and base for steaming and draining.

(1) perforated base. (2) perforated sides and base.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/1 (1)	40	5,8	741404	
GN 1/1 (1)	55	8	741405	
GN 1/1 (1)	65	9	741406	
GN 1/1 (2)	100	13,5	741410	
GN 1/1 (2)	150	20	741415	
GN 1/1 (2)	200	28	741420	

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

PLAQUE À RÔTIR

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température. Position des anses sur la largeur.

ROASTING PAN

Stainless steel F17. Special for high-temperature cooking.

Position of handles on the width.

Format	P mm	C lt	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 1/1	20	2,7	1,5	749102	
GN 1/1	55	7,5	1,5	749105	
Format	P mm	C lt	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 2/1	20	5,7	1,5	749002	
GN 2/1	55	15,5	2	749005	



BAC GASTRONORM PLEIN AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GASTRONORM CONTAINER WITH RETRACTABLE HANDLES

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 2/1	100	29	740310	
GN 2/1	150	43	740315	
GN 2/1	200	58	740320	



BAC GASTRONORM PLEIN AVEC ANSES PANIER

Position des anses sur la largeur.

GASTRONORM CONTAINER WITH BASKET ARCH TRAY

Handles positioned along the width.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 1/1	100	13,5	741210	
GN 1/1	150	20	741215	
GN 1/1	200	28	741220	



BAC GASTRONORM PERFORÉ

Fond et côtés, pour la cuisson à la vapeur et l'égouttage.

(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

PERFORATED GASTRONORM CONTAINER

Perforated sides and base for steaming and draining.

(1) perforated base. (2) perforated sides and base.

Format	P mm	C lt	Code	Prix HT
GN 2/1 (1)	55	16,5	740405	
GN 2/1 (1)	65	19	740406	
GN 2/1 (2)	100	29	740410	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE POUR LOUCHE POUR RÉCIPIENT SANS ANSE
LID WITH HANDLE AND NOTCH FOR LADLE FOR CONTAINER WITHOUT HANDLE

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



PINCE POUR PLAT CHAUD

Acier inoxydable. Manutention des bacs gastronormes et des plats avec rebords en toute sécurité.

CONTAINER GRIP

Stainless steel.
For moving hot gastronorm containers and dishes safely.

L mm	Code	Prix HT
185	749800	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Acier inoxydable. Pour le stockage et le service.

LID WITH HANDLE

Stainless steel. For storage and serving.

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

COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Pour bac avec anses panier.

LID WITH HANDLE

For basket arch tray.



COUVERCLE PLAT SANS POIGNÉE

Pour bac sans anses.

FLAT LID NO HANDLE

For container without handles.

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



COUVERCLE ECHANCRÉ POUR BAC À POIGNÉES
NOTCHED LID FOR CONTAINER WITH HANDLES

Format	Pos. anses	Code	Prix HT
GN 2/1	lg	748100	
GN 1/1	lg	748101	
GN 2/3	lg	948102	
GN 1/2	L	748112	

COUVERCLE ÉTANCHE

Couvercle spécial pour le transport, pourvu d'un joint silicone qui rend l'ensemble bac + couvercle étanche. Avec poignée et trou d'évacuation de l'air chaud.

SPILL PROOF LID

Lid designed for transporting food, with a silicone edge to keep the container and lid sealed. With handle and hole to allow hot air to escape.

Format	Code	Prix HT
Pour bac GN sans anse / For GN container without handles		

GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	

Pour bac GN avec anses / For GN container with handles

GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	



BARRE DE SÉPARATION

Pour le maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

SEPARATION BAR

To hold 1/3, 1/4, 1/6 and 1/9 containers in a bain marie or other support.

L mm	Code	Prix HT
530 clipsable / Clippsable	749801	
325	749712	



EGOUTTOIR

DRAINING PLATE

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



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

OUR STAINLESS STEEL CONTAINERS ARE COMPATIBLE WITH THE LIDS IN OUR "CRISTAL" RANGE SEEN IN THE HANDLING CHAPTER.



RACK À COUVERCLES INOX

Pour égoutter et ranger 10 couvercles inox ronds (Ø 240 à 500 mm) ou couvercles rectangulaires des bacs gastronormes. Support à poser ou à fixer au mur (livré avec vis inox et chevilles). Livré avec un bac plastique de réception de l'eau d'égouttage.

STAINLESS STEEL LID RACK

To drain and store 10 stainless steel lids, either round (Ø 240 à 500mm) or rectangular GN container lids.

Can be attached to wall or worktop (steel screws and rawlplugs supplied). Includes plastic drip tray.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	

Bac de rechange en plastique
Spare plastic drip tray

510500



PORTE USTENSILES MURAL

Conçu pour le stockage à portée de main des ustensiles, des cercles à tartes et entremets.

Système de crochets assurant une modularité adaptable à chaque cuisine ou laboratoire.

Panneau en acier inoxydable perforé, à poser en hauteur ou en largeur.

Perforations Ø 6mm, panneau livré sans crochets avec vis inox et chevilles.

Crochets en acier inoxydable, entraxe 60 mm.

UTENSIL WALL RACK

Designed to keep your utensils, tart and dessert rings within reach.

Modular system of hooks adaptable to every kitchen and laboratory kitchen.

Perforated stainless steel panel to fix vertically or horizontally.

Ø 6mm perforations, panel delivered without hooks but with stainless screws and plugs.

Stainless steel hooks, centre distance 60 mm.

L mm	H mm	H hors tout mm	Code	Prix HT
Panneau mural / Wall stand				
600	700	756	845760	
Crochet, le lot de 3 / Hooks, the pack of 3 pieces				
300			845762	
200			845763	



ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm.

Visserie inox fournie pour la fixation murale.

WALL-MOUNTED SHELF FOR BOTTLES

Inner storage dimensions : 640 x 95 mm.

Stainless-steel hardware included for wall mounting.

L mm	Prof. mm	H mm	Code	Prix HT
650	105	110	846007	



TRINGLE DE CUISINE

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

HANGING RAIL FOR UTENSILS

One-piece stainless steel hanging rail, suitable for hook or hole hanging utensils (ladles, skimmers, pans, etc). Stainless steel screws not provided. To be fitted depending on stand.

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



**USTENSILES BIEN STOCKÉS
= USTENSILES PRÉSERVÉS**

**WELL-STORED UTENSILS
= LONG-LASTING UTENSILS**



ETAGÈRE MURALE SUSPENSOIR À USTENSILES

Pour le stockage en cuisine : batteries de cuisine, poêles, ustensiles, etc...
- une surface de stockage sur le dessus pour poser les articles volumineux.
- des barres de suspension et crochets en partie inférieure pour casseroles, poêles, louches, écumeuses, ...

N.B. : La fixation murale devra être effectuée avec des chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence avec des vis inoxydables.

WALL-MOUNTED UTENSIL HANGING SHELF

For the storage of various items in the kitchen: pots and pans, utensils, etc.
- an upper storage section for larger items.
- hanging bars and hooks on the lower section for saucepans, skillets, ladles, skimmers, etc.

N.B.: Wall mounting should be carried out using the appropriate raw plugs for the wall concerned and preferably stainless steel screws.

L mm	lg mm	H mm	Charge kg Load in kg	Code	Prix HT
800	300	400	50	845608	
1200	300	400	50	845612	



ETAGÈRE MURALE MODULABLE

Système exclusif de modularité en 3 dimensions : hauteur, profondeur, latéral. Permet de s'adapter à toutes les configurations murales grâce aux décalages possibles : gaines électriques, tuyaux, armoires électriques, meubles, ...

Montants à crémaillères H 1000 mm au pas de 107 mm.

La fixation murale devra être effectuée avec des chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence avec des vis inoxydables.

Visserie non fournie. Fabrication tout inox.

Module de base comprenant 2 étagères et 2 montants.

ADJUSTABLE WALL SHELF

Exclusive system, adjustable in 3 dimensions: height, width and depth. Easy to adapt to all walls thanks to all the possible gaps: electric wires, pipes, cabinets, furniture, etc. 1,000 mm rack rails with 107 mm thread. Wall mounting should be carried out using the appropriate raw plugs for the wall concerned and preferably stainless steel screws. Screws not provided. All stainless-steel made. Base module includes 2 shelves and 2 rails.

L mm	P mm	Charge kg Load in kg	Code	Prix HT
800	470	50	845618	
1200	470	50	845622	



TARIFOLD : LA PROTECTION DES DOCUMENTS EN CUISINE

Utilisé pour la consultation des fiches techniques de recettes, des procédures de nettoyage, des notices dans les laboratoires et cuisines.
Facilite l'organisation en respectant les normes d'hygiène, poches en pvc lavables.
Format A4.



POCHETTES AIMANTÉES TARIFOLD

Idéales pour protéger vos documents : menus, fiches techniques, instructions et les afficher sur les surfaces métalliques.

TARIFOLD MAGNETIC FOLD

Perfect to protect and display documents: menus, technical files, instructions, on any metallic surface.

H ht mm	lg ht mm	Format	Code	Prix HT
Le sachet de 5 / Bag of 5				
340	255	A4	019029	
170	255	A5	019030	



BARRE PORTE-BONS

A billes. Accepte tous types de papiers. Facile et rapide à utiliser : une seule main, sans punaises, sans aimants, sans clips !
Acier inoxydable, fixation par vis ou contact adhésif.

ORDERS HOLDER

With balls. Useful for any type of paper. Easy and fast to use: with one hand, without pins, magnets or clips!

Stainless steel. Attached to wall by screws or adhesive.

L mm	Code	Prix HT
615	665002	
920	665004	



BARRE PORTE-FICHES

A ressorts. Acier inoxydable.

ORDERS HOLDER

With springs. Stainless steel.

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

TARIFOLD: THE PROTECTION OF DOCUMENTS IN THE KITCHEN

For presentation of technical files: recipes, cleaning proceedings, instructions in kitchen and laboratories.
Makes organization easy while meeting hygiene standards.
A4 washable PVC pockets.



KIT MURAL INOX 10 POCHEs TARIFOLD

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

TARIFOLD KIT 10 FOLDING POCKETS, WALL STAND

One stainless steel stand, . Kit contains: 1 wall stand, 10 folding pockets, 5 colour thumbs index, and attachment screws and pegs.

H mm	lg mm	P mm	Poids kg	Code	Prix HT
385	246	50	0,900	019044	
Lot 10 poches couleurs assorties 10 folding pockets, assorted colours					019047



POCHETTE ADHÉSIVE TARIFOLD

Pochette d'affichage adhésive, repositionnable avec fermeture par aimant. Pour l'affichage et la protection des informations sur le lieu de travail.

TARIFOLD ADHESIVE FOLD

Adhesive display fold, stick and re-stick with magnetic corner to close it in a click. Useful to display and protect information at the workplace.

H ht mm	lg ht mm	Format	Code	Prix HT
Le sachet de 5 / Bag of 5				
340	255	A4	019028	



PASSE-SAUCE DIT "CHINOIS"

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

CHINESE STRAINER

Stainless steel stamped conical strainer, with hook and support foot.
Thin perforations.

H mm	Ø mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
65	100	92	1,6	017330	
100	140	122	1,6	017332	
148	185	164	1,6	017334	
160	200	164	1,6	017335	
210	230	164	1,6	017337	



PASSOIRE RENFORCÉE

Acier inoxydable. Double renfort latéral.

REINFORCED STRAINER

Stainless steel. Double lateral reinforcement.

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



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

PASSETTE TOUT INOX

Acier inoxydable.

STRAINER

Stainless steel.

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

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



CHINOIS PERFORATIONS FINES

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

FINE-MESH STRAINER

Ø 1.4 mm perforations for fine filtering and sieving. Number of perforations doubled for vastly improved working capacity and rapidity.

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



PASSOIRE WENCO

Manche en acier inoxydable muni d'un crochet de suspension. Avec tamis interchangeable, qualité extra-forte. Toile double maille (fine intérieure 0,4 mm, large extérieure 3,5 mm) en acier inoxydable.

WENCO STRAINER

Stainless steel handle with hanging hook. With exchangeable sieve, extra-strong quality. Double-mesh (thin inside 0,4 mm, thick outside 3,5 mm) stainless steel fabric.

Ø mm	L manche mm	Code	Prix HT
Passoire / Strainer			
220	370	071385	
260	370	071387	
300	370	071389	
350	370	071391	

Tamis de rechange / Spare sieve

Code	Prix HT
220	071395
260	071397
300	071399
350	071401



PASSOIRE RENFORCÉE À TOILE MÉTALLIQUE

Passoire à toile métallique en acier étamé, renforcée par une armature assurant une plus grande rigidité (sauf modèle Ø 140 mm, non doublée). Manche plastique blanc.

REINFORCED METALLIC MESH STRAINER

Metallic mesh tinned strainer, reinforced by a structure for greater rigidity (except Ø 140 mm model, not rolled). White plastic handle. Reinforced mesh.

Ø mm	L manche mm	Maille mm	Code	Prix HT
140	160	2	017315	
Passoire renforcée / Reinforced mesh (8 x 8 mm)				
160	160	0,7	017316	
180	160	0,7	017317	
200	160	0,7	017318	



TAMIS INOX

Corps acier inoxydable. **Robuste.** Maille inox. Adapté pour le tamisage en cuisine.

STAINLESS STEEL SIEVE

Stainless steel body. **Hardwearing.** Stainless steel mesh. Suitable for sifting.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
220	0,64	115092	
220	1,28	115082	
250	1,28	115083	
300	1,28	115084	
400	1,28	115085	



TAMIS INOX ECOLINE

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

ECOLINE STAINLESS STEEL SIEVE

Stainless steel body. Stainless steel mesh. Economic range for pastry.

Ø mm	Maille mm	Code	Prix HT
260	0,8	115071	
290	0,8	115072	
350	0,8	115073	
400	0,8	115074	



TAMIS INOX

Tamis à maille inox.
Taille maille 0,23 mm.

STAINLESS STEEL SIEVE

Stainless steel mesh sieve. Mesh size 0.23 mm.

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

Le lot de 3 / Pack of 3



PASSOIRE "À THÉ"

Acier inoxydable, avec fond toile métallique.

TEA STRAINER

Stainless steel with metallic mesh bottom.

Ø mm	Code	Prix HT
70	017348	

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



ÉTAMINE PASSE-BOUILLON

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

CHEESE OR SAUCE CLOTH

Hemmed twisted cotton mesh. Pack of 5.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
870	700	017410	

UNE QUALITÉ ET UNE FINESSE DE FILTRATION UNIQUES GRÂCE À LA MAILLE TRIPLE DU TAMIS
UNIQUE FILTRATION QUALITY AND FINESSE WITH TRIPLE LAYER SIEVE





PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Bénéficiant des mêmes avantages que le passe-sauce en matière de confort de préhension, de robustesse, ces passoires tamis en matériau composite sont conçues pour une utilisation intensive. Utilisables pour tamiser les ingrédients, les farces fines, pour passer les sauces.

EXOGLASS® SIEVE STRAINER

With the same advantages of ease of use and sturdiness as the sauce strainer, these sieve strainers in composite material are designed for intensive use. Can be used to sieve ingredients, make fine stuffings and to strain sauces.

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



PASSE-SAUCE EXOGLASS®

EXOGLASS® BOUILLON STRAINER

Maille mm	Ø mm	H mm	L mm	Poids kg	Code	Prix HT
0,45	200	220	410	0,5	017360	



PIED SUPPORT

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

HOLDER

Chrome-plated steel for all strainers. Ø 200 mm.

H mm	Code	Prix HT
215	116515	



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

DISHWASHER SAFE



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

- Rot-proof
- Hardwearing
- Sterilisable
- Resists temperatures up to +220°C



MOUVETTE EXOGLASS®
EXOGLASS® SPOON

Coloris	L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
Beige	300	49	113330	
Bleu / Blue	300	49	113331	
Rouge / Red	300	49	113332	

Beige	380	58	113338	
Beige	450	71	113345	



SPATULE "PELTON" EXOGLASS®
Résiste jusqu'à 220°C.

EXOGLASS® "PELTON" SPATULA
Withstands up to 220°C

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Coloris	Code	Prix HT
Spatule ajourée / Perforated spatula					
300	150	90	Gris/Grey	112420	
300	150	90	Bleu/Blue	112421	
300	150	90	Rouge/Red	112422	
Spatule pleine coudée / Plain bent spatula					
300	125	85	Gris/Grey	112430	



SPATULE EXOGLASS®
EXOGLASS® SPATULA

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



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

EXOGLASS® "DUOLON" TONGS
Designed for non-stick fry pan, to easily turn hamburgers and slabs.

L mm	Code	Prix HT
290	112425	



CUILLÈRE DE SERVICE PLEINE EXOGLASS®

En matériau composite. Tenue en température : 220° C.
Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

SOLID EXOGLASS® SERVING SPOON

In composite materials. Temperature resistance : 220° C.
For cooking or for serving food.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
Noir / Black	340	650104	
Blanc / White	340	650102	
Rouge / Red	340	650105	
Copolyester, transparent / Transparent copolyester	340	650103	



CUILLÈRE DE SERVICE PERFORÉE EXOGLASS®

En matériau composite. Tenue en température : 220° C.
Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

PERFORATED EXOGLASS® SERVING SPOON

In composite material. Temperature resistance : 220° C.
For cooking or for serving food.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
Noir / Black	340	650114	
Blanc / White	340	650112	
Rouge / Red	340	650115	
Copolyester, transparent / Transparent copolyester	340	650113	



PELLE À FRITES EXOGLASS®

Permet de servir une portion de frites d'un seul geste. Forme ergonomique.

EXOGLASS® CHIPS SCOOP

allows to serve chips very easily.
Ergonomic shape.

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Coloris	Code	Prix HT
360	135	100	Beige	116260	



PINCE "FEUILLE DE CHÊNE" EXOGLASS®

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

EXOGLASS® OAK LEAF TONGS

Multipurpose spring tongs. In composite material.

Coloris	L mm	Code	Prix HT
Grise / Grey	240	112435	
Blanche / White	240	112437	
Noire / Black	240	112438	
Rouge / Red	240	112439	
Transparente / Clear	240	650203	
Blanche / White	300	650132	
Noire / Black	300	650134	
Rouge / Red	300	650135	



PINCE TOUS USAGES MANCHE PVC ANTI-DÉRAPANT

Acier inoxydable monobloc. Manche recouvert d'une protection PVC pour une meilleure préhension et isolation. Idéal pour les postes de cuisson et grillades.

ALL-PURPOSE TONGS WITH NON-SLID PVC HANDLE

One-piece stainless steel. Handle with PVC coating for better grip and insulation.
Perfect for cookers and grills.

Couleur	L mm	Code	Prix HT
Rouge / Red	240	071694	
Noir / Black	240	071696	
Rouge / Red	300	071698	
Rouge / Red	400	071699	



PINCE TOUS USAGES

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

ALL-PURPOSE TONGS

With spring. Stainless steel. Extra strong quality.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	1	652015	
300	1	652016	
400	1	652017	



SPATULE ELVÉO

- Utilisable pendant la cuisson : palette résistante à 260°C, manche Exoglass® en matériau composite résistant à 200°C.
- Palette souple pour râcler parfaitement l'intérieur des récipients.
- Recommandé pour récipients avec revêtement anti-adhérent.
- Lavable au lave-vaisselle.

"ELVEO" SPATULA

- Can be used during heating and cooking: 260°C heat-resistant paddle. 200°C heat-resistant Exoglass® composite handle.
- Flexible blade for easy scraping of sides of pans and containers.
- Recommended for containers with nonstick coating.
- Dishwasher safe.

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



SPATULE ELVEO SPÉCIALE POTS

Spatule avec palette étroite, très pratique pour vider et râcler les contenants cylindriques : pots à confiture, à moutarde, à sauce, pots de Pacojet® et Frix'Air...

ELVEO SPATULA FOR JARS

Spatula with narrow paddle, very practical for easy scraping and emptying of jam, mustard, sauce jars and Pacojet® or Frix'Air jars.

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



SPATULE RACLOIR SILVEO

Conçue pour râcler efficacement des récipients de toutes formes, lisser les plaques à bonbons de chocolat sans les rayer, chemiser des moules à glace, lisser des entremets. Râclage sans effort du fond des bassines grâce à la palette en silicone souple et arrondie et à sa large poignée Exoglass® robuste et ergonomique.

SILVEO SPATULA SCRAPER

Designed to effectively scrape all kinds of containers, smooth chocolates moulds without scratching them, line ice cream moulds, and smooth entremets. Effortlessly scrape the bottom of containers with the flexible silicone blade and the wide, robust, and ergonomic Exoglass® handle.

L mm	Manche L mm	Palette lg mm	Tenue T° palette	Tenue T° manche	Code	Prix HT
215	159	120	+260°C	+220°C	114005	



SPATULE "ELVÉA"

Manche Exoglass® en matériau composite, palette en élastomère thermoplastique. Résistant à 70°C.

"ELVÉA" SPATULA

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer blade. Heat resistant up to 70°C.

L mm	Manche L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Tenue T°	Code	Prix HT
250	170	83	52	70	113525	
350	235	115	70	70	113535	
450	335	115	70	70	113545	



SPATULE "SPATULON"

Manche Exoglass® en matériau composite, palette légèrement creuse en élastomère thermoplastique. Résistant à 70°C. Idéale pour remplir les poches à pâtisserie notamment.

"SPATULON" SPATULA

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer, slightly hollow blade. Heat resistant up to 70°C. Perfect to fill pastry bags.

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

Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle. Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.

Control the temperature of your dish during cooking, while mixing at the same time.
Ideal for creams, caramelized sugar, chocolate
Handle resists up to 220°C, dishwasher safe. Removable thermometer -20° to +200°C, precision 0.1°C, reliability to 1°C, Tight against water splashing, not suitable for dishwasher.



2 OUTILS EN 1

2 TOOLS IN 1



SPATULE THERMOMÈTRE
SPATULA THERMOMETER

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass® Spatula thermometer Exoglass®	385	113090	
Spatule seule de rechange Spatula without thermometer		113091	



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

Avec palette souple en silicone pour râcler parfaitement le fond des récipients pendant la cuisson et récupérer tout le produit en fin de travail.

ELVÉO THERMOMETER SPATULA

With flexible silicon paddle for thorough scraping of the bottom of containers during cooking and retrieving all of the product afterwards.

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVÉO Spatula + thermometer ELVÉO	385	113092	



PINCEAU DE CUISINE

Pinneau silicone. Utilisation en cuisine et rôtisserie pour badigeonner les sauces, les beurres assaisonnés, les marinades sur les viandes chaudes. Résistant à 300°C. Lavable au lave-vaisselle.

COOKING BRUSH

Silicon brush for use in the kitchen and roasting spit for brushing sauces, flavoured butters or marinades on warm meat or preparations. Heat-resistant up to 300°C. Dish-washer safe.

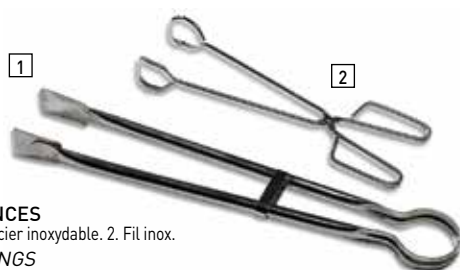
	Code	Prix HT
	113041	

PELLE À POISSON

Acier inoxydable.
FISH SERVER
Stainless steel



L mm	lg mm	Code	Prix HT
340	70	112409	



PINCES

1. Acier inoxydable. 2. Fil inox.

TONGS

1. Stainless steel. 2. Stainless steel wire.

	L mm	Code	Prix HT
1- A steak For steak	530	112411	
2- Tous usages All purpose	400	071740	



NEW!

-40 +260
°C

RACLOIR SILICONE

Chocolaterie : Largeur adaptée au raclage des plaques chocolat en sortie d'enrobeuse. Son ergonomie, son poids facilitent également un lissage régulier de la couverture pour la réalisation de décors sur feuilles guitare ou plaque Cool Décor.

Confiserie : Le racloir Matfer est idéal pour travailler les nougates, sucres cuits ou autres préparations en confiserie.

Pâtisserie : A la fois souple et très robuste, c'est un outil de lissage ou de répartition des préparations sur plaques pâtisseries ou plan de travail et un racloir de tous types de cuves.

Cuisine : Tous usages, conçu particulièrement pour racler les cuves de sauteuses ou cuiseurs professionnels.

Racloir en silicone plein épais. Passe au lave-vaisselle.

SILICONE SCRAPER

Chocolate factory: Width adapted to the scraping of the chocolate bars at the coater exit. Its ergonomics and its weight also facilitate regular smoothing of the cover to for decorating on guitar sheets or a Cool Décor plate.

Confectionery: The Matfer scraper is ideal for working the nougates, hard boiled sweets or other confectionery products.

Bakery: Flexible, yet highly robust, this is a smoothing tool a tool for spreading products on baking trays or a worktop and scraper for all types of bowls.

Kitchen: General purpose, designed especially for scraping the bowls of professional pans or cookers.

Thick all-silicone scraper. Dishwasher proof.

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



CONFORT

Grâce à la forme incurvée du manche.

COMFORTABLE

Curved handle is comfortable.

SOLIDITÉ

En matériau composite Exoglass® isolant de la chaleur et résistant à 200°C.

SOLIDITY

Exoglass® heat-insulated material. Heat resistant up to 200°C.

EFFICACE

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

EFFICIENT

Holds products with a groove around the edge.

PRATIQUE

Trou de suspension solide et pratique.

PRACTICAL

Sturdy and practical hanging loop.

RÉCUPÉRATION DE PRODUITS FINS

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

FOR RETRIEVING FINE PRODUCTS

Single-piece mesh, no soldering, fine 3mm. Very soft for use with delicate products.



ERGONOMIQUE

Prise en main optimale et préhension facilitée sur le plan de travail grâce au manche courbé indéformable.

ERGONOMIC

Easy to pick up and sturdy curved handle makes it easy to retrieve on the worktop.



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





SKIM'ALL

Fusion d'une araignée et d'une écumoire, le SKIM'ALL permet de récupérer et d'égoutter délicatement même les plus petits produits, pochés ou frits. Grille sans soudure en acier inoxydable à la maille fine 3x3 mm, déployée, très douce et bombée.

Manche ergonomique pour une prise en main confortable isolant de la chaleur.

- Trou de suspension.
- Manche en matériau composite Exoglass®.
- Tenue en température 220°C / 430 °F.
- Lavable au lave-batterie.

SKIM ALL

Part frying skimmer, part skimmer, the SKIM ALL enables you to carefully retrieve and **drain even the smallest poached** and fried products. Stainless steel un-soldered fine 3x3mm mesh, soft and rounded. Ergonomic handle for comfortable use, not hot to touch.

- Hanging loop.
- Exoglass® composite material handle.
- Suitable for high temperatures of up to 220°C (430°F)
- Industrial dishwasher safe.

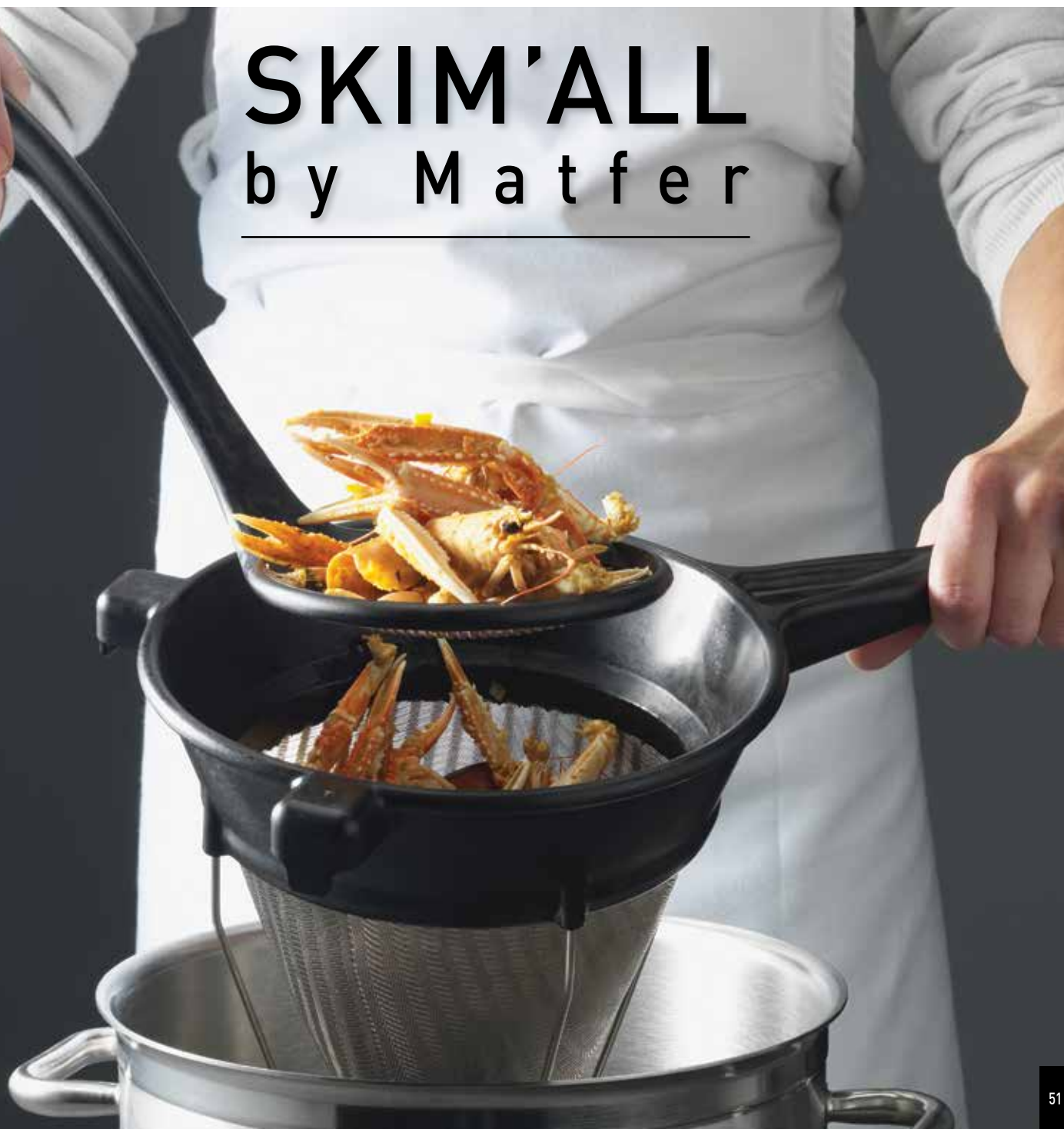


- GRILLE FINE POUR ÉGOUTTER LES PETITS PRODUITS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC

- FINE GRILL FOR DRAINING SMALL PRODUCTS
- COMFORT AND HYGIENE THANKS TO MONOBLOC DESIGN

SKIM'ALL

by Matfer





ECUMOIRE À FRITURE
ou araignée, fils d'acier inoxydable soudés.
FISH AND CHIPS SKIMMER
Stainless steel welded wire.

Ø mm	Manche L mm	Code	Prix HT
130	330	112293	
150	330	112294	
180	330	112295	
200	330	112296	
220	450	112297	
240	450	112298	
280	450	112300	



NID À FRITURE
Fil d'acier inoxydable. Moule en 2 parties, pour la confection des "nids".
BIRD NEST FRYER
Stainless steel wire. 2-part mould for preparing nests.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
100	415	112320	
115	440	112321	



SPATULES DE CUISINE MATFER
Acier inoxydable monobloc.
KITCHEN SPATULA
One piece stainless steel.

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
Spatule ajourée / Perforated spatula				
500	120	120	112404	
Spatule pleine / Plain spatula				
500	120	120	112405	



LOUCHE À FOND PLAT
Acier inoxydable. Permet de verser puis d'étaler la sauce tomate sur la pâte en effectuant un mouvement rotatif avec le fond de la louche. Convient également pour le service des légumes à la portion.

ONE-PIECE LADLE WITH FLAT BOTTOM
Stainless steel. Allows to pour and spread the tomato sauce on the pasta with a rotary movement with the bottom of the ladle. Also convenient to serve vegetable portions.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	



LOUCHES ET ÉCUMOIRES MATFER

Fabrication monobloc en acier inoxydable extra fort.

- ① Manche épaisseur 2 mm : solidité et rigidité.
- ② Manche incurvé : meilleure préhension et grande rigidité.
- ③ Base du manche incurvée : grande solidité.
- ④ Indication de taille et contenance : pratique.
- ⑤ Bord verse-franc : ne goute pas.
- ⑥ Large crochet de suspension.
- ⑦ Perforations Ø 3 mm sur toute la surface : efficacité.



MATFER LADLES AND SKIMMERS

Extra-strong stainless steel one-block piece.

- ① 2 mm thick handle: sturdy and rigid.
- ② Curved handle: better grip, very rigid.
- ③ Curved handle base: very solid..
- ④ Convenient size and volume marks.
- ⑤ Pour-neutral edge: does not drip.
- ⑥ Large hanging hook.
- ⑦ Ø 3 holes throughout the surface for efficiency.



LOUCHE MONOBLOC
ou cuillère à pot ou pochon.
ONE-PIECE LADLE
Ladle bowl.

Ø mm	C cl	L totale mm	Code	Prix HT
60	5	360	112021	
80	12,5	400	112022	
100	25	440	112023	
120	50	490	112024	
140	75	570	112025	
160	100	590	112026	
200	200	640	112028	



CUILLÈRES À RAGOÛT
BASTING SPOON

L mm	C cl	Code	Prix HT
Cuillère droite / Straight spoon			
370	5,5	112040	
Cuillère de côté / Side spoon			
340	7	112041	



NEW!

LOUCHE MANCHE COULEUR
Louche inox à manche PVC de couleur.

LADLE WITH COLOURED HANDLE
Stainless steel ladle with coloured PVC handle.

Couleurs / Colors	C cl	Ø mm	L totale mm	Code	Prix HT
Bleu / Blue	6	68	317	112730	
Gris / Grey	12	82	365	112731	
Vert / Green	17,5	95	365	112732	
Orange / Orange	23,5	106	360	112733	
Rouge / Red	35	123	370	112734	



ECUMOIRE
ONE-PIECE SKIMMER

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



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

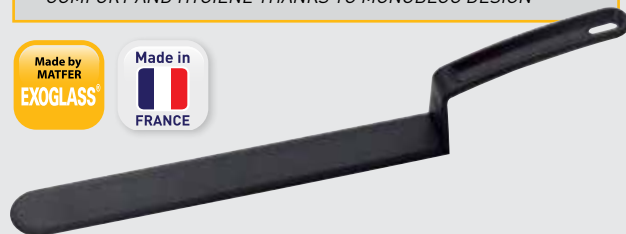
Spatule monobloc en matériau composite. Palette flexible, manche ergonomique, oeillet de suspension, matériau recyclable.

BENT SPATULA EXOGLASS®

One piece composite material spatula.

Flexible blade, ergonomic handle, hanging eye, recyclable material.

- ANGLE DROIT POUR LISSER PARFAITEMENT LES ANGLES DES CADRES D'ENTREMETS
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC
- RIGHT ANGLE FOR PERFECT SMOOTHING OF DESERT FRAME CORNERS
- COMFORT AND HYGIENE THANKS TO MONOBLOC DESIGN



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



PALETTE-SPATULE MASSIVE

Lame flexible en acier inoxydable, manche PP surmoulé, hygiénique, stérilisable, lavable au lave-vaisselle.

HANDLE BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade. Moulded PP handle. Easy to clean and sterilize. Dishwasher safe.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
120	22	240	112611	
150	22	260	112612	
180	34	300	112613	
200	34	320	112614	
240	39	350	112615	



PALETTE-SPATULE COUDÉE

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

BENT BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade, moulded PP handle, easy to clean and sterilize. Hanging loop.

L mm	L utile mm	lg mm	Code	Prix HT
300	150	40	112632	
350	190	40	112633	
400	240	40	112634	

PALETTE-SPATULE "MATFER"

Lame flexible en acier inoxydable. Manche PP surmoulé.

"MATFER" BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade. Moulded PP handle.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
150	31	280	112649	
200	31	330	112650	
250	39	380	112652	
300	45	430	112654	
350	51	480	112656	



PALETTE-SPATULE COUDÉE "MATFER"

Lame flexible en acier inoxydable. Manche PP surmoulé noir.

"MATFER" BENT BLADE-SPATULA

Stainless steel flexible blade. Black moulded PP handle.

L mm	L utile mm	lg mm	Code	Prix HT
315	155	31	112670	
370	205	39	112672	
420	260	45	112674	
470	310	51	112676	



PETITE SPATULE COUDÉE

Idéale pour les travaux de précisions en cuisine, en chocolaterie ou en confiserie.
Manche PP.

SMALL BENT SPATULA

Designed for precision works in cooking, chocolate making and confectionery.
PP handle.

L mm	L utile mm	lg mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	



PELLE À HAMBURGER

Lame épaisse et rigide à bord biseauté, en acier inoxydable, spécialement conçue pour l'utilisation sur des plaques à snacker. Manche surmoulé en polypropylène noir.

HAMBURGER TURNER

Stainless-steel thick and rigid blade with bevelled edge. Especially designed to be used on snack-cooking plates. Black polypropylene moulded handle.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
150	100	290	112662	



PELLE COUDÉE "MATFER"

Lame en acier inoxydable semi-flexible, bords arrondis.
Manche surmoulé en polypropylène noir.

"MATFER" BENT TURNER

Semi-flexible stainless steel blade, rounded edges.
Black polypropylene moulded handle.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
Pleine / plain				
200	75	360	112664	
Perforée / perforated				
200	75	360	112666	

PELLE

En acier inoxydable.
Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant.

SCOOP

Stainless steel. Polypropylene handle with non slip moulded grip.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
A friture, ajourée / For frying, perforated				
163	80	293	072045	
Souple, pleine / Flexible, plain				
100	60	278	072040	



SPATULE SPÉCIAL

PLANCHA

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

SPECIAL PLANCHA SPATULA

Straight and rigid palette with bevel end.
Stainless steel spatula.
PP handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
270	100	112668	



SPATULE SPÉCIAL WOK

Palette à bout arrondi épousant la forme du wok. Spatule inox. Manche PP.

SPECIAL WOK SPATULA

Palette with rounded end to match shape of wok. Stainless steel spatula PP handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
360	100	112667	



FOURCHETTE DE CUISINE

1- Acier inoxydable forgé et poli.

2- Mitre aluminium rapportée.

Manche en ABS riveté.

CARVING FORK

1- Forged and polished stainless steel.

2- Aluminium bolster.

Riveted ABS handle.

	L mm	Code	Prix HT
1 Fourchette baïonnette "diapason" / "Diapason" bayonet fork	320	112070	
2 Fourchette courbe / Curved fork	260	112069	

FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

SMALL FORK

Vacuum-toughened cut blade.

Black polypropylene moulded handle.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	



GRAPPIN À VIANDE MONOBLOC

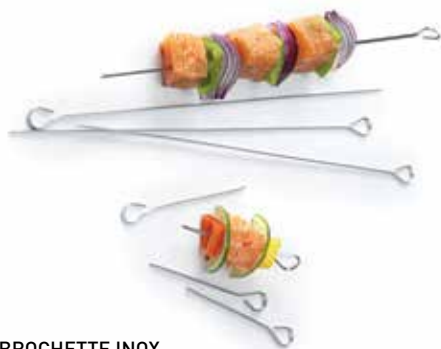
acier inoxydable.

MONOBLOCK MEAT FORK

Stainless steel.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	

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



BROCHETTE INOX

Acier inoxydable, pique ovale.

SKEWER

Stainless steel, oval-shaped spadel.

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



AIGUILLE À BRIDER

Acier inoxydable.

POULTRY NEEDLE

Stainless steel

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



AIGUILLE À LARDER

Acier inoxydable.

LARDING NEEDLE

Stainless steel

L mm		Code	Prix HT
250		120852	



PORTE-ROLLS

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

KITCHEN ROLL HOLDER

Stainless steel. Chrome-plated cast iron base, very stable.

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



PORTE-ROLLS

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

KITCHEN ROLL HOLDER

Stainless steel. Inverted model, can be hung on the hanging bar.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	24 0	100050	



BROCHETTE INOX EXTRA FORTE

Acier inoxydable.

Forme plate évitant aux morceaux de tourner.

Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients.

Grande rigidité.

STRONG EXTRA SKEWER

Stainless steel.

Flat shape avoiding pieces to turn.

Double bevel spike facilitating penetration into ingredients.

High rigidity.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Les 3 / Per 3			
215	5	120836	
285	5	120837	



RETROUVEZ LES PORTE-BROCHETTES / SKEWER HOLDERS
DANS LE CATALOGUE



RETROUVEZ LES BROCHETTES BOIS ET LA FICELLE
/ WOOD BROCHETTES AND KITCHEN STRING
DANS LE CATALOGUE





SPATULE HÊTRE
BEECHWOOD SPATULA

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



MOUVETTE ANGLAISE
Hêtre.
BEECHWOOD SPOON
Beechwood.

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



SPATULE RACLETTE
Hêtre.
SCRAPER SPATULA
Beechwood

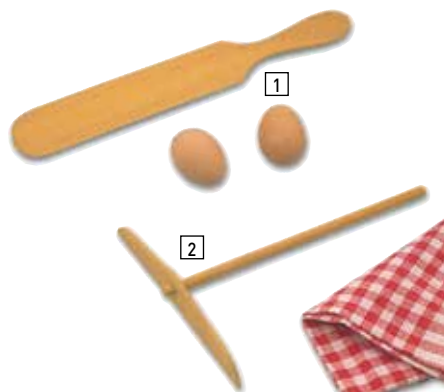
L mm	Ø mm trou suspension	Code	Prix HT
300	8	114141	
400	10	114143	

USTENSILES À CRÊPES CREPES UTENSILS



USTENSILES À CRÊPES EN HÊTRE
CREPE UTENSILS IN BEECHWOOD TREE

	L mm	lg mm	Code	Prix HT
1- Râteau ronde Round spreader	195	180	071945	
2- Râteau Spreader	235	175	071950	
3- Spatule Crêpe spatula	400	46	071940	



USTENSILES À CRÊPES EN OLIVIER
CREPE UTENSILS IN OLIVE TREE

	L mm	lg mm	Code	Prix HT
1- Spatule Crepe spatula	360	45	114145	
2- Râteau / Crepe batter spreader	225	195	114147	



LES USTENSILES EN OLIVIER OFFRENT UNE DENSITÉ ET UNE RÉSISTANCE IMPORTANTE ET DONC UNE LONGÉVITÉ ACCRUE

OLIVE TREE UTENSILS OFFER DENSITY AND STRONG RESISTANCE TO WEAR, WHICH MEANS THEY LAST LONGER THAN OTHER MATERIALS



- Manche en tube rond inox : hygiène et confort d'utilisation.
- Tête tout inox (sauf spatule Exoglass®)
- Fixation extra-résistante et étanche.
- Outils compatibles avec le porte-outils 112030.
- Facilité de nettoyage.

- Stainless steel round tube handle: clean and easy to use.
- Stainless steel head (except Exoglass® spatula)
- Reinforced and waterproof attachment.
- Tools compatible with utensil holder 112030.
- Easy to clean.



PORTE-OUTILS

Un astucieux système de fixation qui permet de ranger 3 outils à portée de main. Admet tous les ustensiles à manche rond (de 19 à 31 mm de Ø). Les ustensiles s'accrochent et se décrochent très facilement d'un seul geste. Le porte-outils est en avancée de 60 mm, afin d'éviter le contact des outils avec la cloison. Fabrication inox, galets plastiques. Livré avec 4 vis et chevilles.

WALL RACK HOLDER

A clever mounting system to hold 3 tools very handy. Holds any utensil with round handle (Ø19 to 31 mm).

Utensils are hung and removed very easily with one movement.

The rack holder is 60 mm from the wall, in order to prevent utensils from touching the wall. Stainless steel, plastic rollers. Delivered with 4 screws and pins.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
375	78	112030	



OUTILS ROBUSTES ADAPTÉS À LA
RESTAURATION COLLECTIVE
ROBUST TOOLS ADAPTED
FOR MASS CATERING



1- FOUET GÉANT

Dit "fouet à purée". Fils soudés, montage étanche.

GIANT WHISK

Purée beater. Welded wires, waterproof assembly.



L mm	Pomme L mm	Fils Ø mm	Code	Prix HT
1000	310	3	111060	
1200	310	3	111061	

2- SPATULE GÉANTE EXOGLASS®

La forme spécialement étudiée de la palette en Exoglass® permet de brasser les préparations jusque dans le fond et les angles des marmites, qu'elles soient rectangulaires ou rondes. Résistante à 220°C.

EXOGLASS® GIANT SPATULA

The special shape of the Exoglass® paddle allows to toss preparations down to the bottom and corners of pots, whether rectangular or spherical. Resistant up to 220°C.



L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
800	220	120	112011	
1000	220	120	112013	
1200	220	120	112012	

3- SPATULE À RÉDUIRE

Idéale pour le travail dans les sauteuses.

Les perforations de la palette facilitent le brassage, notamment des viandes en sauce.



REDUCTION SPATULA

Perfect for deep frying pans. The paddle perforations make mixing easy, especially for meat stews.

L mm	Palette L mm	Palette lg mm	Code	Prix HT
1000	195	140	112015	

4- LOUCHE GÉANTE

GIANT LADLE

L mm	Manche L mm	C cl	Modèle	Code	Prix HT
430	230	200	Vide marmite / Pot space	112018	
1000	800	200	Louche géante / Giant ladle	112019	

NEW!



NEW!

PELLE ALIMENTAIRE BLANCHE

Pelle PP monobloc, à petit godet et à poignée.

WHITE SCOOP, FOOD QUALITY

One-piece polypropylene scoop with small cup and handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
320	260	1150	112016	

SPATULE POLYETHYLENE

Pour mélanger toutes masses même chaudes.

Ne pas laisser séjourner dans la marmite durant la chauffe.

Tenue en température environ 85°C.

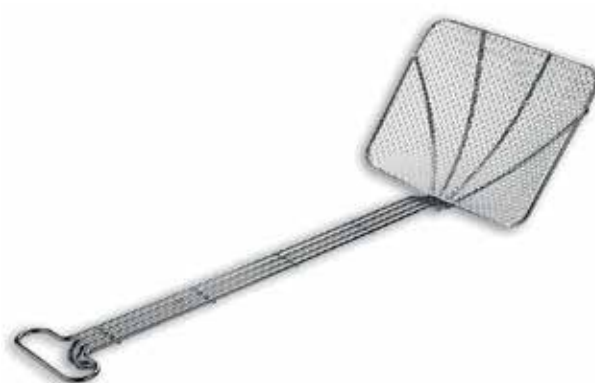
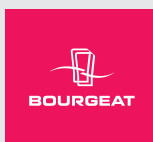
SPATULA POLYETHYLENE

For mixing any preparation, even hot. Do not leave on mix while heating. Resistant up to 85°C.

L mm	Code	Prix HT
800	071852	
1000	071854	
1200	071856	



RETROUVEZ LES CUVIERS ET CHARIOTS /
STORAGE TROLLIES AND TROLLIES
DANS LE CATALOGUE BOURGEAT



PELLE ECUMOIRE

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

SKIMMER

Stainless steel. Welded fabric. Shovel dimensions : 280 x 230 mm.

L mm	Code	Prix HT
850	071230	



PELLE À OMELETTE

Pelle coudée de format adapté au transfert des omelettes dans les bacs GN. Permet aussi de retourner des produits grillés sur les plaques à snaker. Manche rond ergonomique non blessant. En acier inoxydable.

OMELETTE SCOOP

Bent turner suited for the transfer of omelettes into GN trays. Also for turning grilled products on hot plates.

Ergonomic round handle. Stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	280	112036	



PELLE À OMELETTE

Acier inoxydable, forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses de grande cuisine. Poignée ronde ergonomique, non blessante.

OMELETTE SCOOP

Stainless steel, bent shape specially designed to easily turn omelettes in large pans. Ergonomic round handle, to prevent cutting.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
470	200	112035	

POMME DE FOUET INVRILLABLE GRÂCE AUX FILS À MÉMOIRE DE FORME
NON-TWISTING WHISK HEAD THANKS TO SHAPE-MEMORY WIRES

Fils indémanchables et invrillables en acier inoxydable ressort qui permet à la pomme de conserver très longtemps sa forme originelle.

Undetachable and untwistable stainless spring steel wires allowing to keep the original shape for a long time.

Manche Exoglass® en matériau composite étanche, résistant à 220°C et assurant une parfaite prise en main.

Exoglass® composite material waterproof handle, heat resistant up to 220°C, perfect hand grip.

Renflement du manche : évite de glisser.

Handle bulge: prevents slipping.

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

Heat insulating handle: convenient use, no burns.



- Lavables au lave-vaisselle.
- NF Hygiène alimentaire garantissant l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction.

- Dishwasher safe.
- Food Safety regulations certify cleaning aptitude and function aptitude.



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

FOUET À SAUCES FMC
Pomme classique.

EXOGLASS® SAUCE WHISK
Classic whisk.

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



SÉRIE DE 3 FOUETS
SET OF THREE WHISKS

	Code	Prix HT
L 300, 350 et 400 mm	111002	



FOUET À BLANCS FMC
Pomme large, fils souples.

EXOGLASS® EGG WHITE WHISK
Large whisk, flexible wires.

L mm	L manche mm	Code	Prix HT
450	205	111046	



FOUET À FILS RIGIDES FMC

Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.

EXOGLASS® RIGID WIRES WHISK
Special for mayonnaise and other stiff creams.

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





L'INDUCTION / INDUCTION

AVANTAGES PRODUIT

- Rendement immédiat.
- Temps de préparation et consommation électrique réduits.
- **Economie : La plaque à induction ne consomme de l'énergie que lorsqu'un récipient est posé dessus.**
- Confort et sécurité sont améliorés : il y a moins de dégagement de chaleur dans la cuisine, la surface de cuisson reste facile à nettoyer car les débordements éventuels ne cuisent pas.
- Le changement d'allure de chauffe est immédiat et sans inertie.
- Plaque parfaitement lisse et sans angles vifs : entretien facilité.

TOP FEATURES

- *Heats up immediately.*
- *Preparation time and electric consumption reduced.*
- **Economical : Induction cooker only uses energy when a pan is placed on it.**
- *Comfort and safety are improved: less heat diffuses into the kitchen and the hob top remains easy to clean as any spills do not burn on.*
- *Changes in heat level are immediate and without inertia.*
- *The cooker is completely smooth with no sharp corners for easy maintenance.*



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Format compact, idéal en pâtisserie pour le maintien en température du fondant, du nappage, avec une grande régularité et sans risque de cuisson.

Vitrocéramique épaisseur 4 mm.

Thermostat 9 positions.

Accepte les récipients de 120 à 280 mm de diamètre.

1.8 KW INDUCTION COOKER

Compact size, ideal for baking as it evenly maintains the temperature of melts and toppings without cooking.

4 mm thick ceramic glass.

Thermostat, 9 settings.

Can be used for containers with 120 - 280 mm diameter.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
305	305	80	4,35	1800	230	50/60	240302	



GARANTIE 2 ANS

GUARANTEED 2 YEARS



PLAQUES À INDUCTION MATFER

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Dessus vitrocéramique.
- Commandes à touches sensibles avec affichage digital.
- Variateur de puissance à 15 positions.
- Minuterie 99 minutes (sauf 1,8 kW).
- Protection thermique de l'inducteur réduisant automatiquement la puissance en cas de surchauffe.
- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension.
- Utilisation exclusivement avec des ustensiles de cuisson ayant des propriétés électromagnétiques : tôle noire, fonte d'acier, inox ferritique (batteries inox induction "Excellence" et "Tradition").

MATFER INDUCTION COOKERS

- Stainless steel casing
- Vitro-ceramic top
- Touch sensitive buttons with digital display
- 15 heat level settings.
- Timer 99 min (except 1.8 kW).
- Induction heat protection automatically reduces the power in the event of overheating.
- Air filter is easy to remove and clean.
- "No pan" warning light when the cooker is switched on
- Use only with cooking utensils with electromagnetic properties: black plate, cast steel, ferritic steel ("Excellence" and "Tradition" steel induction pans).



GARANTIE 2 ANS

GUARANTEED 2 YEARS



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

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

2.8KW INDUCTION COOKER

Ultra-slim. For buffets, catering colleges, bakeries.
4mm thick vitro-ceramic.
For 120 to 280mm diameter pans.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	365	80	6,25	2800	230	50/60	240306	

PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

Pour usage intensif en restauration.
Accepte les récipients de 120 à 320 mm de diamètre.
Vitro céramique 6 mm.

3.5 KW INDUCTION COOKER

For intensive use in catering.
6mm Vitro-ceramic.
For 120 to 320 mm diameter pans.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8	3500	250	50/60	240315	



AVEC MINUTERIE

WITH TIMER



**VITROCÉRAMIQUE BISEAUTÉ SUR LES BORDS
= ÉLÉGANCE**

FINITION CHÂSSIS POLI-MIROIR = FACILITÉ D'ENTRETIEN

**VITRO-CERAMIC WITH BEVELLED EDGE
= ELEGANCE**

MIRROR FINISH = EASY TO CLEAN



WOK INDUCTION 3,5 KW

Adapté pour le "front cooking" ou cuisine spectacle devant les clients en toute sécurité grâce à l'induction, avec une puissance importante adaptée aux cuissons rapides.

- Châssis acier inoxydable poli-miroir
- Dessus vitrocéramique 6 mm, monobloc, facile à nettoyer.
- Commandes à touches sensibles, 15 niveaux de puissance.
- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Minuterie 99 minutes.

Tous nos woks inox Ø 350 mm sont compatibles pour l'utilisation sur ce réchaud.

3.5KW INDUCTION WOK COOKER

Suitable for "front cooking" or cooking shows viewed by diners, in the perfect safety of induction heat and the high power needed for quick cooking.

- Mirror-finish stainless steel body.
- 6mm vitro-ceramic, single piece, easy to clean.
- Sensitive controls, 15 power increments.
- Air filter can be removed for cleaning.
- Timer 99 minutes.

All of our Ø 350 stainless steel woks are compatible with this stove.



- CONFORT D'UTILISATION SANS DÉGAGEMENT DE CHALEUR
- SOUPLESSE D'UTILISATION GRÂCE AU RÉGLAGE FIN DE LA PUISSANCE
- FACILITÉ D'ENTRETIEN GRÂCE AU DESSUS MONOBLOC
- GARANTIE 2 ANS

- EASE OF USE NO HEAT DIFFUSED
- FLEXIBILITY OF USE FULLY ADJUSTABLE HEAT
- EASY TO CLEAN WITH ONE PIECE TOP SURFACE
- GUARANTEED 2 YEARS



L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12,1	3500	230	50/60	240322	



RECHAUD GAZ

Bâti inox.
Grille fonte 380 x 280 mm
Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles pour l'entretien facile.
Contrôle des feux par bouton de régulation avec position ralenti et thermocouple de sécurité.
Livré pour fonctionnement sur butane-propane + pochette d'injecteurs gaz naturel.



RECHAUD GAZ, 1 BRÛLEUR
GAS STOVE, 1 BURNER

L x lg x H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
350 x 510 x 180	12	7	245420	

GAS STOVE

Stainless steel body, cast iron grid 380 x 280 mm.
Grid, cover of the burner and stainless steel plate are completely removable for easy cleaning.
Control knob with low position and safety thermocouple.
Delivered in LPG with a set of NG injectors.



RECHAUD GAZ, 2 BRÛLEURS
GAS STOVE, 2 BURNERS

L x lg x H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
670 x 510 x 180	22	7 + 5	245424	



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

PAELLA STOVE
Enamelled steel body and burner
Two rings with separate valves and speeds.

H mm	Ø mm	kW	Couronnes	Code	Prix HT
120	400	8	2	071055	
120	600	11	3	071057	



SUPPORT UNIVERSEL POUR RÉCHAUD PAËLLA
Trépied en tôle zinguée, pliable.
Compatible avec les différentes tailles de réchauds.

UNIVERSAL STAND FOR PAELLA STOVE
Galvanised fold-away zinc tripod.
Compatible with all of the different sized stoves.

H mm	Code	Prix HT
700	071059	



DIFFUSEUR DE CHALEUR
Acier étamé. Avec poignée en fil, rabattable, pour protéger de la flamme les récipients en porcelaine, verre et terre réfractaire.

FLAME TAMER
Tinned steel with folding wire handle, for protecting porcelain, glass and fire clay containers from flame.

Ø mm	Code	Prix HT
210	639001	



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

TRIPOD STOVE
Cast iron. Three feet., Two-ring burner: 3 heat speeds, brass valves.
Suitable for butane-propane only.
For 120 to 500mm diameter pans.

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

Tout réchaud doit être connecté au gaz avec un détendeur.
All stoves must be connected to the gas supply with a valve.



KIT DE CONNEXION BUTANE
Tuyau serti sur le détendeur évite toute fuite de gaz. S'adapte sur toutes les bouteilles de 13 kg. Détendeur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h. Conforme NF M 88-765. Tuyau souple longueur : 1,25 mètre. Conforme à la norme XP D 36-112. Durée de vie 10 ans.

BUTANE CONNECTION KIT
Tubes sealed to the valve avoid gas leaks.
Fits all 13kg bottles, T86L valve.
Dry - 28 mbar for butane (not for 112 mbar butane) 1300 g/h flow rate.
In compliance with NF M 88-765. Flexible 1.25m tube.
In compliance with norms XP D 36-112. 10-year product life.

	Code	Prix HT
Kit tuyau + détendeur	240468	



GRILL À VIANDE / PANINI ECOLINE

Grill contact à plaques rainurées en fonte.
Surface de contact : 340 x 220 mm. Thermostat réglable de 50° à 300° C. Carrosserie inox.
Bac amovible de récupération des graisses.

ECOLINE CONTACT GRILL FOR MEAT / PANINI

Cast iron contact grill with grooved plate. Contact surface : 340 x 220mm. Thermostat adjustable from 50° to 300°C. Stainless steel body. Removable fat drip tray.

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
410 x 395 x 210	20	2,2	230	50/60	240515	



GRILL À VIANDE - PANINI DOUBLE ECOLINE

2 plaques surface de contact : 340 x 220 mm. Réglage indépendant du thermostat de 50° à 300° C. 2 prises de courant séparées.
Bac amovible de récupération des graisses.

ECOLINE DOUBLE CONTACT GRILL FOR MEAT / PANINI

2 plates each with contact surface : 340 x 220mm. Independent thermostat settings from 50° to 300° C. 2 separate plugs.
Removable fat drip tray.

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
840 x 395 x 210	39	2 x 2,2	230	50/60	120838	



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Nettoie et élimine les traces de résidus brûlés sur les plaques de cuisson (halogène, radiante, induction). Elle forme une pellicule invisible qui facilite l'entretien.

BISTRO VITROCERAMIC CLEANER

It cleans and removes traces of burnt residues on stove tops (halogen, radiant, induction). Leaves an invisible coat that facilitates maintenance.

C ml	Code	Prix HT
250	720358	



GRILL PANINI PLAQUES FONTE ROLLER-GRILL

Grill conçu pour la cuisson simultanée de 2 paninis. Plaque supérieure auto-balancée avec ressort de pression réglable. Surface de contact 360 x 240 mm. Plaque inférieure et plaque supérieure rainurées.
Thermostat de régulation de 0 à 300°C. Tiroir ramasse-jus amovible.
Les plaques fonte assurent une cuisson homogène.

ROLLER-GRILL PANINI GRILL, CAST IRON PLATES

Design to cook 2 panini in the same time. The upper plate is self balanced and the pressure spring is adjustable. Cooking surface 360 x 240 mm. Groove bottom and upper plate.
Thermostat 0° to 300°C. Removable juice tray.
Cast iron plates insure homogeneous cooking.

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
430 x 385 x 220	22,5	3	230	50/60	245515	



GRILL PANINI VITROCERAMIQUE ROLLER-GRILL

Conçu dans un souci de confort d'utilisation.
- Cuisson homogène par contact avec peu de puissance.
- Montée en température rapide.
- Cuisson sans dégagement de fumée.
- Entretien facile des plaques à l'éponge humide.
Plaque inférieure lisse utilisable pour cuisson d'oeufs, wraps, galette...
Plaque supérieure rainurée pour une belle présentation des paninis.
Dimensions plaques : 330 x 280 mm (2 paninis).
Thermostat 0° à 400°C. Interrupteur M/A. Voyant de contrôle de régulation. Tiroir à jus amovible.

ROLLER-GRILL GLASS CERAMIC PANINI GRILL

Meant for a comfort and security of use.
- Homogeneous contact cooking with less power.
- Fast heating of plates.
- Cooking without any smokes.
- Easy cleaning of plates with wet sponge.
Flat bottom plate can be used for cooking eggs, wraps...
Upper grooved plate improved presentation of panini.
Cooking surface 330 x 280 mm (2 paninis).
Thermostat 0° to 400°C. On/off switch. Pilot light.
Removable drip tray.

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

EASY CLEAN : UNE DOUBLE INNOVATION

Ce système vous permet :

- 1- Le changement aisé des plaques de cuisson (striées ou lisses) pour une fonction grill ou snack. Le Contact Grill devient ainsi modulable pour vous offrir plus de souplesse dans vos choix de recettes au quotidien : paninis, hamburgers, viandes, poissons, oeufs ou légumes.
- 2- Le démontage des plaques de cuisson en quelques secondes pour un nettoyage aisé au lave-vaisselle. Le concept "Easy Clean System" offre un précieux gain de temps ainsi qu'une hygiène parfaite en toute facilité.

Caractéristiques :

- Châssis inox.
- Plaques en fonte revêtues d'une couche d'émail résistante aux rayures et à l'oxydation.
- Plaques garanties contact alimentaire.
- Plaques supérieures auto-balançées s'adaptant aux différentes épaisseurs d'aliments.
- Ressort de pression des plaques réglable.
- Poignées thermo-résistantes.
- Plaques inférieures avec rebord pour un confort d'usage en position "plaque à snacker".
- Régulation thermostatique de 50 à 300°C avec témoin de chauffe (indépendantes sur le modèle double).
- Bac à jus avec poignées.
- Alimentation 230/240 volts monophasé 50/60Hz.
- Surface de cuisson :
 - > modèle simple 350 x 230 mm.
 - > modèle double 260 x 230 mm x 2.
- Livré en standard avec plaques striées. Plaques de dessous, lisses en option.

EASY CLEAN : A DOUBLY INNOVATION

This system means that:

- 1- You can easily change the cooking plates (ridged or smooth) to use as grill or snack-maker. The Contact Grill is modular for a wider range of uses in your everyday recipes: paninis, hamburgers, meat, fish, eggs, or vegetables.
- 2- Cooking plates can be removed in just a few seconds and cleaned in the dishwasher. The "Easy Clean System" saves precious time and offers perfect hygiene.

Characteristics

- Stainless steel body
- Cast iron plates coated with a layer of scratch- and rust-resistant enamel.
- Plates guaranteed for food contact.
- Self-balancing upper plates adapting to different thicknesses of food.
- Adjustable plate pressure spring.
- Heat-resistant handles.
- Lower plates with edge for comfort of use in the "snack plate" position.
- Thermostatic regulator from 50 to 300°C with heating warning light (independent regulators on the double model).
- Juice collection tray with handles.
- Power supply 230/240 volts single phase 50/60 Hz.
- Cooking surface:
 - > Single model 350 x 230 mm.
 - > Double model 260 x 230 mm x 2.
- Supplied with ridged plates as standard, smooth under plates as an option.

Montage et démontage en vidéo
Video of assembly and dismantling



PLAQUES INTERCHANGEABLES (STRIÉES / LISSES)

INTERCHANGEABLE PLATES
(RIDGED/SMOOTH)



Plaques interchangeables.

Interchangeable plates.



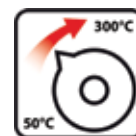
Technologie "pack résistance" brevetée pour une diffusion parfaite de la chaleur.

Patented "pack resistance" technology offers perfect heat diffusion.



Isolation thermique de la résistance pour une répartition homogène de la chaleur.

Heatproofed element for homogeneous heat distribution.



Régulation thermostatique pour une cuisson de précision.

Thermostat for precise cooking.



45s
Démontage complet des plaques



Démontage rapide, lave-vaisselle.

Quick to dismantle, dishwasher safe.

Modèle	Dessus-dessous / Upper-Lower	L mm	lg mm	H mm	Surface de cuisson	Poids kg	Hz	Watts	Code	Prix HT
Simple / Single	Striée / Ridged	416	379	220	350 x 230	28	50/60	2600	245540	
Double / Double	Striée / Ridged	646	379	220	520 x 230	42	50/60	3760	245545	
Plaques seules, interchangeables / Plates only, exchangeables										
Plaque inférieure lisse, modèle simple / Smooth lower plate, single model		350	230			4,7			245642	
Plaque inférieure lisse, modèle double / Smooth lower plate, lower model		590	245			7,30			245647	



PLANCHAS ÉLECTRIQUE

- Plaque de cuisson en acier inoxydable, pour une cuisson saine et un entretien facilité.
- Thermostat réglable de 50° à 300° C.
- Voyants de régulation.

ELECTRIC PLANCHAS

- The plate made of stainless steel insures healthy cooking and easy cleaning.
- 50 - 300°C adjustable thermostat.
- Control lights.

PLANCHAS À GAZ

- Planchas conçues pour une utilisation intensive.
- Plaque de cuisson en fonte émaillée ou inox selon modèle, garantie contact alimentaire, amovible.
- Robinet de sécurité.
- Allumage piezo.
- Alimentation butane-propane ou gaz naturel.

GAS PLANCHAS

- Planchas designed for intensive use.
- Cooking plate in enamelled cast iron or stainless steel according to model, food contact guarantee, removable.
- Safety tap.
- Piezo ignition.
- Butane/propane or natural gas supply.



PLANCHAS ÉLECTRIQUE

1 ou 2 zones de chauffe indépendantes de 1600 W. 230 volts. 50/60Hz.

ELECTRIC GRIDDLE

1 or 2 independents heating zones of 1600W. 230 V. 50/60Hz.

L x lg x H mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
395 x 380 x 115	340 x 340	11	1,6	245601	
700 x 380 x 215	640 x 340	18	2x1,6	245602	



PLANCHAS GAZ

1 ou 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

GAS PLANCHAS

1 or 2 x 3 kW burners for cooking at two distinct levels of heat.

L x P x H ht mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
550 x 485 x 231	480 x 400	22	3	120791	
805 x 485 x 231	730 x 400	30	2x3	120792	



NEW!

30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

30 % OF ENERGY SAVING

PLANCHAS GAZ INOX À RÉGULATEUR

2 zones de chauffe équipées d'un système de régulation automatique de température. 230 volts. 50/60Hz.

STAINLESS STEEL GAS PLANCHAS WITH REGULATOR

2 heating zones equipped with an automatic temperature regulating system.

L x lg x H mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
700 x 420 x 240	640 x 340	19	4,5	120789	



PLAQUE À SNACKER "PLANCHAS" ÉLECTRIQUE ECOLINE

Plaque lisse en acier poli épaisseur 12 mm. Surface de travail : 540 x 350 mm. Thermostat réglable de 50° à 300° C. Bac amovible de récupération des graisses.

ECOLINE ELECTRIC "PLANCHAS"

12mm thick flat polished steel plate. 540 x 350mm available surface. Thermostat adjustable from 50° to 300°C. Removable fat drip tray.

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
550 x 490 x 270	32	3	230	50/60	120853	

Monophasé



RETROUVEZ LES
CONTENANTS À FRITES
DANS LE CATALOGUE

FIND THE FRENCH FRIES
CONTAINERS IN THE
CATALOGUE



IN SITU



- Chassis, couvercle et cuve en acier inoxydable.
- Thermostat réglable de 60° à 190° C.
- Protection contre la surchauffe par disjoncteur thermique.
- Boîtier équipé d'un micro-contact de sécurité empêchant le fonctionnement s'il n'est pas en place.
- Résistance / bloc commande amovible.
- Paniers inox avec manche repliable et amovible.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.
- Avec vidange pour les friteuses réf. 121180 et 240508.

- Stainless steel body, lid and container
- Adjustable thermostat 60° to 190°C.
- Overheat switch off feature
- Control unit fitted with micro safety switch to prevent use if not in place.
- Removable resistance/controls unit
- Stainless steel basket with removable folding handle.
- Monophased 230 volts. 50/60Hz.
- Fryer ref. 121180 and 240508 has drainage taps.



Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
1	400	4	220	320	5,5	2,5	121155	
1	430	6	265	295	6	3	121160	
1	430	8	305	345	7,2	3,25	240502	



Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
2	430	2 x 6	550	295	11,5	2 x 3	121170	



Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
2 + vidange	550	2 x 8	580	410	13,9	2 x 3,25	121180	



FRITEUSE À BEIGNETS

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

DOUGHNUTS FRYER

Flat wire basket with handle.
Removable draining tank that can be adapted on right or left side of the fryer. Make a lid when not used.

Nbre bac	P mm	Litres	lg mm	H mm	Kg	kW	Code	Prix HT
1 + vidange	545	12	900	355	13,5	3	240508	



RETROUVEZ MULTICOUE FRITES
/ THE FRENCH FRIES MULTI-CUT
PAGE 134





FILTRE À HUILE MICRO FILTRE

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

SINGLE-USE OIL FILTER

Allows to extend oil usage by 50%.

*Micro-filter synthetic fibre enabling to filter all residues.
Oil max. temperature while filtering: 115°C/ 239°F.
Cleaned with hot water, no detergent needed.*

	Code	Prix HT
Filtre complet montage métallique, L totale 530 mm Complete filter with metallic mounting, L 530 mm	121190	
Filtre de rechange, L 300 x lg 200 mm Spare filter, L 300 x W 200 mm	121191	



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE "VEOLEO"

Boîte de 8 tests simples d'emploi à la lecture rapide (moins de 3 minutes) pour l'évaluation de la qualité des huiles de friture. Permet des économies d'huile en évitant de jeter des huiles encore saines.

VEOLEO OIL TESTS

*Box of 8 easy-to-use tests to evaluate the quality of frying oil. Fast result (under 3 minutes).
Economical - avoids throwing away oil before necessary.*

	Code	Prix HT
Boîte de 8 / Box of 8	121192	



BROSSE POUR GRILL

Manche ou poignée en bois. Fils en acier laitoné.

GRILL BRUSH

Wooden handle. Brass-plated steel fibres.

	L mm	Code	Prix HT
Brosse violon / Violin brush	210	100132	
Brosse à manche / Handled brush	300	100125	



FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

En rayonne viscosse et fil coton, filtration des huiles alimentaires jusqu'à 30 microns. Utiliser un chinois comme support. Un filtrage quotidien de l'huile de friture prolonge sa durée d'utilisation.

SINGLE-USE OIL FILTER

Viscose rayon and cotton filter for edible oils up to 30 microns. Uses a chinois as support. Filtering oil daily prolongs its duration of use.

	Code	Prix HT
Le sachet de 25 / Pack of 25	971101	



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Nettoie et élimine les traces de résidus brûlés sur les plaques de cuisson (halogène, radiante, induction). Elle forme une pellicule invisible qui facilite l'entretien.

BISTRO VITROCERAMIC CLEANER

It cleans and removes traces of burnt residues on stove tops (halogen, radiant, induction). Leaves an invisible coat that facilitates maintenance.

C ml	Code	Prix HT
250	720358	



BROSSE GAMME HYGIÈNE ALIMENTAIRE, LAVABLE

WASHABLE BRUSH FROM THE FOOD HYGIENE RANGE

BROSSE INOX POUR GRILL

La seule brosse pour grill et barbecue montée avec des fils inox et pourvue d'un manche ergonomique en polypropylène qui la rendent entièrement lavable, y compris au lave-vaisselle. Fils inox lg 40 mm.

STAINLESS STEEL GRILL BRUSH

The only grill and barbecue brush with stainless steel bristles and an ergonomic polypropylene handle, making it fully washable and dishwasher proof. Stainless steel bristles 40 mm wide.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	75	100126	



CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS ROLLER GRILL

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

HOT DOG MACHINE

3 heating elements for bread. Sausages are steamed in a Pyrex cylinder above a pan of water. Stainless steel 2 sections baskets to store up to 40 sausages. Aluminium food approved heating elements, non stick water container stainless steel body. Power control system.

L x lg x H mm	Kg	kW	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 300 x 400	9	0,65	230	50-60	245015	

Manchon verre de rechange / Spare glass barrel

240552



CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS ECOLINE

4 plots chauffants pour le pain. Panier inox et réserve à saucisses en verre Ø 200 x H 240 mm. Carter, couvercle et bac à eau en inox. Contenance environ 40 saucisses. Thermostat de régulation.

HOT DOG WARMER

4 heated spikes for bread rolls. Stainless steel basket and glass frankfurter barrel Ø 200 x H 240mm. Stainless steel rack, lid and water container. Capacity approx 40 sausages. Thermostat heat regulation.

L x lg x H mm	Kw	V	Hz	Code	Prix HT
440 x 280 x 350	1	230	50/60	240550	

Manchon verre de rechange / Spare glass barrel

240552

GRILL GYROS GAZ

Pour cuire la pièce de viande de façon homogène, le dosseret et la source de chaleur sont mobiles et réglables par rapport à la broche de viande permettant d'adapter la cuisson au volume de la broche de viande dite "carotte". La broche se met en place très facilement, d'une seule main. Le support broche est complètement hermétique : le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande. Monté sur roulement à billes, il ne supporte ni le poids de la viande ni les à-coups de l'opérateur et reste donc protégé de toute torsion. Entretien facile : un grand plat incliné ramasse le jus embouti et un tiroir amovible permet la récupération.

Équipé de 3 brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et réglage individuel avec position ralenti. Livré équipé pour fonctionnement butane, propane et pochette d'injecteurs gaz naturel pour changement. Interrupteur marche/arrêt. Voyants de contrôle. Hauteur de la broche : 600 mm. Capacité de viande : 25 kg.

GRILL GYROS GAS

To cook the meat evenly, you can move the pilaster and heat source and regulate each zone to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat. The spit is easy to place with one hand only. The bottom plate is fully hermetic : the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. Mounted on ball-bearings, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling : it is protected from any torsion. Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an easy cleaning. Fitted with 3 infrared burners with safety thermocouple and independent control and show setting. Delivered in LPG with a set of NG injectors. On/off switch. Pilot lights. Spit height : 600 mm. Meat capacity 25 kg.

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





FOUR TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000

Modèle à tunnel conçu pour une utilisation intensive, pour l'hôtellerie comme pour la production en traiteur.

Réglages possibles de la vitesse du convoyeur, de la puissance de chauffe (50 ou 100%) et de la hauteur d'entrée (70 à 110 mm) en fonction des produits à toaster.

Carrosserie acier inoxydable.

Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas) Boîtier de commande déportable avec câble de 1 mètre. Plateaux inox avant et arrière de 150 mm. Support viennoiserie sur le dessus.

Pieds réglables. 230 volts monophasé 50/60 Hz.

CT 3000 CONVEYOR TOASTER

Tunnel model designed for intense use in hotels or by caterers.

Adjustable conveyor speed and heating (50% or 100%) and height (70mm to 110mm) to suit different toasted products.

Stainless steel bodywork.

Heated by 8 quartz tubes (4 upper and 4 lower).

Removable control unit with 1m cable.

Stainless steel 150mm front and back plate. Pastry shelf on top.

Adjustable feet. 230V single-phase 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids	Watts	Code	Prix HT
470	720	385	21	3000	245012	



TOASTEUR À CONVOYEUR

Toasteur universel de grande capacité permettant de toaster gaufres, buns, bagels et pains avec un rendement pouvant aller jusqu'à 540 toasts/heure.

2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Sortie avant ou arrière en fonction du type de produit. Vitesse de rotation du tapis convoyeur réglable en fonction du degré de coloration souhaité.

Carrosserie acier inoxydable. 8 tubes quartz infrarouge. Pieds réglables. Grilles de réception et plaques de chargement amovibles pour un entretien aisé. 230 volts monophasé 50 Hz.

CONVEYOR TOASTER

Heavy duty versatile conveyor toaster toasts waffles, bagels, muffins, buns and bread with an optimal output rising 540 toasts/hour.

2 sets of 4 infrared quartz elements individually adjustable.

Adjustable speed of conveyor belt to control degree of toasting.

Front or pass through operation depending of kind of products to toast.

Stainless steel body. 8 infrared quartz tubes. Adjustable feet.

Removable loading and reception grids for easy cleaning.

230 volts mono 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids	Watts	Code	Prix HT
450	530	345	21	2300	245010	



TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200

Appareil idéal lorsqu'une production rapide de pain grillé est nécessaire, sur les buffets ou pour l'hôtellerie.

- Carrosserie en acier inoxydable.

- Possibilité de griller les toasts dessus/dessous ou uniquement dessus.

- Chauffage par résistances blindées.

- Positionnement "Économie d'énergie" en cas d'utilisation prolongée.

- 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.

240 volts monophasé. 50 Hz.

Largeur intérieure 265 mm. Profondeur intérieure 300 mm.

CT 200 CONVEYOR TOASTER

Ideal for the fast production of toast, on buffets or caterers.

- Stainless steel body.

- Bread can be toasted on one or both sides.

- Covered heating elements.

- Energy saving function for prolonged usage.

- Adjustable conveyor speed to control degree of toasting.

- Toast can be removed either at the back or front of the machine depending on the arrangement of the workstation.

240 volts single phase. 50Hz.

Inner width 265 mm. Inner depth 300 mm.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
420	370	390	27	1940	240522	



TOASTEURS ROLLER GRILL

Toasteur horizontal.
Carrosserie acier inoxydable.
Chauffage par tubes quartz infrarouge à montée en puissance rapide, en moins de 30 secondes.
Sélecteur de rampe quartz 3 positions (dessus, dessous, combiné).
Minuterie 15 minutes avec position de blocage pour utilisation continue.
Poignée de grille amovible. Paroi arrière amovible pour le nettoyage.
Surface de cuisson 350 x 240 mm (x2 pour le toasteur 2 étages).
Rendement indicatif 150 toasts / heure par niveau.
230 volts monophasé 50 Hz.

ROLLER GRILL TOASTERS

Horizontal toasters.
Stainless steel body.
Infrared quartz tubes heating with quick temperature rise in less than 30 sec.
Quartz tubes selector 3 positions.
15 min timer with a lock position for non stop use removable of grid.
Removable grill handle. Rear can be removed for cleaning.
Cooking area 350 x 240 mm (x2 for the 2-level toaster).
Removable back panel for an easy cleaning output 150 toasts per hour and level.
230 volts mono 50Hz.

Etage Level	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
1	450	285	305	10	2000	245520	
2	450	285	420	12	3000	245530	

TOASTEURS ECOLINE

- Toasteur horizontal.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Grille avec poignée.
- Surface utile : 350 x 220 mm.
- Thermostat réglable de 50° à 230° C.
- Minuterie : 0 à 15 mn.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.



1 ÉTAGE

4 tubes quartz.

1 LEVEL

4 quartz tubes.

Etage Level	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
1	470	250	240	8,2	1700	240520	



SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE

La nouvelle technologie vitrocéramique transparente à triple foyers radiants assure :
- une montée en T° très rapide (570°C sur la vitre en 15 minutes)
- une cuisson parfaitement homogène
- un nettoyage facile car la surface chauffante est lisse.
Le réglage précis du plafond mobile permet d'ajuster la rapidité des cuissons ou colorations, grâce à un système breveté de contrepoids et de roulements à billes. Support inférieur avec plats et grilles amovibles surface utile 495 x 375 mm.
3 foyers (zones de cuisson) indépendants. 230 volts monophasé 50 Hz.

SALAMANDER WITH MOVABLE TOP

New electric salamander with triple transparent glass ceramic cooking area providing :
- extremely quick temperature rising up to 570°C in less than 15 min
- perfect homogeneous cooking
- easy cleaning due to its flat vitroc ceramic glass
A precise adjustment of the top without effort thanks to ball bearings and the counter weights allowed precise cooking and coloration. Removable inside tray and grid. Cooking surface 495 x 375 mm.
3 independent heat sources (cooking zones). 230 volts mono 50Hz.

L mm	P mm	H mm	Poids	Watts	Code	Prix HT
600	590	590	44	3000	245610	

GRILL TOASTERS ECOLINE

- Horizontal toaster.
- Stainless steel body.
- Grid with handle.
- Useable area: 350 x 220mm.
- Thermostat variable from 50° to 230°C.
- Timer: 0 à 15 min.
- 230 volts single-phase. 50/60Hz.



2 ÉTAGES

Fonctionnement séparé des niveaux. 9 tubes quartz.

2 LEVELS

Levels function separately. 9 quartz tube.

Etage Level	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
2	440	300	400	9,8	3000	120766	



Une résistance blindée pour une diffusion uniforme de la chaleur.

Watertight heating element for uniform heat diffusion.



Isolation thermique de la résistance.

Heatproofed element.



CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

Température uniforme sur toute la surface : Résistances intégrées à la plaque Ø 400 mm.
Température constante dans la durée d'utilisation : Système de régulation intégré à la fonte, avec thermostat réglable 50°C à 300°C.
Isolation thermique : Conception des plaques évitant les déperditions de chaleur et contribuant à l'homogénéité de la chauffe.
Bâti inox. Témoin de chauffe. Interrupteur marche/arrêt.
Fonctionnement 230/240 volts monophasé.

ELECTRIC CREPE-MAKER

Uniform temperature over the whole surface: Elements integrated into the plate Ø 400 mm.
Constant temperature during use: Regulation system integrated into the cast iron, with thermostat adjustable from 50°C to 300°C.
Heat insulation: Plate design avoiding heat losses and contributing to uniform heat.
Stainless frame. Heat warning light. On/off switch.
Operates on 230/240 volts single-phase.



CRÊPIÈRE

Plaque fonte émaillée. Pour utilisation semi-intensive.

CREPE MAKER

Enamelled cast iron plate. For semi-intensive use.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
400	121	11,5	2800	242305	



CRÊPIÈRE CONFORT

Plaque fonte usinée. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive. 50-60 Hz.

COMFORT CREPE MAKER

Machined cast iron plate. Sealed design between plate and body for easy maintenance. For intensive use. 50-60 Hz.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
400	174	22	3600	230	120794	



TAMPON DE GRAISSAGE / ESSUYAGE

Modèle rond, préhension pratique. Equipé d'un feutre.

PRESS FOR GREASING AND WIPING

Round model. Comfortable handling. Comes with pad attached

	Code	Prix HT
Tampon Ø 70 mm / Greasing pad	159117	
10 feutres Ø 70 mm de rechange / 10 spare pads	159118	



CRÊPIÈRE STANDARD

Plaque fonte usinée. Pour utilisation semi-intensive.

STANDARD CREPE MAKER

Machined cast iron plate. For semi-intensive use.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Hz	Code	Prix HT
400	125	16	3000	50/60	120793	



CRÊPIÈRE CONFORT EXPORT

Plaque fonte usinée. Certifié UL-NFS4. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive. 50-60 Hz.

EXPORT COMFORT CREPE MAKER

Machined cast iron plate. **Approved UL-NFS4.** Sealed design between plate and body for easy maintenance. For intensive use. 50-60 Hz.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
400	170	23	3750	240 ⁽¹⁾	242307	

⁽¹⁾ 240 volts triphasé, spécial export / 240 volts three-phase for export



PIERRE ABRASIVE

Pour l'entretien régulier des plaques sans dégrader leur surface. Facilite le décapage de la croûte de cuisson.

ABRASIVE STONE

For the regular upkeep of plates without damaging the surface. For easy removal of crusts left from cooking.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	



CRÊPIÈRE GAZ

Température uniforme sur toute la surface : Brûleurs en étoile intégrés assurant une diffusion idéale de la chaleur.

Température constante dans la durée d'utilisation : Réglage automatique par dispositif thermostatique (confort) ou réglage manuel par robinet progressif de précision (standard).

Economie d'énergie : Plaques en fonte Ø 400 mm avec rebords et picots moulés sur la face inférieure, ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.

Alimentation butane/propane 28/37mb, livré avec pochette de transformation gaz naturel à 20mb.



CRÊPIÈRE GAZ STANDARD

Brûleur 6 branches/6 kW.

Bâti inox avec 3 pieds.

Robinet de réglage avec sécurité thermocouple.

STANDARD GAS CREPE MAKER

Burner 6 flames / 6 kW.

Stainless frame with 3 feet.

Adjustment tap with thermocouple security.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
470	400	185	14	120797	

GAS CREPE MAKER

Uniform temperature over the whole surface: Integrated star-shaped burners for ideal heat distribution.

Constant temperature during use: Automatic adjustment by thermostat (comfort) or manual adjustment by progressive precision tap (standard).

Energy saving: Cast iron plates Ø 400 mm with moulded edges and spikes on the underside, ensuring the flame heat escapes more slowly and increasing the heat-transfer surface.

Butane/propane supply 28/37mb, delivered with pack of parts for change to natural gas at 20mb.



CRÊPIÈRE GAZ CONFORT

Brûleur 8 branches/7 kW. Bâti inox avec 3 pieds.

Chambre de combustion évitant la déperdition de chaleur.

Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité par thermocouple.

COMFORT GAS CREPE MAKER

Burner 8 flames / 7 kW. Stainless frame with 3 feet. Combustion chamber

avoiding heat loss. Piezo ignition. Thermostat setting with thermocouple security.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
470	400	185	15	242313	



GAUFRIER ÉLECTRIQUE

Capacité 2 gaufres rondes portionnables Ø 180 mm en 4.

Empreintes téflonnées en fonte.

Capacité de production : environ 100 gaufres/heure.

230 volts monophasé. 50 Hz.

ELECTRIC WAFFLE IRON

Capacity : 2 round waffles Ø 180 mm divisible into 4.

Cast iron plates.

Output approx 100 waffles/hour.

230 volts single phase. 50 Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
400	220	160	5,45	1600	241550	



**APPAREIL COMPACT
POUR ESPACES RÉDUITS**

**COMPACT APPLIANCE
FOR SMALL SPACES**

GAUFRIER ROND SIMPLE ECOLINE

Capacité 1 gaufre ronde portionnables Ø 185 mm. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts.

Empreintes téflonnées en fonte. Régulation de température de +50 à +300 °C. Socle en inox. 230 volts monophasé. 50 Hz.

ECOLINE SINGLE ROUND WAFFLE MAKER

Holds 1 round waffle of Ø 185mm.

Makes thin round waffles to cut into four portions.

Cast iron plates. Adjustable temperature: +50°C to +300°C. Stainless steel base.

230 volt single-phased. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
250	430	250	6	1200	241548	

GAUFRIER ÉLECTRIQUE "PACK RÉSISTANCE"

- Gaufriers équipés de fers démontables sans outil et donc faciles à nettoyer.
- Résistance blindée étanche de haute qualité.
- Fers en fonte d'acier usinée certifiée conforme au contact alimentaire.
- Boutons de commande protégés sous le châssis.
- Plateau de récupération inclus.

Châssis en acier inoxydable. Régulation thermostatique de 50° à 300°C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension. Minuterie de cuisson.
Alimentation 230 volts monophasé, 1800 watts. 50-60 Hz.
Empreinte gaufrier 4x6 "Bruxelles" 182 x 113 x 28 mm. Capacité : 2 gaufres



GAUFRIER ÉLECTRIQUE "PACK RÉSISTANCE"

"PACK RÉSISTANCE" ELECTRIC WAFFLE MAKER

Ouverture Opening	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
① 90°	260	315	220	19	241554	
② 180°	440	260	220	20	241555	

"PACK RÉSISTANCE" ELECTRIC WAFFLE MAKER

- Waffle maker with plates that can be removed without tools for easy cleaning.
- High quality watertight plated heating element.
- Cast steel machined plates certified and approved for food contact.
- Protected controls buttons under the unit body.
- Drip tray included.

Stainless steel body. Thermostat setting 50° to 300°C.
Heat indicator light and on/off light. Cooking timer.
230 volts single phase power supply. 1800 watts. 50-60 Hz.
Brussels 4x6 waffle type 182 x 113 x 28mm. 2- waffle capacity.



FERS DÉMONTABLES FACILES À NETTOYER

REMOVABLE PLATES
EASY CLEANING



CHURROS CUITS SANS HUILE

CHURROS COOKED
WITHOUT OIL



GAUFRIER CHURROS

Fabriquez des churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement, plus sains car sans apport d'huile de friture grâce au gaufrier churros.
Équipé du système "Easy clean" qui permet de démonter les fers pour les nettoyer, le gaufrier churros est simple et pratique à utiliser. Taille des churros : 110 x 21 mm.

- Châssis en inox
- Fers en fonte d'acier certifiée contact alimentaire
- Taille des fers : 182 x 113 x 28 mm
- Poignées droites
- Plateau récupérateur de déchets
- Manettes de commande protégées
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Volt	kW	Htz	Code	Prix HT
440	260	220	19,4	230	1,8	50/60	245550	

CHURROS MAKER

Make crispy, uniformly cooked churros exactly the size you want, and healthier too: no oil is needed with the churros maker.
Fitted with the "Easy Clean" system to remove plates for cleaning, the churros maker is easy to use. Churros sizes:

- Stainless steel body
- Cast steel plates certified for use with food
- Plate sizes: 182 x 113 x 28 mm
- Straight handles
- Waste collection tray
- Protected controls
- On/off switch integrated into control button
- Power indicator
- Heat indicator
- Heat insulated element

CHAUFFE CHOCOLAT

Permet de maintenir au chaud et à température constante, les préparations sucrées ou salées pour une garniture simple et rapide des crêpes, gaufres, glaces...
Livré avec une bouteille 1 litre à 3 becs verseurs.

Caractéristiques techniques :

- Châssis en inox
- Thermostat réglable de 0 à 90 °C
- Interrupteur lumineux
- Cordon d'alimentation 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Bouteille 1000 ml, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.

Options :

Bouteille supplémentaire 1L. Bouteille en PE, avec bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Large ouverture de remplissage pour une utilisation et un nettoyage faciles.

CHOCOLATE HEATER

Ideal for maintaining sweet or savoury preparations hot at a constant temperature, for the simple and fast topping of pancakes, waffles, ice creams.

Supplied with 1 litre bottle with 3 spouts

Technical characteristics:

- Stainless steel chassis
- Thermostat adjustable from 0 to 90°C
- Illuminated switch
- Power supply cable 220-240 V AC 50/60 Hz
- Bottle 1000 ml, graduated with top and 3 spouts - polyethylene.

Options:

Additional bottle, 1L. PE with special paste spreading spout.

Large filling opening for the easy use and cleaning.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	

Options

Bouteille spéciale pâte à tartiner 1 L, Ø 85 x H 255 mm	116341
---	--------

BAIN-MARIE SEC FACILE D'EMPLOI

EASY TO USE
DRY WATER BATH



FOUR 4 NIVEAUX 600 X 400 MM

OVEN 4 SHELVES
600 X 400 MM

FOUR BOULANGER PÂTISSIER FC110E

Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson. 4 niveaux 600 x 400 mm pour grilles et plaques ou filets de cuisson à baguettes.

Capacité : 20 baguettes cuites en 25 min.

Montée rapide en température à 300°C en 10 min.

Turbine à rotation alternée toutes les deux minutes pour une cuisson très homogène.

Caractéristiques :

Moteur 2 vitesses à rotation alternée. Turbine Ø 210 mm.

Position rotations 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats (meringues, soufflés, macarons...).

Bouton poussoir pour l'injection de vapeur (prévoir le raccordement au réseau d'eau potable). Thermostat de 0° à 300°C.

Minuteur 120 minutes avec alarme et position utilisation continue.

Dimensions intérieures : 670 x 440 x 350 mm. Pieds hauteur 150 mm. 50/60Hz.

FC110E BAKERS OVEN

Combining convection with steam production to humidify bread during baking. 4 shelves (600 x 400mm) for trays, grids and baguette-baking trays or meshes.

Capacity: 20 baguettes baked in 25 minutes.

Heats up rapidly: reaches 300°C in 10 min.

Alternate rotation turbine alternates every 2 minutes for even baking.

Features:

Alternate rotation 2-speed motor. Turbine diameter 210mm.

Half-power rotation function for baking delicate products (meringues, soufflés, macarons, etc.). Push button steam injection (connection to drinking water supply required). 0° to 300°C thermostat.

120-minute timer with alarm and continuous use position.

Internal dimensions: 670 x 440 x 350 mm.

Feet height 150 mm. 50/60Hz

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
795	720	600	49	6000	380 T	245100	



4 MODES DE CUISSON

4 COOKING FUNCTIONS

FOUR MULTIFONCTIONS FC60TQ®

Idéal en petite restauration ou comme four d'appoint.

Ce four permet de réaliser 4 types de cuisson.

- **Convection** : cuisson homogène de plusieurs mets sans transmission de goût.

- **Pâtisseries ventilées** : pour la cuisson des tartes, avec chauffage par la sole uniquement + ventilation pour la répartition optimale de la chaleur.

- **Turbo Quartz®** : une technologie exclusive alliant le chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + la ventilation. Cette technologie réduit les temps de chauffage et de cuisson.

- **Grill quartz** : une salamandre pour dorer, griller, gratiner.

Caractéristiques :

4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450 x 340 mm.

Cavité acier inoxydable et support grilles amovibles pour faciliter l'entretien.

Utilisation possible de bacs GN 2/3 P. 65 mm maxi posés sur grille ou de plaques 400 x 300 mm. Thermostat 0° à 300°C. Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue. Carrosserie acier inoxydable. 50/60Hz.

FC60TQ® MULTIFUNCTION OVEN

Ideal for small restaurants or as a back-up oven.

This oven offers four cooking functions.

- **Convection**: even cooking of many dishes without mixing flavours.

- **Ventilated bakery oven**: for baking tarts with heat from below only + ventilation for optimal heat distribution.

- **Exclusive Turbo Quartz® technology** combining quartz heating in the upper element and resistance heat in the lower element + ventilation. This technology reduces heating up and cooking time.

- **Quartz grill**: a salamander grill to brown, grill and for gratins.

Features:

4 shelves (450 x 340mm) spaced at 70mm intervals.

Stainless steel cavity and shelf supports for easy cleaning. Compatible with GN 2/3

containers of maximum depth 65 mm placed on shelves or 400 x 300mm trays.

0° to 300°C thermostat.

120-minute timer with alarm + continuous use position.

Stainless steel body. 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Code	Prix HT
595	610	590	36	3000	230	245060	

FOURS À PIZZA PIZZA OVENS



- ADAPTATION DE LA PUISSANCE POUR CUIRE PARFAITEMENT PIZZAS À PÂTE FINE OU ÉPAISSE, TARTES FLAMBÉES, PÂTISSERIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 PIZZA FRAICHE OU SURGELÉE DE 41CM CUITE EN 3MIN.
- POWER ADAPTATION FOR PERFECT COOKING OF THIN OR THICK CRUST PIZZAS, FLAMBÉE PIES, PASTRIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 X 41 CM FRESH OR DEEP FROZEN PIZZA COOKED IN 3MIN.



FOUR A PIZZA COMPACT

Une cuisson parfaite quel que soit le type de pâte grâce à :

- une véritable sole en pierre réfractaire,
- un thermostat pour la chambre intérieure du four ainsi que les quartz infrarouge,
- un régulateur de puissance pour la sole.

Caractéristiques :

Carrosserie inox.

Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu, 2 régulations thermiques (Thermostat 0-350° + doseur d'énergie), voyants de contrôle.

Portes à double isolation avec hublot en verre trempé.

Dimensions Intérieures : 430 x 430 x 110 mm.

Commandes indépendantes des 2 fours pour le modèle 2 étages.

Fonctionnement 230V monophasé 50/60 Hz (2 cordons de 230V pour le modèle 2 étages).

COMPACT PIZZA OVEN

Perfect cooking whatever the type of dough thanks to:

- genuine refracting stone base,
- thermostat for inner chamber of oven and infrared quartz heaters,
- power regulator for base.

Characteristics:

Stainless steel body

Audible timer, 15' with a locking position for continuous use, 2 thermal regulators (Thermostat 0-350° + energy adjuster), indicator lights.

Double insulation doors with tempered glass window.

Inside dimensions: 430 x 430 x 110 mm.

Independent controls of the 2 ovens for the 2 shelf model.

Operation at 230V single phase 50/60 Hz (2 x 230V cables for the 2 shelf model).

Etage(s)	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	kW	Code	Prix HT
1	670	580	270	30	3	186305	
2	670	580	500	53	2x3	186306	



RETROUVEZ LES BOÎTES "MODULUS" SPÉCIAL MICRO-ONDES
DISCOVER THE SPECIAL MICROWAVE "MODULUS" BOXES
PAGE 453



FOURS MICRO-ONDES MICROWAVE OVENS



FOUR MICRO-ONDES 23 LITRES INOX

Four mécanique.

Carrosserie et intérieur inox, boutons de commande et poignée chromés.

Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.

Plateau tournant Ø 270 mm.

Dimensions intérieures : L 317 x lg 288 x H 198 mm.

6 niveaux de puissance.

Fonction décongélation

Minuterie 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.

230 volts monophasé. 50Hz.

23-LITRE STAINLESS STEEL MICROWAVE OVEN

Mechanical oven.

Stainless steel exterior and interior, chrome controls and handle.

Power output 900W / input 1400W.

Turntable Ø 270 mm.

Internal dimensions: L 317 x W 288 x H 198mm.

6 power settings. Defrost setting.

30 minute timer with end-of-cooking signal. 230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
483	398	281	13,6	23	900	120008	



FOUR MICRO-ONDES 28 LITRES

Four mécanique.

Puissance restituée 900 W / absorbée 1400 W.

Plateau tournant Ø 325 mm.

Dimensions intérieures : L 352 x lg 342 x H 219 mm.

6 niveaux de puissance.

Fonction décongélation.

Minuterie mécanique 30 mn avec sonnerie en fin de cycle.

Cavité époxy blanc. Carrosserie gris chromé.

230 volts monophasé. 50 Hz.

28-LITRE MICROWAVE OVEN

Mechanical oven.

Power output 900W / input 1400W.

Turntable Ø 325mm.

Internal dimensions: L 352 x W 342 x H 219mm.

6 power settings. Defrost setting.

30 minute mechanical timer with end of cooking signal.

White resin interior cavity. Grey chromed exterior.

230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
539	425	300	16	28	900	240202	



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNETRONS

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

2 MAGNETRON MICROWAVE

Designed for intensive use in restaurants.

A microwave oven with 2 Toshiba magnetrons with a total power of 2100/3000W.

35L capacity.

GN2/3 internal dimensions with shelf and fixed lower element.

Internal dimensions: 360 x 400 x 228 mm.

Digital button controls. 5 power levels.

10 programme buttons, 100-programme memory.

60 minute timer.

Air filter can be removed for cleaning.

Body and internal cavity in stainless steel.

230V single-phase, 50Hz.



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



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

MICROWAVES EMITTED BY UPPER AND LOWER MAGNETRONS AND TWO WAVE STIRRERS FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION AND UNIFORM COOKING



FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Conçu pour utilisation en self-service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs.
Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle.
Puissance restituée 1000 W / absorbée 1550 W.
Plateau fixe céramique GN1/2.
Carrosserie et cavité inox, faciles à nettoyer.
Dimensions intérieures : L 330 x lg 340 x H 220 mm.
230 volts monophasé 50 Hz.

ONE-TOUCH MICROWAVE OVEN

Designed for self-service use for reheating food by customers.

45 seconds timer with end alarm.

1000 W Recovered power / 1550 W absorbed power

Ceramic fixed tray GN1/2.

Easy-clean stainless steel body and interior.

Internal dimensions : L 350 x W 320 x H 205 mm.

230 volts single-phased 50 Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240213	



FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL

Pour la cuisson et le réchauffage. 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur.
Sole en vitrocéramique (pas de plateau tournant).
Dimensions intérieures : 330 x 340 x 220 mm.
Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.
230 volts monophasé.
10 niveaux de puissance : 100%, 50 % et décongélation. Minuterie 99 minutes avec sonnerie en fin de cycle. Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable pour un nettoyage facile. 230 volts monophasé. 50 Hz

PROFESSIONAL PROGRAMMABLE MICROWAVE OVEN

For cooking and reheating. 10 pre-set programmes that can be adapted to need.

Vitro-ceramic shelf (no turntable).

Internal dimensions: L 330 x W 340 x H 220 mm.

Power output 1000W / input 1500 W.

10 power levels : 100%, 50% and defrost.

99 minute timer with end-of-cooking signal.

Easy-clean stainless steel interior and exterior.

230 volts single-phase. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	C L	Watts	Code	Prix HT
510	430	310	14,1	25	1000	240150	



SPÉCIAL SAUCES
SPECIAL SAUCE



BAIN-MARIE À SAUCE GN 1/6

Pour le maintien en température de sauces, accompagnements, chocolat, etc...
Particulièrement adapté en restauration rapide à la portion (concept pâtes, crêperies...)
Fabrication en acier inoxydable (cuve et habillage latéral).
Cuve pour bacs GN1/6 de profondeur 150mm maxi avec vanne de vidange et couvercle escamotable.
Tableau de commande sur le dessus avec thermostat réglable de 0° à 100°C.
Branchement par câble de 1 mètre. Thermostat de sécurité.
Tension 230 V monophasé 50/60Hz.
Livré sans bacs gastronorme, à commander séparément.

CHAFING DISH FOR SAUCES GN 1/6

For keeping sauces, trimmings, chocolate, etc. at temperature. Particularly suitable for portion fast food (alimentary paste, pancake houses, etc. concept).
Made of stainless steel (drum and side covering). Drum for maximum 150-mm deep pans GN1/6, with drain valve and retractable lid. Control panel on top with a 0 °C-100 °C adjustable thermal switch.
Connections by means of 1-meter long cable. Safety thermal switch. 50/60 Hz single phase 230 V voltage.
Delivered without gastronorme pans, to be ordered separately.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Nbre Bacs	Code	Prix HT
985	220	320	700	5	868506	



BAIN-MARIE GN1/1 ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE

Acier inoxydable (cuve et habillage latéral). Cuve GN 1/1 pour bac gastronorme profondeur 150 mm maxi avec vanne de vidange située en face avant modèle 867101. Thermostat réglable de 0° à 100° C. Branchement par câble de 1 mètre. Thermostat de sécurité. Charge maximale : 20 kg. Chauffage par eau. 230 volts monophasé. 50/60 Hz.
Livré sans bac (à choisir dans ce chapitre).

GN 1/1 ELECTRIC WITH DRAINAGE TAP

Stainless steel cavity and side plating. GN 1/1 cavity for max 150mm deep gastronorme container with drainage valve on front panel. 0° to 100°C thermostat. 1-metre power cable. Safety thermostat. Maximum load 20kg Heats using water. 230V single-phase. 50/60Hz. Containers not included (see this chapter).

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids Kg	Code	Prix HT
620	370	235	1200	9,8	867101	



THERMO-PLONGEUR

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. Poignée plastique. Cordon 150 cm. 230 volts monophasé. 50/60 Hz.

IMMERSION HEATER

To heat and maintain temperature of up to 12 litres of water to 38°C. For use with stainless steel or other metal containers only. Plastic handle. 50cm cable. 230V single-phase. 50/60Hz.

L mm	Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
425	60	450	0,370	2000	242509	



AMPOULE À VIS E 27

Claire.

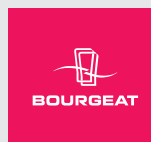
E 27 SCREW BULB

Bright.

Volts	Watt		Cdt	Code	Prix HT
230	75	Renforcée spécial four Specially designed for oven use	10	118390	
24	75	Standard	10	695013	



RETROUVEZ LES BAINS-MARIE MOBILES
/ MOBILE BAIN-MARIE
DANS LE CATALOGUE



CUISEUR À OEUFS EGG COOKER



CUISEUR À OEUFS

Cuiseur à oeufs équipé de 6 paniers individuels permettant à chaque convive de préparer l'oeuf à la cuisson souhaitée.

Bac inox avec résistance incorporée et limiteur de température pour une cuisson en toute sécurité. Thermostat de régulation.

Livré avec couvercle inox pour le rangement.

EGG COOKER

Egg cooker with 6 individual holders for each person to cook their egg to their taste.

Stainless steel container with incorporated heating element and temperature limiter for entirely safe use.

Regulating thermostat.

Supplied with stainless steel lid for storage.

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

FUMOIR 2 ÉTAGES 2-LEVEL SMOKER



FUMOIR INOX 2 ÉTAGES

Fumoir horizontal de table pour fumage à froid de poissons, viandes, charcuteries...

Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante comprenant une minuterie permettant l'allumage et la combustion de la sciure. L'utilisation sur un seul niveau permet de fumer de grosses pièces telles que des jambons ou cuissots.

Grille inférieure 600 x 400 mm. Grille supérieure 545 x 340 mm. 50Hz.

S'utilise avec de la sciure de hêtre, chêne ou d'arbres fruitiers.

STAINLESS STEEL 2-LEVEL SMOKER

Horizontal table-top smoker for cold smoking of fish, meat, charcuteries etc.

Removable sawdust drawer with heated pin on a timer to light and combust the sawdust. Use on one level for smoking large pieces, such as hams or haunches.

Lower grill 600 x 400mm. Upper grill 545 x 340mm. 50Hz.

For use with beech, oak or fruit tree sawdust.

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

Sac 15 kg de sciure hêtre 100%
15 kg bag of beech sawdust

159105

Sac 15 kg de copeaux hêtre 100%
15 kg bag of beech shaving

159106

CUISEUR À RIZ RICE COOKER



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

THE WALLS AND LID ARE HEATED FOR OPTIMAL
TEMPERATURE CONTROL

CUISEUR À RIZ

Capacité 10 L / 30 portions (1 portion = 180 ml).

Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud.

Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone anti-adhésif.

Carrosserie inox. Equipé d'un bac de récupération d'eau intégré dans la poignée pour éviter les écoulements en ouvrant le couvercle.

RICE COOKER

10L/30 portion capacity (1 portion = 180ml).

Automatically cooks rice and keeps it hot.

Supplied with measure, rice spoon, and non-stick silicone mat.

Stainless steel body. The handle is fitted with a water collector to avoid run-off when opening the lid.

L x lg x H mm	Kg	kW	Volt/Hz	Code	Prix HT
455 x 455 x 380	9,25	1,95	230/50	245030	







COUTELLERIE KNIVES

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.

A knife for each purpose: chopping vegetables, boning meat or poultry, slicing sushi... Discover our comprehensive range of knives and sharpeners, selected to meet your every need.

	Pages	
Couteaux "Global"	84 à 91	<i>"Global" knives</i>
Couteaux Européens	92 à 102	<i>European Knives</i>
Barres, malles et armoires à couteaux	103 à 105	<i>Knife bars, cases and cupboards</i>
Petits outils	106 à 111	<i>Small utensils</i>
Ciseaux	112	<i>Scissors</i>
Couteaux à pain et à pizza	113	<i>Bread and pizza knives</i>
Couteaux à poisson	114 à 115	<i>Fish knives</i>
Couteaux à fromage	116 à 117	<i>Cheese knives</i>
Couteaux à viande	118	<i>Meat knives</i>
Couteaux à glace	119	<i>Ice knives</i>
Affûtage	120 à 125	<i>Sharpening</i>
Planches de découpe	126 à 131	<i>Chopping boards</i>



COUTEAUX "GLOBAL"

Héritiers de la grande tradition des samourais japonais, les couteaux "GLOBAL" sont la référence dans le domaine de la gastronomie. Les lames en acier inoxydable CROMOVA 18 garantissent un tranchant remarquable. Leur design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. La gamme proposée est large, chaque forme est spécialement adaptée à un usage particulier. Chaque couteau est livré dans une boîte individuelle avec oeillet de suspension.

Entretien :

Laver à l'eau chaude et essuyer.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

"GLOBAL" KNIVES

An ode to the great traditions of Japanese samurai, "GLOBAL" knives are the products of choice in the world of gastronomy. The blades, made from CROMOVA 18 stainless steel, provide incredibly smooth cutting. Their exceptional design ensures perfect balance in the hand.

There is a wide range of knives, each with a specific use. Each knife comes in an individual pack with a lifting eye.

Maintenance:

Wash in hot water and wipe dry.

Do not wash in the dishwasher.

Do not use with chlorinated products which will damage the special steel of the blade.

SÉRIE "G"

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

G SERIES

G series are longer bladed knives with a weighted hollow handle, ensuring perfect balance in the hand.

COUTEAU À DÉCOUPER

SLICER

	L mm	Code	Prix HT
G1	210	120201	
G6	180	120202	

COUTEAU DE CUISINE

KITCHEN KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G2	200	120204	

COUTEAU À VIANDE

CARVING KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	120205	

COUTEAU HACHOIR

Lame biseautée d'un seul côté.

ORIENTAL DEBA

Blade bevelled on one side only

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

COUTEAU À GIGOT

ROAST SLICER

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	120210	

COUTEAU DE CUISINE

Lame large.

ORIENTAL KNIFE

Wide blade.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	120206	

LA LONGUEUR INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



COUPEAU À JAMBON / SAUMON

Lame flexible unie.

HAM / SALMON KNIFE

Flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G10	G10	310	120218



COUPEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

Lame biseautée d'un seul côté.

"YANAGI SASHIMI" KNIFE

Blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
G11 droitier	250	120220	
G11 gaucher	250	120223	
G14	300	120221	



COUPERET DE CUISINE

MEAT CHOPPER

	L mm	Code	Prix HT
G12, 440 g	160	120240	



COUPEAU À PAIN

Lame crantée.

BREAD KNIFE

Serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
G9	220	120215	



COUPERET À LÉGUMES

VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G5	180	120207	



FOURCHETTE À VIANDE

CARVING FORK

	L mm	Code	Prix HT
G13, courbe	310	120245	



COUPEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

Lame droite et biseautée d'un seul côté.

"TAKO SASHIMI" KNIFE

Straight blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
G15	300	120225	

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE

SET DE COUTEAUX GLOBAL + BARRE

- Coupeau à trancher G2 inox L130 mm (120204)
- Couperet légumes GS5 inox L 140 mm (120265)
- Coupeau tous usages GS11 inox L 150 mm (120260)
- Coupeau office inox GS38 L 90 mm
- Barre magnétique inox 475 x 45 mm (120305)

GLOBAL KNIVES AND RACK

- Stainless steel 130mm G2 Slicer (120204)
- Stainless steel 140mm GS5 Vegetable Knife (120265)
- Stainless steel 150mm GS11 Utility Knife (120260)
- Stainless steel 90mm GS38 Paring Knife
- Stainless steel magnetic knife rack 475x45mm (120305)t

	Code	Prix HT
le SET	120390	





COUTEAU ÉMINCEUR

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

MEAT / FISH KNIFE

Heavy knife with wide blade, ideal for chopping meat and fish.

	L mm	Code	Prix HT
G29	180	120237	



COUTEAU DE CUISINE

COOK'S KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G16	240	120234	
G17	270	120235	



COUTEAU FILET DE POISSON

Lame flexible.

FILLET KNIFE

Flexible blade.

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



COUTEAU À DÉOSSER

Forme usée, lame flexible.

BONING KNIFE

Used, flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G21	160	120271	



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame étroite et très flexible.

SWEDISH FILLET KNIFE

Narrow, very flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
G30	210	120228	



COUTEAU SANTOKU

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

FLUTED SANTOKU KNIFE

Traditional multi-purpose knife with a serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
G48	180	120243	



COUPERET À LÉGUMES

La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

FLUTED VEGETABLE KNIFE

The serrated blade creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
G56	180	120239	



COUTEAU À JAMBON

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

HAM KNIFE

Flexible blade, serrated on both sides, 35mm wide.

	L mm	Code	Prix HT
G60	300	120219	



COUTEAU DE CUISINE

Lame alvéolée.

KITCHEN KNIFE

serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
G63	160	120246	
G61	200	120247	

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH
IS FOR THE BLADE

SÉRIE "GF"

Couteaux à lame forgée trempée apportant une résistance supérieure.
Manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum.

GF SERIES

GF series are drop-forged bladed knives with optimum resistance.
Weighted hollow handle provides perfect balance in the hand.



FOURCHETTE À VIANDE

Droite, dite "baïonnette".

MEAT FORK

Straight fork known as a bayonet.

	L mm	Code	Prix HT
GF24	310	120244	



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

BUTCHER'S KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GF27	165	120268	



COUTEAU À DÉOSSER

Lame à forme usée.

BUTCHER'S KNIFE

"Used" blade.

	L mm	Code	Prix HT
GF31	160	120267	



COUTEAU DU CHEF

CHEF'S KNIFE

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



COUPERET À LÉGUMES

VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GF36	200	120280	

SÉRIE "GSF"

Couteaux à lame courte et manche plein.

GSF SERIES

GSF series are short-bladed knives with a solid handle.



COUTEAU D'OFFICE PLAT

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

FLAT PARING KNIFE

Ideal for peeling, turning vegetables, and specific cutting work.

	L mm	Code	Prix HT
GSF15	80	120257	
GSF31, manche long	80	120351	
GSF22	110	120278	
GSF24	150	120259	



COUTEAU D'OFFICE

Lame droite.

PARING KNIFE

Straight blade.

	L mm	Code	Prix HT
GSF16	60	120258	
GSF33, manche long	60	120350	



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

PEELING KNIFE

Curved blade.

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



COUTEAU D'OFFICE

PARING KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS38	90	120254	



COUTEAU À STEAK

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

STEAK KNIFE

Fine-toothed blade used for cutting meat without tearing it. Set of 4 knives.

	L mm	Code	Prix HT
GSF4023	110	120319	

LA LONGUEUR INDiquÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH
IS FOR THE BLADE

SÉRIE "GS"

Couteaux équilibrés à lame courte et manche creux effilé.

GS SERIES

GS series are smaller bladed knives with a weighted hollow handle.



COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS1	110	120248	
GS3	130	120252	



COUTEAU À TRANCHER
SLICER

	L mm	Code	Prix HT
GS2	130	120250	



COUTEAU À LÉGUMES
Lame biseautée d'un seul côté.
VEGETABLE KNIFE
Blade bevelled on one side only.

	L mm	Code	Prix HT
GS4	120	120253	



COUTEAU À PELER
Lame courbe.
PEELING KNIFE
Curved blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS8	70	120262	



COUTEAU À TOMATES
Lame crantée.
TOMATO KNIFE
Serrated blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS9	80	120264	



COUTEAU À FROMAGE
Les trous dans la lame évitent au fromage de coller.
CHEESE KNIFE
The holes in the blade prevent the cheese from sticking.

	L mm	Code	Prix HT
GS10	140	120266	



COUTEAU TOUS USAGES
Lame souple.
UTILITY KNIFE
Flexible blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS11	150	120260	



COUPERET À LÉGUMES
VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
GS5	140	120265	



COUTEAU ÉPLUCHEUR
Coupe droite.
PARING KNIFE
Straight cut.

	L mm	Code	Prix HT
GS6	100	120256	



COUTEAU D'OFFICE
Lame pointue.
PARING KNIFE
Sharp blade.

	L mm	Code	Prix HT
GS7	100	120255	



COUTEAU À LAME CRANTÉE
Pour tomates, agrumes...

FLUTED UTILITY KNIFE
For chopping tomatoes, citrus fruits, etc.

	L mm	Code	Prix HT
GS14	150	120263	



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

FLUTED SANTOKU KNIFE
Traditional multi-purpose knife with a serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
GS37	130	120241	



COUPERET À LÉGUMES
La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

FLUTED VEGETABLE KNIFE
Serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

	L mm	Code	Prix HT
GS39	140	120238	

**LA LONGUEUR INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE**



COUTEAUX "GLOBAL SAI"

La nouvelle gamme des couteaux GLOBAL Sai a été dessinée par Komin Yamada, le designer des couteaux GLOBAL dont le succès ne se dément pas depuis 30 ans ! Cette nouvelle série reflète des évolutions du monde de la coutellerie et de la cuisine mondiale.

Ainsi la gamme Sai présente 3 nouvelles fonctionnalités exceptionnelles :

- L'élégance de la forme, avec les 7 points qui rappellent les 7 vertus des Samourais et l'ergonomie du manche, afin d'apporter un confort et une sécurité optimale.
- Une lame en acier 3 plis constituée d'un noyau central de dureté importante pour garantir une lame rigide, entourée de 2 couches d'acier inoxydable plus doux, résistant à la corrosion. Les bords extérieurs de la lame sont réalisés à partir du même acier que le manche rendant l'ensemble encore plus solide.
- La finition martelée individuellement est non seulement élégante, mais elle est conçue de telle sorte que les petits creux créent des poches d'air permettant à la lame de passer à travers l'aliment tranché sans coller.

"GLOBAL SAI" KNIVES

The new range of GLOBAL Sai knives has been designed by Komin Yamada, the designer of GLOBAL knives whose success has continued unabated for 30 years!

This new series reflects the developments that have taken place in the world of cutlery and international cuisine.

The Sai range therefore introduces 3 new exceptional functions:

- The elegance of form, with the 7 points that recall the 7 virtues of the Samurai warriors and the ergonomics of the handle contribute to comfort and optimum safety.
- A 3-layer blade, consisting of a very hard central core to guarantee a rigid blade, surrounded by 2 layers of softer corrosion resistant stainless steel. The outer edges of the blade are produced from the same steel as the handle, ensuring that the whole blade is even more solid.
- The individually hammered finish is not only elegant but designed so that the small hollows create pockets of air enabling the pass through the sliced food without sticking.



COUTEAU DE CUISINE Ou éminceur.

KITCHEN KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M01	140	120131	
SAI-01	190	120132	
SAI-02	210	120133	
SAI-06	250	120134	



COUTEAU TOUS USAGES UTILITY KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M02	140	120141	



COUTEAU À PAIN BREAD KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M04	170	120143	



COUPERET À LÉGUMES FLUTED VEGETABLE KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
SAI-M06	150	120139	



COUTEAU D'OFFICE PARING KNIFE

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



COUTEAU SANTOKU SANTOKU KNIFE

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

LA LONGUEUR INDiquÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



SPATULE

Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

SPATULA

Flexible blade with user-friendly handle ensuring perfect balance.

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



SPATULE COUDÉE

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

CURVED SPATULA

Flexible, curved blade.
Narrow model for precision cutting.

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



SPATULE COUDÉE

Lame flexible.

CURVED SPATULA

Flexible blade.

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

(1) Longueur spatule hors manche

Length of spatula excl handle



SPATULE AJOURÉE

Flexible, légèrement coudée. Idéale pour retourner les pièces larges, les filets de poisson pendant la cuisson.

TURNER / SPATULA

Flexible, slightly curved. Ideal for turning large items, such as fish fillets, during the cooking process.

	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
GS27	75	270	120287	



ENSEMBLE À GIGOT

Composé d'un couteau à viande de 21 cm (G3) et d'une fourchette à viande courbe (G13).

2-PIECE CARVING SET

Includes a 21cm knife (G3) and curved fork (G13).

	Code	Prix HT
G313	120270	



CISEAUX

Fins, précis et robustes. Ambidextres.

SCISSORS

Slim, precise and hardwearing. Ambidextrous.

	L mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	120332	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Très efficace, conçue par les spécialistes de la cuisine des poissons crus.

FISH BONE TWEEZERS

Extremely effective. Designed by experts in raw fish cooking.

	lg mm	Code	Prix HT
GS20/B	19	120233	
GS29, ergonomique	16	120328	



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Les extrémités des pinces sont crantées pour une préhension des aliments sans qu'ils glissent, lames à effet ressort, sans mécanisme, entretien facile.

CHEF'S TONGS

The ends of the tongs are serrated so that food does not slip when handled. Spring blades without mechanism.

Easy maintenance.

	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	



TROUSSE À COUTEAUX SOUPLE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro, léger. Lavable. 4 petits et 5 grands compartiments. Longueur maxi des outils : 470 mm environ. Dimensions à plat : 520 x 455 mm.

FLEXIBLE KNIVES CASE

Extra-strong nylon, velcro fastener, light. Washable. 4 small and 5 large pockets. Maximum tool length: About 470 mm. Dimensions when flat: 520 x 455 mm.

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G668/10	9	520 x 155	0,395	127015	



TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Dimensions à plat : 520 x 452 mm.

SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES

Made from extra-strong nylon. Velcro fastener. Washable. With carrying handle. Dimensions when flat: 520 x 452 mm.

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G667/11	11	520 x 115 x 65	0,780	127018	



TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 520 x 715 mm.

SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES

Made from extra-strong nylon. Velcro fastener. Washable. With carrying handle. Removable shoulder strap. Dimensions when flat: 520 x 715 mm.

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G667/16	16	520 x 160 x 70	0,900	127020	



TROUSSE DU CHEF

En nylon extra-fort, fermeture par glissière, structure rigide. Lavable. Nombreux rangements pour accessoires et dossiers. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 480 x 780 mm.

CHEF'S CASE

Extra-strong nylon, zipper, rigid structure. Washable. Many different pockets for accessories and files. Removable shoulder strap.

Modèle	Nbre outils	L x lg x H mm	Kg	Code	Prix HT
G667	14	480 x 360	2,450	127021	



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

Capacité 10 couteaux + 1 fusil. Hauteur des lames de 50 à 300 mm maximum.

KNIFE HOLDER BLOCK

Holds 10 knives + 1 sharpening steel. Blade height: 50 to 300mm maximum.

	L x H x P mm	Code	Prix HT
GKB51	305 x 330 x 140	120312	



BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

Capacité 8 couteaux. Acier inoxydable. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280 mm de longueur de lame. Base en plastique antidérapante et amovible pour le nettoyage de l'intérieur du bloc.

COMPACT KNIFE HOLDER BLOCK

Holds up to 8 knives. Stainless steel. Covers knives up to 280mm long. Non-slip plastic base can be removed to clean the inside of the block.

	L x H x P mm	Code	Prix HT
G-888D	255 x 300 x 135	120310	



BARRE MAGNÉTIQUE

Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale. Acier inoxydable.

MAGNETIC KNIVES RACK

Comes with screws and bracket for wall mounting. Stainless steel

	L x lg mm	Code	Prix HT
G42/51	510 x 45	120305	



"YOSHIKIN BUNMEI"



Lame en acier inoxydable au molybdène/vanadium au tranchant exceptionnel biseauté d'un seul côté (à droite) sauf code 120108. Manche en bois.

Entretien :

Laver à l'eau chaude et essuyer.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Stainless steel blade tempered with molybdenum and vanadium which provides incredibly smooth cutting. Blade bevelled on one side only (on the right-hand side) except for model 120108. Wooden handle.

Maintenance:

Wash in hot water and wipe dry.

Do not wash in the dishwasher.

Do not use with chlorinated products which will damage the special steel of the blade.



COUTEAU DE BOUCHER "DEBA"

"DEBA" KNIFE

L mm	Code	Prix HT
225	120100	
165	120102	
105	120104	



COUTEAU À LÉGUMES "USUBA"

Lame épaisse sauf code 120108, lame classique.

"USUBA" KNIFE

Thick blade except for model 120108, classic blade.

L mm	Code	Prix HT
225	120106	
180	120107	
180	120108	

LA LONGUEUR INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



COUTEAU TOUS SERVICES "OROSHI"

"OROSHI" KNIFE

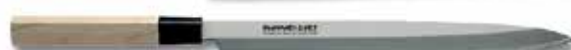
L mm	Code	Prix HT
240	120105	



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

"TAKO SASHIMI" KNIFE

L mm	Code	Prix HT
330	120109	
270	120111	



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

"YANAGI SASHIMI" KNIFE

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



- Lame-mitre-soie en acier inoxydable forgées monobloc garanti d'une robustesse professionnelle.
- Mitre ronde massive.
- Manche en POM noir avec rivets.
- Garanti lave-vaisselle.

- Blade-bolster-tang in stainless steel, cast as one piece to guarantee robust professional use.
- Solid round bolster.
- Black POM plastic handle with rivets.
- Dishwasher safe.



COUTEAU DE CUISINE
Ou éminceur.

CHEF KNIFE
Or meat/fish knife.

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



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
Ou à saumon fumé.

HAM OR SALMON KNIFE
Narrow blade.

L mm	Code	Prix HT
300	120502	



© Juliette Pradels / Jérôme Villeite



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
100	120430	



COUTEAU TRACHELARD
SLICER KNIFE

L mm	Code	Prix HT
250	120421	
300	120422	

LA LONGUEUR INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



Couteaux forgés au design exclusif MATFER, qui permettent de répondre aux besoins des chefs les plus exigeants.

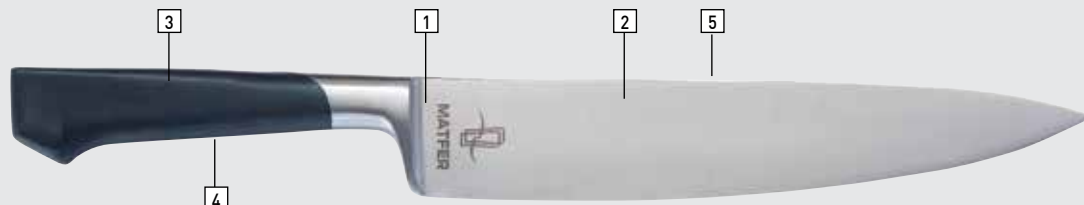
- Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc pour la solidité.
- Fabriqué en France.

This new range of forged knives with MATFER exclusive design, meets the needs of the most demanding chefs.

- *Blade-holster-tang is fully forged, ensuring solidity.*
- *Manufactured in France.*

- ① Mitre au design exclusif pour l'équilibre du couteau.
- ② Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium pour l'équilibre entre résistance et facilité d'affûtage.
- ③ Forme de manche étudiée pour une prise en main confortable et sécurisante.
- ④ Finition manuelle du polissage du manche en POM pour un toucher agréable et doux.
- ⑤ Dos de la lame sans angle vif pour un contact non blessant.

- ① *Bolster with exclusive design ensures balance of the knife.*
- ② *Stainless steel blade tempered with molybdenum and vanadium ensures balance between resistance and easy sharpening.*
- ③ *Studied handle design ensures comfortable and safe handling.*
- ④ *Manual polishing of the handle made of POM for a pleasant and comfortable touch.*
- ⑤ *Back angles of blade rounded for safety.*



COUTEAU DE CUISINE

Ou éminceur avec mitre à talon.

CHEF'S KNIFE

Or meat/fish knife with bolster.

L mm	Code	Prix HT
150	120515	
200	120520	
250	120525	



COUTEAU TRACHELARD

SLICER KNIFE

L mm	Code	Prix HT
200	120536	
250	120537	



COUTEAU D'OFFICE

UTILITY KNIFE

L mm	Code	Prix HT
100	120510	



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



© Juliette Pradels/Jérôme Villette



Témoignage d'un chef

"J'ai eu en main les couteaux Matfer dès leur sortie.

J'apprécie leur équilibre et la force qui s'en dégage. A voir l'outil, on devine une fabrication solide. La matière du manche est agréable, douce et confortable en mains, c'est important lorsqu'on travaille tous les jours avec ses couteaux.

Etant très sensible au geste, j'apprécie également énormément l'harmonie entre le couteau et le produit, la tenue et la découpe est plaisante.

Le fil de la lame est bien affûté et il

retrouve facilement son tranchant à l'affûtage.

Le dos de la lame ne blesse pas lorsqu'on doit appuyer dessus, le détail a visiblement été travaillé. Et puis cette mitre forgée au design si particulier apporte une touche d'élégance à laquelle je suis sensible."

Eric Léautey.

A chef's recommendation

"I tried Matfer knives when they were first released.

I appreciate their balance and the strength this confers. Just looking at them you can see their robust manufacture.

The material of the handles is pleasant, comfortable and soft to hold, which is important when you are using knives every day.

I really appreciate the harmony between the knife and the product, it is pleasant to hold and it cuts beautifully.

The knife edge is very sharp and after sharpening it easily recovers its initial sharpness.

It does not hurt to press on the back of the blade when required, and this detail has been visibly elaborated.

And this forged mitre with a distinctive design provides a touch of elegance that I like very much."

Eric Léautey.



COUPEAU À DÉOSSER

Lame usée.

BONING KNIFE

"Used" blade.

L mm	Code	Prix HT
130	120533	



COUPEAU À FILETER LE POISSON

Lame flexible.

FISH SLICING KNIFE

Flexible blade.

L mm	Code	Prix HT
200	120535	



COUPEAU À PAIN

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

BREAD KNIFE

Finely toothed blade ensures cutting of resistant products such as sourdough bread crust and delicate products such as brioches or meat pies.

L mm	Code	Prix HT
230	120539	



COUPEAU TOUS USAGES

Lame crantée idéale pour couper les tomates, agrumes, baguettes de pain et tous les produits à peau ferme.

MULTI-PURPOSE KNIFE

Serrated blade, ideal for cutting tomatoes, citrus fruits, baguettes and all products with a hard surface.

L mm	Code	Prix HT
130	120543	



COUPEAU À JAMBON

lame alvéolée largeur 30 mm.

HAM KNIFE

Wavy blade, 30 mm width.

L mm	Code	Prix HT
320	120529	

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



COUTEAUX SABATIER Diamant

Couteaux alliant robustesse de fabrication et légèreté grâce à leur mitre aluminium sertie sur une lame inox.

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

SABATIER Diamant KNIVES

Robustly made yet light knives with an aluminium bolster holding the stainless blade.

- Stainless steel blade.
- ABS plastic handle with 3 rivets.
- Cast aluminium bolster.



COUTEAU CHEF DIT "COUTEAU DE TOUR"

CHEF KNIFE

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



COUTEAU TRANCELARD

SLICER KNIFE

L mm	Code	Prix HT
200	090175	
250	090177	



COUTEAU D'OFFICE

PARING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
80	090171	
100	090170	



COUTEAU À TOMATES

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

TOMATO KNIFE

Finely serrated blade, ideal for cutting tomatoes, citrus fruits, baguettes, etc.

L mm	Code	Prix HT
140	120089	



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame flexible.

FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

L mm	Code	Prix HT
150	090185	



COUTEAU À DÉOSSER

BONING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
180	090174	

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



COUTEAUX CLASSIC

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

STANDARD KNIVES

Stainless steel blades X45 CrMo V14
Black POM handle with 3 stainless steel rivets
Cast stainless steel bolster and tang
Soldered cut blade
Supplied on cardboard with blade protectort



COUTEAU D'OFFICE UTILITY KNIFE

L mm	Code	Prix HT
90	120406	



COUTEAU MULTI-USAGES

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

MULTI-PURPOSE KNIFE

Serrated blade, ideal for cutting tomatoes, citrus fruits, ...

L mm	Code	Prix HT
130	120407	



COUTEAU À DÉOSSER

BONING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
150	120408	

COUTEAU DE CUISINE

CHEF'S KNIFE

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



COUTEAU SANTOKU

Lame alvéolée

FLUTED SANTOKU KNIFE

Cut and the blade

L mm	Code	Prix HT
180	120409	



COUTEAU TRANCELARD

SLICER KNIFE

L mm	Code	Prix HT
200	120410	



COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

BREAD KNIFE

Serrated blade

L mm	Code	Prix HT
200	120411	



Ces couteaux fabriqués en Allemagne par Giesser Messer, couteliers depuis 1865, allient la tradition et la qualité.

- Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de coupe.
- Acier en chrome / molybdène de première qualité.
- Manches anti-glisse, non-poreux et stérilisables.
- Formes des manches adaptées à chaque type de confort d'utilisation.
- Livré sous étui plastique.

These knives combining tradition and quality are made in Germany by Giesser Messer, cutlers since 1865.

- Vacuum-treated stainless steel blades ensure improved cutting.
- High-quality chrome/molybdenum steel.
- Non-slip, non-porous, sterilisable handles.
- Handle shape ensures user comfort regardless of the type of use.
- Comes in plastic case.



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

L mm	Noir Black	Bleu Blue	Rouge Red	Jaune Yellow	Vert Green	Blanc White	Prix HT
100	182103	182303	182403	182503	182203	182603	



COUTEAU À DÉCOUPER
BUTCHER'S KNIFE

L mm	Noir Black	Bleu Blue	Rouge Red	Jaune Yellow	Vert Green	Blanc White	Prix HT
210	182140	182340	182440	182540	182240	182640	
240	182141	182341	182441	182541	182241	182641	



COUTEAU À DÉOSSER
 Lame étroite.
BONING KNIFE
 Narrow blade

L mm	Noir Black	Bleu Blue	Rouge Red	Jaune Yellow	Vert Green	Blanc White	Prix HT
130	182127	182327	182427	182527	182227	182627	
160	182128	182328	182428	182528	182228	182628	



COUTEAU CRANTÉ
 Utilisable en cuisine ou sur table comme couteau à viande, pizza, ...
SERRATED KNIFE
 May be used for cooking purposes or at table (for cutting meat, pizza, etc.)

L mm	Noir Black	Bleu Blue	Rouge Red	Jaune Yellow	Vert Green	Blanc White	Prix HT
110	182104	182304	182404	182504	182204	182604	



COUTEAU DE CUISINE CHEF
CHEF'S KNIFE

L mm	Noir Black	Bleu Blue	Rouge Red	Jaune Yellow	Vert Green	Blanc White	Prix HT
200	182112	182312	182412	182512	182212	182612	
260	182113	182313	182413	182513	182213	182613	
310	182114	182314	182414	182514	182214	182614	



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU
PEELING KNIFE

L mm	Noir Black	Prix HT
60	182101	



COUTEAU À DÉCOUPER LAME ALVEOLÉE
BUTCHER'S KNIFE WAVY BLADE

L mm	Noir Black	Prix HT
240	099047	



COUTEAU À SAIGNER
STICKING KNIFE

L mm	Noir Black	Bleu Blue	Rouge Red	Jaune Yellow	Vert Green	Blanc White	Prix HT
130	182134	182334	182434	182534	182234	182634	
160	182135	182335	182435	182535	182235	182635	
180	182136	182336	182436	182536	182236	182636	



COUTEAU À POISSON

FISH KNIFE

L mm	Coloris	Code	Prix HT
310	Bleu / Blue	182315	



COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"

MULTI-PURPOSE KITCHEN KNIFE

L mm	Coloris	Code	Prix HT
130	Noir / Black	182105	
150	Noir / Black	182106	



COUTEAU SANTOKU

SANTOKU KNIFE

L mm	Coloris	Code	Prix HT
180	Noir / Black	182187	



COUTEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
180	Noir / Black	182130	
180	Bleu / Blue	182330	



COUTEAU À GENOISE

Ou à entremets. Lame crantée.

CAKE KNIFE

Or pastry knife. Serrated blade.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
310	Noir / Black	182121	
310	Jaune / Yellow	182521	



COUTEAU À PAIN

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

BREAD KNIFE

Stainless steel serrated blade. Non-slip handle.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
240	Noir / Black	182109	



COUTEAU À LAME ONDULEE

Couteau à légumes : carottes, concombres... pour la découpe en tranches ondulées type "Vichy".

CRINKLE BLADE KNIFE

For vegetables such as carrots and cucumbers, etc, to cut Vichy-style crinkle slices.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
120	Noir / Black	182180	



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

UNIVERSAL KNIFE SERRATED BLADE.

Ideal for cutting delicate products such as meat pies, pastries, etc.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
250	Noir / Black	182110	
250	Blanc / White	182610	



COUTEAU À SAUMON

Ou à jambon. Lame étroite alvéolée. Les alvéoles créent des "coussins d'air" entre la lame et le produit et facilitent ainsi la coupe avec moins d'effort.

SALMON/HAM KNIFE

Narrow serrated blade. The serrated blade creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
310	Noir / Black	182124	
310	Bleu / Blue	182324	



COUTEAU TRANCHEUR RÉGLABLE

Couteau avec barrette réglable sur la lame, permettant de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Longueur utile 345 mm. Epaisseur réglable jusqu'à 4 mm. Lame inox manche ABS.

ADJUSTABLE SLICING KNIFE

Knife with adjustable bar on the blade, designed for easy cutting slices of different thicknesses. The bar also provides additional safety if the blade slips. Effective length 345 mm. Thickness adjustable to 4 mm. ABS stainless steel blade and handle.

L mm	Code	Prix HT
400	090362	



COUTEAU À JAMBON LARGE LAME

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

HAM KNIFE, LARGE BLADE

Indented stainless steel blade, Black ABS plastic handle with rivets.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
280	Noir / Black	090360	



- Lame en acier inoxydable trempé.
- Dureté 54-56 HRC.
- Manche en polypropylène surmoulé.
- Recommandés pour leur prise en main sécurisée.
- Livrés sous blister.



- Toughened stainless steel blades.
- Hardness 54-56 HRC.
- Moulded polypropylene handle.
- Recommended for securised handling.
- Supplied in a blister pack.



COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

L mm	Code	Prix HT
250	090831	
200	090835	
150	090836	



COUTEAU À DÉOSSER
BONING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
150	090803	



COUTEAU À SAIGNER
STICKING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
150	090820	



COUTEAU JAMBON
HAM KNIFE

L mm		Code	Prix HT
265	Lame alvéolée Serrated blade	090827	



COUTEAU DE BOUCHER
BUTCHER'S KNIFE

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



COUTEAU TRANCHELARD
SLICING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
250	090826	

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



- Manches couleurs.
- Lame en acier inoxydable trempé.
- Manche en polypropylène.



- Coloured handles.
- Toughened stainless steel blades.
- Polypropylene handle



COUTEAU DE CUISINE MANCHE VERT
KITCHEN KNIFE GREEN HANDLE

L mm	Code	Prix HT
200	090931	
250	090932	



COUTEAU DE BOUCHER MANCHE JAUNE
BUTCHER'S KNIFE YELLOW HANDLE

L mm	Code	Prix HT
315	090902	



COUTEAU DE CUISINE MANCHE JAUNE
KITCHEN KNIFE YELLOW HANDLE

L mm	Code	Prix HT
200	090941	
250	090942	



COUTEAU FILET DE SOLE MANCHE BLEU
FILLETING KNIFE BLUE HANDLE

L mm	Code	Prix HT
180	Lame souple Flexible blade	090911



COUTEAU À DÉOSSER MANCHE ROUGE
RED HANDLED BONING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
130	090925	



COUTEAU À SAIGNER MANCHE ROUGE
RED HANDLED STICKING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
140	090927	



COUTEAU DE BOUCHER MANCHE ROUGE
RED HANDLED BUTCHER'S KNIFE

L mm	Code	Prix HT
235	090922	
260	090923	

Codification couleur pour éviter les risques de contamination croisée.

Colour coding to avoid the risk of cross-contamination.

**LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES**

**THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE**



Légumes
Vegetables



Poissons
Fishes



Viandes crues
Raw meats



Viandes cuites
Cooked meats



Produits laitiers
Dairy products



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE
Manche en polypropylène. Lame en acier inoxydable.

ECOLINE PARING KNIFE
Polypropylen handle. Stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
80	090300	
95	090303	



COUTEAU D'OFFICE ROUGE
Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

RED PARING KNIFE
PP handle. Stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
90	467904	



COUTEAU D'OFFICE
Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

PARING KNIFE
Tang-mounted stainless steel blade. Black POM handle with rivets.

L mm	Code	Prix HT
90	090310	



COUTEAU D'OFFICE A MITRE
Manche en PP. Lame en acier inoxydable.

PARING KNIFE
PP handle. Stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
100	090147	



COUTEAU D'OFFICE MASSIF FORGÉ
Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène noir.

MASSIF FORGE PARING KNIFE
Stainless steel blade, black polypropylene handle.

L mm	Code	Prix HT
80	120435	
100	120436	



COUTEAU D'OFFICE COULEURS
Lame acier inox trempé sous vide. Manche PP surmoulé.

COLOURED PARING KNIFE
Stainless steel blade, vacuum heat treated. Overmoulded PP handle.

Couleur	L mm	Code	Prix HT
Noir / Black	100	182103	
Vert / Green	100	182203	
Bleu / Blue	100	182303	
Rouge / Red	100	182403	
Jaune / Yellow	100	182503	
Blanc / White	100	182603	



COUTEAU D'OFFICE CLASSIC
Lame inox découpée. Soie et mitre en inox moulées. Manche POM noir avec 3 rivets inox.

STANDARD PARING KNIFE
Stainless steel cut blade. Cast stainless steel bolster and tang. Black POM handle with 3 stainless steel rivets.

L mm	Code	Prix HT
90	120406	



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

PARING KNIFE
Stainless steel blade. Tang-mounted. Cast aluminium bolster. ABS handle with 3 aluminium rivets.

L mm	Code	Prix HT
80	090171	
100	090170	



COUTEAU D'OFFICE 100% FORGÉ
Lame inox pleine soie. Mitre ronde. Manche POM noir 3 rivets inox.

100% FORGED PARING KNIFE
Tang-mounted stainless steel blade. Round bolster. Black POM handle with 3 stainless steel rivets.

L mm	Code	Prix HT
100	120430	



BARRE MAGNÉTIQUE MONOBLOC

Barre tout inox, avec aimants protégés derrière la coque inox. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants.

Facilement nettoyable.

STAINLESS STEEL MAGNETIC KNIVES RACK

All stainless steel rack ; magnets are protected behind the shape. Design and sanitary solution, easy to clean.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	46	15	126007	



**PROTÈGE LES DOIGTS
PROTÈGE LES LAMES**

*PROTECTS FINGERS
PROTECTS BLADES*



PROTÈGE-LAME MAGNÉTIQUE

Ces protèges-lames disponibles en 3 dimensions protègent efficacement les lames des couteaux en acier inoxydable lors du rangement dans un tiroir ou une mallette.

Évitent les coupures.

Ils peuvent être facilement coupés afin de les adapter à chaque couteau.

Nettoyage à l'éponge.

MAGNETIC BLADE GUARDS

Protects handles and blades when stoking knives. Can be easily cut to length blade.

Not for use with ceramic blade.

Use wipe for cleaning.

Do not put in dishwasher.

L ⁽¹⁾ mm	lg ⁽¹⁾ mm	Code	Prix HT
La pièce / Piece			
150	25	126020	
250	35	126022	
250	50	126024	

(1) Dimensions maximum des lames

(1) Maximum blade dimensions



BARRE MAGNÉTIQUE LARGE

Cette barre de grande dimension allie :

- forte aimantation,
- design élégant,
- grande facilité de nettoyage.

WIDE MAGNETIC BAR

This large size bar combines:

- a powerful magnet,
- elegant design,
- easy cleaning.

L mm	H mm	Code	Prix HT
600	100	126060	



BARRE MAGNÉTIQUE

Aimantation puissante pour couteaux et couperets. Fixation murale par vis. (Épaisseur 25 mm facilitant la préhension des manches des couteaux pour les modèles extra-forts).

MAGNETIC KNIFE RACK

Strong magnetization for knives and cleavers. Wall mountable with screws. (25 mm thick for easy handling of knives).

L mm	Type	Ep.	Code	Prix HT
380	Ecoline	12	090508	
350	Extra-forte	25	126001	
460	Extra-forte	25	126003	



TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple, rouge. Peut recevoir 7 couteaux ou ustensiles (fourchettes, fusil...). Porte-étiquette personnalisable. Fermeture par velcro.

KNIFE CASE

Red flexible nylon. Can hold 7 knives or utensils (forks, sharpening steel, etc.). Name label. Velcro fastener.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
550	180	30	124011	



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION

Pour couteaux et petits ustensiles. Le rayonnement UV émis par le tube germicide exerce une action photochimique décontaminante. Tube à ballast électronique 15 watts, longue durée de vie (8000h) assurant une réduction de 25% de la consommation électrique.

Carrosserie acier inoxydable. Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie.

230 V monophasé. Puissance 18 watts.



**ARMOIRE 10 COUTEAUX AVEC BARRE
MAGNÉTIQUE**

10 KNIVES CUPBOARD WITH MAGNETIC RACK

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	855606	

DECONTAMINATION CUPBOARD

10-knife cupboard with magnetic strip. 20-knife cupboard with stainless steel basket /For knives and small utensils. The UV rays emitted by the germicide tube ensure efficient photochemical decontamination.

Long-life 15-watt electronic ballast tube (8000 hrs) cuts electricity consumption by 25%. Stainless steel housing. Tinted transparent door with safety switch. Magnetic fastener with lock. Wall mountable. Stainless steel screw set supplied.

230 V. Single unit. Power: 18 watts.



ARMOIRE 20 COUTEAUX AVEC PANIER INOX

20 KNIVES CUPBOARD WITH STAINLESS STEEL BASKET

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	855616	



RETROUVEZ LES BACS DE DÉCONTAMINATION, COUTEAUX
ET USTENSILES / DECONTAMINATION TRAYS, KNIVES
AND UTENSILS
DANS LE CATALOGUE



MALLETTE À GARNIR

Proposée vide pour que chacun puisse composer "à la carte" son équipement idéal.

TOOL CASE

No interior fittings - you decide what equipment you want to place in the case.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
460	325	150	126901	



CADENAS À COMBINAISON

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

COMBINATION PADLOCK

Metal padlock with three-figure combination. For trunks and lockers.

H mm	lg mm	Code	Prix HT
62	39	400818	



MALLETES GARNIES

Mallettes de couteaux et ustensiles conçues à partir d'outils sélectionnés dans nos gammes. Elles permettent de répondre aussi bien aux besoins des apprentis soucieux de travailler avec du matériel de qualité qu'aux exigences des professionnels.

Mallettes en ABS noir et aluminium, coins arrondis, fermeture par grenouillère avec possibilité d'ajouter un cadenas (non fourni).
3 compartiments intérieurs afin de séparer ustensiles et couteaux.
Plateau amovible dans le couvercle avec de nombreux rangements pour les petits outils.

Dimensions extérieures : 460 x 325 x 150 mm.
Dimensions intérieures : 440 x 305 x 132 mm.

STOCKED CASES

Case for knives and utensils designed to hold the tools we offer in our range. It is ideal for both professionals and trainees who wish to work with high-quality equipment.

Case made of black ABS plastic and aluminium. Rounded edges. Latch locks. In addition, a padlock may be used (not supplied).
3 inside pockets enable utensils and knives to be stored separately. Removable tray inside of the top cover includes several storage pockets for small tools.

Outside dimensions: 460 x 325 x 150 mm.
Inside dimensions: 440 x 305 x 132 mm.



MALLETTE CUISINE 24 PIÈCES

Comprenant :

1 fusil 25 cm (réf 125055),
1 aiguille inox 20 cm (réf 120841),
1 couteau éminceur 26 cm (réf 182113),
1 couteau filet de sole 17 cm (réf 182130),
1 couteau d'office 10 cm (réf 182103),
1 fourchette baïonnette (réf 112070),
1 spatule inox 25 cm (réf 112652),
1 cuillère à pomme (réf 121005),
1 éplucheur (réf 120901),
1 pince à pâte (réf 112501),
1 vide pomme (réf 120925),
1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
1 cannelure zesteur (réf 120910),
1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
1 pinceau 3 cm (réf 116012),
1 spatule Elvéa 25 cm (réf 113525),
1 désosseur large 11 cm (réf 182127),
1 limonadier (réf 664510),
1 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.

COOKING CASE - 24 UTENSILS

Includes:

1 Sharpening steel 25 cm (réf 125055),
1 stainless steel needle 20 cm (réf 120841),
1 meat/fish knife 26 cm (réf 182113),
1 Swedish fillet knife 17 cm (réf 182130),
1 paring knife 10 cm (réf 182103),
1 bayonet fork (réf 112070),
1 stainless steel spatula 25 cm (réf 112652),
1 vegetable scoop (réf 121005),
1 peeler (réf 120901),
1 pastry crimper (réf 112501),
1 apple corer (réf 120925),
1 Exoglass® spatula 30 cm (réf 113030),
1 zester/denter (réf 120910),
1 stainless steel whisk 25 cm (réf 111022),
1 pastry brush 3 cm (réf 116012),
1 Elvéa spatula 25 cm (réf 113525),
1 meat boner 11 cm (réf 182127),
1 waiter's corkscrew (réf 664510),
1 stainless steel scissors 22 cm (réf 120801),
1 pastry bag 30 cm (réf 161003),
1 round tip (réf 167104),
1 star tip (réf 167033),
1 scraper (réf 112840),
1 digital probe thermometer (réf 250502),
1 empty case.



MALLETTE PÂTISSERIE 25 PIÈCES

Comprenant :

1 couteau entremets 28 cm (réf 182121),
1 couteau tour 25 cm (réf 120419),
1 fusil 25 cm (réf 125055),
1 spatule inox 15 cm (réf 112649),
1 spatule inox 20 cm (réf 112650),
1 spatule inox coudée 26 cm (réf 112674),
1 couteau d'office inox 10 cm (réf 182103),
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 cm (réf 116012),
1 ciseaux chromés 18 cm (réf 120804),
1 spatule Elvéa 25 cm (réf 113525),
1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
1 roulette à pâte cannelée 5,5 cm (réf 141028),
1 cannelure zesteur (réf 120910),
1 pince à pâte (réf 112501),
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.

PASTRY CASE - 25 UTENSILS

Includes:

1 dining knife 28 cm (réf 182121),
1 turning knife 25 cm (réf 120419),
1 sharpening steel 25 cm (réf 125055),
1 stainless steel spatula 15 cm (réf 112649),
1 stainless steel spatula 20 cm (réf 112650),
1 curved stainless steel spatula 26 cm (réf 112674),
1 paring knife 10 cm (réf 182103),
1 peeler (réf 120901),
1 apple corer (réf 120925),
1 triangular spatula 10 cm (réf 112722),
1 stainless steel dough knife (réf 112900),
1 rolling pin 42 cm (réf 140004),
1 pastry brush 3 cm (réf 116012),
1 chrome scissors 18 cm (réf 120804),
1 Elvéa spatula 25 cm (réf 113525),
1 Exoglass® spatula 30 cm (réf 113030),
1 stainless steel whisk 25 cm (réf 111022),
1 pastry wheel 5,5 cm (réf 141028),
1 zester/denter (réf 120910),
1 pastry crimper (réf 112501),
1 pastry bag 30 cm (réf 161003),
1 round tip (réf 167104),
1 star tip (réf 167033),
1 scraper (réf 112840),
1 probe thermometer (réf 250502),
1 empty case.

*Compositions susceptibles de modifications selon l'évolution technique des produits / Compositions may change with the technical evolution of products

	Code	Prix HT
Mallette cuisine	126910	

	Code	Prix HT
Mallette pâtisserie	126920	

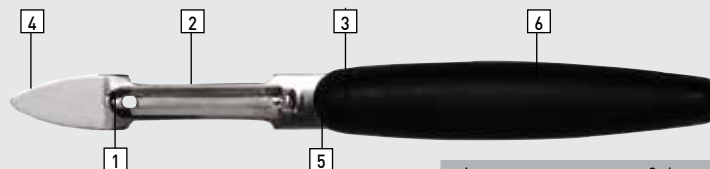


ÉPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER

- ① Lame pivotante pour suivre le contour du légume ou du fruit.
- ② Lame au tranchant rasoir.
- ③ Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène.
- ④ Lame inox droite coupante pour équeuter.
- ⑤ Nettoyage facilité grâce à l'acier inoxydable avec polissage électrolytique.
- ⑥ Manche ergonomique en polypropylène spécial lave-vaisselle.

PROFESSIONAL PEELER MATFER

- ① Swivel blade helps to follow the vegetable shape.
- ② Razor-sharp blade.
- ③ Perfect junction between blade and handle improves hygiene.
- ④ Top stainless steel blade ensures cutting without using paring knife.
- ⑤ Electrolyte polishing of stainless steel ensures easy cleaning.
- ⑥ Dishwasher safe handle.



L mm	Code	Prix HT
215	120901	

**DÉGAGEMENT DES ÉPLUCHURES SANS COINCEMENT DANS LA LAME
TRANCHANT RASOIR : ÉPLUCHAGE SANS EFFORT**

*CLEARED PEEL WITHOUT JAMMING IN BLADE
RAZOR-SHARP: EFFORTLESS PEELING*



ÉPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS

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

PEELER FOR TOMATOES AND KIWIS

Peeler with serrated swivel stainless steel blade. For right or left handers. PP handle.

L mm	Code	Prix HT
190	120906	



ÉPLUCHEUR ÉCONOME

Lame inox, manche polyamide.

HANDY PEELER

Stainless steel blade, polyamid handle.

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



ÉPLUCHEUR DOUBLE

Convient parfaitement pour les asperges. Lames en acier inoxydable. Livré avec un étui de protection des lames. Polyamide blanc.

DOUBLE PEELER

Ideal for asparagus. Stainless steel blades. Supplied with blade protection case. White polyamide.

Code	Prix HT
090397	



ÉPLUCHEUR ECOLINE

Lame inox, manche PP.

ECOLINEPEELER

Stainless steel blade, PP handle.

L totale mm	L lame mm	Manche	Code	Prix HT
L Blade mm	Handle			
160	60	2 rivets / 2 rivet	090380	
180	70	virole / collar	090382	



ÉPLUCHEUR MANCHE ROUGE

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

RED HANDLED PEELER

S/steel blade. Red colour PP handle to limit the risk of loss or inadvertent discarding.

L totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
L blade mm			
165	65	090381	



RASOIR À LÉGUMES

Idéal pour éplucher les légumes longs. Passe au lave-vaisselle. ABS noir.

VEGETABLE SHAVER

Ideal for peeling long vegetables. Dishwasher safe. Black ABS.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	65	090384	



CANNELEUR-ZESTEUR

Lame inox du zesteur affûtée très performante. Manche PP. Canneleur ambidextre.

ZESTER/DENTER

High-performance, sharp zester stainless steel blade. PP handle. For right or left handers.

L mm	Code	Prix HT
150	120910	

© Juliette Pradels / Jérôme Villette



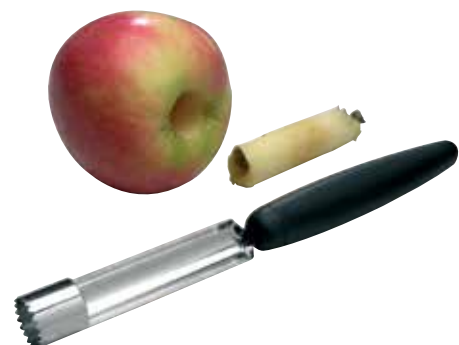
ZESTEUR MATFER

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

MATFER HANDY ZESTER

Polished stainless steel. Black polyamid handle.

L mm	Code	Prix HT
145	120908	



VIDE-POMMES MATFER

Ø 20 mm. Manche PP. Lame inox 100 mm. Lame crantée et affûtée facilitant le travail.

MATFER APPLE CORER

Ø 20 mm. PP handle. 100 mm stainless steel blade. Notched, sharpened blade making work easier.

L mm	Code	Prix HT
210	120925	



VIDE-POMME ECOLINE

Lame inox. Manche PP avec virole.

ECOLINE APPLE CORER

Stainless steel blade. PP handle with collar.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	15	090440	



CANNELEUR

Acier inoxydable poli, manche polyamide noir.

STRIPPER

Polished stainless steel. Black polyamid handle.

L mm		Code	Prix HT
140	droitier / right-hander	120904	
140	gaucher / left-hander	120905	



DÉCORE-CITRON

Lame inox, manche PP.

ECOLINEPEELER LEMON DECORATOR KNIFE

Stainless steel blade, PP handle.

	L totale mm		Code	Prix HT
①	140	Droitier / Right-handed	090450	
②	140	Gaucher / Left-handed	090455	
③	140	Couteau à zester / Zesting knife	090460	



VIDE-POMMES N°1

Vide-pommes usiné dans la masse en acier inoxydable avec un cylindre dentelé de 100 mm et 20 mm de Ø, qui permet d'emporter les trognons sans problème de guidage, avec une découpe plus précise et surtout de garder emprisonnés tous les pépins. Son manche en inox est équipé d'un éjecteur poussoir, qui par simple action du pouce, libère les trognons bloqués par le cylindre. Le vide-pommes est équipé d'une gâchette de blocage, pour bloquer le piston en mode évidage. Rainures anti-dérapantes intégrées sur le manche. Ce vide-pommes permet également la fabrication de cylindres de légumes ou de fruits.

APPLE CORER N°1

A single-piece stainless steel apple corer with serrated cylinder of diameter 100mm and 20mm, enabling you to remove cores without guiding difficulties and with a precise cut that imprisons all the pips.

The stainless steel handle has a push ejector which removes the core from the cylinder.

It is equipped with a locking trigger to lock the piston in hollowing-out mode.

Non-slip grooves in the handle.

This apple corer can also be used to make cylinders of fruit and vegetables.

L mm	Code	Prix HT
210	120926	



DENTELEUR MATFER

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

MATFER DECORATING KNIFE

For melons, grapefruits, tomatoes, etc.
Stainless steel blade, POM handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
210	23	GM	120916
210	15	PM	120915



COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

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

GRAPEFRUIT KNIFE

Curved blade, finely serrated on both sides, can be used by right or
left handed people. Stainless steel blade, PP handle.

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



SERPETTE À MARRONS

Sert à peler les marrons.
Acier inoxydable, manche POM noir.

CHESTNUT KNIFE

Used for peeling chestnuts.
Stainless steel blade. Black POM handle.

L mm	Code	Prix HT
120	121030	



COQUILLEUX À BEURRE

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

BUTTER CURLER

Stainless steel blade, may also be used to scale fish or scoop out
the flesh from courgettes.

Stainless steel blade, polyamid handle.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	



EMINCEUR À LÉGUMES

Pour cornichons, radis... Equipé de 8 lames inox fines très
tranchantes. Manche PP. Procure un gain de temps important lors
de la découpe des petits légumes destinés aux présentations.

PICKLE SLICER

With 8 extremely sharp stainless steel blades, PP handle. A real
time saver for cutting small vegetables, such as radishes or
pickles, for decorative purposes.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	



VIDE-ANANAS

Acier inoxydable poli, poignée POM noir.

PINEAPPLE CORER

Stainless steel blade. Black POM handle.

Ø mm	Code	Prix HT
30	120930	



COUTEAU À JULIENNE

Pour couper en fines lanières de 3 x 3 mm : courgettes, carottes, concombres, navets, pommes, poires...
S'utilise en tirant l'appareil vers soi. Acier inoxydable et manche polyamide noir. Lavable au lave-vaisselle.

JULIENNE CUTTER

For cutting zucchini, carrots, cucumber, turnips, apples and pears... Apply gentle pressure to the julienne cutter and draw it along the length of the vegetable to be cut.
Stainless steel, polyamid black handle and dishwasher safe.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
180	45	120907	



EQUEUTEUR À TOMATES MATFER

Permet d'enlever d'un seul geste le pédoncule de la tomate.
Utilisable également pour évider les tomates cocktail.
Lame inox, manche polyamide noir.

MATFER TOMATO HULLER

Lets you remove the peduncle of the tomato in one simple operation. Can also be used to hollow out cocktail tomatoes.
Stainless steel blade, black polyamid handle.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
135	13	120922	

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



MOULE ROND

Lame inox, manche polyamide sauf 121005 manche POM.

ROUND CUP

Stainless steel blade, polyamid handle except 121005 POM handle.

Ø mm	Code	Prix HT
10	121001	
15	122003	
18	121004	
20	121005	
22	121006	
25	121007	
30	121008	



CUILLÈRE À ÉVIDER

Forme spéciale pour évider facilement les avocats, les melons, ...
Cuillère inox, Manche PP.

SCOOPING SPOON

Specially designed shape ensures easy scooping out of avocados, melons, etc. Stainless steel spoon, PP handle.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	



EQUEUTEUR À TOMATES ECOLINE

Enlève en un geste le pédoncule de la tomate. Utilisable également pour évider les tomates cocktail.
Lame inox, manche PP.

ECOLINE TOMATO CORER

Removes the peduncle of tomatoes in one movement. Can also be used to remove the pulp from cherry tomatoes.
Stainless steel blade, PP handle.

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
135	18	090417	



MOULE À POMMES ROND ECOLINE

Lame inox, manche PP.

ECOLINE ROUND APPLE BALLER

Stainless steel blade, PP handle.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	



MOULE ROND DOUBLE

Lame inox, manche PP.

DOUBLE ROUND CUP

Stainless steel blade, PP handle.

Ø mm	Code	Prix HT
22-25	121009	
22-30	121013	



MOULE OVALE CANNELÉ

Lame inox, manche polyamide.

RIBBED OVAL CUP

Stainless steel blade, polyamid handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
32	18	121011	



MOULE OVALE UNI

Lame inox, manche polyamide.

OVAL CUP

Stainless steel blade, polyamid handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
32	18	121010	



COUPEAU À SCULPTER 2 LAMES

Couteau réversible à 2 lames protégées par un étui/manche vissant.

1 lame droite souple 50 mm, 1 lame droite rigide 45 mm.
Acier inoxydable.

THAI SCULPTING KNIFE 2 BLADES

Double-bladed reversible knife with a screw-on protective case.

1 straight 55 mm flexible blade, 1 straight 45 mm stiff blade.

Stainless steel.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	13	421836	



COUPEAUX-ÉBAUCHOIRS

Acier inoxydable, pour sculpter les légumes et les fruits. 17 ébauchoirs doubles, soit 34 outils de coupes différentes.

SET OF DECORATING KNIVES

Stainless steel. Used for sculpting fruits and vegetables.

17 double-ended knives (34 different types of cuts).

L mm	Code	Prix HT
165	421835	



N°1



N°2

TROUSSE DÉCORATION LÉGUMES

8 outils dont un mini-aiguiseur pour entretenir le fil des 7 autres. Permet de réaliser des découpes et sculptures très fines dans les légumes et fruits à chair ferme. Lames acier inoxydable trempé, manche polypropylène.

SET OF VEGETABLE CARVING KNIVES

8 tools including a mini-grinder to sharpen the 7 others. Used to make fine cutting and sculpting movements on fruits and vegetables with firm flesh. Tempered stainless steel blades. Polypropylene handle.

	Code	Prix HT
N°1	120919	
N°2	120917	



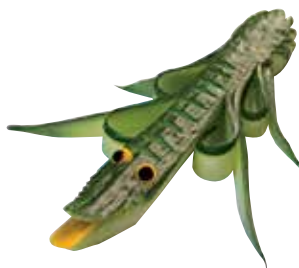
SET DE 20 OUTILS A SCULPTER

20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguisoir.
Lames inox.

SET 20 SCULPTING KNIVES

20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguisoir.
Lames inox.

L mm	Code	Prix HT
140	421834	



SET DE 3 OUTILS A SCULPTER

1 couteau bien aiguisé avec lame souple qui permet de couper avec précision des formes fines et enlever l'excès de fruit proprement et rapidement.

1 outil en forme incurvé et 1 outil en forme de V, utilisés pour façonner des petits détails comme les pétales, les écailles de poisson ou autres ornements ...

Lames inox, manche PP.

SET 3 SCULPTING KNIVES

1 sharp knife with flexible blade for precision cutting of thin shapes, and clean and easy removal of excess fruit.

1 curved tool and 1 V-shaped tool to create details such as petals, fish scales or other decorations.

Stainless steel blade, PP handle.

L mm	Code	Prix HT
140	421833	



TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

"Taille t" géant pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. Corps ABS, lame acier inoxydable. Lavable lave-vaisselle.

VEGETABLE SPIRAL CURLER

"Giant pencil" shape transforms black radishes, carrots, courgettes and other firm vegetables into original spirals. Body made from ABS plastic. Stainless steel blade. Dishwasher safe.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	



SPIRALE À JULIENNE

S'utilise comme un taille crayon pour créer des lamelles décoratives à partir de carottes, courgettes ou concombres. Le support en silicone rouge assure un contact optimal avec la lame.

JULIENNE SPIRAL CURLER

Use like a giant pencil sharpener to create decorative strips of carrot, courgette or cucumber. The red silicone bracket ensures clean contact with blade.

Ø mm	Code	Prix HT
100	120913	



CISEAUX DE CUISINE RING-LOCK®

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

RING-LOCK® KITCHEN SCISSORS

The patented Ring-Lock® system eliminates the problem of loosened screws, improving cutting precision and the durability of the blades. High quality, precision scissors. Stainless steel blades, nylon rings.

L mm	Code	Prix HT
220	120808	



CISEAUX TOUS SERVICES

Acier inoxydable, anneaux en plastique.

ALL-PURPOSE SCISSORS

Stainless steel. Plastic handles.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	



CISEAUX CLASSIQUES

Acier chromé et poli.

SCISSORS

Polished chrome steel.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	



CISEAUX PETITS POISSONS

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

SMALL FISH SCISSORS

Scissors with short, pointed blade to open small fish with precision. Serrated blade to prevent slipping.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	



CISEAUX DE CUISINE (POISSON, ETC...)

En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

KITCHEN SCISSORS (FOR FISH, ETC ...)

In finely polished stainless steel, black lacquered handles.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



CISEAUX À OURSINS OU À RAISINS

Lames très pointues en inox.

GRAPE OR SEA URCHIN SCISSORS

Extremely sharp stainless steel blades.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	



CISEAUX DE CUISINE AMBIDEXTRE

Acier inoxydable, anneaux en plastique noir.

KITCHEN SCISSORS

Stainless steel. Black plastic handles. For right or left hands.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	



COUPE-VOLAILLE

Forme ergonomique facilitant la découpe.

POULTRY SHEARS

Ergonomic shape ensures easy cutting.

L mm		Code	Prix HT
250	Lame inox, poignées plastiques / S/S blade, plastic handles	120817	



COUPE-VOLAILLE

Forme ergonomique facilitant la découpe.

POULTRY SHEARS

Ergonomic shape ensures easy cutting.

L mm		Code	Prix HT
255	Inox forgé / Forged stainless steel	120818	



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène.

HEAVY MINCER

Stainless steel blade. Two polypropylene handles.

L mm		Code	Prix HT
230	1 lame / Blade	120451	
360	1 lame / Blade	181021	
230	2 lames / Blades	090570	



CISEAUX A HERBES

Ciseaux à 5 lames en acier inoxydable trempées et polies. Pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Ecartement des lames 4 mm.

HERB SCISSORS

Herb scissors with 5 stainless steel blades (ground, hardened). Perfect for quick and gentle cutting of herbs.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
200	75	120806	



PLANCHE COUPE-PAIN
En hêtre.

BREAD BOARD
Beech wood.

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



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

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

PROFESSIONAL BREAD SLICER

Very robust model. Forged stainless steel serrated blade. Varnished beech stand.

L mm	Code	Prix HT
240	120061	
350	120062	



Inox



PE

COUPE-PAIN

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

BREAD SLICER

Polyethylene stand and handle. Fine-serrated stainless steel blade. Robust construction.

L mm	Socle / Base	Code	Prix HT
350	Inox / Stainless steel	120064	
250	PE	120071	



COUTEAU À PAIN "SABATIER"

Couteau robuste, lame en acier inoxydable crantée, mitre aluminium, manche polyacétal riveté.

Livré sur carte.

SABATIER BREAD KNIFE

Heavy duty knife with serrated stainless steel blade, aluminium bolster and riveted "POM" polyoxymethylene handle.

L mm	Code	Prix HT
200	120052	



COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable crantée, manche anti-glisse surmoulé.

BREAD KNIFE

Serrated stainless steel blade. Cast non-slip handle.

L mm	Code	Prix HT
240	182109	



COUTEAU FENDEUR/TARTINEUR

Lame ovale en acier inoxydable, crantée d'un côté pour ouvrir la baguette et souple de l'autre pour étaler plus facilement le beurre. Manche en polypropylène noir. Longueur de la lame 85 mm.

BREAD KNIFE AND BUTTER SPREADER

Stainless steel. Serrated on one side for easy opening of baguettes, and flexible on the other to ensure easy spreading of butter. 85 mm blade.

L mm	Code	Prix HT
185	121021	



ROULETTE À PIZZA

Manche ergonomique en polyéthylène avec trou de suspension. Roulette inox.

PIZZA WHEEL

Ergonomic polyethylene handle. Stainless steel wheel.

Ø mm	Code	Prix HT
100	141035	



ROULETTE À PIZZA "PRO"

Modèle robuste, acier inoxydable, manche polyéthylène

PROFESSIONAL PIZZA WHEEL

Heavy duty model. Stainless steel. Polyethylene handle.

Ø mm	L mm		Code	Prix HT
100	230	GM	141030	
60	180	PM	141032	



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

CRUMB CATCHER BREAD BOARD

Natural beech wood. High quality construction. Removable crumb tray.

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



DÉCORTIQUEUR À CREVETTES

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



SHELLING SCISSORS FOR SHRIMPS

Scissors designed to make easier and save time in preparation of shrimps, prawns and scampi, while preserving the flesh in one piece. Stainless steel. Curved blades with harpoon.



L mm	lg mm	Code	Prix HT
170	65	120807	



COUTEAU À COQUILLE SAINT-JACQUES

Lame large 110 mm. Manche ergonomique bleu.

SCALLOP SHELL KNIFE ERGOBLUE

XL blade 110 mm.
Blue ergonomic handle.

L mm	Code	Prix HT
225	121050	



CISAILLES À OURSINS

Pour l'ouverture rapide des oursins. Acier inoxydable.

SEA URCHIN SHEARS

For fast opening of urchins. Stainless steel.

L mm	Code	Prix HT
230	072522	



CISEAUX À POISSON INOX

Modèle fort à lames inox dont 1 crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Droitier.

FISH SHEARS

Stainless steel blades with 1 serrated blade to avoid slipping on fish skin. Right-handed model.

L mm	L Lame mm	Code	Prix HT
260	160	121134	



CISEAUX PETITS POISSONS

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

SMALL FISH SCISSORS

Scissors with short, pointed blade to open small fish with precision. Serrated blade to prevent slipping.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	



RETROUVEZ LES USTENSILES
POUR LE SERVICE DES FRUITS DE MER
/ ALL SHELFISH SERVICE UTENSILS
DANS LE CATALOGUE





ÉCAILLEUR "MATFER"

Aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons.

"MATFER" FISH SCALER

Aluminium. Cast in one piece. Effective for scaling both small and large fish.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	



ÉCAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

FISH SCALER

Stainless steel scraper, plastic handle.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	



ÉCAILLEUR À POISSON SCALEX WESTMARK

Lame spéciale en acier inoxydable, sa grande longueur permet un travail rapide, évite la dispersion des écailles grâce à son collecteur anti-projection. Nouveau revêtement aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

SCALEX WESTMARK FISH SCALER

Long special stainless steel blade for fast scaling. Scale collector avoids dispersing scales. New, dishwasher-safe aluminium coating.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

FISH BONE TONGS

Stainless steel. Cast in one piece. Bevelled ends.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	



COUPEAU POISSONNIER

Lame acier inoxydable, dentelée.

FISHMONGER'S KNIFE

Serrated stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
Manche ABS 3 rivets - Lame inox dentée / ABS handle - Serrated stainless steel blade		
330	090330	
Manche évoprène surmoulé, double microdenture / Evoprene handle with fine-toothed blade		
310	182315	



COUPEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

L mm	Coloris	Code	Prix HT
180	Noir / Black	182130	
180	Bleu / Blue	182330	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Véritable pince à bords plats permettant d'extraire les arêtes de grosse taille. Prise en main confortable. Ressort incorporé. Acier inoxydable.

FISH BONE TONGS

Flat-edged tongs for removing large fish bones. Comfortable grip. Built-in spring. Stainless steel.

L mm	Code	Prix HT
170	121136	



COUPEAUX À HÛÎTRES

Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

OYSTER KNIFE

Stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
A mitre, manche palissandre / Brazilian rosewood handle		
160	121042	
Manche polypropylène / Polypropylene handle		
140	Avec garde / With finger guard	121045
140	Sans garde / Without finger guard	090420



COUPEAU HÛÎTRE ERGOKNIFE

Couteau professionnel ergonomique à manche thermogomme ovale assurant une excellente prise en main. Livré en étui de présentation. Lame inox 75 mm.

ERGOKNIFE OYSTER KNIFE

Ergonomic professional knife with oval thermo-rubber handle ensuring a good grip. Supplied in a presentation case. 75mm stainless steel blade.

L mm	Code	Prix HT
185	121048	



LYRE À FROMAGES

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

CHEESE WIRE

Stainless steel. Also suitable for foie gras.
Ø wire 0,5 mm.

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



COUPEAU À FROMAGE

Lame décalée, gravée facilitant la coupe.
2 poignées, noires, surmoulées.

CHEESE KNIFE

Etched blade ensures easy cutting. 2 cast black handles.

L lame mm	L totale mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	580	43	2,9	181059	



COUPEAU À PARMESAN

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

PARMESAN KNIFE

Stainless steel. Polypropylene handle.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	



ROQUEFORTAISE

Cadre en fonte laquée blanche.

Facilite la coupe rapide et sans miette des fromages à pâte persillée. Ø du plateau : 220 mm.

L mm	Code	Prix HT
360	Socle poly-éthylène / Polyethylene base 072525	

Pièces de rechanges pour roquefortaise et guillotine à foie gras / Spare parts for roquefort slicer

	Code	Prix HT
Fils, paquet de 10 / Wires (pack of 10)	122011	
Ressort / Springs	122012	
Tendeur / Cutting handle	122013	
Socle rond Ø 220 mm, marbre / Marble-topped round base	122014	



ROQUEFORT SLICER

Marble base. White lacquer frame.

Cuts soft cheeses easily without causing crumbling.
Base diameter: 220 mm.

L mm	Code	Prix HT
360	Socle marbre 122010	



COUPEAU À FROMAGE

Lame acier inoxydable, manche ABS noir. 2 poignées. Le modèle 63 cm permet de couper des entremets en plaque 600 x 400 d'un seul coup dans la longueur permettant un gain de temps et une régularité de la coupe.

	L lame mm	L totale mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
1 main / 1 Hand	250	385	54	4	090040	
2 mains / 2 Hands	330	565	58	4	122004	
2 mains / 2 Hands	400	635	58	4	090347	
2 mains / 2 Hands	630	860	55	4	Entremet / Entremet 122002	

CHEESE KNIFE

Stainless steel blade, ABS plastic handle. 2 handles.
The 63 cm model enables desserts to be cut into 600 x 400 slabs in one movement along their length, for regular sizes and time saving benefits.



FIL À COUPER LE BEURRE

Fil inox, Ø 0,5 mm.

WIRE BUTTER SLICER

Stainless steel wire, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	Les 10 / 10 units 122021	



FIL À FROMAGE

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

WIRE CHEESE SLICER

Plastic handles (pack of 10). Stainless steel wire, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	
1000	072571	



263509



263510



MINI-GUITARE

Pour la coupe en tranches de tous produits à consistance tendre et homogène : foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, beurre, œufs durs...

Avantages :

- Régularité des portions.
- Découpe rapide.
- Sécurité d'utilisation.
- Hygiène améliorée.

Appareil fabriqué en acier inoxydable et polyéthylène.

Fils interchangeables en acier inox Ø 0,4 mm.

Stabilité assurée par pieds ventouses.

Démontage simple, sans outil, pour passage en lave-vaisselle du bloc de coupe et du support du produit.

- Profondeur : 455 mm
- Largeur : 233 mm
- Largeur utile de coupe: 145 mm
- Hauteur : 150 mm
- Hauteur bras relevé : 420 mm
- Poids net : 4,9 kg

	Code	Prix HT
Mini-guitare pour produits ronds, tranches de 5 mm <i>Mini-guitar for round products, 5 mm slices</i>	263509	
Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm <i>Mini-guitar for flat products, 5 mm slices</i>	263510	
Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m <i>4 x 2 wires, Ø 0.4 mm, L 2.3 m</i>	263513	



GUILLOTINE À FOIE GRAS

Convient également pour couper les bûches de fromage de chèvre, les fromages à pâte persillée.

Plateau polyéthylène marbré ép. 20 mm.

Fil monté sur tiges à ressort.

Hauteur de coupe maximum : 105 mm.

Largeur de coupe maximum : 220 mm.

"FOIE GRAS" SLICER

Also ideal for slicing goat's cheese or other soft cheeses.

20 mm thick marble-topped polyethylene base.

Wire mounted on spring rods.

Maximum cutting dimensions: 105 mm high, 220 mm wide.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
365	270	122015	
Paquet de 10 fils de rechange / Packet of 10 spare wires		122011	

MINI-GUITAR

Used for cutting products with a soft and smooth consistency, such as foie gras, smooth pâtés, soft fruits, cheeses, butter, boiled eggs, etc.

Advantages:

- Cuts regular slices
- Quick to use.
- Safe.
- Improved hygiene.

Machine made from polyethylene and stainless steel.

Replaceable stainless steel wires (0.4 mm diameter)

Optimum stability - legs with suction pads.

Cutting block can be easily removed from the product base before placing in the dishwasher - no tool needed.

- Depth: 455 mm
- Width: 233 mm
- Width of cutting block: 145 mm
- Height: 150 mm
- Height when cutting block is raised: 420 mm
- Net weight: 4.9 kg



TRANCHE-FROMAGE

L'épaisseur des tranches est fonction de l'angle de l'appareil par rapport au fromage. Plus l'appareil est tenu bas, plus les tranches sont fines. Fil coupant en acier inoxydable. En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

CHEESE SLICER

Slice thickness depends on the angle at which the slicer is held relative to the cheese.

The lower the slicer is held, the thinner the slice. Stainless steel cutting wire. Cast aluminium with highly durable dishwasher-safe coating.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
190	108	072580	



COUPE-BEURRE PORTIONNETTO

Fil tranchant en acier inoxydable. Permet de couper le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Cadre en fonte d'aluminium, spécial lave-vaisselle.

BUTTER SLICER

Stainless steel wires.

Made of cast aluminium a dishwasher safe.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
120	80	073085	



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



SCIE DE BOUCHER

Démontable. Tension par poignée. Acier inoxydable.

BUTCHER'S SAW

Can be dismantled. Tautness adjuster on the handle. S/steel blade.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
450	155	100110	

Lame de scie

L mm	lg mm	Code	Prix HT
450	10	100115	



LARDOIRE

Acier inoxydable poli, manche ABS noir.

LARDING NEEDLE

Polished stainless steel. ABS plastic handle.

L mm	Code	Prix HT
250	120861	



COUPERET LOURD

Permet de couper les os. Grande force de coupe. Manche en ABS riveté et lame inoxydable.

HEAVY CLEAVER

Designed for cutting through bones. High cutting strength. Riveted ABS handle and stainless steel blade.

L mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
196	5	880	090580	



COUPERET DE CUISINE

Lame en acier inoxydable, manche en plastique noir riveté.

KITCHEN CLEAVER

Stainless steel blade. Riveted black plastic handle.

L mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
160	3	470	123055	
180	3	617	123056	



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable, dos droit, poignée en plastique.

CLEAVER

Stainless steel blade, straight back, plastic handle.

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

ATTENDRISEUR À VIANDE

Modèle robuste et lourd en PE.

MEAT

TENDERISER

Heavy duty model in PE.



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



APLATISSEUR

Acier inoxydable.

TENDERIZER

Stainless steel.

Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
110	2	090615	



COUTEAU À ABATTRE

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

HEAVY CHOPPER

Stainless steel blade. Thick, full tang. Plastic handle.

L mm	Code	Prix HT
300	123050	

ESSE

Ou crochets de cuisine. Acier inoxydable. 2 pointes.

S-HOOKS

Kitchen hooks. Stainless steel. Double-ended.

L mm	Ø mm	Poids max. kg	Code	Prix HT
Le paquet de 10				
80	4	15	911437	
100	4	15	911438	
120	5	35	911439	
140	6	45	911440	
160	6	60	911441	
180	6	90	911442	



SERRE-JAMBON SERRANO

Pour la coupe des jambons avec pied et os. Fabrication robuste en pin naturel. Pièce de serrage et maintien en acier inoxydable. Poids 2,5 kg.

SERRANO HAM HOLDER

Used for cutting ham with leg and bone. Heavy duty product made of pine.

Stainless steel parts hold the ham in place.

Weight: 2.5 kg.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
365	210	300	120524	



SERRE-JAMBON

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm, crans de serrage avec blocage. Convient pour toutes tailles de jambon.

HAM HOLDER

Heavy duty product made from polished stainless steel. White polyethylene base, 25 mm thick, with tightening notches and lock. Can be used for all sizes of ham.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
620	260	180	120522	

Plateau de rechange polyéthylène
Spare base

L mm	lg mm	Code	Prix HT
450	250	120523	





CISEAUX A SCULPTER LA GLACE

Ciseaux à lame en acier inoxydable spécial.
Manche bois tourné.
Fabrication japonaise de haute qualité.

ICE SCULPTING SCISSORS

Special stainless steel blade scissors.
Turned wood handle.
High quality Japanese manufacture.

Lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
Courbe / Curve			
60	610	185302	
22	350	185303	
Plat / Flat			
76	730	185304	
50	600	185305	
42	500	185306	
30	350	185307	
Angle / Angle			
32	600	185308	
25	400	185309	
12	355	185310	



SCIE A SCULPTER LA GLACE

Scie en acier spécial avec manche bois.
Denture permettant un travail précis sans effort.

ICE SCULPTING SAW

Special steel saw with wooden handle.
Teeth enabling precise work without effort.

L mm	Code	Prix HT
430	185301	





FUSIL À AIGUISER GLOBAL

Assure un aiguisage extrêmement efficace.

Manche acier inoxydable.

Mèche ronde.

Fusil avec garde en caoutchouc, protège le fil en cas de choc avec la lame.

GLOBAL SHARPENING STEEL

Ensures extremely effective sharpening.

Stainless steel handle.

Round rod.

Rubber blade guard to protect the thread on impact with the blade.

L mm	Mèche	Code	Prix HT
260	G38, mèche diamant, ovale / oval rod	120315	
300	G39, mèche diamant, ovale / oval rod	120316	
240	G45, mèche céramique ronde / round rod	120285	

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



AFFÛTEUSE À EAU SUPERGRIND 2000

Affûteuse à eau équipée : d'une meule "Supergrind" en oxyde d'aluminium Ø 250 mm pour l'affûtage, d'un disque d'ébavurage Supersharpe en cuir véritable, bac à eau amovible, poignée de transport.

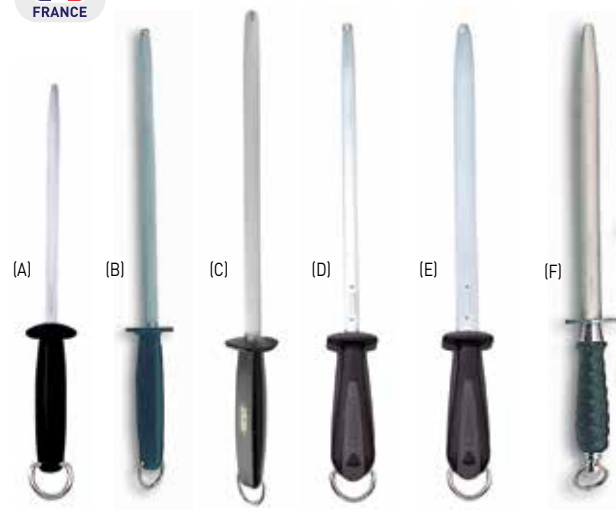
Moteur silencieux : mono 220 volts, 50 Hz, 90 tr/min, poids 14 kg.

SUPERGRIND 2000 GRINDING SHARPENER

Steel sharpener fitted with a "Supergrind" aluminium oxide grindstone, Ø 250 mm, a Supersharpe deburring wheel made of real leather, removable water container and carrying handle.

Silent single engine, 220 volts, 50 Hz, 90 rpm, weight: 14kg.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Code	Prix HT
270	250	320	200	127510	



FUSIL

Fusils de fabrication française, adaptés à tous type de couteaux.

Mèche chrome dur.

SHARPENING STEEL

French-made sharpening steel, suitable for all knives.

Hard chrome sharpening bit.

Taillage	Manche Handle	Mèche Rod	L mm	Code	Prix HT
Fusils de cuisine / Kitchen sharpener					
(A) Standard Standard	Noir Black	Ronde Round	250	125055	
(B) Standard Standard	Noir Black	Ronde Round	300	125050	
(C) Standard Standard	Noir Black	Ovale Oval	300	090630	
Fusils de boucher / Butcher sharpener					
(D) Standard Standard	Noir/gris Black/grey	Ronde Round	300	125046	
(E) Standard Standard	Noir/gris Black/grey	Ovale Oval	300	125047	
(F) Fin Thin	Noir Black	Ronde Round	300	125042	



FUSIL À AIGUISER DIAMANT CHEF'S CHOICE

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

CHEF'S CHOICE DIAMOND SHARPENING STEEL

Oval rod embedded with diamond dust ensures effective sharpening.

L mm	Code	Prix HT
300	125072	



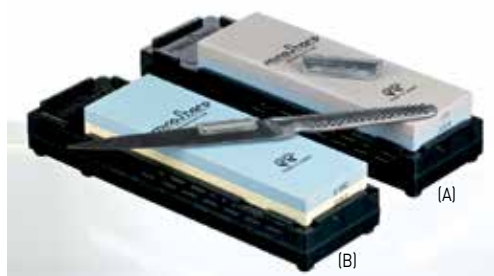
PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

NATURAL STONE KNIFE SHARPENER

Medium grain polished sharpening edge.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	



KIT PIERRE À AIGUISER "DUO" À EAU

Kit comprenant : 1 pierre réversible à 2 grains différents, 1 jeu de 2 guides d'affûtage (voir ci-dessous), et une boîte de rangement qui fait également office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. Spécial couteaux Global, à tremper dans l'eau 10 mn avant chaque utilisation.
Dim boîte : 270 x 90 x 40 mm.

SET OF TWO WATER WHETSTONES

Set contains: 1 reversible stone with 2 different sides, set of 2 sharpening guide rails (see below), and a storage box which can also be used to hold the stone in place during the sharpening process. Specially designed for use with Global knives. Must be soaked in water 10 minutes before use. Box dimensions: 270 x 90 x 40 mm.

L mm	lg mm	H mm	Grain / Surface	Code	Prix HT
210	70	22	(A) Gros - moyen / Large - Medium	120306	
210	70	22	(B) Moyen - polissage / Medium - polishing	120307	



PIERRE CÉRAMIQUE

Contrairement aux pierres à eau, les pierres céramiques ne nécessitent aucun trempage préalable et doivent simplement être humidifiées pendant l'affûtage.
Dimensions : 210 x 70 mm.

CERAMIC SHARPENING STONE

Ceramic sharpening stone Unlike water whetstones, **ceramic whetstones do not need to be soaked** in water before use and must only be wet during the sharpening process. Dimensions: 210 x 70 mm.

L mm	lg mm	Grains	Grain / Surface	Code	Prix HT
210	70	1000	Grain moyen MS 50M, ép. 5 mm / Medium	120294	
210	70	120	Gros grain, ép. 24 mm / Large	120295	
210	70	1000	Grain moyen, ép. 24 mm / Medium	120296	
210	70	5000	Finition polissage, ép. 22 mm / Polishing	120297	



KIT PIERRE À EAU

Kit comprenant : 1 pierre, 1 jeu de 2 guides d'affûtage PM et GM et 1 boîte plastique de rangement qui fait également office de support pour la pierre pendant l'affûtage. Les pierres sont spéciales pour couteaux Global et doivent être trempées 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

WATER WHETSTONE SET

Set includes: 1 sharpening stone, set of 2 sharpening guide rails (small and large) and 1 plastic storage box which can also be used to hold the stone in place during sharpening. Specially designed for use with Global knives. Must be soaked in water 10 minutes before use.

L mm	lg mm	H mm	Grains	Grain / Surface	Code	Prix HT
210	70	22	120	Gros 459 / Large	120301	
210	70	22	1000	Moyen 460 / Medium	120302	
210	70	22	600	Polissage 461 / Polishing	120303	



2 GUIDES D'AFFÛTAGE

Pour couteaux Global et Yoshikin Bunmei. À utiliser avec les pierres à aiguiser spéciales. Permettent de maintenir un angle précis d'affûtage pour un tranchant parfait en les clippant sur la lame. Inox 18/8.
Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150 mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150 mm.

2 KNIFE SHARPENING GUIDE RAILS

For Global and Yoshikin Bunmei knives. To be used with special sharpening stones. Rail is clipped onto the blade, maintaining a specific sharpening angle to ensuring a perfect cutting edge. 18/8 stainless steel. Small model for knives up to 150 mm long. Large model for knives longer than 150 mm.

Code	Prix HT
120288	

AIGUISEURS CHEF'S CHOICE

Précision pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
Poignée ergonomique.
Remplace avantageusement le fusil classique.
Trouve facilement sa place dans le magasin comme dans le laboratoire.

CHEF'SCHOICE SHARPENERS

Precision guides ensure perfectly control of the sharpening angle.
Ergonomic handle.
The perfect replacement for a typical steel rod.
Ideal for use in shops and laboratories alike.



**AFFÛTAGE FACILE
EN TOUTE SÉCURITÉ**
*EASY AND SAFETY
SHARPENING*

AIGUISEUR MANUEL "STEELPRO" 470

Cet aiguiser permet d'obtenir un tranchant idéal sans requérir de compétence particulière, de sorte qu'un utilisateur inexpérimenté dans l'usage du fusil à aiguiser l'adoptera aisément.
La poignée large offre une meilleure prise en main. L'anneau permet de suspendre l'aiguiser à portée de main. Poids 250 g.

"STEELPRO" 470 SHARPENER

Leaves knives perfectly sharp. No experience needed – easily mastered even by first-time users with no experience of manual knife-sharpening. Wide handle ensures comfortable grip in the hand. Sharpener can be hung within easy reach using the ring. Weight: 250 g.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	80	090564	



AIGUISEUR MANUEL CC 464

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Abrasifs 100% diamant.
Affûtage en deux étapes pour des tranchants de couteaux parfaitement affilés en un temps record ! Etape 1 pour aiguiser. Etape 2 pour affiler et obtenir un tranchant rasoir.

DIAMOND HONE SHARPENER CC 464

For straight edge knives and serrated knives. 100% diamond abrasives.
2 stages : sharpening and honing. Create incredibly sharpened knives, extremely fast. Stage 1 for sharpening. Stage 2 for honing to give a razor shape blade.

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



NEW!

AIGUISEUR 445

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

DIAMOND HONE SHARPENER

Model with plates covered with diamond power for 2-stage resharpening (sharpening, honing) of all types of plain knives.

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



AIGUISEUR 430

Pour couteaux crantés : à pain, à steak, à microdentures, à tomates, de table...
Affûte les arêtes émoussées des dents, les réaligne et redonne ainsi du tranchant au couteau.

MANUAL DIAMOND HONE SHARPENER

Used to sharpen serrated knives (bread knives, steak knives, fine-toothed knives, tomato knives, table knives, etc.)
Sharpens and realigns blunt teeth, giving the knife more "bite".

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
180	60	60	100	127601	



NEW!

AIGUISEUR MANUEL 4643

L'affûteur manuel polyvalent !
Modèle à roulettes recouvertes de poudre de diamant destiné à l'affûtage de tous types de couteaux : couteaux à lames fines japonais (15° type Global), à lames classiques (20°) et à lames crantées.
La phase d'aiguillage peut être effectuée avec un biseau de 15° ou 20° pour terminer par une phase d'affilage.

DIAMOND HONE SHARPENER 4643

The multi-purpose manual sharpener
Model with wheels covered with diamond powder designed to sharp all types of knives: knives with fine Japanese blades (15° Global type), with standard blades (20°) and serrated blades.
The sharpening phase may be carried out with a 15° or 20° bevel, ending in a honing phase.

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	



AFFÛTEUR UNIVERSEL 440/GB

Adapté à tous types de couteaux, exceptés ceux à lame dentée ou affûtées sur un seul côté. Le guidage de la lame permet un affûtage précis, rapide et efficace en toute sécurité.

A utiliser avec de l'eau.

UNIVERSAL SHARPENER

Suitable for all knives except those which are serrated or sharpened on one side only.
Fixture which holds blade in place ensures precise, safe sharpening in record time.
To be used with water.

L mm	Code	Prix HT
235	120340	



DEMONSTRATION



EFFICACE :

Affûtage par disques recouverts de diamants grâce auxquels l'opération se fait extrêmement rapidement, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

PRATIQUE :

Guidage de l'angle d'affûtage assuré par des aimants, ce qui permet à toute personne même sans formation et en toute sécurité d'affûter parfaitement les couteaux. Pour gaucher comme pour droitier.

ECONOMIQUE :

L'affûtage précis et symétrique en 2 ou 3 biseaux successifs : affûtage et effilage (sauf aiguiser manuel 430) ce qui garantit l'obtention d'une lame convexe plus résistante, s'usant moins vite par la suite. Meules abrasives d'une très grande longévité.

COMPACTE :

L'encombrement réduit des appareils de cette gamme permet de les tenir à portée de main.

SÉCURISANTE :

L'affûtage se fait en toute sécurité, la lame restant toujours tournée vers le bas, jamais vers l'utilisateur.



Lame unie
Plain blade



Lame microdentée
Micro-serrated blade

EFFECTIVE:

Sharpening is done on discs embedded with diamond dust, ensuring an extremely quick operation without heating the blade and soaking the knife steel.

PRACTICAL:

Magnets guide the knife towards the perfect sharpening angle, helping even the untrained to sharpen knives in complete safety. For left and right handers.

EFFICIENT:

Precise, symmetric sharpening with 2 or 3 successive slots: sharpening and polishing (except for manual sharpener ref. 430), producing a more resistant, longer-lasting convex blade. Long-lasting abrasive grindstones.

COMPACT:

Compact size for storing close to hand.

SAFE:

Sharpening is done in complete safety as the blade is always facing downwards, away from the user. Fine-toothed blade. Rounded blade.



Les aiguseurs Chef'sChoice
ne détrempent pas les lames des couteaux.

Ils sont recommandés par
les grandes marques de couteaux.



The Chef'sChoice sharpeners do not
soak the blades of knives.

They are recommended by
the major knife manufacturers.

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE
CC 1520**

Le seul aiguseur électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais. Selon le choix des phases utilisées on affûtera à 15° (couteaux japonais) ou à 20° (couteaux classiques). Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. 50Hz.

ELECTRIC KNIFE SHARPENER CC 1520

The only electric disc knife sharpener able to sharpen standard European knives and Japanese knives. Depending on the phases chosen, knives can be sharpened to 15° (Japanese knives) or to 20° (standard knives). Recommended by GLOBAL for sharpening their knives. 50Hz.



**MODÈLE COMPATIBLE COUTEAUX JAPONAIS
TYPE GLOBAL OU AUTRES**

MODEL IS COMPATIBLE WITH JAPANESE
KNIVES (GLOBAL TYPE OR OTHERS)

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	W	Volts	Code	Prix HT
235	85	105	2	75	220/240	127620	



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

- FAST AND EASY SHARPENING FOR EVERYBODY
- USER-SAFE
- WILL NOT CAUSE BLADE STEEL TEMPERING LOSS



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2100

Modèle professionnel puissant pour l'affûtage intensif :

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

ELECTRIC KNIFE SHARPENER CC 2100

Professional model for intensive use:

- Sharpening with 3 successive bevels with Diamond Hone abrasive disks for long-term razor-sharpness.
- Sharpening module can be easily dismantled and interchanged for cleaning, dishwasher-safe.
- 15° sharpening module, Japanese knife special, available as an option and interchangeable with the standard 20° sharpening module.
- Also suitable for sharpening serrated knives and cleavers.
- Stainless steel body.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Hz	W	Volts	Code	Prix HT
310	130	130	4,5	50	175	230	127622	
Modèle d'affûtage de rechange 20° Sharpening and replacement model 20°							127623	
Modèle d'affûtage de rechange 15° Sharpening and replacement model 15°							127624	



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2000

Modèle professionnel pour usage intensif recommandé pour boucheries, salaisons, ateliers de découpe de viande, abattoirs, charcuteries, grandes cuisines, ...

- Affûtage en 2 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
- Assure un affûtage parfait et durable en un temps record.
- Le module d'affûtage se démonte pour le nettoyage et peut-être remplacé.
- Bâti en ABS.

DIAMOND HONE® KNIFE SHARPENER CC 2000

Professional model designed for intensive use, recommended for butcher shops, meat cutting workshops, slaughterhouses, meat curing workshops, delicatessen, large kitchens, etc.

- Sharpening with 2 successive bevels with Diamond Hone abrasive disks for long-term razor-sharpness.
- Perfect, long-lasting sharpening in record time.
- The sharpening part can be removed for cleaning and is replaceable.
- ABS body.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Hz	W	Volts	Code	Prix HT
305	127	127	3,5	50	115	220/240	127615	
Modèle d'affûtage de rechange Sharpening and replacement model							127616	



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 130

Modèle professionnel à 3 phases :

- 1) répartition des biseaux et aiguisage par disques diamants.
- 2) affûtage par molettes type fusil au carbone 66.
- 3) disques de finition.

Convient pour une utilisation régulière en boucherie, charcuterie, cuisine.

KNIFE SHARPENER CC 130

Professional model with 3 slots.

- 1) First slot: 100% diamond abrasives sharpen the knife edges.
- 2) Second slot: miniature steel develops sharp edges on the knife.
- 3) Third slot: stropping discs polish the knife edges.

Suitable for intensive use in butcher shops, delicatessens and kitchens.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Hz	W	Volts	Code	Prix HT
240	103	107	2,3	50	75	220/240	090524	



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

Modèle professionnel pour utilisation régulière.

Ce modèle possède une **phase linéaire** qui permet de reprendre facilement les lames **très émoussées**. L'affûtage progressif en 3 phases permet d'obtenir un tranchant exceptionnel et durable.

Permet d'affûter les couteaux à lame lisse ou à lame crantée.

KNIFE SHARPENER CC 120

Professional model for regular use.

This model has **a third slot which restores blunt knives to razor-sharp in record time**. The progressive sharpening process (3 stages) leaves knives razor-sharp for longer. Used to sharpen knives with smooth or serrated blades.

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration, l'aiguiser CC312 affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes. En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

KNIFE SHARPENER CC 312

Ideal for small restaurants, the CC312 sharpener grinds and sharpens a knife in under 2 minutes. Keeping it close at hand enables you to sharpen knives in 15 to 20 seconds by running them 4 or 5 times through phase 2.

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 320

Modèle à 2 phases d'affûtage par disque à diamants.

La phase 1 assure également le pré-aiguisage des couteaux émoussés.

Aigise les couteaux crantés également.

KNIFE SHARPENER CC 320

Sharpens knives in 2 stages using diamond abrasives.

Phase 1 can also pre-sharpen blunt knives.

Also ideal for sharpening serrated knives.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Hz	W	Volts	Code	Prix HT
210	110	105	1,8	50	75	220/240	127613	

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

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

KNIFE SHARPENER H220

Razor sharp edges with advanced Hybrid™ technology, combining electric and manual sharpening.

2 stages, sharpening (electric) and honing (manual) for a razor. Sharp, arch-shaped edge that is stronger and more durable. For sharpening straight edge or serrated knives. Not for intensive use.

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





PLAN DE DÉCOUPE PRATIQUE ET HYGIÉNIQUE COMPATIBLE HACCP

PRACTICAL AND HYGIENIC CUTTING BOARD
IN ACCORDANCE WITH THE HACCP STANDARDS



1



2



3



4

PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES

Le plan de découpe comprend :

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

Ce système est moins coûteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

- ① Permet de remplacer économiquement le support de découpe lorsqu'il est usé et qu'il présente des risques de contamination bactérienne.
- ② Permet de conserver un plan de découpe parfaitement plat, la planche support n'étant pas soumise à l'usure.
- ③ La plaque de découpe reste toujours **parfaitement calée** sur la planche grâce aux ergots.
- ④ La plaque est **facilement dissociable** et permet de **transvaser** les aliments coupés dans un récipient.
- ⑤ Des **plaques flexibles de couleur** sont proposées en option afin de satisfaire les exigences du HACCP et limiter les risques de contamination croisée.

PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES

The chopping surface includes:

- 1 rigid base board, 20 mm thick, fitted with pegs
- 1 flexible, reversible polyethylene sheet (1,5 mm thick) with holes for hooking onto the pegs of the base board.

This system is less costly than changing or re-planing the whole board.

- ① It means you can replace the flexible board when it is worn to avoid risk of bacterial contamination, at minimal cost.
- ② The chopping surface remains perfectly flat, and the base board is not exposed to wear and tear.
- ③ Pegs ensure the flexible sheet is **secured in place** on the base board.
- ④ The flexible sheet can be **easily removed** so you can easily transfer the chopped items to a container.
- ⑤ In accordance with the HACCP standards and in order to reduce the risk of cross-contamination, **colour versions** of the flexible sheet are also available.



5

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Set de découpe 1 planche support + 1 planche flexible épaisseur 1,5 mm. Chopping board set (1 base + 1 flexible sheet 1.5 mm thick)				
530	325	20	130700	
Lot de 4 plaques flexibles de rechange 530 x 325 x 1,5 mm Set of 4 flexible chopping boards 530 x 325 x 1,5 mm				
Blanc	White		130701	
Lot de 6 plaques flexibles de rechange 530 x 325 x 1,5 mm Set of 6 flexible chopping boards 530 x 325 x 1,5 mm				
Bleu, blanc, jaune, rouge, marron, vert Blue, white, yellow, red, green, brown			130715	

NEW!

UN PLAN DE DÉCOUPE PRATIQUE AVEC UNE POSITION HAUTE QUI ÉVITE LE MAL DE DOS !
A PRACTICAL CUTTING BOARD WITH A HIGH POSITION TO SAVE BACKACHE!



LE NOUVEL ERGOPLAN PERMET D'ÉPLUCHER, COUPER, TAILLER, EN LIBÉRANT LE PLAN DE TRAVAIL AU FUR ET À MESURE ET SANS LÂCHER SON COUTEAU

THE NEW ERGOPLAN ALLOWS PEELING, SLICING AND CUTTING, THUS FREEING UP MORE AND MORE WORK SURFACE WITHOUT DROPPING THE KNIFE

Constitué d'une planche spéciale posée sur 2 bacs amovibles servant de rehausses, l'ERGOPLAN trouve facilement sa place en cuisine.
- La HAUTEUR améliore le confort du poste de travail grâce à une position plus droite du dos.
- Le BAC situé sur le côté, permet de stocker les produits coupés ou les déchets afin de garder le plan de découpe dégagé.

Consisting of a special board placed on 2 detachable trays serving as stands, the ERGOPLAN easily finds a useful place in the kitchen.

- The HEIGHT improves the comfort of the workstation thanks to the straighter position of your back.
- The TRAY, located on the side, enables the sliced products and the waste to be stored to keep the cutting board free.

- Une PLAQUE SOUPLE de DECOUPE, réversible et interchangeable, clippée sur la planche assure la protection du plan de travail qui n'est jamais entaillé et reste bien plan.
- Des plaques flexibles de couleur sont proposées en option afin de satisfaire les exigences HACCP et limiter les risques de contamination croisée.

- A FLEXIBLE CUTTING DISC, reversible and interchangeable, clipped onto the board, provides protection of the work surface, which is never cut and remains completely flat.
- Coloured flexible discs are offered as an option to meet the HACCP requirements and limit the risks of cross-contamination.

- L'utilisation de la mandoline au-dessus du bac, permet de récupérer directement les légumes taillés, sans manipulation ni perte de temps.
- The use of the mandolin above the tray enables the cut vegetables to be recovered directly without having to waste time handling them.

L'ERGOPLAN est facile à nettoyer et ranger car tous les éléments sont amovibles. La planche une fois nettoyée se range comme toute planche classique, y compris sur échelle 400 x 600mm.

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

The ERGOPLAN is easy to clean and store because all its components are detachable. The board, once cleaned, is stored like any standard board, up to a size of 400 x 600 mm.

Set consisting of: 1 cutting board 700 x 380 mm, thickness 20 mm in polyethylene, 1 flexible cutting disc 530 x 325 mm, 2 Modulus GN1/3 H100 mm trays (code 256035) with covers.

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

NEW!



Utilisable avec tous nos modèles de bacs GN 1/3 H 65, 100 ou 150 mm. La hauteur s'adapte à la taille de l'utilisateur.

Usable with all of our container models GN 1/3 H65, 100 ou 150mm. The height is adapted to the height of user.





NOIR, SPÉCIAL BARS
BLACK, SPECIAL BARS



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Sans pieds, chanfreinée.

CHOPPING BOARDS PEHD 500

Without feet. Bevelled.

L mm	lg mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
400	250	20	Blanc / White	130311	
400	300	20	Blanc / White	130312	
530	325	20	Blanc / White	130317	
530	325	20	Bleu / Blue	270212	
530	325	20	Jaune / Yellow	270214	
530	325	20	Brun / Brown	270216	
530	325	20	Rouge / Red	270218	
530	325	20	Vert / Green	270220	
530	325	20	Noir / Black	270221	
600	400	20	Blanc / White	130315	
600	400	20	Bleu / Blue	130074	
600	400	20	Jaune / Yellow	130076	
600	400	20	Brun / Brown	130078	
600	400	20	Rouge / Red	130080	
600	400	20	Vert / Green	130082	



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE RAMASSE-JUS

Avec rigole sur le pourtour et ramasse-jus, chanfreinée. 4 pieds anti-dérapants en caoutchouc.

CHOPPING BOARD WITH GROOVE AND JUICE CATCHER

Board with groove around the edge and juice catcher, bevelled. 4 non-slip rubber feet.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072439	
530	325	20	072437	
600	400	20	072435	



PLANCHE À DÉCOUPER MARBRÉE

Polyéthylène. Sans pied ni gorge.

CHOPPING BOARD

Polyethylen. Without feet, without grooves.

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

PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

Le polyéthylène est un matériau hydrofuge, présentant une bonne rigidité et une excellente résistance aux chocs, même à basse température.

QUELLE QUALITÉ CHOISIR ?

PLANCHES CHOC LDPE :

Planches extrudées en polyéthylène.
Moins dense que le PEHD il est un peu plus souple et respecte le fil des couteaux.
La surface granitée évite l'apparition des coups de couteaux dans la masse de la plaque.

PLANCHES PEHD 500 :

PEHD : polyéthylène haute densité fabriqué par pressage de la matière.
Très résistant aux coups de couteaux et très dense.
Planches lisses, chanfreinées, faciles à entretenir.



POLYTHENE CHOPPING BOARDS

Polythene is a water-repellent material of good rigidity and excellent shock resistance even at high temperatures.

WHICH QUALITY TO CHOOSE?

LDPE SHOCK BOARDS:

Extruded polythene boards
Less dense than PEHD, it is slightly more flexible and respects knife edges.
The granulated surface prevents the appearance of knife marks on the board.

PEHD 500 BOARDS:

PEHD: High density polythene produced by pressing the material.
Highly resistant to knife marks and a dense structure.
Smooth boards, bevelled, easy to clean.



Légumes
Vegetables



Poissons
Fishes



Viandes crues
Raw meats



Volaille
Chicken



Produits laitiers
Dairy products



Viandes cuites
Cooked meats



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

PLANCHE À DÉCOUPER LDPE

Polyéthylène, sans pied.
L'utilisation de planches de couleurs différentes selon les produits à couper limite les risques de contamination croisée. (6 au choix)

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanche, avec poignée / White, with handle				
370	210	15	130010	
Blanche / White				
400	250	15	130043	
400	300	15	130044	
530	325	15	130046	
600	400	15	130048	
Rouge / Red				
530	325	15	130050	
600	400	15	130052	

CHOPPING BOARDS LDPE

Polyethylene, without feet.
The use of different coloured sheets for different foods limits the risk of cross-contamination. (Choice of 6)

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Bleu / Blue				
530	325	15	130054	
600	400	15	130056	
Jaune / Yellow				
530	325	15	130068	
600	400	15	130069	
Verte / Green				
530	325	15	130066	
600	400	15	130067	
Beige / Beige				
530	325	15	130070	
600	400	15	130071	

PLANCHES BOIS WOODEN CHOPPING BOARD



PLANCHE À DÉCOUPER BOIS DEBOUT

Planche épaisse en charme, composée de pavés de bois, façon billot de boucherie. Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.

WOODBLOCK CHOPPING BOARD

Thick beech woodblock chopping board, in butcher's block style, with built-in groove and juice catcher.

L mm	lg mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
523	325	50	7,5	130425	



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

Hêtre.

CHOPPING BOARD WITH GROOVE

Beech.

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



RETROUVEZ LES PLANCHES / BOARDS
DANS LE CATALOGUE



ACCESSOIRES ACCESSORIES



RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HYGIÈNE DES PLAQUES

ERGONOMIC SCRAPER, REMOVES NICKS AND
IMPROVES PLATE HYGIENE



RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE

A lame interchangeable.

Cet outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène.

Il s'utilise comme un rabot et permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches afin de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Lame interchangeable et réversible en acier trempé.

SCRAPER FOR POLYETHELENE BOARDS

With interchangeable blade.

An easy-grip tool for simple maintenance of polyethelene chopping boards and blocks.

Used like a plane to remove nicks and stains quickly, to restore a smooth surface.

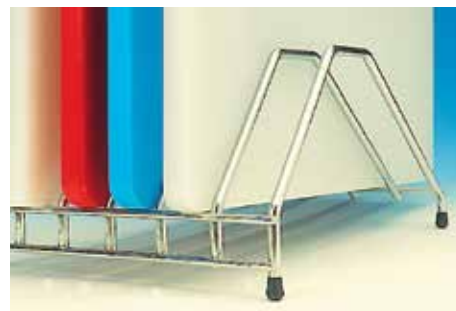
Steel interchangeable and reversible blade.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
202	70	139005	

Lame de rechange, boîte de 2

Extra blade, pack of 2

139006



RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER

En fil d'acier inoxydable.

Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées.

Facilite le rangement et la préhension.

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

DRAINING RACK FOR 6 CHOPPING BOARDS

In stainless steel.

Ensures quick drying and proper ventilation of stored boards.

Also for easy storage and access.

Max thickness of boards: 35 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	139002	



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

BENCH SCRAPER

Stainless steel, 2-handed use. Plastic handle.

L mm	Code	Prix HT
170	100135	

UN SERVICE "SUR MESURE" DE PLANCHES À DÉCOUPER À VOS FORMATS !

"MADE TO MEASURE" CUTTING SERVICE OF CHOPPING BOARDS FITTING TO YOUR FORMATS

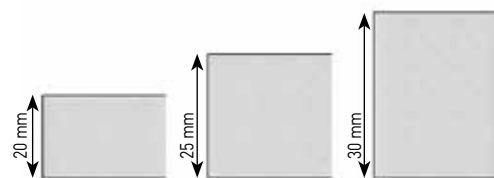
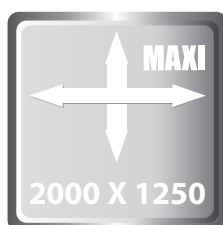
Afin de garantir la bonne adaptation de vos planches à votre besoin, précisez clairement lors de votre commande, ses dimensions en millimètres.

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



To ensure the board's suitability to your needs, please specify clearly the dimensions in millimetres on ordering.

Use the code corresponding to the board dimensions you want for the price.



lg :

L :

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

HD 500 white polyethylene boards, without chamfer, planed.

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





PRÉPARATION

SLICING - PREPARATION

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

Prepare your dishes to perfection with our food processors, mandolins, scales, thermometers... All our utensils are designed for intensive everyday professional use, in cooking and baking.

	Pages	
Appareils manuels	134 à 140	<i>Manual appliances</i>
Ustensiles pour le dressage	141 à 161	<i>Utensils for presentation</i>
Siphons	162 à 165	<i>Whippers</i>
Mise en place	166 à 169	<i>Preparation</i>
Batteurs mélangeurs	170 à 174	<i>Beaters and mixers</i>
Robots électriques	175 à 193	<i>Electric food processors</i>
Machines sous vide	194 à 195	<i>Vacuum packing machines</i>
Thermomètres et minuteurs	196 à 205	<i>Thermometers and timers</i>
Balances	206 à 209	<i>Scales</i>

GAGNEZ DU TEMPS POUR VOS COUPES DE PRODUITS FRAIS !
SAVE TIME WHEN CUTTING FRESH PRODUCTS!



ERGONOMIE

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

ERGONOMIC

Large handles for ease and safety of use.

POLYVALENCE

Poussoir facilement interchangeable, sans outil.

MULTI-PURPOSE

Easily interchangeable pusher, **no tools required**.

CONFORT

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

COMFORTABLE

Pusher return springs for easy use.

EFFICACITÉ

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

EFFICIENT

Tempered steel blades for clean, easy cutting. Cutting results guarantee impeccable product presentation and optimal conservation. Interchangeable blade block.

ROBUSTESSE

Bâti robuste en matériau composite.

HARDWEARING

Robust composite body.

PRATIQUE

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

PRACTICAL

Segments collection in a container to be placed directly under the appliance (GN 1/2 container max 100mm deep, not supplied).

SECURITÉ

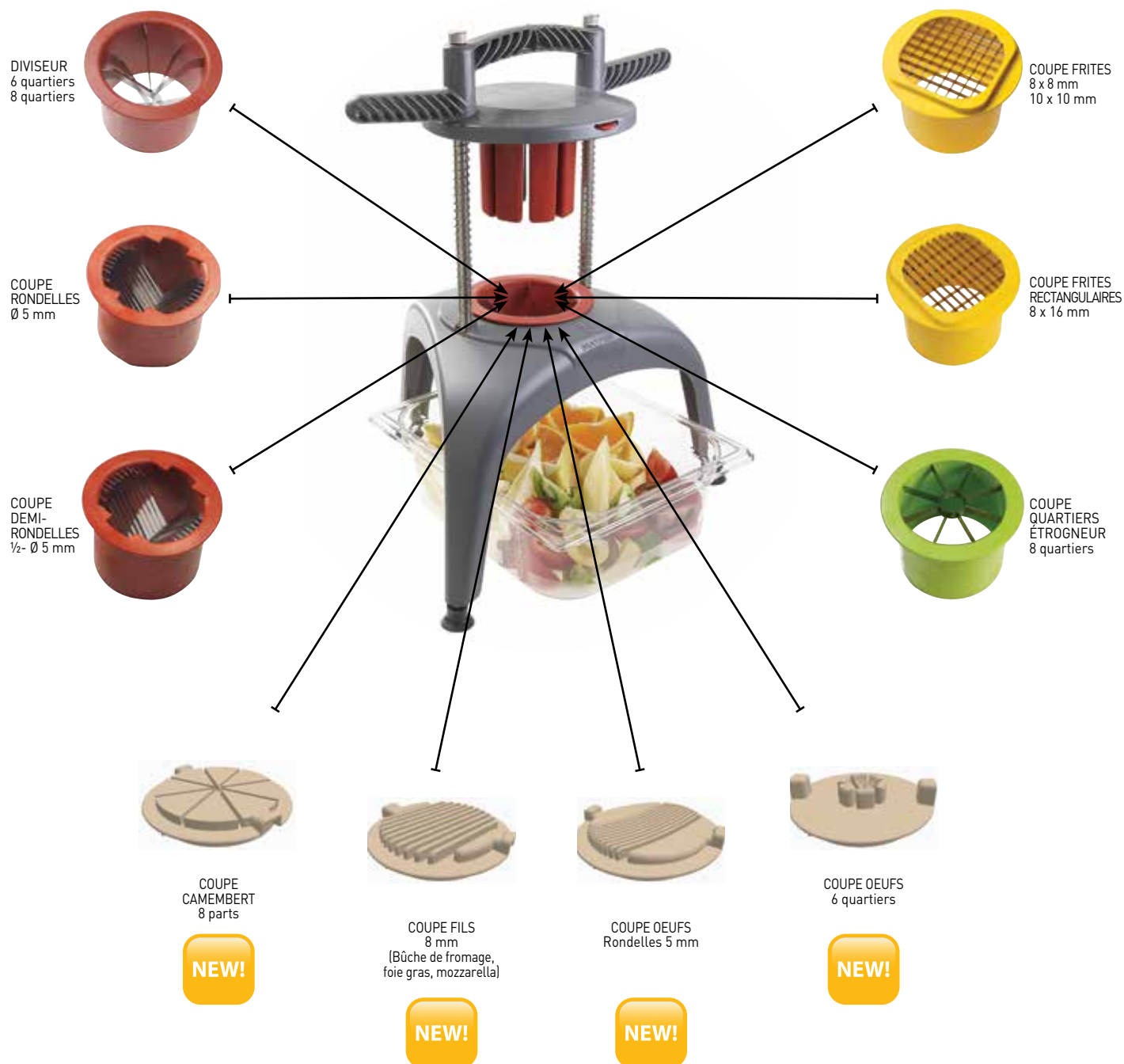
Pieds à ventouses, d'une grande stabilité.

SAFE

Suction feet, high stability.



1 SEUL APPAREIL - 12 VERSIONS DE COUPE 1 APPLIANCE - 12 CHOPPING OPTIONS



CHOISISSEZ VOS OUTILS EN FONCTION DE VOS BESOINS, À ADAPTER SUR LA BASE
CHOOSE YOUR EQUIPMENT ACCORDING TO YOUR REQUIREMENTS, TO BE ADAPTED TO THE BASE

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

The Matfer Prep Chef is designed with a single base on which all the tools (blade blocks and pushers) are interchangeable, without tools.

**OUTILS VENDUS
 SANS LE SUPPORT 215610**

**EQUIPMENT SOLD
 WITHOUT SUPPORT 215610**



DIVISEUR À TOMATES ET À AGRUMES

Facilite la préparation rapide Régulière et calibrée de quartiers de tomates, citrons, oranges et pommes de terre. Diamètre maxi des fruits : 80 mm.

TOMATOES AND CITRUS FRUITS WEDGER

For fast, regular and calibrated wedging of tomatoes, lemons, oranges and potatoes. Maximum diameter of fruit: 80mm.

	Code	Prix HT
Diviseur 6 quartiers / 6-segment sectioner	215616	
Diviseur 8 quartiers / 8-segment sectioner	215618	



COUPE-RONDELLES

Pour tomates, agrumes, kiwis. Rondelle 5 mm. Ø maxi des fruits : 80 mm.

SLICER

For tomatoes, citrus fruit, kiwis. 5 mm slices. Maximum diameter of fruit: 80mm.

	Code	Prix HT
Coupe-rondelles 5 mm 5 mm blade block slicer	215611	



COUPE FRITES

Grâce à ces lames parfaitement affûtées, il coupe les pommes de terre en frites bien nettes, sans déchirures afin d'éviter l'absorption de l'huile lors de la cuisson. Format des grilles : 90 x 90 mm.

FRENCH FRIES CUTTER

With its perfectly sharp blades, it cuts potatoes into neat french fries without tears to avoid the absorption of oil during cooking. Grid format 90 x 90 mm.

	Code	Prix HT
Coupe-frites 8 x 8 mm French fries cutter 8 x 8 mm	215626	
Coupe-frites 10 x 10 mm French fries cutter 10 x 10 mm	215627	



COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR

Pour étrognier et couper sans effort en une seule opération des pommes/poires fraîches en 8 quartiers. Coupés en quartiers, les fruits frais deviennent enfin un vrai plaisir, facile à manger pour les enfants. Ø maximum des fruits : 90 mm. Ø du trognon : 25 mm.

CORER-SEGMENTER

To easily core and slice fresh apples and pears into 8 segments. When cut into segments, fresh fruit becomes a real pleasure, easy to eat for children. Maximum diameter of fruit: 90 mm. Core diameter: 25 mm.

	Code	Prix HT
Coupe-quartiers étrogneur Corer-segmenter	215619	

NEW!



PORTIONNEUR COUPE-ŒUFS

Coupe sans effort.

Coupe 2 œufs à la fois en rondelles grâce à un support adapté.

Coupe-œufs quartiers avec centrage rapide de l'œuf pour une coupe régulière.

Portionneur = support de coupe + bloc fils.

EGG SLICING PORTIONER

Effortless slicing.

Slice 2 eggs at a time in rounds thanks to a suitably designed support.

Quarter egg slicer with fast centring of the egg for normal slicing.

Portioner = slicer support + wire block.

	Code	Prix HT
Coupe-œufs 6 quartiers / Egg wedger 6 sections	215836	
Coupe-œufs rondelle 5mm / Egg slicer-cutter 5 mm	215831	



PORTIONNEUR COUPE-FILS EN TRANCHES.

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

Coupe facile et régulière.

Longueur maximum des bûches : 100 mm.

WIRE-CUTTING PORTIONER

Cuts slabs of cheese, foie gras and mozzarella into 8 mm slices.

Easy, regular slicing.

Maximum length of slabs: 100 mm.

	Code	Prix HT
Portionneur tranches 8 mm Slice portioner 8 mm	215851	



PORTIONNEUR À FROMAGES

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

Possibilité de superposer 2 camemberts afin de gagner du temps.

Diamètre maximum : 120 mm.

CHEESE PORTIONER.

Effortless slicing into 8 equal parts, camemberts and other soft cheeses.

Possibility of placing 2 camemberts on top of each other to save time.

Maximum diameter: 120 mm.

	Code	Prix HT
Portionneur fils 8 parts 8-part wire portioner	215838	

NOS COUPES ORIGINALES ! OUR ORIGINAL CUTTINGS!



COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Couper des pommes de terre fraîches en rectangles pour faire des frites "MAISON" devient facile. Les frites sont coupées au format 8 x 16 mm, nettes et sans déchirure pour une cuisson homogène et un aspect "ARTISANAL" ⁽¹⁾.

RECTANGULAR CHIP CUTTER

Easily cut fresh potatoes into rectangles for "home-made" chips.

Chips are cut cleanly into 8 x 16mm rectangles with no tears for even cooking and a home-made look.

	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 x 16 mm Block slicer 8 x 16 mm	215733	

(1) s'utilise avec le poussoir du coupe-frites 8 x 8 mm ou si nécessaire commander le poussoir 215744.

(1) can be used on 8 x 8 chip cutter or if necessary with pusher 215744.



COUPE TOMATES DEMI-RONDELLES

Spécialement conçu pour la coupe des tomates destinées à garnir les sandwiches. Avec les tomates de bon calibre, les demi-rondelles sont souvent mieux adaptées et plus facile à mettre dans les sandwiches.

SEMI-CIRCLE TOMATOES SLICER

Specially designed to slice tomatoes for use in sandwiches.

With large tomatoes, half-slicer are often better suited and easier to use in sandwiches.

	Code	Prix HT
Coupe demi-rondelles Semi-circle slicer	215732	

(1) s'utilise avec le poussoir du coupe-rondelles ou si nécessaire commander le poussoir 215742.

(1) can be used on circle slicer or if necessary with pusher 215742.



SUPPORT

Piètement avec poignées, nu.

SUPPORT

Stand base with handles, nude.

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



**SÉCURITÉ TOTALE, COUPE VRAC
LAVABLE LAVE-VAISSELLE**

**TOTAL SAFETY, BATCH SLICING
DISHWASHER SAFE**



COUPE-TOMATES MANUEL

Le coupe-tomates manuel permet de couper les tomates même très mûres*, en rondelles de 6 mm idéales pour les salades, les hamburgers, les sandwiches... (*Appuyer d'un mouvement franc et rapide).

Sa forme spécialement étudiée autorise :

- soit la coupe en vrac avec réception des tomates dans un bac gastronorme logeable sous l'appareil,
- soit la coupe tomate par tomate avec réception directement dans l'assiette ou le ravier destiné au service, évitant ainsi les manipulations.

Le coupe-tomates assure une sécurité absolue de l'utilisateur en interdisant tout accès de la main sur les lames, quelle que soit la position du chariot.

Son ergonomie parfaitement étudiée permet de couper les tomates sans effort.

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

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

Passer au lave-vaisselle. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

MANUAL TOMATO SLICER

Manual tomato cutter allows users to cut even very ripe* tomatoes into 6mm slices: perfect for salads, hamburgers, sandwiches, etc. [*Apply quick, firm pressure].

Its specially designed shape allows:

- cutting several at the same time - the tomatoes fall into a gastronorm container beneath the apparatus,
- cutting single tomatoes so they can go straight onto the plate or serving dish - no need for extra handling.

The tomato cutter allows the user to work in absolute safety - fingers cannot go near the blades, whatever the trolley's position.

Its perfect ergonomic design allows users to cut tomatoes effortlessly.

Height with handle in low position: 270 mm.

Height with handle in high position: 455 mm.

Height under feet: 120 mm.

Distance between feet: 328 mm

Dishwasher safe. Hourly bulk production: 1,200 tomatoes (approx.)

L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
425	180	6	215710	

Bloc-lames de rechange, écartement 6 mm
Spare blades, clearance 6 mm

215720



Accessoires / Accessories	Code	Prix HT
Equeuteur à tomates inox, manche plastique noir Stainless steel tomato corer, black plastic handle	120922	

Bac de réception GN 1/2, P 100 mm
Collecting container Gn 1/2, 100 mm depth

763010



COUPE-LÉGUMES "LE ROUET" GOURMET

Acier inoxydable.

Cassette porte-lames amovible en ABS.

Appareil à couper les légumes en en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes, permettant de réaliser de façon originale : crudités, salades, décorations, accompagnements de plats, recettes, etc....

Livré avec serre-joint et 3 couteaux, réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable.

"LE ROUET" GOURMET TURNING VEGETABLE SLICER

Stainless steel.

Removable blade holder in ABS.

Appliance for slicing vegetables into round, flat or fluted continuous strips for original crudités, salads, decorations, vegetable garnishes, recipes, etc.

Supplied with a clamp and three blades, thickness adjustable from 1 to 3.5 mm with an angle blade.

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



RÉALISEZ DES COUPES PRÉCISES ET RÉGULIÈRES EN TOUTE SÉCURITÉ
PRECISE AND EVEN CUTTING IN TOTAL SAFETY

MANDOLINE 2000

Qualité de coupe exceptionnelle grâce aux lames en acier inox "spécial coutellerie".
 Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette unique.
 Patins anti-glisse sur le corps et sur le pied.
 Corps en matériau composite, nettoyage facile.
 Blocs effileurs garantissant une découpe en bâtonnets, précise et nette.
 Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.
 Poignée large et fonctionnelle, assurant une prise en main franche.
 Livrée avec 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm et lame réversible lisse et gaufrée.

MANDOLINE 2000

Special cutlery stainless steel blades for exceptional cutting quality.
 Accurate slice thickness adjustment up to 10 mm using a unique knob.
 Non-skid pads under body and feet. Composite body, easy to clean.
 Blades assembly guarantee accurate and neat stick cuts.
 Practical, quick and safe lateral blade replacement.
 Big functional handle ensures good grip.
 Delivered with 3 blades assembly, 3.5 and 10 mm, and reversible straight and serrated blades.



MANDOLINE 2000 "S"

Le chariot à poussoir de la Mandoline 2000 "S" est utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufrée. Il protège les doigts de l'utilisateur contre l'accès aux lames quelle que soit la position de l'appareil.

MANDOLINE 2000 "S"

Pusher assembly suited for all types of cut, including waffle cuts. Total hand safety in all device positions.

	L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
Mandoline 2000 "S"	395	132	1300	215060	



**LE POUSSOIR ROTATIF APPORTE
 AINSI UNE SÉCURITÉ D'UTILISATION INÉGALÉE TOUT
 EN CONSERVANT SA SIMPLICITÉ**

**THE ROTATIVE PUSHER IS UNEQUALLED IN TERMS OF
 SAFETY, WHILST REMAINING EASY TO USE**



MANDOLINE 2000 PRO

avec poussoir plat, simple, pratique pour une utilisation rapide.

MANDOLIN 2000 PRO

With flat pusher, simple and straightforward for quick and easy use.

	L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
Mandoline 2000 Pro	395	132	1240	215062	



MANDOLINE INOX MATFER

Permet de réaliser en quelques instants : émincés, chips, râpés, rondelles, gaufrettes, frites, pommes paille, juliennes, bâtonnets et cela en 3 tailles d'effilage.

La réalisation des différentes coupes est obtenue par sélection :

- de l'épaisseur de coupe réglable jusqu'à 10 mm,
- du côté lisse ou du côté gaufré de la lame,
- d'un des 3 blocs effileurs livrés avec la mandoline 3, 5 et 10 mm.

Corps, pied monobloc et poignée de maintien en inox, démontable sans outil. Poussoir inox en option.

Dim : l 364 x lg 113 mm.

MATFER STAINLESS STEEL MANDOLINE SLICER

Slices, sticks, potato chips, wafers, French fries, matchsticks, etc. in seconds and in 3 different thickness cuts. Different cuts obtained by:

- adjusting cut thickness (up to 10 mm)
- selecting straight or serrated blade,
- selecting one of the 3 blades delivered with the mandoline slicer (3, 5 and 10 mm).

Stainless steel body, one-piece foot and handle, removable without tools. Optional, stainless steel pusher.

Dim : l 364 x lg 113 mm.

	Code	Prix HT
Mandoline inox / Stainless steel mandoline	215001	
Poussoir complet / Pusher assembly (complete)	215005	



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



MANDOLINE 1000

La mandoline "japonaise"

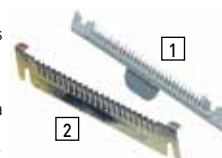
La mandoline 1000 assure une coupe parfaite grâce à son tranchant exceptionnel et à la position oblique de la lame.

Compacte et légère, elle peut facilement être incluse dans une mallette. Des ergots permettent de la caler sur un bac gastronorme et de l'utiliser ainsi en position horizontale. Le réglage d'épaisseur de coupe (jusqu'à 6 mm) est précis et facile à effectuer à l'aide d'une seule molette située sous le corps de l'appareil.

La mandoline 1000 est livrée avec :

- un bloc effileur à julienne (écartement des lames 3 mm) (1),
- un couteau lisse,
- un couteau gaufré (2),
- un poussoir qui assure une protection parfaite de la main.

La mandoline 1000 est réalisée en matériau composite. Elle peut être nettoyée au lave-vaisselle.



MANDOLINE 1000 "Japanese" mandoline slicer

Exceptional slanted blade for perfect cuts
 Compact and light, fits perfectly inside a suitcase. Stops for horizontal use when fixed on a gastronorm container.

Thumb wheel under device for easy and accurate cutting thickness adjustment up to 6 mm.

Delivered with:

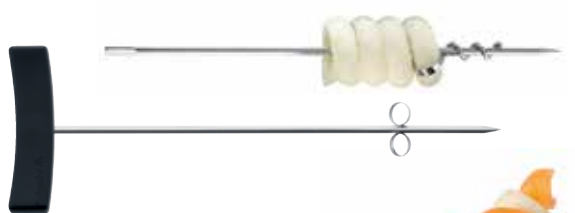
- a matchstick cutter (blade clearance 3 mm),
- a straight blade,
- a serrated blade,
- pusher for hand protection.

Made of composite material.

Dishwasher safe.

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

DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES FRUIT AND VEGETABLE CUTTING BOARD



**Présentation originale
de légumes crus,
cuits, rôtis ou frits !**

*An original way to
present raw, cooked,
roast or fried vegetables!*

SPIRALES À LÉGUMES

Set de 3 spirales inox dont une double, avec poignée détachable.
Créer des spirales épaisses, fines ou enroulées ensemble de fruits et légumes à chair ferme.

SPIRAL VEGETABLE CUTTER

Set of 3 stainless steel spirals (including one double) with detachable handle.
Create thick, thin or entwined spirals with all firm-fleshed fruit or vegetables.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
245	70	181006	



SPIRALE À POMME DE TERRE

Petit outil permettant de réaliser des spirales de pomme de terre de Ø 10 mm. Cuites à la vapeur ou frites, ces spirales feront des garnitures originales.
Acier inoxydable.

POTATO SPIRAL CUTTER

Small utensil to make 10mm diameter spirals of potato.
When steamed or deep fried, these spirals make original decoration for dishes.
Stainless steel.

L mm	Code	Prix HT
240	120939	

PETITS OUTILS SMALL TOOLS



DÉCO TOURNAGE

Pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas..
Kit de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : Ø 40 et Ø 20 mm.

TURNING DECOR

To decorate or transform vegetables into small containers for sauces, creams or espumas.
Kit includes 2 stainless steel blades and a handle, 2 different diameters and sizes: Ø 40 and Ø 20mm.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	65	181009	



DÉCORE-RADIS

Aluminium fondu, avec un revêtement spécial lave-vaisselle.

RADISH DECORATOR

Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

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



COUTEAU SPIRALE RADIMAX

Petit ustensile permettant de réaliser facilement des spirales en faisant tourner la lame autour de la tige plantée dans le légume : radis noir, concombre, carotte...
Poignée en aluminium revêtu, lame et tige en acier inoxydable.

RADIMAX SPIRAL KNIFE

Small tool used to make spirals by turning the blade around the shaft spiked into a vegetable (black radish, cucumber, carrot, etc)
Plated aluminium handle, stainless steel blade and shaft

L mm	Code	Prix HT
240	120938	



MANDOLINE À TRUFFES

Pour truffes et champignons.
Lamelles fines et parfaitement coupées grâce à une lame acier inoxydable trempée "rasoir".

Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Acier inoxydable. Livrée en coffret bois décoré.

TRUFFLE MANDOLINE SLICER

For truffles and mushrooms.

Tempered stainless steel blade for thinner and perfect slices.

Cut thickness from 0.1 to 4 mm.

Stainless steel. Delivered in decorated wooden box.

	Code	Prix HT
	215050	
Lame de rechange / Spare blade	215051	



COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Coupe-truffe en acier inoxydable.

Simple d'utilisation avec sa molette permettant de régler précisément l'épaisseur de la tranche.

Trou de suspension facilitant son rangement.

ADJUSTABLE TRUFFLE CUTTER

Stainless steel truffle cutter.

Easy to use, with wheel for precise adjustment of slice thickness.

Hanging hole for easy storage.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
185	82	072595	



COUPE-TRUFFE ERGONOMIQUE

Muni d'une lame très fine et d'un réglage précis d'épaisseur par molette, cet appareil peut être utilisé pour les truffes et les champignons. En retournant l'appareil, il peut servir à réaliser de fines tranches de fromage.

Support, lame et poignée en acier inoxydable.

ERGONOMIC TRUFFLE CUTTER

Equipped with a very fine blade and highly precise thickness adjuster wheel, this cutter can be used for truffles and mushrooms. The reverse can be used to cut thin slices of cheese.

Stainless steel base, blade and handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	



COUPE-CHAMPIGNON

7 lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium revêtement spécial lave-vaisselle. Permet de couper en tranches régulières les champignons, kiwis, fraises, tous fruits tendres.

MUSHROOM SLICER

7 stainless steel blades.

Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

Slices all types of soft fruits (kiwi, strawberries, etc.)

L mm	Code	Prix HT
202	215301	



ÉVIDAGE RAPIDE

RAPID CORING

ÉVIDEUR FRUITS ET LÉGUMES

2 largeurs de coupe pour un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre texture.

Lame inox, manche PP.

FRUIT AND VEGETABLE CORER

2 cutting sizes for rapid coring of fruits and vegetables to garnish them with another texture.

Stainless steel blade, PP handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
195	50	120932	



TUYAU ÉPLUCHE AIL

En évoprène, matière souple et solide. Très efficace pour éplucher les gousses d'ail en un temps record sans avoir à les manipuler avec les doigts. Introduire la gousse dans le tuyau, rouler d'avant en arrière, la peau se décolle toute seule.

GARLIC PEELER TUBE

Flexible and solid evoprene. Quick garlic peeling. No finger handling.

Insert garlic cloves inside the tube, roll backward, and the skin goes off alone.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	38	072897	



PRESSE-FRUITES LIMONA

L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort. Godet en plastique. Corps en fonte d'aluminium, revêtement spécial lave-vaisselle.

FRUIT PRESS

Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	



HACHOIR À MAIN ROTATIF

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

MANUAL ROTATING CHOPPER

Stainless steel blade. Plastic body and push handle. Storage cup for chopped produce. Rotating, quarter-turn movement.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	190	072874	



- ROBUSTE
- FACILE À NETTOYER
- FACILE À MANIER

- HEAVY DUTY
- EASY TO CLEAN
- EASY TO HANDLE



PRESSE-AIL

Corps inox passant au lave-vaisselle. Tamis articulé.

GARLIC PRESS

Dishwasher safe stainless steel body. Articulated strainer.

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



PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

Facile à manier. En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

BIOPRESS GARLIC AND ONION PRESS

Easy to use.

Cast aluminium with highly durable dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	



PRESSE-TOUT EXTRACTA

En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Pour ail (grille spéciale jointe), oignon et persil. Dénoyauteur pour cerises et olives. Casse-noix, écailleur.

EXTRACTA FOOD PRESS

Cast aluminium with highly durable dishwasher safe coating. For garlic (grid included), onion and parsley. Cherry and olive stoner. Nutcracker, fish scaler.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	

DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES FRUIT AND VEGETABLE CUTTING BOARD

COUPE-ANANAS

Pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste par rotation de la poignée. Découper le chapeau de l'ananas, insérer le vide-ananas et tourner. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation.

PINEAPPLE SLICER

Peels, slices and removes core by rotating the handle. Cut pineapple stem, insert corer and rotate. Keep the pineapple shell for decoration.



COUPE-ANANAS PLASTIQUE

PINEAPPLE SLICER

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
85	235	072701	

COUPE-ANANAS INOX

Lame standard.

STAINLESS STEEL PINEAPPLE SLICER

Standard blade.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
85	180	072703	

NEW!



COUPE-MELON

Les lames tranchantes et dentelées coupent facilement et proprement le fruit en 12 parts. Coupe les melons jusqu'à 19 cm de diamètre. Lame inox, poignée ABS.

MELON CUTTER

The sharp, serrated knives cut the fruit easily and cleanly into 12 sections. Cuts melons up to 19 cm in diameter. Stainless steel blade, ABS handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
295	220	70	283245	



DENOYAUTEUR COUPE-MANGUE

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

MANGO SLICER AND STONER

Simply press on the mango once to obtain two halves with minimum waste. Non-slip handles and stainless steel blade.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
200	110	215317	

COUPE-FRUIT FRUIT CUTTER

NEW!



COUPE-AVOCAT

Acier inoxydable.

Découpe en tranches régulières l'avocat préalablement dénoyauté.

AVOCADO CUTTER

Stainless steel

Cuts the pre-stoned avocado into regular slices.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
180	60	215313	



COUPE-POMME 8 QUARTIERS

Lames inox et manche ABS.

En une seule opération : érogne et coupe en 8 quartiers.

APPLE DIVIDER 8 SLICES

Stainless steel blades & rubber coated handles.

Removes cores and divides in 8 separate pieces in same time.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
175	105	215315	



COUPE-POMME 10 QUARTIERS

En une seule opération : érogne et coupe en 10 parts égales. Corps en fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement spécialement conçu pour le passage au lave-vaisselle. Lame en acier inoxydable.

APPLE DIVIDER 10 SLICES

Cores and produces 10 equal slices in one step.

Made of cast aluminium, with a special dishwasher safe coating.

Stainless steel blades.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	



COUPE-POMME 16 QUARTIERS

Étrogné et couper instantanément 16 quartiers de pomme.

Lame inox, corps ABS.

APPLE DIVIDER 16 SLICES

Cores and produces 16 equal slices in one step.

Made of ABS. Stainless steel blade.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
175	140	60	072773	



PÈLE-POMME "API"

Pèle-pommes réalisé en matériau composite inaltérable.
 Les couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie", lui donnent un excellent tranchant.
 L'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur sont réglables
 pour s'adapter à la variété de pomme utilisée.
 Un bac peut facilement être placé sous la partie avant du pèle-pommes pour récupérer les
 épluchures. Le pèle-pommes Matfer est livré avec un serre-joint mais il peut également
 être vissé sur le plan de travail.

"API" APPLE PEELER

Made of wear resistant composite material.
 Cutlery stainless steel blades for perfect peeling.
 Adjustable peeling thickness, core diameter and peeler pressure.
 Allows placing a container under the front part for peel and core collection.
 Delivered with a clamp to fix the peeler to the work top.
 Can also be screwed to the work top.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
340	100	200	1,3	215250	



ETROGNEUR "API"

Fixé sur le pèle-pommes à la place du couteau trancheur, cet accessoire permet de peler
 et d'étragner les pommes entières pour la préparation des pommes au four et des tartes
 tatin. Acier inoxydable.

"API" CORER

Can be fixed replacing the slicer to peel and core whole apples for Tarte Tatin and
 roasted apples.
 Stainless steel.

Code	Prix HT
215252	



PÈLE-POMMES TRANCHEUR

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

APPLE SLICER

With suction cup. Peeler blade separation system. Peels, cores and slices round fruits
 in one step.
 Delivered with a clamp to fasten to a rough work top.

L mm	lg mm	H mm	Ep. tranche mm	Code	Prix HT
305	110	135	4	215155	
Couteau peleur de rechange / Spare peeling blade				215158	



**BÂTI SURÉLEVÉ AFIN DE PLACER UN RÉCIPENT DE
 RÉCUPÉRATION DES ÉPLUCHURES**

**RAISED BODY IN ORDER TO PLACE A PEEL
 COLLECTING CONTAINER UNDERNEATH**



DÉNOYAUTEUR OLIVUS

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

OLIVUS STONER

In cast aluminium with dishwasher safe, highly durable coating. Designed for olives.

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



DÉNOYAUTEUR À CERISES KERNEX

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

KERNEX CHERRY STONER

Removes stones and stalks simultaneously. Cast aluminium with dishwasher safe coating.

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



DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Pour prunes et cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération.

STEINEX COMBI-STONER

Stainless steel blade. For plums and cherries. Plums are stoned and quartered in one movement.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
225	105	073115	



DÉNOYAUTEUR À CERISES KIRSCHOMAT

L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement. Débit 15 kg/heure.

KIRSCHOMAT CHERRY STONER

Cherries are inserted and ejected automatically. Fast output - 15 kg/hour.

L mm	lg mm	Prof. mm	Code	Prix HT
350	255	100	073120	



COUPE-ŒUF "COC"

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

EGG TOPPER

Stainless steel, blister delivered. Perfect to cut the egg top.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	



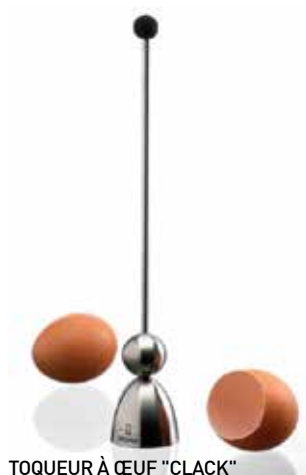
SÉPARATEUR À ŒUF

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

EGG SEPARATOR

Simply tip the whole egg gently into the separator placed over a bowl. The yolk remains in the separator and the white pours into the bowl. Stainless steel.

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



TOQUEUR À ŒUF "CLACK"

Acier inoxydable.

Un appareil simple à utiliser : grâce à l'onde de choc produite par la boule qu'on laisse tomber du haut de la tige, la coquille de l'œuf est découpée de façon parfaitement nette.

"CLACK" EGG SHELL CUTTER

Stainless steel.

Easy to use: A ball drops down from the top of the shaft, producing a shock wave that perfectly cuts the egg top.

H mm	Ø cloche mm	Code	Prix HT
240	40	215307	



COUPE-ŒUF À PINCE COLUMBUS

Découpe en 6 quartiers égaux.
Fils en acier inoxydable.
En fonte d'aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

EGG CUTTER

Hand-held, cuts eggs into six equal pieces. Stainless steel wires. Cast aluminium with dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	



COUPE-ŒUF MAXIMUS

Socle en fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement spécial conçu pour le lave-vaisselle. Design ergonomique pour 10 tranches rondes ou ovales, aluminium de haute qualité, fils en acier inoxydable. Solide, excellente prise en main, meilleure sécurité pour les doigts.

MAXIMUS EGG SLICER

Cast aluminium base with dishwasher safe coating.

Ergonomic design for 10 round or oval slices, high quality aluminium, stainless steel wires.

Robust, easy to hold, high level of finger safety.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
160	90	072748	



COUPE-ŒUF RONDELLE

Socle en fonte d'aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Fils en acier inoxydable. 10 rondelles. Pour des tranches rondes ou ovales.

EGG SLICER-CUTTER

Cast aluminium base with dishwasher safe coating. Stainless steel wires. 10 slices. Cuts round or oval slices.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	



COUPE-ŒUF 6 QUARTIERS

Inox.

EGG WEDGER 6 SECTIONS

Stainless steel.

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



COUPE-ŒUF MIXTE QUARTIERS-RONDELLES

6 quartiers, 10 rondelles. Fils en acier inoxydable, corps en polyamide blanc.

EGG MIXED SLICER-CUTTER

Cuts into sixths, or 10 slices. Stainless steel wires, white polyamide body.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	



POCHEUSE À ŒUF INDIVIDUELLE

Fer blanc.

Coupelle perforée avec 4 pieds.

INDIVIDUAL EGG POACHER

White iron.

Perforated dish with 4 legs.

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

MOULIN À LÉGUMES

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

FOOD MILL

For mashed potatoes, stewed fruit, fish soup, etc.
Support for cylindrical containers.



Ø mm	H mm (avec manivelle / with crank)	Code	Prix HT
Moulin N°2 inox avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm / Stainless steel food mill N°2 with 3 grids Ø 1.5 - 2.5 and 4 mm			
240	380	215514	



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

Ø mm	H mm (avec manivelle / with crank)	Code	Prix HT
Moulin N°3 inox avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm / Stainless steel food mill N°3 with 3 grids Ø 1.5 - 2.5 and 4 mm			
310	250	215503	

Moulin N°3 étamé avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm / Tin-plated food mill N°3 with 3 grids Ø 1.5 - 2.5 and 4 mm			
310	250	215513	



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

Ø mm	H mm (avec manivelle / with crank)	Code	Prix HT
Moulin N°5 inox avec 1 grille Ø 3 mm / Stainless steel food mill N°5 with 1 grid Ø 3 mm			
370	320	215505	

Moulin N°5 étamé avec 1 grille Ø 3 mm / Tin-plated food mill N°5 with 1 grid Ø 3 mm			
370	320	215515	



UNE VÉRITABLE PRESSE DE CUISINE TOUT INOX POUR EXTRAIRE TOUS LES SUCS DE VOS CARCASSES CUITES

A GENUINE 100% STEEL KITCHEN PRESS TO EXTRACT ALL REMAINING JUICES FROM COOKED CARCASSES

PRESSE CULINAIRE "JEAN-MARC BANZO"

Presse à vis en acier inoxydable. Pour le pressage de carcasses de volailles, crustacés ou autres afin d'en extraire les sucs ou les jus nécessaires à l'élaboration de sauces ou de coulis.

H maxi (vérin dévissé) : 560 mm. H mini (vérin vissé) : 430 mm.

"JEAN-MARC BANZO" KITCHEN PRESS

Stainless steel screw press. *Presses poultry, shellfish and the like to extract juices for sauces or mashed preparations.*

Max. H (loose screw) 560 mm. Min. H (tight screw) 430 mm.

H cuve mm	Ø cuve mm	C cm³	Prof. mm	lg mm	Poids Kg	Code	Prix HT
100	140	500	250	230	6,350	215545	



PRESSE PURÉE MANUEL

Pour la réalisation de purées "à l'ancienne".

Perforations Ø 3 mm. Forme ergonomique avec patte d'appui afin de poser l'appareil sur le récipient. Fonte d'aluminium laquée.

MANUAL POTATO MASHER

For traditional mashed potatoes.

Perforations Ø 3 mm. Ergonomic, with support legs to place the device on the container. Lacquered cast aluminium.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	



Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

- Le couvercle transparent permet de visualiser le degré d'essorage.
- La forme basse et large apporte une grande stabilité.
- Le panier large et aéré assure un essorage efficace.
- La démultiplication de l'engrenage apporte une meilleure souplesse et un effort moindre sur la manivelle.

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

New compact spinner with transparent lid.

- The transparent lid enables you to see the level of spin.
- Its low, wide shape affords good stability.
- The wide aerated basket ensure effective spinning.
- The multiple gear system provides good flexibility and requires less effort to turn the handle.

Polypropylene body and basket.
Polycarbonate lid.
Supplied with draining tube.



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

SALAD SPINDRYER SWING XL
For 4 to 5 lettuces. 20 L.

H Hors Tout mm	lg sup. mm	Code	Prix HT
459	460	215580	



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

SALAD SPINDRYER SWING XS
For 2 to 3 lettuces. 10 L.

H Hors Tout mm	lg sup. mm	Code	Prix HT
396	373	215582	



**MANIVELLE
FACILE À FAIRE TOURNER**

**SPINNER
EASY TO TURN**





"DESIGN et TECHNOLOGIE de pointe pour des résultats incomparables en cuisine."

Le procédé de fabrication de ces râpes procure des ustensiles à la lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable.

Les aliments sont coupés sans être déchiquetés; préservant ainsi leur arôme et leur saveur.

Les râpes Microplane® permettent de râper sans effort les fromages à pâte molle ou dure, les légumes, les agrumes, les noix, les épices et les condiments, les champignons, le chocolat...

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

Nous recommandons l'utilisation de gants anti-coupures pour l'utilisation de ces râpes.

"Cutting-edge DESIGN AND TECHNOLOGY for incomparable results in the kitchen."

These stainless steel graters are manufactured to provide long-lasting blades with a razor-sharp cut.

Foods are cut without being torn, retaining all their flavour and aroma.

Microplane® graters enable you to grate effortlessly soft or hard cheeses, vegetables, citrus zest, nuts, spices and condiments, mushrooms, chocolate, etc

Graters supplied with blade cover for storage. Hanging ring. Dishwasher safe. Blade covers hand wash only.

We recommend the use of cut prevention gloves when using these graters.



MOULIN À FROMAGES

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

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

CHEESE MILL

Suitable for use in the kitchen and at the table, this elegant black stainless steel and plastic mill provides a very high standard distribution of freshly cheese (such as parmesan).

Supplied with 2 interchangeable fine and coarse blades. Easy to operate by turning the handle. Supplied with cover for easy storage.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
73	170	216030	



RÂPES PREMIUM

Les râpes incontournables pour les Chefs !

Manche ergonomique noire, toucher velours et embouts caoutchouc anti-écaflures à l'extrémité de la râpe. Lame 200 mm, largeur 25 mm. Sauf râpes à épices, demi-ronde lame 125 mm.

PREMIUM GRATERS

The Chef's essential graters

Ergonomic black soft-touch handle with anti-scratch rubber stops at the end of the grater.

Blade 200 mm, width 25 mm. Semi-circular 125mm.

	Code	Prix HT
A zester : fromages durs, agrumes, gingembre... / A zester: hard cheeses, citrus fruit, ginger...	186601	
Très gros grains : légumes fromages Coarse: vegetables, cheeses	186602	
Double tranchant : fromages, carottes, courgettes, chocolat, noix... / Double-edged: cheeses, carrots, courgettes, chocolate, nuts, etc	186603	
A épices : muscade, cannelle... In spices: nutmeg, grooves...	186604	



RÂPES ÉLITE

La dernière innovation Microplane® !

Une râpe de forme ergonomique, monobloc dont l'étui de protection se transforme en réceptacle à ingrédient râpé lorsqu'on le clipse sous la râpe.
Longueur totale 285 mm. Largeur 80 mm

ELITE GRATERS

The latest innovation from Microplane®!

A single-block, ergonomically-shaped grater whose protective case transforms into a container for the grated ingredient when clipped under the grater.
Total length 285 mm. Width 80 mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur / Zesting grater	216119	
Râpe gros grains / Coarse grater	216121	
Râpe très gros grains / Extra coarse grater	216122	
Râpe double tranchant / Double-edged grater	216124	



RÂPES GOURMET

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

GOURMET GRATERS

Ergonomic wide graters, black soft touch ergonomic handle with non-slip rubber stoppers for improved stability.
Blade 135 x 60mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur Zesting grater	186620	
Râpe gros grains Coarse grater	186621	
Râpe très gros grains Extra coarse grater	186622	
Râpe double tranchant Double-edged grater	186623	
Râpe rasoir large : copeaux chocolat, truffes... Wide shaver grater for chocolate shavings, truffles...	186624	
Râpe étoile : parmesan Star grater: parmesan	186625	
Poussoir de protection Protective pusher	216100	



RÂPES 4 FACES

D'une conception très stable, ergonomique, cette râpe bénéficie des avantages de la technologie Microplane® et offre ainsi un outil de qualité incomparable.
3 lames ; très gros grains, fine, double tranchant + 1 lame éminceur 2 mm.
La lame fine est amovible pour un nettoyage plus facile.

4-SIDED GRATERS

Designed for stability and ergonomics, this grater enjoys all the benefits of Microplane® technology and offers a tool of incomparable quality.
3 blades; extra coarse, fine, double-sided + 1 x 2mm.

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



RÂPES RASOIR ECOLINE

Contrairement aux râpes classiques, ces "râpes rasoir" possèdent des lames très tranchantes. Les coupes sont plus nettes, fines et régulières. Lame acier inoxydable. Manche élastomère ergonomique avec prise en main assurant une bonne stabilité de la râpe, compatible lave-vaisselle. Dimensions râpe : 110 x 40 mm. Longueur totale : 330 mm. Livrées sous blister.

ECOLINE GRATERS

Innovative sharp blade graters for neater, thinner and more even cuts. Stainless steel blade. Ergonomic elastomer handle for increased grater stability. Dishwasher safe. Grater dimensions: 110 x 40 mm. Total length: 330 mm. Delivered in blister pack.

	Code	Prix HT
① Râpe zesteur 2 mm, pour citrons, gingembre, ail et râpage fin de fromages à pâte dure. / 2mm zester (lemon, ginger, ...)	216011	
② Râpe moyenne 4 mm, pour râper le chocolat, les fromages à pâte dure, les fruits. / 4 mm medium grater (chocolate, fruits...)	216012	
③ Râpe à copeaux 22 mm, pour chocolat et fromages à pâte dure. / 22 mm grater (chocolate and hard cheese)	216015	



RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES

Grand modèle, acier inoxydable, robuste avec fond à glissières pour récupérer les produits.

MULTI-PURPOSE 4 SIDED GRATER

Big, sturdy stainless steel grater with sliding catch tray on the base for product collection.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	



RÂPE À MUSCADE

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

NUTMEG GRATER

With lid, fits nuts inside. Stainless steel.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	



RÂPE À FROMAGE À MANIVELLE

Acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

CRANK CHEESE GRATER

Stainless steel. Demountable. Delivered in blister pack.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

"PEUGEOT" MECHANISM WITH LIFETIME GUARANTEE



Système breveté conçu pour moudre le sel même humide

Patented system for grinding salt, even if damp



MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"

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

U select : Système PEUGEOT permet de sélectionner entre 6 moutures de très fine à grosse, sans dérèglement de la mouture.

"PEUGEOT" PEPPER MILL

Varnished wood. "Peugeot" mechanism with lifetime warranty.

U select : PEUGEOT system that allows selecting among 6 pre-set grinding sizes - very fine to rough - without disassembling.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Hostellerie	220	661405	
Auberge "U select"	270	661406	

MOULIN À SEL HUMIDE "PEUGEOT"

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

"PEUGEOT" WET SALT MILL

Varnished wood. "Peugeot" mechanism with lifetime warranty.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Oléron	140	661409	

MACHINE À PÂTES PASTA MACHINES



MACHINE À PÂTES ATLAS 150 MANUELLE

La machine à pâtes manuelle la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux accessoires permettant de réaliser toutes sortes de pâtes. Les cylindres sont très facilement interchangeables.

Largeur de laminoir 150 mm. Réglage de l'épaisseur par bouton. Bâti en acier chromé. Livrée avec 1 bloc 2 cylindres : Tagliatelles 6 mm et fettucine 1,5 mm ; manivelle amovible et serre-joint de table. Rouleaux en alliage garantissant une pâte maison pure et saine.

MANUAL ATLAS 150 PASTA MACHINE

The most multi-purpose manual pasta machine: can be used with numerous attachments to make all kinds of pasta. Easily interchangeable cutters. Width of roller 150mm. Button to set thickness. Chrome-plated steel body. Supplied with 1 block, 2 cutters: 6mm tagliatelle and 1.5mm fettucine; removable handle and table clamp.

Alloy rollers to guarantee pure and healthy homemade pasta.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
210	200	155	2,5	073201	



MACHINE À PÂTES ATLAS 150 ÉLECTRIQUE

Version motorisée du modèle ATLAS 150, équipée d'un moteur 100 watts, 230 volts monophasé 50/60Hz. Livrée avec bloc 2 cylindres identiques ATLAS 150, serre-joint de table et manivelle pour utilisation manuelle.

ATLAS 150 ELECTRIC PASTA MACHINE

Motorised version of the ATLAS 150 model, fitted with a 100 watt, 230 volt single-phase 50/60Hz motor.

Supplied with 2 identical ATLAS 150 cutters, a table clamp and crank handle for manual use.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
330	200	155	3,5	073202	



CYLINDRES À PÂTES POUR ATLAS 150

Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour Atlas 150 manuelle et électrique.

PASTA CUTTERS FOR ATLAS 150

Easy to remove and interchange cutters for Atlas 150 manual and electric models.

	Code	Prix HT
Capellini 1 mm	073210	
Spaghetti 2 x 2 mm (chitarra)	073211	
Spaghetti 2 mm	073213	
Linguine 3 mm	073215	
Trenette 3 mm	073216	



ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR ATLAS 150

Accessoire comportant un trémie et un rouleau mouleur qui garantit la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés, en même temps que leur prédécoupe. Utilisation simple et pratique, facile à nettoyer.

RAVIOLI ATTACHMENT FOR ATLAS 150

Attachment consisting of a hopper and a shaping roller to pre-cut and ensure perfect sealing on all 4 sides simultaneously.

Easy to use, easy to clean.

	Code	Prix HT
3 raviolis de front, 42 x 42 mm / 3 ravioli per row, 42 x 42mm	073217	



MACHINE À PÂTES AMPIA 150

Largeur cylindres et du laminoir : 150 mm. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton. Deux cylindres fixes incorporés :

> Tagliatelles, 6 mm

> Vermicelle, 1,5 mm

Rouleaux en acier chromé. Engrenages en acier cémenté et trempé.

AMPIA 150 PASTA MACHINE

Width of cylinders and sheeter: 150 mm. Knob to set dough thickness. Two fixed integrated cylinders:

> Tagliatelle, 6 mm

> Vermicelle, 1,5 mm

Chromed steel rollers. Case hardened and toughened steel cogs.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
210	190	140	3,3	073160	

MACHINE À PÂTES PASTA MACHINES



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



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

MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

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

ELECTRONIC PASTA MACHINE

With speed regulator.
Epicyclic transmission - white Teflon cogs. Chromed steel body.
Hourly output: approx 12kg. Ideal for restaurants and group catering establishments.
Diameter of sheeter cylinders: 220 mm. Max thickness of pasta dough: 10 mm.
Toughened steel countersunk cogs. Numbered knob to set dough thickness (10 settings).
Patented affixer to ensure perfect adhesion to work surface.
Safety: mixer stops automatically when the lid is opened.
230 V mono 50Hz. 16 kg.
Cylinders not supplied.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
320	300	260	073170	



MACHINE À PÂTES R 220

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

R 220 PASTA MACHINE

Output 12kg per hour approx.
Width of cylinders and sheeter: 220 mm.
Max thickness of pasta dough: 10mm.
Countersunk, toughened steel cogs.
Numbered knob to set dough thickness (10 settings).
Patented affixer to ensure perfect adhesion to work surface.
Supplied without cylinders.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	



073180

073181

073182

073184

073186

983712

CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220 CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220

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



MOULE À RAVIOLI RAVIOLAMP

En aluminium embouti monté sur une base en acier muni de pieds en caoutchouc assurant une adhérence parfaite. Dimensions des raviolis : 35 x 35 mm (carrés), Ø 30 / 52 x 52 mm (carrés bombés). Livré avec un rouleau bois.

RAVIOLAMP RAVIOLI MOULD

Pressed aluminium mounted on a steel base with rubber feet for perfect adhesion. Ravioli dimensions: 35 x 35 mm (square), Ø 30 / 52 x 52 mm (domed squares). Supplied with wooden rolling pin.

Plaques / Trays	L mm	lg mm	Code	Prix HT
24 raviolis carrés (1) / Square	270	105	073195	
36 raviolis carrés (1) / Square	300	140	073200	
12 raviolis carrés bombés (2) / Domed square	340	140	073194	



SÉCHOIR À PÂTES 16 BRAS

Séchoir composé d'un socle en acier chromé et de 16 bras polycarbonate (L 200 mm) permettant d'étendre jusqu'à 2 kg de pâtes fraîches. Fourni avec une règle facilitant la manipulation des pâtes en sortie de laminoir.

PASTA DRYING RACK WITH 16 ARMS

Rack consisting of a chrome-plated base and 16 polycarbonate arms (L 200mm) to dry up to 2kg of fresh pasta. Supplied with a ruler for easy transfer of pasta from machine to rack.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
480	440	073228	



MOULES À RAVIOLIS

Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Fourni avec livret de recettes. Moules en polypropylène, compatibles lave-vaisselle. Dimensions hors tout du grand : Ø 155 mm, 240 x 175 x 40 mm. Dimensions hors tout du moyen : Ø 120 mm, 195 x 140 x 35 mm. Dimensions hors tout du petit : Ø 95 mm, 160 x 110 x 25 mm.

RAVIOLI MOULDS

Set of 3 moulds for ravioli, mini-calzone, and other pastries. Supplied with recipe book. Polypropylene moulds, dishwasher safe. Total dimensions (large): Ø 155 mm, 240 x 175 x 40 mm. Total dimensions (medium): Ø 120 mm, 195 x 140 x 35 mm. Total dimensions (small): Ø 95 mm, 160 x 110 x 25 mm.

Code	Prix HT
073159	



ROULETTE À PÂTES

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

PASTA ROLLER

Roller designed to cut pasta for tortellini, farfalle, ravioli, etc. Fitted with 9 removable fluted rollers, spaced 15mm apart, useable in threes or sixes for strips 30 to 45mm wide.

Code	Prix HT
073227	



SÉCHOIR À PÂTES

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

PASTA DRYING RACK

Made of beechwood, with 4 arms. Can dry up to a kilo of fresh pasta.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	

OUVRE-SANDWICH BAGUETTE CUTTER



SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS

SAFE AND TIME SAVING



OUVRE-SANDWICH

Appareil manuel destiné à tous les fabricants de sandwiches : boutiques spécialisées, boulangers, cafétérias.

Pratique et sûr, il permet de fendre ou d'ouvrir entièrement la baguette en quelques secondes, en toute sécurité pour les mains de l'utilisateur.

Caractéristiques techniques :

- Hauteur de la coupe réglable sans outil.
- Lame réglable pour **coupe totale** et pour **coupe fendue d'un côté**, changement facile sans outil.
- Livré avec serre-joint permettant de le fixer sur le plan de travail.
- Cale pour utilisation en bordure de table (relevable).
- Poussoir amovible pour le nettoyage.
- Carrosserie acier inoxydable, montée sur 4 pieds anti-dérapants.

BAGUETTE CUTTER

Suited for all types of sandwich makers: Specialty shops, bakeries, cafeterias. Practical and safe. Splits the baguette open in seconds while preserving the operator's hands.

Technical features:

- Cutting height adjustable without tools.
- Adjustable blade for **total or partial cut**. Easy to replace without tools.
- Delivered with a clamp to fix the cutter to the work top.
- Base for usage on the edge of the table (removable).
- Removable pusher for easier cleaning.
- Stainless steel frame, mounted on 4 non-slip legs.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
555	110	160	215760	

Lame de rechange complète avec bouton de serrage
/ Spare blade with tightening button

215765

OUVRE-BOÎTES CAN OPENER



SIMPLICITÉ ET
ROBUSTESSE

SIMPLICITY AND
ROBUSTNESS



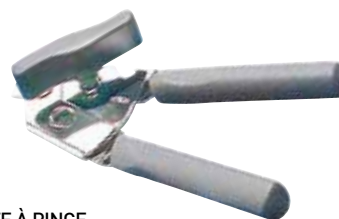
OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé.

MONOPOL CAN OPENER

Nickel plated steel.

	Code	Prix HT
Automatic, poignée plastique / Automatic plastic handle	230006	
Titan, poignée bois / Titan wood handle	230007	
Couteau de rechange Titan / Titan spare knife	230008	
Molette de rechange Titan / Titan spare knurl	230010	



OUVRE-BOÎTE À PINCE

Type 400, outil de grande qualité. Acier nickelé, poignée PP et manette ABS surmoulées.

PLIERS CAN OPENER

High quality, type 400 tool.

Nickel plated steel, handle PP and lever ABS.

L mm	Code	Prix HT
195	230101	



SÉCURITÉ

SAFE

OUVRE-BOÎTE PALM

Ouvre-boîtes de sûreté qui découpe le couvercle côté extérieur de la boîte afin d'éviter de salir le contenu. Découpe nette sans arête tranchante.

Poignée ergonomique.

PALM CAN OPENER

Safe can opener.

Cuts exterior lid to avoid content contamination.

Neat cut without sharp edges.

Ergonomic handle.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	

OUVRE-BOÎTES SÉRIE EZ

- Conçus pour tous types de boîtes, y compris les boîtes carrées.
- Tige et socle acier inoxydable.
- Poignée matériau composite.
- Fixation sur le plan de travail par vissage ou serre-joint (livrée avec tous les modèles).
- Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.
- Lames profilées assurant une meilleure découpe.
- Lames en acier traité antibactéries ralentissant leur prolifération.
- Molette en acier spécial, inoxydable.



EZ SERIES CAN OPENERS

- Designed for opening all shapes even square cans.
- Stainless steel steem and base.
- Composite handle.
- Can be screwed on table top or fixed with clamp base (on all models).
- Knife-holder head, easy to dismantle, no tools required.
- Profiled blades for cleaner cutting.
- Anti-bacterial-treated steel blades to slow bacteria proliferation.
- Special stainless steel wheel.



GARANTIE 3 ANS*

3 YEARS WARRANTY*



Type	Boîtes par jour Cans per day	Tige / Rod L mm	Molette / Toothed wheel Ø mm	Tête / Head	Code	Prix HT
EZ 20	20	400	25	Métal noir / Black metal	230203	
EZ 20	20	630	25	Métal noir / Black metal	230207	
EZ 40	40	630	40	Métal noir / Black metal	230209	
EZ 60	60+	630	40	Inox / Stainless steel	230210	

* Hors couteau et molette
* Except knife and wheel



OUVRE-BOÎTES CLASSIC

Ouvre-boîtes avec socle inox à visser ou à fixer par serre-joint. **Garantie 1 an.**
Tige inox. Lame et molette acier Ø 25 mm.
Poignée composite.
Conçu pour tout type de boîtes jusqu'à 5/1.
Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.

CLASSIC CAN OPENER

With stainless steel base to be screwed or table top or fixed with clamp base stainless steel steem. **1 year warranty.**
Steel blade and wheel Ø 25 mm. Composite material handle.
Designed for opening all shapes of cans until 5/1.
Easy to dismantle head, no tools required.

L totale mm	L tige mm	Code	Prix HT
670	400	230190	



NEW!

BOUTEILLE FIFO

Bouteille en PE, souple.

Simplifie l'assaisonnement des plats. Pratique, hygiénique, elle permet d'utiliser tout le contenu de la bouteille sans perte. La sauce mise en premier, par le dessus, est aussi évacuée en premier, par le dessous. Chargement aisé grâce à une large ouverture. Nettoyage facile.

FIFO SQUEEZE BOTTLE

PE bottle, flexible.

Simplifies the seasoning of dishes. Practical, hygienic, it enables the entire contents of the bottle to be used without waste. The sauce, dispensed first through the top, is also emptied first through the bottom. Easy to fill thanks to a large opening. Easy to clean.

	C cl	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
Bouteille FIFO	59	210	70	116342	
NEW! Bouteille FIFO	75	210	76	116343	
NEW! Bouteille FIFO	95	210	87	116344	

NEW!

BOUTEILLE VERSEUSE

Corps opaque.

Permet de préparer des mélanges à l'avance et de les stocker.

Chaque bouteille comprend :

- 1 corps,
- 1 col,
- 1 bec verseur de couleur,
- 1 couvercle/socle de couleur.

POURING BOTTLE

Spout and lid, assorted colours for easier content identification (red, yellow, white, green, orange and brown) in box of 12 or 6. Opaque body.

Ideal for storing preparations.

Each bottle contains:

- 1 body,
- 1 neck,
- 1 colour pouring spout,
- 1 cap/base.

C cl	Couleurs Colours	Code	Prix HT
La pièce / Piece			
100	Rouge / Red	116400	
100	Jaune / Yellow	116401	
100	Vert / Green	116403	
100	Blanc / White	116404	
100	Bleu / Blue	116405	
200	Blanc / White	116406	



FLACONS VERSEURS SOUPLES

Polyéthylène, avec bouchon à bec. Facilitent la garniture RAPIDE et PRÉCISE des sandwiches, salades, assiettes garnies, gâteaux... Utilisables pour moutarde, sauce tomate, Ketchup, sauce crudités, vinaigrette, mayonnaise, crèmes liquides (pâtisseries). Conditionnés par 12.

FLEXIBLE SQUEEZE BOTTLES

Polyethylene, screw top. Quick and precise dressing for sandwiches, salads, dish decoration, cakes, etc.

Suitable for mustard, tomato sauce, ketchup, dressings, vinaigrette, mayonnaise, liquid creams, etc.

12 unit pack.

H mm	Ø mm	C cl	Transparent Transparent	Jaune Yellow	Rouge Red	Prix HT
180	50	28	116378	116379	116380	
185	60	35	116382	116383	116384	
240	70	70	116386	116387	116388	



FLACON-DÉCOR

Flacon souple en polyéthylène. La finesse du bec verseur est idéale pour le décor des assiettes avec coulis, sauces... Verseur avec capuchon.

DECORATION SQUEEZE BOTTLE

Flexible polyethylene squeeze bottle. Thin spout for dish decoration. Spout with cap.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	



POMPE DOSEUSE

Facilite le dosage, s'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 L. Agréé contact alimentaire. Débit 28 ml +/- 2 ml par impulsion.

DETERGENT DISPENSER

Allows easy proportioning, fits perfectly in all 5 L plastic jugs. Flow 28 ml +/- 2 ml per spray.

	Code	Prix HT
Pas de vis, Ø 40 mm / Ø 40 mm thread	720050	

ASSAISONNEMENT ET DRESSAGE SEASONING AND PRESENTATION



CUILLÈRE PLUME DECOSPOON

Lot de 2 cuillères inox L 230 et 190 mm.
D'un geste simple, apportez une touche de couleur savoureuse à vos assiettes.
La grande plume est utile pour les sauces et garnitures élégantes : idéale pour faire des points et traits larges.
La petite plume facilitera les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

	Code	Prix HT
Lot de 2	116436	



LE PINCEAU D'ARTISTE DU CUISINIER !

THE PASTRY CHEF'S
PAINTBRUSH!



DECOSPOON

Set of 2 stainless steel spoons L 230 and 190 mm.
With a simple gesture you can bring a touch of savoury colour to your dishes.
The large deco-spoon is for sauces and elegant garnishes: ideal for spots and bold lines.
The small deco-spoon is ideal for text, spirals and majestic curves.



SERINGUE À SAUCE

Indispensable pour injecter dans les rôtis, les poissons, les volailles, les crustacés, les jus parfumés qui relèvent les goûts des préparations et cuissons en conservant leur moelleux. Aiguille inox 75 mm avec double ouverture pour une meilleure répartition du liquide.
Plastique alimentaire et inox, démontable et lavable au lave-vaisselle. Livrée sous blister.

SAUCE SYRINGE

Essential for injecting flavoured jus into roasts, fish, poultry, and shellfish to spice up the taste and keep the meat moist during cooking. 75 mm stainless steel needle with a double opening for improved liquid distribution.
Food grade plastic and stainless steel, removable, and can be put in the dishwasher. Blister packaged.

L aiguille mm	L mm	C ml	Code	Prix HT
75	140	50	215450	



FORME GARDANT LA SAUCE DANS LE FOND SPECIALLY DESIGNED TO KEEP THE SAUCE AT THE BOTTOM



ENCRIER DECOSPOON

La forme étudiée de ce pot en SAN permet à la sauce de rester dans le fond et facilite la recharge de la plume. La partie silicone permet d'essuyer proprement la cuillère.

DECOSPOON INKWELL

This SAN pot is designed such that the sauce stays at the bottom facilitating the loading of the deco-spoon. The silicon element allows you to clean the deco-spoon properly.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
75	55	116437	



ASSAISONNEZ SANS EXCÈS !

SEASON
WITHOUT EXCESS !



VAPORISATEUR À HUILE

Vaporise une fine couche uniforme d'huile.
Convient pour assaisonner les salades, huiler les viandes et poissons ou graisser les plats et les moules. Fonctionne avec une pompe manuelle à air.
Équipé d'un filtre qui permet d'utiliser des huiles aromatisées avec herbes, condiments...
Corps en verre.

OIL SPRAYER

Sprays a thin uniform oil layer.
Ideal for dressing salads, oiling meat and fish, or greasing trays and moulds.
Manual air pump.
Fitted with filter for spiced oils.
Glass body and stainless steel pump.

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



PINCE DU CHEF

Pince fine permettant de dresser et décorer les assiettes en manipulant les ingrédients avec précision.

CHEF'S TONGS

Slender tongs to precisely serve up and decorate plates with ingredients.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
145	10	652012	
200	25	652021	
300	12	652013	
350	40	652022	



GAIN DE TEMPS

TIME SAVING



ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

L'entonnoir automatique est très pratique pour le remplissage rapide et précis des moules, empreintes et verres.

- Adapté aux produits de consistance liquide.
- Son mécanisme se monte et se démonte instantanément
- Support en fil inox Ø 8 mm en option.

Livré avec :

- 2 buses de sorties Ø 3 et 6 mm interchangeables.
- une sortie Ø 8 mm sans buse.

STAINLESS STEEL AUTOMATIC FUNNEL

Easy to handle, light and multipurpose, the automatic funnel is very convenient for quickly and accurately filling moulds, dies and glasses.

- Suitable for liquids.
- Its mechanism is instantly assembled and disassembled.
- Optional: Ø 8 mm stainless steel wire holder.

Supplied with:

- 2 interchangeable output ducts Ø 3 and 6 mm.
- one output Ø 8 mm without duct.

C cl	Ø mm	H totale mm	Poids kg	Code	Prix HT
190	185	180	0,960	258825	
Support Holder	140	215	-	116515	



ENTONNOIR DOSEUR

Conçu pour assurer la distribution de doses constantes et régulières des produits de consistance variable tels que :

- les sauces : mayonnaise, ketchup, moutarde, les gelées et pâtes de fruits; les sirops et les liqueurs; les crèmes, les coulis, ...

Le contrôle précis des doses en cuisine ou en pâtisserie favorise une meilleure maîtrise des coûts de production, garantit une qualité de fabrication régulière, génère des économies en évitant les pertes d'ingrédients.

- Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière.
- La dose est réglable jusqu'à 20 cc (contenance de la chambre du piston). En fonction de la viscosité des produits, la dose maximale obtenue varie de 12 à 19 g.
- Les graduations sur la vis de butée permettent de repérer le réglage de dose en fonction de la recette afin de reproduire toujours la même dose.
- L'entonnoir en polycarbonate (1,5 L) est incassable et résiste aux températures élevées jusqu'à 110° C.
- L'entonnoir doseur se monte et se démonte très facilement, sans outil. Toutes les pièces sont réalisées en matériau agréé pour contact alimentaire, lavables au lave-vaisselle.

Livré avec support en acier chromé.

AUTOMATIC PORTIONNER FUNNEL

Designed to ensure a constant and regular distribution of portions of products with variable consistencies, such as:

- sauces : mayonnaise, ketchup, mustard, fruit jelly and paste, syrup and liquor, cream, coulis, etc.

Accurate portion control in cooking and pastry ensures better handling of production costs, guarantees regular manufacturing quality, and causes savings by avoiding loss of ingredients.

- A regular portion is released every time the handle is pressed.
- The portion can be adjusted up to 20 cc (capacity of the piston chamber). Depending on products viscosity, the maximum portion obtained ranges from 12 to 19 g.
- Graduation on the stop screw allows to mark the portion adjustment according to the recipe, in order to obtain the same portion always.
- The 1.5 l polycarbonate funnel is unbreakable and heat-resistant up to 110° C.
- The measuring funnel is easily detached, without any tool. All parts are made of food-safe materials, and are dishwasher-safe.

Delivered with chrome-plated steel holder.

H mm	Ø mm	lg mm totale	Poids g	Code	Prix HT
420	220	254	750	116605	

EFFICACITÉ, CONFORT DE TRAVAIL ET GAIN DE TEMPS
EFFICIENT, ERGONOMIC AND TIME SAVING

Réglage de dosage précis par poignée au pouce

Precise dosing with thumb-action handle

Poignée ergonomique

Ergonomic handle

Parfaite visibilité du niveau de remplissage

Perfect visibility when filling

Douille vissante Ø 4 mm

Screw fixing 4mm diameter

Mécanisme démontable : nettoyage facile

Mechanism can be dismantled for easy cleaning

Joint d'étanchéité

Watertight joint



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

- ACCURATE FILLING
- ERGONOMIC HANDLE: IMPROVED COMFORT
- ADJUSTABLE FLOW THANKS TO INTERCHANGEABLE NOZZLES



ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

En copolyester.
Léger et maniable, le modèle 0,75 L garantit un travail précis en toute circonstance.
Livré avec une douille Ø 4 mm et son support fil chromé.

0.75L AUTOMATIC FUNNEL

Copolyester.
Light and easy to handle, the 0.75L model guarantees precision in all circumstances.
Supplied with Ø 4 mm nozzle and chrome wire plated stand.

C cl	Ø mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
75	140	270	0,360	116601	



ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5 L

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

1.5L AUTOMATIC FUNNEL

Copolyester. An ergonomic design with comfortable handle, the 1.5L model enables you to work for longer without causing wrist fatigue. Supplied with 4 nozzles Ø 2.5, 4, 5.5 and 8mm and stainless steel wire stand.

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

SIPHONS CULINAIRES POUR "PRÉPARATION FROIDE" CULINARY WHIPPERS "COLD PREPARATION"

SIPHONS TOUT INOX, SÉCURITÉ D'UTILISATION, CONFORME À LA NORME DF21-901:2013
ALL STAINLESS TRAPS, SAFE USE, CONFORMITY TO STANDARD DF21-901:2013



GOURMET WHIP



THERMO WHIP

SIPHONS À CRÈME PROFI WHIP

Siphons pour préparations froides avec corps et têtes en acier inoxydable, pour utilisation professionnelle. Corps en acier inoxydable brossé ; tête avec soupape amovible et joint avec languette pour un nettoyage rapide et hygiénique. Livré avec 2 douilles tulipe et cannelé (à pas de vis inox) porte-cartouche et brosse de nettoyage.

CREAM PROFI WHIP

For the easy preparation of fresh whipped cream and other cold preparations. Stainless steel body and head, designed to withstand professional standards. Brush stainless steel body, head with removable piston and silicone quick release tab for hygienic cleaning. Supplied with 2 nozzles, tulip and star (with stainless steel thread), a charger holder and cleaning brush.

C cl	Code	Prix HT
50	044176	
100	044178	



SIPHONS TOUT INOX
UTILISATIONS MULTIPLES
LAVE-VAISSELLE

ALL-STAINLESS-STEEL
WHIPPERS, MULTIPLE USES
DISHWASHER SAFE

SIPHONS CULINAIRES POUR PRÉPARATIONS CHAUDES ET FROIDES CULINARY WHIPPERS FOR HOT AND COLD PREPARATIONS



DÉCOUVREZ
LA DÉMO



Retrouvez les recettes ISI sur
www.isi-recettes.com /
See all ISI recipes at
www.isi-recettes.com



SIPHON THERMO "XPRESS"

Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube permettant un prélèvement facile du contenu par bouton pression, avec une seule main, l'autre restant libre pour le produit à garnir. Bouteille isolante à double paroi sous vide. Les préparations froides restent froides jusqu'à 12 heures, les préparations chaudes jusqu'à 3 heures. Support non glissant. Douille en inox orientable.

"THERMO XPRESS" WHIPPER

Whipper on a stand with suction system. Easy to use – one hand operates the push button that releases the contents, and the other is free for the product to be garnished. Insulation by double walled vacuum body. Keeps cold for up to 12 hours. Keeps hot for up to 3 hours. Non-slip base. Adjustable stainless decorating tip.



SIPHON "THERMO WHIP" ISOTHERME

Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale ; pour les produits froids (jusqu'à 8 heures) comme pour les produits chauds (jusqu'à 3 heures). Avec le Thermo Whip, plus de contrainte de mise au froid ou au bain-marie pendant le service. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur.

"THERMO WHIP"

Double walled vacuum body with maximum insulation performance; Keeps cool up to 8 hours. Keeps warm up to 3 hours. With the Thermo Whip, no more putting back in the fridge or bain-marie during restaurant service. In particular keeps whipped cream in perfect condition.



SIPHON "GOURMET WHIP"

Spécialement conçu pour la cuisine, adapté pour les préparations chaudes comme pour les préparations froides. Il peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur. Le siphon 25 cl est adapté pour le service en salle.

"GOURMET WHIP"

Especially designed for the kitchen, suitable for both hot and cold preparations. It can be stored in the bain-marie in the Matfer mini warming cabinet, and in the refrigerator. Siphon 25 Cl is adapted for restaurant service.

C cl	H mm	Code	Prix HT
100	350	044170	

Prolongateur pour tube
Extension for tube

672006

C cl	Code	Prix HT
50	672046	

C cl	Code	Prix HT
100	672039	
50	672043	
25	672044	



DOUILLES INOX

Adaptables sur les siphons Gourmet, Thermowhip, Profiwhip. Comprend : 1 douille unie ronde, 1 douille cannelée, 1 douille tulipe.

STAINLESS STEEL NOZZLES

Compatible with Gourmet, Thermowhip and Profiwhip whippers. Includes: 1 plain round nozzle, 1 ribbed nozzle, 1 tulip nozzle.

	Code	Prix HT
Set 3 douilles inox / Pack of 3	672038	



DOUILLES DÉCORATION

Adaptables sur les siphons Gourmet, Thermowhip, Profiwhip. Comprend : 1 adaptateur, 1 douille "tube" en acier inoxydable, 1 douille rose + 1 douille carrée en polypropylène.

DECORATING NOZZLES

Compatible with Gourmet, Thermowhip and Profiwhip whippers. Includes: 1 adaptor, 1 "tube" nozzle in stainless steel, 1 rose nozzle + 1 square nozzle in polypropylene.

	Code	Prix HT
Set 3 douilles / Pack of 3	672037	



AIGUILLES D'INJECTION Ø 3 ET 5 MM

Pour garnir les produits de mousses légères.
Ø 3 mm, L 110 mm ; Ø 5 mm, L 110 mm ; Ø 3 mm, L 40 mm ; Ø 5 mm, L 30 mm.

INJECTION NEEDLES Ø 3 AND 5 MM

To garnish light mousses.
Ø 3 mm, L 110 mm ; Ø 5 mm, L 110 mm ; Ø 3 mm, L 40 mm ; Ø 5 mm, L 30 mm.

	Code	Prix HT
Le jeu de 4 / Pack of 4	672036	



ENTONNOIR + TAMIS INOX AMOVIBLE

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

FUNNEL + REMOVABLE STAINLESS SIEVE

Ideal to sieve preparations directly over the siphon. Wide hopper (32mm) designed for siphon necks.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	105	672030	



SUPPORT POUR SIPHON INVERSÉ

GAIN DE TEMPS : Pas nécessaire de remuer entre chaque utilisation.

QUALITÉ : Le mélange gaz-ingrédient reste stable.

PRATIQUE : Siphon toujours prêt et facile à prendre en main.

ECONOMIQUE : Utilisation du contenu jusqu'à la dernière goutte. Moins de déperdition de gaz.

UNIVERSEL : Adapté pour tous les siphons de 0,5 et 1 L.

Fil d'acier inoxydable.

REVERSE WHIPPER HOLDER

- TIME SAVING : no need to stir between each use.

- QUALITY : gas / ingredients mixture remains stable.

- PRACTICE : whipper always ready and easy to handle.

- ECONOMY : contents used to the last drop / lower loss of gas

- UNIVERSAL : suitable for all whippers 0.5 and 1L.

Stainless steel wire.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
148	135	672105	



HOUSES DE PROTECTION ISI

Protège les mains de la chaleur lors de la manipulation de la bouteille en acier inoxydable ISI lorsqu'elle est utilisée pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

Disponible pour siphons Gourmet Whip 0,5 et 1 L.

Housses en silicone vendues en blister de 3.

ISI PROTECTIVE COVERS

Protects your hands from heat when using the stainless steel ISI bottle for hot mixtures in the bain-marie or steamer.

Available for Gourmet Whip 0.5L and 1L whippers.

Silicone covers sold in packs of 3.

3 housses de protection / 3 protective covers	Code	Prix HT
0,5 L	672101	
1 L	672102	

RAPID'INFUSION : LA NOUVELLE MÉTHODE POUR INFUSER DES ARÔMES DANS LES LIQUIDES

RAPID'INFUSION: THE NEW METHOD FOR INFUSING FLAVOUR INTO LIQUIDS

COMMENT FONCTIONNE RAPID'INFUSION ?

Cette technologie combine l'utilisation de l'accessoire Rapid'Infusion avec le siphon Gourmet Whip. Elle préserve le goût et les arômes car elle n'utilise pas le réchauffement.

Du N2O s'échappe de la capsule dans le siphon ISI ou le liquide et le N2O sont pressés dans les pores de la substance aromatisante. Puis lorsque la pression est relâchée, le N2O forme des bulles et prend la saveur de l'ingrédient. L'arôme est donc transféré dans le liquide.

L'huile, le vinaigre ou l'alcool peuvent ainsi être aromatisés avec des herbes, des épices ou des fruits.

Utilisables avec les siphons ISI Gourmet Whip 0,5 et 1 litre, les accessoires ISI RAPID'INFUSION permettent d'évacuer facilement la pression et de récupérer la mousse ou les liquides dans un récipient.

Le set contient :

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

HOW DOES RAPID'INFUSION WORK?

This technology combines the use of the Rapid'Infusion accessory with the Gourmet Whip siphon. It retains all the flavour and aroma of the ingredients as it does not use heat.

N2O is released from the charger in the ISI whipper where the N2O and the liquid are subjected in the pores of the flavouring substance. When the pressure is released, the N2O forms bubbles and absorbs the flavour of the ingredient. The flavour is therefore transferred into the liquid.

Oil, vinegar, or alcoholic beverages can be flavoured with herbs, spices, or fruits.

Suitable for use with the ISI Gourmet Whip 0.5L and 1L, ISI RAPID'INFUSION accessories release pressure easily, and collect the mousse or liquids in a container.

The set contains:

- One 100% silicone sieve-holder
- One 100% stainless steel sieve
- One 100% stainless steel ventilation tube
- One 100% silicone tube
- One cleaning brush



Le kit RAPID'INFUSION

Code

Prix HT

672090



Vous obtiendrez un résultat parfait en utilisant les capsules ISI à crème chantilly ! (044185 / 044187).
Env 8g de n2o pur. En acier 100% recyclable. Chaque capsule avec contrôle électronique du poids - avec garantie de remplissage.

ISI whipped cream chargers give perfect results ! (044185/044187).

Around 8g pure N2O. 100% stainless steel. Each charger's weight is electronically verified - Guaranteed full.

CAPSULES N₂O

Pour siphons. Utiliser uniquement les capsules ISI pour garantir un fonctionnement parfait du siphon. Chaque capsule contient 8g de N₂O.



N₂O CHARGERS

For whippers. Only use ISI chargers to guarantee the whipper operates perfectly. Each charger contains 8g of N₂O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules / Box of 10 chargers	044185	
Boîte de 24 capsules / Box of 24 chargers	044187	

Made in
FRANCE

BOÎTE À CAPSULES ISI

Des capsules ISI toujours disponibles et protégées grâce à ce distributeur.

S'accroche au mur ou à poser, il accueille jusqu'à 60 capsules.

Le tri est facilité grâce à un second compartiment spécialement conçu pour la récupération des capsules usagées afin de respecter l'environnement.

Livré avec 4 vis de fixation et 4 chevilles.

En PET. Résiste à 50°C.



ISI CHARGER DISPENSER

This dispenser protects your ISI chargers while keeping them within arm's reach. Attached to the wall or placed on a surface, it can hold up to 60 chargers. Recycling is made easy with a second compartment designed to hold spent chargers for environmentally friendly disposal. Comes with 4 screws and 4 pegs for fixation. PET. Suitable for temperatures of up to 50°C.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	123 (x2)	044190	

MINI-ÉTUVE

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

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

Air chaud ventilé pour une répartition homogène de température. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisserie. Porte transparente permettant une visualisation du contenu.

Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L. Carrosserie tout inox avec isolation.

Puissance : 400 W - 230 V monophasé. 50 Hz. Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.

Poids : 16 kg.

MINI HOT CUPBOARD

Designed to keep hot espumas whippers 'iSi Gourmet', pastry and chocolate electric guns, colorings for chocolate.

Adjustable regulation 4 positions: 30°C : chocolate, 45°C : sauce coating, 65°C : whippers, 80°C : sauces

Compact, for table top or wall-mounted positioning. Plug on the front to connect an electric gun. Clear door helps products visualization.

Capacity: 4 whippers 1 L or 6 whippers 0.5 L. All stainless steel housing with insulation.

Power: 400 watts - 230volts singlephase. 50Hz. Supplied with one stainless steel mesh rack GN 1/2, removable. Weight : 16 kg.

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

Made in
FRANCE





ROLL'BOX

Composé d'un support et de bols en acier inoxydable, le Roll'Box met à disposition des cuisiniers, en un seul point, toutes les épices dont ils ont besoin. La forme hémisphérique des bols oblige l'utilisateur à ramener ce dernier dans le support car posé sur un plan de travail il ne tient pas droit et se renverse. L'inclinaison du support facilite la vision du contenu. Un couvercle en plexiglass protège les ingrédients des salissures.

Le Roll'Box est décliné en deux modèles :

- Grand modèle à 6 bols avec compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.
- Petit modèle à 4 bols, logeable facilement dans les cuisines grâce à son encombrement réduit. Contenance des bols 55 cl (Ø 100, H 90 mm).

ROLL'BOX

Stainless steel base and bowls. Ideal for keeping all spices in a single container. Hemispheric bowls must be used with supporting base. Slanted supporting base for easier content identification. Plexiglas lid for content protection.

Roll'Box comes in two versions:

- 6 bowl version with rear compartment for 4 pouring bottles.
- 4 bowl version for easier storage.

Bowl capacity: 55 cl (Ø 100, H 90 mm)



Nbre bols bowl qty	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
6	380	360	145	017082	



Nbre bols bowl qty	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
4	510	135	115	017084	



**CONCEPT DE STOCKAGE DES ASSAISONNEMENTS DE CUISINE.
LES BOLS À FOND ROND DOIVENT IMPÉRATIVEMENT REVENIR
SUR LEUR SUPPORT = MEILLEURE ORGANISATION.**

**STORAGE CONCEPT FOR SEASONINGS.
THE ROUND-BASED BOWLS MUST BE RETURNED TO
THEIR BASE FOR BETTER ORGANISATION.**



BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS

Pour un stockage hygiénique des condiments. 6 compartiments amovibles individuellement. Dimensions intérieures compartiments : 130 x 63 x 70 mm. Résiste au lave-vaisselle. Corps en polypropylène noir, couvercle en polycarbonate transparent.

SPICE BOX 6 CONTAINERS

Hygienic spice storage. 6 individually removable containers. Internal compartment dimensions: 130 x 63 x 70 mm. Dishwasher safe. Black polypropylene body, transparent polycarbonate lid.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	500	95	45	511506	

**DES INGRÉDIENTS TOUJOURS FRAIS À PORTÉE DE MAIN
HANDY FRESH INGREDIENTS**



CONDIBOX

- 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.

Condibox s'utilise avec des plaques eutectiques congelées, disposées au fond du caisson. Livré équipé de 5 bacs gastronormes GN 1/9 1 L. Profondeur 100 mm et de 2 plaques eutectiques. Peut recevoir également en fonction des besoins 2 bacs GN 1/9 et 1 bac GN 1/3 ou 2 bacs GN 1/6 et 2 bacs GN 1/9.

CONDIBOX

- Keep herbs fresh during service.
 - Keep ingredients fresh for sandwiches, salads and ice creams. Allows to keep ingredients perfectly fresh for hours.
- Condibox used with freezed eutectic plates at the bottom of the box. Delivered with 5 gastronorm containers GN 1/9 1 L. 100 mm deep and with 2 eutectic plates. Suited for 2 containers GN 1/9 and 1 container GN 1/3 or 2 containers GN 1/6 and 2 containers GN 1/9.



**CONDIBOX INOX
STAINLESS STEEL CONDIBOX**

L mm	lg mm	H mm	Avec	Code	Prix HT
585	200	146	Bac inox / S/steel container	511510	



**CONDIBOX CRISTAL
CRISTAL CONDIBOX**

L mm	lg mm	H mm	Avec	Code	Prix HT
585	200	146	Bac cristal / Cristal container	511508	

**ACCESSOIRES
ACCESSORIES**

L mm	lg mm	H mm	Avec	Code	Prix HT
Plaque eutectique supplémentaire / Additional eutectic plate					
265	162	30		511512	
Bac inox GN 1/9 supplémentaire / Additional container GN 1/9					
175	108	100	Inox / Stainless steel	747010	
175	108	100	Cristal +	757110	



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

- NO ELECTRICITY REQUIRED.
- REDUCED SPACE REQUIREMENTS.
- MODULAR (GASTRONORM CONTAINERS).
- TWO VERSIONS.



CRÉEZ VOS ÉCUMES DONT LE GOÛT SURPRENDRA VOS CLIENTS
TASTY FOAMS THAT WILL SURPRISE YOUR CUSTOMERS

AIRBOX

Nouveau concept développé par MATFER et inventé par P. FRIGGERI pour la fabrication **rapide**, à la demande et **en continu** d'écumes salées ou sucrées aux **textures aériennes**. Ces écumes ou émulsions légères réalisées avec AIRBOX agrémenteront idéalement vos amuse-bouche, entrées, plats, desserts ou cocktails apportant une **savueur délicate** et leur texture originale.

Donnez du volume à vos assiettes pour le plaisir des yeux de vos clients.

Compact, facilement mobile et simple à utiliser, AIRBOX est un ustensile incontournable pour tous les chefs et traiteurs. Il est garanti **100% contact alimentaire**. 230 V monophasé.

L'ensemble comprend :

- 1 bac support et rangement avec couvercle
- 1 bac gris avec réservoir à liquide
- 1 pompe avec tuyau silicone et filtre céramique

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

AIRBOX

A new concept from Matfer, invented by P. Friggeri to **quickly** and **continuously** make savoury or sweet **airy foams** on demand. The foams or light mousses made with AIRBOX are the perfect accompaniment to your appetizers, starters, main courses, desserts, or cocktails, with their **delicate flavour** and original texture.

Add volume to your dishes and provide your customers with a **feast for the eyes**.

Compact, mobile, and easy to use, AIRBOX is an essential device for all chefs and caterers. **100% safe for contact with food**. 230 V monophase

The set includes:

- 1 support and storage container with lid
- 1 grey container with liquid tank
- 1 pump with silicone tube and ceramic filter



DÉMONSTRATION



LIVRÉ AVEC SA NOTICE ET "LES CONSEILS DU CHEF"
SUPPLIED WITH INSTRUCTIONS AND "CHEF'S TIPS"



LE KIT / THE KIT



CRÉATION DE L'ÉCUME / CREATION OF FOAM



L'ÉCUME SE DÉVERSE DANS LE RÉSERVOIR /
FOAM IS DEPOSITED INTO THE RESERVOIR

LE DISTRIBUTEUR DE FILM ALIMENTAIRE

CLING FILM DISPENSER



1
TIRER
Pull



2
Fermer
Close



3
Couper
Cut

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



Sabre avec option étagère /
Sabre with shelf option

SABRE

Appareil compact conçu pour la distribution / découpe manuelle des rouleaux professionnels largeur 300 et 450 mm (film/300 m ; alu/200 m ; papier/75 m).
Système de coupe à molette assurant une coupe nette et rapide.
Mise en place aisée. Adapté à tous les diamètres de mandrin de rouleaux.

- Système de retenue du rouleau de film étirable après découpe facilitant la préhension du morceau de film suivant.
- Loqueteaux de verrouillage en position fermée.
- Carrosserie robuste en acier inoxydable, aluminium et matériau composite.
- Encombrement réduit et design soigné permettant d'utiliser le SABRE partout : laboratoires, cuisines, boutiques, marchés...
- Option : étagère murale inox polyvalente SABRE 300 et 450 avec encoches pour un porte-rouleau supplémentaire afin de permuter facilement 2 rouleaux différents dans l'appareil.

SABRE

Compact appliance for dispensing or manual cutting of professional size rolls of foil, cling wrap etc rolls, of width 300 and 450mm (film 300m; foil 200m; paper 75m).
Wheel cutting system for a neat and fast cut.
Easy to install. Suitable for all diameters of roll mandrel.

- Roll grip system for cling wrap after cutting for easy handling of the next piece of film.
- Locking mechanism when in closed position
- Robust construction in stainless steel, aluminium and composite
- Small size and careful design for use anywhere: laboratories, kitchens, shops, markets, etc
- Optional stainless wall shelf SABRE 300 and 450 with slots for spare roll holder for easy switching between 2 rolls.

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
Accessoires / Accessories					
Étagère murale / Wall shelf				960390	
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 300 / Roll holder with 2 cones				960391	
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 450 / Roll holder with 2 cones				960393	
Couteau-molette avec support à clipper / Wheel cutter with clip holder				960392	



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

NO WASTE DISPENSING
TROUBLE FREE CUTTING
MULTI PURPOSE : FOR CLING FILM, ALUMINIUM, FOIL AND PAPER



LE BATTEUR PROFESSIONNEL ALLIANT QUALITÉ DE TRAVAIL ET PERFORMANCES

THE PROFESSIONAL BEATER COMBINING QUALITY WITH HIGH PERFORMANCE

PRATIQUE

La tête basculante facilite la mise en place et le dégagement des outils ainsi que la mise en place naturelle de la cuve, sans ergot à positionner.

PRACTICAL

The tilting head principle makes it easy to fit and release the tools, and to install the bowl naturally, with no positioning lugs.

POLYVALENCE

Prise d'accessoires frontale acceptant tous les accessoires à prise carrée 10 x 10 mm.

MULTI-PURPOSE

Front accessory connector for all square fitting 10 x 10mm accessories.

CONFORT

Tableau de commande à touches sensibles en façade sur le capot, pratique et lisible, avec sélecteur de 9 vitesses pour un travail précis et un choix de vitesse constante.

COMFORTABLE

Control panel with touch-sensitive buttons on the hood, practical and easy to read with 9-speed selector for precise work and a constant speed option.

PERFORMANCE

Les outils : fouet, crochet et palette sont de formes parfaitement étudiées pour une efficacité accrue et donc des temps de travail réduits.

HIGH-PERFORMANCE

The whisk, hook and paddle tools are perfectly designed for increased effectiveness and reduced working times.

Poignée de verrouillage de la cuve.

Bowl locking handle.

SÉCURITÉ

L'écran de protection assure la sécurité d'utilisation tout en permettant d'introduire facilement des ingrédients en cours de travail grâce à son ouverture latérale.

SAFE

The protective screen ensures safety in use and its large side openings make it easy to add ingredients without stopping the machine.

ROBUSTESSE

Le bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.

HARDWEARING

The polished metal body provides great stability and makes maintenance easy.

ERGONOMIE

La cuve inox avec poignée ergonomique a une grande capacité de 7,6 litres. Son fond bombé permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace.

ERGONOMIC

The stainless steel bowl with its ergonomic handle has a large capacity of 7.6 litres. With its rounded base, it is possible to work with very small quantities and kneading is more effective.

Formes étudiées pour un nettoyage facilité.

Shape designed for easy cleaning.



8 LITRES



CONÇU POUR RÉPONDRE À UNE UTILISATION INTENSIVE EN PÂTISSERIE, TRAITEUR, RESTAURANT ET PETITES COLLECTIVITÉS.

DESIGNED FOR INTENSIVE USE IN PASTRY MAKING, CATERING, RESTAURANT AND SMALL COMMUNITY KITCHENS.

Alphamix 8 litres peut :

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

Alphamix 8 litres can :

- KNEAD UP to 4 kg of dough (humidity 60%),
- WHIP UP to 20 egg whites (500 g) in record time,
- MIX UP to 1.5 kg of softened butter.



Alphamix 8 litres est équipé d'un **moteur asynchrone**, à usage intensif, pour une fiabilité et une longévité accrues, en adéquation avec la capacité de la cuve.

Alphamix 8 litre is equipped with an **asynchronous motor**, for intensive use, increased reliability and longevity that are appropriate to the bowl capacity.

Poids kg	Watts	Volts	Hz	Prise	Code	Prix HT
18,6	700	230	50	CE	210660	
18,6	700	230	50	UK	210662	



NOUVEAU CROCHET BREVETÉ ASSURANT UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE

A NEW PATENTED DOUGH HOOK FOR PERFECT KNEADING



5 LITRES



LE BATTEUR 5 LITRES POLYVALENT

THE MULTI-PURPOSE 5-LITRE BEATER

Alphamix 5 litres peut :

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

The 5-litre Alphamix can :

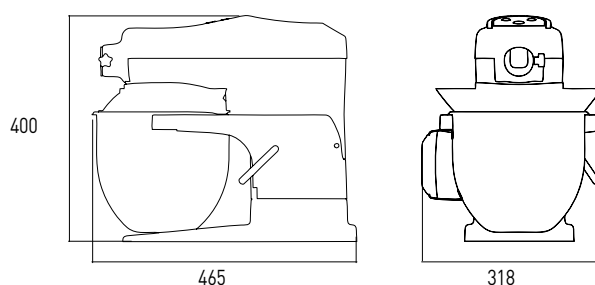
- KNEAD 600 g up to 1.2 kg of bread dough (humidity 60%),
- WHISK from 1 to 8 egg whites (240 g) and obtain up to 4.5 litres of whisked whites,
- MIX WITH THE PADDLE up to 2.1 kg of sweet dough or 1 kg of softened butter.



Alphamix 5 litres est équipé d'un moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables.

The 5-litre Alphamix is fitted with a hardwearing universal motor with a torque that gives it unequalled performance.

Poids kg	Watts	Volts	Hz	Prise	Code	Prix HT
17	550	230	50/60	CE	210655	
17	550	230	50/60	UK	210657	



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 LITRES



HACHOIR JUPITER Ø 53 MM

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

JUPITER MEAT GRINDER Ø 53 MM

Suitable for Alphonix and Kitchenaid stand mixers.
Aluminium frame and tray.
Steel grinder plates and knives.
Plastic pestle.
Comes with 3 x Ø 53 mm grinder plates with: Ø 3 - 4.5 and 8 mm perforations.

Code	Prix HT
210070	



HACHOIR JUPITER Ø 62 MM

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

JUPITER MINCER Ø 62 MM

Fits Alphonix stand mixers.
Body and worm screw in cast aluminium. Tray in stainless steel.
Plates and blades in stainless steel, compatible with T8 mincer (see range of spare parts). Plastic pestle.
Supplied with 3 perforated plates Ø 62 mm: Ø 3 - 4.5 and 8 mm.

Code	Prix HT
210072	



COUPE-LÉGUMES À DISQUE

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

VEGETABLE DISC SLICER

Suitable for Alphonix only stand mixers.
Composite material frame and lid.
Safety button.
Stainless steel discs.
Comes with a 2 mm mincer, a 5 mm mincer and a 3 mm grater.

Code	Prix HT
210710	



JEU DE 3 CYLINDRES À PÂTES FRAÎCHES

Adaptable sur batteur kitchenaid et Alphonix.
Composé de :
- 1 cylindre lisse (lasagnes, tortellini, ravioli)
- 1 cylindre à tagliatelles (lg 6,5 mm)
- 1 cylindre à linguini (lg 1,5 mm).
Largeur utile des cylindres : 145 mm. Le cylindre lisse est équipé d'un bouton de réglage qui permet de faire varier l'épaisseur de la pâte (9 positions). Acier chromé.

SET OF 3 PASTA ROLLERS

Fits Kitchenaid and Alphonix beaters.
- 1 straight roller (lasagne, tortellini, ravioli)
- 1 tagliatelle roller (width: 6.5 mm)
- 1 linguini roller (width: 1.5 mm)
Useful roller width: 145 mm.
Straight roller has a button to adjust the thickness of the pasta (9 positions).
Chrome plated steel.

Code	Prix HT
210054	



PRESSE-FRUITES

Pour citrons, oranges, pamplemousses...

FRUIT PRESS

For lemons, oranges and grapefruits..

	Code	Prix HT
Presse-fruits / Fruit press	210057	



BAIN-MARIE

Adaptable uniquement sur K5A, K5 SUPER, K5 SUPER PLUS et K50. Utilisable comme bain-marie, chaud avec de l'eau chaude ou froid avec des glaçons.

DOUBLE BOILER

Suitable for K5A, K5 super, K5 super plus and K50 only.

For hot water or cold water with ice cubes.

	Code	Prix HT
Bain-marie / Double boiler	210067	



HACHOIR

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

MEAT GRINDER

Comes with 2 grinder plates with perforations of Ø 4.5 mm and 9 mm, 1 pestle.

	Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles / Meat grinder with 2 grinder plates	210051	



HACHOIR AVEC CORNETS

Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon et 2 cornets Ø 10 et 16 mm pour pousser les saucisses.

MEAT GRINDER WITH CONES

Comes with 2 grinder plates with perforations of Ø 4.5 mm and 9 mm, 1 pestle and 2 cones of Ø 10 mm and 16 mm for sausage pushing.

	Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles + 2 cornets à saucisses / Meat grinder + 2 grinder plates + 2 cones	210052	



MOULIN À FRUITS ET LÉGUMES

Tamis permettant de réaliser coulis, pulpes, purées de fruits et de légumes, se fixe en sortie sur corps de hachoir.

FRUIT AND VEGETABLE MILL

Screen for sauces, pulps, mashed fruits and vegetables. Attaches to the upper frame of the meat grinder.

	Code	Prix HT
Moulin à fruits et légumes / Fruit and vegetable mill	210059	



COMBINÉ HACHOIR + MOULIN À FRUITS ET LÉGUMES

Comprend les accessoires Réf. 210051 et 210059.

MEAT GRINDER + FRUIT AND VEGETABLE MILL

Accessories included Ref. 210051 et 210059.

	Code	Prix HT
Combiné hachoir + moulin à fruits et légumes / Meat grinder + fruit and vegetable mill	210061	



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER

Appareil à mouvement planétaire, doté :

- d'une monte et baisse de cuve par manivelle.
- d'un variateur de vitesse pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter.
- d'une prise d'accessoires (voir accessoires page suivante) qui permet d'en faire un appareil multifonction efficace, aide culinaire indispensable des pâtisseries, des cuisiniers, des traiteurs...
- bâti en fonte d'acier assurant robustesse et stabilité
- cuve en acier inoxydable de 4,8 litres avec monte et baisse de cuve par commande à poignée
- jeu de 3 outils : fouet inox, batteur plat et croc à pâte
- anneau verseur protecteur en polycarbonate transparent.

Puissance 315 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

SUPER KITCHENAID K5 STAND MIXER

Planetary movement.

- handle to raise and lower the bowl.
- Speed regulator for kneading, mixing, beating and whipping.
- Accessory socket (see next page) provides chefs, pastry chefs and caterers with a multi-purpose kitchen tool.
- Cast steel ensures increased sturdiness and stability.
- 4.8 litre stainless steel handle-operated bowl.
- 3 tool set: Stainless steel whip, flat beater and dough hook.
- Transparent polycarbonate protective pouring shield.

Power 315 watts. 220/240 volts single phase. 50-60Hz.

H mm	lg mm	prof. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
411	264	338	12,3	210010	



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K45

Appareil avec variateur de vitesse, bol en acier inoxydable de 4,2 litres, livré avec fouet inox, batteur plat, crochet et anneau verseur.

Tête basculante pour libérer la cuve et changer d'outil.

Équipé d'une prise d'accessoires permettant de recevoir tous les accessoires Kitchenaid.

Puissance 250 watts.

220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

KITCHENAID K45 STAND MIXER

Speed controller, 4.2 litre stainless steel bowl.

Comes with stainless steel whip, flat beater, hook and pouring shield.

Head twists to release the bowl and change the tool.

Accessory socket for all Kitchenaid accessories.

Power 250 watts.

220/240 volts single phase. 50-60Hz.

H mm	lg mm	prof. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	220	360	12,2	210030	

PÉTRIN DOUGH MIXER



PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 LITRES

Capacité de pétrissage : 4 kg de pâte dure.

Convient pour la préparation de pâtes à pain, à pizza, à churros et pour le mélange des viandes hachées.

Fonctionnement identique au pétrin boulanger avec fourche inclinée et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte.

Cuve 10 litres en acier inoxydable, amovible.

Fourche relevable et amovible, en acier inoxydable.

Moteur asynchrone 600 watts / 230 volts monophasé. 50Hz.

Capot de sécurité transparent incassable.

Socle en fonte d'aluminium, très stable.

10 LITRE DOUGH MIXER/KNEADER

Mixing capacity: 4 kg hard dough.

For kneading bread, pizza or churros, and mixing minced meat.

Similar to bakery kneader with slanted fork and bowl rotation ensured by dough mixing.

10 litre stainless steel removable bowl.

Stainless steel removable fork.

Asynchronous motor 600 W/ 230 volts single phase. 50Hz.

Transparent unbreakable safety cap.

Stable aluminium base.

H mm	lg mm	prof. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
420	350	500	17	212007	

HACHOIR, RÂPE ET MIXEUR MEAT GRINDER, GRATER AND BLENDER



HACHOIR ÉLECTRIQUE N°12/12

Machine robuste pour petites fabrications, capable de hacher toutes sortes de viandes.
Bâti en acier inoxydable. Corps de hachoir amovible en inox Ø 70 mm, système "Enterprise".
Plateau à viande en acier inoxydable. Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle. Livré avec 1 couteau inox et 3 grilles inox à trous de Ø 3 - 4,5 et 8 mm.
Rendement horaire : environ 160 kg.
Moteur asynchrone 600 W avec protecteur thermique, 1500 tr/mn.
Vitesse de rotation du couteau : 140 tr/mn.
Vis sans fin en matériau composite.

ELECTRIC MEAT GRINDER N°12/12

Robust machine for small quantities, capable of mincing all kinds of meats.
Stainless steel body. Grinding body in stainless steel Ø 70 mm, "Enterprise" system.
Stainless steel meat tray.
Easy to dismantle the parts for cleaning, dishwasher safe.
Supplied with 1 stainless steel knife and 3 stainless steel grinder plates with holes of Ø 3, 4.5 & 8 mm.
Output per hour: approx. 160 kg.
600 W asynchronous motor with heat protector, 1500 rev/min.
Blade rotation speed: 140 rev/min.
Worm screw in composite material.



L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19	600	230	50/60	186206	



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

WHAT IS THE "ENTERPRISE" SYSTEM?
IT IS A SINGLE CUT GRINDING SYSTEM: 1 BLADE + 1 PLATE
WITH HOLES WITH SEMI-CIRCULAR NOTCH.



RÂPE A FROMAGES

Avec disque râpeur 3 mm en acier inoxydable pour gruyère. 6 disques supplémentaires disponibles en option [disque spécial arachides, fondue, fruits, etc...].
Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier.
Débit horaire : 50 kg environ. Moteur 600 W. 230 V, 50Hz.
Socle en aluminium peint facile à nettoyer. Carter amovible pour le nettoyage.

CHEESE GRATER

Stainless steel disc 3 mm for gruyère. 6 additional discs available optionally (special disc for peanuts, fondue, fruits, etc.).
Motor safety cut-out when the drawer or lever are opened.
Hourly output: approx 50kg. 600 W motor. 230 V, 50Hz.
Easy clean painted aluminium base.
Casing can be removed for cleaning.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Râpe à fromage / Cheese grater	450	250	350	120615	
Disque "gruyère" 3 mm / 3mm "Gruyere disk"				120625	
Disque "parmesan" / Parmesan disk				120627	
Tiroir 800 g / 800g PMMA drawer				120629	



MIXEUR SANTOSAFE® N°37"

Appareil idéal pour mixer, émulsionner, broyer toutes sortes de préparations froides ou chaudes en cuisine.
Moteur silencieux et puissant. 220-240 V. 50/60 Hz. Poids : 12,5 kg.
Dimensions base + bol : 303 x 220 x H 580 mm.
Vitesse : 0 à 1800 T/mn.

NO. "37" SANTOSAFE® BLENDER

Ideal appliance for mixing, emulsifying, chopping all sorts of hot and cold dishes in the kitchen.
Silent, powerful motor. 220-240 V. 50/60 Hz. Weight: 12.5 kg.
Base + bowl dimensions: 303 x 220 x H 580 mm.
Speed: 0 to 1800 rpm.

	Code	Prix HT
Base moteur seule / Motor base only	212011	
Bol 2 litres inox / 2 L stainless steel bowl	212022	
Bol 4 litres inox / 4 L stainless steel bowl	212014	

HACHOIRS ET POUSSOIR À VIANDE MEAT GRINDERS AND MEAT PUSHER



PRESSE TERRINE

Le presse terrine est adaptable sur tous types de terrines. Il assure une pression homogène sur toute la surface de la terrine. Système sûr et pratique, facile à régler et à nettoyer. Acier inoxydable et polyéthylène.

TERRINE PRESS

The terrine press can be used for all kinds of terrines. It provides even pressure on the whole surface of the terrine. A reliable and practical system that is easy to adjust and to clean. Stainless steel and polyethylene.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	170	105	215780	



POUSSOIR MANUEL À SAUCISSES

Horizontal, contenance 5 kg.

Cylindre en acier inoxydable 18/10, piston en nylon avec joint torique. Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable. Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses : 1 lente pour le poussage, 1 rapide pour le retour du piston. Convient pour tous types de chairs, farces.... Livré avec cornets Ø 11, 18, 25 et 33 mm.

MANUAL SAUSAGE PUSHER

Horizontal. Capacity: 5 kg.

Stainless steel cylinder 18/10, nylon piston with O-ring. Aluminium mechanism and gears. Stainless steel base. Removable crank for operating a 2-speed rack: Slow for pushing, quick for piston return. Suitable for all types of meat.

Comes with cones of Ø 11, 18, 25 and 33 mm.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	215	175	11	215605	



MOULE À STEAK HACHÉ

Inox. Manche plastique. Steak de 150 g environ.

HAMBURGER PRESS

Stainless steel, plastic handle. 150g steak

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
115	80	390	ovale	215420
110	110	350	rond	215421



HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL T8

Boîtier du moteur en alliage d'aluminium avec poignée intégrée.

Hachoir également en alliage avec outil de coupe de qualité éprouvée. Livré avec un couteau 4 pâles en acier inoxydable et 3 grilles à trous de 3, 4, 5 et 8 mm en acier inoxydable, système "Enterprise".

Plateau à viande grande capacité en acier inoxydable facile à démonter.

Rendement horaire 80 kg environ.

Disjoncteur de protection. Interrupteur marche/arrêt avec inverseur de rotation dans le cas de blocage des aliments.

PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT GRINDER T8

Aluminium alloy motor frame with built-in handle.

Alloy grinder with high-quality cutting tool.

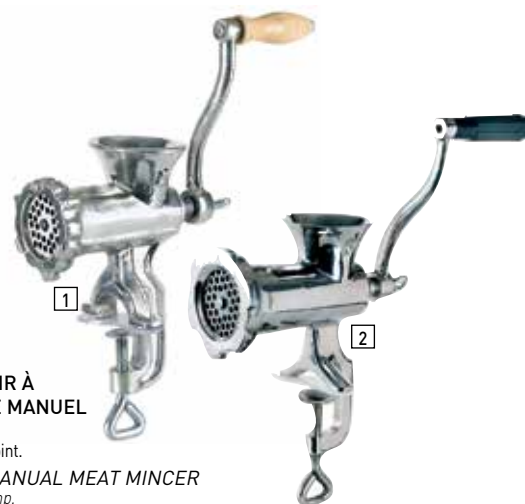
Comes with 1 stainless steel 4-blade cutter and 3 stainless steel grinder plates with 3, 4.5 and 8 mm holes, "enterprise" system.

Easily removable, high-capacity stainless steel meat tray.

Performance: 80 kg per hour.

Protective circuit-breaker. Start/stop switch with reversing switch in the event of food blockage.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	210	400	8,5	320	230	50	120277	



HACHOIR À VIANDE MANUEL N°10

A serre-joint.

N°10 MANUAL MEAT MINCER

With clamp.

	Ø mm plaque	mm grille		Code	Prix HT
1	70	4,5	Corps en fonte d'acier élamée, couteau et grille en acier carbone / Body in cast tin-plated steel, blade and grill in carbon steel	100087	
2	70	4,5	Corps, couteau et grille en inox / Body, blade and grill in stainless steel	100088	



OVALE À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000 papiers.

L mm	lg mm	g/m²	Code	Prix HT
110	80	32	100105	

COUPE-LÉGUMES CL50

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoines, cubes, bâtonnets même des produits les plus fragiles.

Équipé de 2 goulottes, 1 goulotte large et 1 goulotte ronde Ø 58 mm pour coupe en rondelles.

Moteur asynchrone puissant avec sécurité magnétique et frein moteur.

Redémarrage automatique par le poussoir.

Bloc moteur en polycarbonate.

Cuve et couvercle métallique.

1 vitesse : 375 tr/min.

Livré sans disque.

VEGETABLE SLICER CL50

Suitable for restaurants, caterers and institutional kitchens.

To slice, grate, chop, cube, and cut into sticks even the most delicate products.

Removable lid equipped with 2 hoppers, 1 large hopper and 1 cylindrical hopper Ø 58 mm for slicing.

Induction motor with magnetic safety system and motor brake. Automatic restart with the pusher.

Motor base made of polycarbonate.

Metal bowl and lid.

1 speed : 375 tr/min.

No disc included.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	550	230	50	210801	



EQUIPEMENT DE COUPE POUR CL50

- Pack 6 disques restauration :

Eminceur 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnets 4x4 mm ; équipement cube/macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm. Avec porte-disques mural.

- Pack 8 disques collectivités :

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

PACK FOR DISCS FOR CL50

- Pack of 6 discs for restaurants :

Slicers 1 mm, 3 mm ; grater 2 mm, julienne 4x4 mm ; dicing equipment : slicer 10 mm + dicing grid 10x10 mm + wall disc holder.

- Pack of 8 discs for institutions :

Slicers 2 and 5 mm, graters 2 and 3 mm ; dicing equipments : slicer 10 mm + grid 10x10 mm ; slicer 20 mm + dicing grid 20x20 mm + wall disc holder.

	Code	Prix HT
Pack 6 disques Restauration / Pack of 6 discs	210803	
Pack 8 disques Collectivités / Pack of 8 discs	210804	



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



	Code	Prix HT
Sélection de disques / Discs selection		
Disque éminceur 0,6 mm spécial amandes / Slicer 0,6 mm special for almond	210820	
Disque éminceur 5 mm / Slicer 5 mm	210826	
Équipement cube 8x8 mm / Cube equipment 8x8 mm	210838	
Équipement cube 14x14 mm / Cube equipment 14x14 mm	210840	
Disque éminceur ondulé 3 mm / Ripple cut slicer 3 mm	210843	
Disque éminceur oignon/chou 1x26 mm / Slicer julienne 1x26 mm	210853	

LA SOLUTION IDÉALE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE / THE IDEAL SOLUTION FOR COMMERCIAL RESTAURANTS

2 appareils en 1 !

- Un cutter pour réaliser tous les types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et notamment les broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Un coupe-légumes pour la préparation d'une grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.

A 2-in-1 appliance!

- Food processor for cutting, mixing stuffing, preparing composite butter, grinding, kneading, and grinding dried fruit.
- Vegetable slicer for making different types of fruit and vegetable slices for pies, salads and sandwiches.



R101 XL
Cuve 1,9 litres.
R101 XL
1,9 litres bowl.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
220	280	720	450	10	120440	



R201 XL
Cuve 2,5 litres.
R201 XL
2,5 litres bowl.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
220	280	720	550	10	210731	

ACCESSOIRES
ACCESSORIES



COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL
KNIVES FOR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Code	Prix HT
Couteau cranté / Serrated knife	210712	
Couteau lisse supplémentaire / Extra plain knife	120412	



PACK 4 DISQUES R301
Comprenant : éminceur 2 mm, 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 2 x 2 mm.

4-PACK OF DISCS R301
2 mm or 4 mm mincer, 2 mm grater, 2 x 2 mm matchstick julienne slicer.

	Code	Prix HT
Pour R101, 201, 211, 301	210719	
Pack 5 disques / Pack of 5 discs	211013	

R101XL - R201XL ET R301 - R301 ULTRA

Caractéristiques communes :

- Moteur asynchrone,
- Vitesse 1500 tr/min,
- Nombreux disques pour coupe-légumes, en option,
- 230 volts, 50 Hz, monophasé.

R101XL - R201XL

Caractéristiques communes :

- Cutter avec couteau lisse,
- Coupe-légumes avec éminceur 2 mm + râpeur 2 mm,
- Nouvelle goulotte de coupe-légumes "XL" pouvant recevoir jusqu'à 6 tomates pour une productivité accrue,
- Conçu pour la petite restauration,

R301 - R301 ULTRA

Caractéristiques communes :

- Fonction "Pulse",
- Cutter capacité 3,7 L avec couteau lisse,
- Coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique Ø 58 mm,
- Livré avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2x2 mm,
- Conseillé pour restaurants jusqu'à 70 couverts.

R101XL - R201XL AND R301 - R301 ULTRA

Common characteristics:

- Asynchronous motor,
- Speed: 1500 turns per second,
- Numerous disks for vegetable cutter, optional,
- 230 volts, 50 Hz, single phase.

R101XL - R201XL

Common characteristics:

- Cutter with smooth knife,
- Vegetable cutter with 2 mm slicer + 2 mm grater,
- New XL spout for vegetable cutter holds up to 6 tomatoes for increased productivity,
- Designed for small scale catering.

R301 - R301 ULTRA

Common characteristics:

- "Pulse" function,
- 3.7 l capacity cutter with smooth knife,
- Vegetable cutter with large, semi-circular spout + Ø 58 mm cylindrical spout,
- Comes with 4 disks: 2 and 4 mm slicers, 2 mm grater and 2x2 mm baton cutter,
- Advised for use in restaurants seating up to 70 people.



R301
Cutter et coupe-légumes. En matériau composite

R301
Cutter and vegetable cutter. In composite material.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	120450	



R301 ULTRA
Cutter inox. Coupe-légumes matériau composite.

R301 ULTRA
Stainless steel cutter. Composite material vegetable cutter.

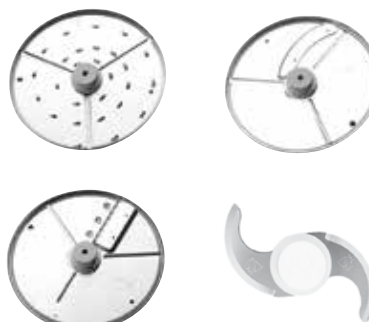
L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	280001	



ACCESSOIRES POUR R301 ET R301 ULTRA

R301 AND R301 ULTRA ACCESSORIES

	Code	Prix HT
Couteau lisse / Extra plain knife	120425	
Couteau denté "spécial persil" / Notched knife "Parsley special"	120426	
Couteau cranté supplémentaire / Serrated knife	210715	
Bloc moteur R301 Ultra / R301 Ultra engine block	210713	
Cutter inox avec couvercle + couteau / Stainless steel cutter with cover + knife	210714	
Coupe-légumes R301 - R301 Ultra sans disque / R301 - R301 ultra vegetable slicer without disc	210716	





CUTTER R2

Performant : Modèle idéal pour la réalisation de hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages 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 dans le cadre de préparations spécifiques.

Puissant : Moteur asynchrone puissant à usage intensif, grande fiabilité et longévité.

Caractéristiques techniques : moteur monophasé 550 W. 230 V, 50Hz. Ventilé. 1500 T/mn. Arbre moteur inox. Bouton marche/arrêt/pulse. Sécurité magnétique et frein moteur. Cuve de 2,9 L en inox. Couteau lisse inclus.

R2 CUTTER

High performance: An ideal model for mincing, making fine stuffing, emulsifying, mousses, grinding and dough-making of irreproachable quality in just a few minutes for even the longest preparations.

Precise: Pulse command for the more precise cutting necessary for specific preparations. **Powerful**: A powerful start/stop motor for intensive use, excellent reliability and durability.

Technical specifications: 550W single phase motor. 230 V, 50Hz. Ventilated. 1500 T/min. Stainless steel drive shaft. Start/stop/pulse button. Magnetic safety feature and motor brake. Stainless steel 2.9 l bowl. Smooth blade included.

H mm	L mm	prof. mm	Watts	tr/min	Code	Prix HT
350	200	280	550	1500	210711	
Couteau de rechange cranté / Spare serrated blade					210712	
Couteau lisse supplémentaire					120412	



CUTTER R5 PLUS

2 vitesses.

Bloc moteur métallique. Fonction pulse. Moteur asynchrone.

Sécurité magnétique et frein moteur.

Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox. 400 volts triphasé. 50Hz.

CUTTER R5 PLUS

2 speeds 1500/3000 rpm.

Metallic motor base. Pulse command.

Magnetic security and motor brake.

5.5 stainless steel bowl with straight blade knife.

400V three-phase. 50Hz.

H mm	L mm	prof. mm	Watts	tr/min	Code	Prix HT
490	350	280	1200	1500-3000	211005	



BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Conçu pour :

- La préparation de repas mixés à destination de personnes ayant des difficultés à s'alimenter, notamment grâce à la possibilité de mixer des aliments crus pour une alimentation saine et équilibrée.
- Le mixage fin de préparations pour les émulsions au siphon (traiteurs, pâtisseries).
- La préparation de ganaches et d'intérieurs chocolats.

Cuve inox 4,5 litres avec racleur de cuve et de couvercle. Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités de liquides. Capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg par opération.

Couvercle étanche. Couteau à lames micro-dentées. Vitesse variable de 300 à 3000 tr/min.

VARIABLE SPEED BLIXER 4

Designed for:

- Preparing pureed meals for people with eating difficulties. Can also puree raw foods for a healthy and balanced diet.
- Fine pureeing of preparations for siphon emulsions (for caterers and bakers).
- Preparing ganaches and chocolate interiors.

Stainless steel 4.5l tank with spatula and lid. Tall chimney for working with large quantities of liquid. Working capacity between 0.3 and 2.5kg per operation. Watertight lid. Micro-serrated blades. Speed variable from 300 to 3,000 rpm.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	1100	230	50/60	210750	



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

IDEAL FOR GRINDING DRIED
FRUITS SUCH AS ALMONDS,
NUTS, HAZELNUTS FOR BISCUITS,
PASTRIES, NOUGAT, ETC.

CENTRIFUGEUSES JUICE EXTRACTORS

CENTRIFUGEUSE J80 ET J100 ULTRA

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

J80 ET J100 ULTRA JUICE EXTRACTORS

Asynchronous motor, silent machines
Automatic chute dia. 79mm / gain in time because allows use of whole fruit.
Centrifuge basket with scraper disc and stainless filter
Stainless steel bowl
Non-splashing pouring spout
Drip collector for constantly clean working top
Waste ejection
Assembly and disassembly without tools for cleaning
Constant speed 3000 r.p.m.



GOULOTTE AUTOMATIQUE PERMETTANT UN GRAND DÉBIT SANS UTILISER LE POUSSOIR

AUTOMATIC DISCHARGE SPOUT FOR HIGH OUTPUT WITHOUT USING THE PUSHER



CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

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

J80 ULTRA JUICER

Output: up to 120 l/h.
Injection of pulp into 6.5 litre removable container.
Height under pouring spout: 162mm.

Ig mm	P mm	H mm	tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	



CENTRIFUGEUSE J100 ULTRA

Débit : jusqu'à 160 litres/h.
Moteur puissant 1000W.
2 possibilités d'utilisation :
- Trémie d'évacuation à flux continu, directement sous le plan de travail
- Evacuation de la pulpe dans un grand bac à résidus, capacité 7,2 litres.
Hauteur utile sous bec verseur : 256mm (pichet, bol de blender).
Poids 11 Kg.

J100 ULTRA JUICER

Output: up to 160 l/h.
Powerful 1000 W motor.
2 possibilities of use:
- Continuous flow evacuation hopper directly under worktop
- Evacuation of pulp into large residue recipient, capacity 7.2 litres.
Height under pouring spout: 256mm (pitcher, blender bowl).
Weight 11 Kg.

L mm	P mm	H mm	tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	538	596	3000	1000	230	50	210354	

CENTRIFUGEUSE N°68

Dédiée aux bars à jus, hôtels, collectivités et restaurants ainsi qu'aux pâtisseries-glaceries en utilisation intensive.

- Moteur puissant et silencieux.
- Goulotte ultra large Ø 79 mm qui permet de passer la plupart des légumes ou fruits entiers.
- Zone alimentaire tout inox.
- Panier inox à tamis très fin (0,5 mm) pour une filtration parfaite.
- Système Ezy-clean : cuve, panier et couvercle amovibles sans outils.
- Bec verseur à 228 mm permettant d'utiliser les pichets, les bols de blenders.
- Réceptacle à pulpe grande contenance : 14 litres.

Poids 25 Kg.

CENTRIFUGE NO. 68.

Dedicated to choose bars, hotels, institutional eating in restaurants as well as intensive use in pastry making-ice cream outlets.

- Powerful and silent motor
- Extrawide chute dia. 79 mm designed to accept most vegetables or fruit whole.
- All stainless food contact zone
- very fine stainless steel strainer (0.5 mm) for ideal filtration.
- Ezy-clean system: basket and lid removable without tools.
- Pouring spout 228 mm allowing use of pictures, blender bowls.
- Large capacity pulp receptacle: 14 litres.

Weight 25 Kg.

Ig mm	P mm	H mm	Volts	watts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	230	1300	50/60	210353	





HOTMIX PRO

Gamme de robots multifonctions programmables pour mixer, hacher, mélanger et cuire en même temps.

Hotmix PRO est irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupes, les veloutés; les marmelades sans qu'il soit nécessaire de surveiller sa préparation.

- PRÉCIS : Température de travail réglable, degré par degré, de -24° à +190°C (selon modèles).
- POLYVALENT : 26 vitesses de travail pour tous les besoins.
- INNOVANT : Tableau d'affichage LCD permettant de sélectionner des recettes de base, de paramétrer vos recettes personnelles via une carte SD et un logiciel à télécharger sur PC ou d'effectuer une programmation manuelle.
- PERFORMANT : Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu de 4 à 12 heures selon modèles.
- ROBUSTE : Carrosserie, bol et couteaux en acier inoxydable, facilement nettoyables.
- PRATIQUE : Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction des ingrédients pendant le travail.
- SÉCURISÉ : 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs absorbent les vibrations pour un fonctionnement plus silencieux.



HOTMIX PRO GASTRO

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

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

HOTMIX PRO "GASTRO"

The essential mixing and cooking processor for restaurant pastries.

- 160 pre-loaded recipes.
- 2L bowl.
- 23 speeds between 120 and 12500rpm.
- 1500 Watts motor.
- 800 Watts heating.
- 240V single-phase. 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
258	312	296	13,5	212502	



HOTMIX PRO GASTRO XL

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

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

HOTMIX PRO "GASTRO XL"

Supplied with a large 3L bowl, this model also has a powerful, well-ventilated motor making it perfect for sustained use.

- 160 pre-loaded recipes.
- 3L bowl.
- 23 speeds between 120 and 16000rpm.
- 1800 Watts motor. 1500 Watts heating.
- 240V single-phase. 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Code	Prix HT
320	420	396	18		212503	



HOTMIX PRO

A range of programmable food processors to blend, mince, mix, and cook all at the same time.

Hotmix Pro is an essential resource for creating even, consistent sauces, creams, soups and marmalades, without needing to keep a constant eye on the process.

- **ACCURATE:** Adjustable working temperature of between -24°C and +190°C (depending on model).
- **MULTI-PURPOSE:** 26 speeds to cover all needs.
- **INNOVATIVE:** LCD display for standard recipes, create your own recipes using an SD card and a downloadable PC programme, or programme your recipes manually.
- **EFFECTIVE:** Professional motor works for 4-12 hours (depending on model).
- **HARDWEARING:** Body, bowl, and blades in stainless steel, easy to clean.
- **PRACTICAL:** Synthetic lid with opening for adding ingredients while working.
- **SAFE:** 4 shock-absorbing and stabilizing feet reduce vibrations for quiet running.



HOTMIX PRO COMBI

Une machine unique qui peut mixer à froid et à chaud.

Ce modèle possède 2 bols séparés : l'un travaille à froid et jusqu'à -24°C, l'autre travaille à chaud jusqu'à +190°C avec un contrôle parfait de la température. Idéal pour pasteuriser, hacher farces et viandes, émulsionner les crèmes, préparer des mix pour les glaces et sorbets dans les meilleures conditions et sans détérioration des saveurs des produits. Les bols sont interchangeables et facilitent ainsi le processus de pasteurisation en passant d'un compartiment à l'autre.

La partie chauffante possède les mêmes caractéristiques que le Hotmix PRO Gastro.

Zone "Chaude" :

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

Zone "Breeze" :

- 160 recettes chaudes + 80 recettes froides préenregistrées.
- Bol capacité 2 litres.
- 26 vitesses de 0 à 8000 tr/min.
- Moteur 1500 watts - Compresseur 250 watts.
- 2 x 240 volts monophasé. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Code	Prix HT
740	470	340	40	4350	212506	

HOTMIX PRO COMBI

A unique machine that can blend both hot and cold mixtures.

This model comes with two separate bowls: one for cold use at temperatures as low as -24°C, and another for hot use at temperatures of up to +190°C, with perfect temperature control. Bowls are interchangeable and make pasteurisation easy by transferring from one to the other.

Ideal for pasteurisation, mincing stuffings and meats, thickening creams, and mixing ice creams and sorbets in perfect conditions that don't compromise flavour. The heating element is the same as in the Hotmix Pro Gastro.

Hot Area:

- 160 pre-loaded recipes.
- 2L bowl.
- 23 speeds between 120 and 12500rpm.
- 800 Watts heating, 1500 Watt motor.
- 240V single-phase. 50/60Hz.

Breeze Area:

- Pre-loaded with 160 hot + 80 cold recipes.
- 2L bowl.
- 26 speeds between 0 and 8000rpm.
- 1500 Watt motor - 250 Watt compressor
- 2 x 240 Volts single-phase 50Hz.

PRÉPARATEUR DE SORBETS ET GLACES "MINUTE", SALÉS OU SUCRÉS "MINUTE" SORBET AND ICE PREPARING UNIT, SAVOURY OR SWEET

Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés. Transforme en glace ou sorbet d'une texture parfaite, tous les aliments frais qui auront été correctement surgelés auparavant, sans broyage préalable. Programmation possible de la juste quantité nécessaire de produit émulsionné, de 1 à 10 portions du bol de 1 litre.



Deep-frozen food processor and emulsifier. Transforms any fresh food previously frozen correctly into perfectly textured ice or sorbet without prior grinding. Programming possible of the exact quantity of emulsified product needed from 1 to 10 portions in 1 litre bowl.

AVANTAGES PRODUIT

- Possibilité d'accroître l'offre produits, stockée en toute sécurité à -20°C.
- Absence de perte de matière et rentabilité améliorée.
- Simplicité d'utilisation par sélection du nombre de doses à émulsionner.
- Différenciation de l'offre de glaces et sorbets salés ou sucrés maison, préparés avec des ingrédients locaux et frais.

TOP FEATURES

- Possibility of increasing the supply of product stored safely at -20°C.
- No loss of material and improved profitability.
- Easy use by selecting a number of doses to be emulsified.
- Differentiation between homemade savoury or sweet ices and sorbets prepared with local and fresh ingredients.

CARACTÉRISTIQUES

- Écran LCD de lecture facile avec fonction pour utiliser jusqu'à 6 langues
- 3 moteurs indépendants : 250W pour le mouvement vertical de l'axe, 800W pour la rotation des lames et le troisième pour l'incorporation de l'air (15 litres / minute)
- Axe rectangulaire et lame aimantée garantissant la position correcte de la lame.
- Fonction processeur double, permet d'émulsionner deux fois de façon continue, les parties sans devoir arrêter manuellement le processus afin d'obtenir une texture plus fine et garantir une texture correcte pour les produits trop froids ou riches en graisse.
- Manipulation facile du conteneur en cas de blocage de l'axe, grâce à l'espace conçu pour le plateau amovible qui simplifie l'extraction de la carafe.
- Fonction nettoyage automatique.
- Pression d'air : 1,2bar.
- Protection IPX1.
- Fonctionnement 220_240V 50/60Hz.
- Vitesse de rotation lame 2000 tr/min.

Rowzer est livré avec :
1 lame profilée spéciale (non compatible LV).
1 filtre à air au charbon actif, accessible facilement pour l'entretien de la machine.
1 porte bol + couvercle avec joint.
2 bols inox 1 litre gradués 10 portions.

CHARACTERISTICS

- Easy-to-read LCD screen with function for using up to 6 languages
- 3 independent motors: 250W for vertical movement of shaft, 800W for blade rotation and third for incorporation of air (15 litres / minute)
- Rectangular shaft and magnetized blade guaranteeing correct blade position.
- Double process of function capable of emulsifying parts twice, continuously, without having to stop the process by hand to obtain finer texture and guarantee that the texture is ideal when the products are too cold or rich in fat.
- Easy to handle container in the event of the shaft locking because of the space designed for the removable plate allowing easier extraction of the jug.
- Automatic cleaning function.
- Air pressure: 1.2bar
- IPX1 protection
- Operation: 220-240V 50/60Hz.
- Blade rotation speed 2000 r.p.m.

Rowzer is supplied with:
1 special profile blade (not compatible for low-speed)
1 activated carbon air filter easily accessible for machine maintenance.
1 bowl carrier + lid with seal.
2 stainless steel, 1 litre bowl, graduated for 10 portions.



Procédé :

1. Remplir le bol d'ingrédients (800ml max.)
2. Congeler à -18/20°C pendant 24 heures.
3. Mettre en place le couteau et le couvercle de bol sur le Rowzer
4. Introduire le bol dans le porte-bol et le positionner sur le Rowzer.
5. Sélectionner le nombre de doses à préparer.
6. Laisser le Rowzer travailler le temps nécessaire.
7. La préparation est prête à servir.

Process:

1. Fill the ingredients bowl (maximum 800 ml)
2. Freeze to -18/20°C for 24 hours.
3. Install the knife and bowl lid on the Rowzer.
4. Insert bowl into bowl-holder and place in Rowzer.
5. Select number of doses to be prepared.
6. Allow the Rowzer to work for the time needed.
7. The preparation is ready to serve.

Ig mm	P mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
190	335	475	15	265125	



ACCESSOIRES / ACCESSORIES	Code	Prix HT
Jeu de 4 bols + couvercle / Set 4 bowls + lid	265128	
Lame de rechange / Blade	265129	
Support de bol + couvercle / Bowl carrier + lid	265130	
Filtre à air / Air filter	265131	

PRÉPARATEUR DE MOUSSES, SORBETS, GLACES, SAUCES ET SOUPES MOUSSES, SORBETS, ICE CREAMS, SAUCES AND SOUPS PREPARING UNIT

Idéale pour un service "à la carte" et/ou pour l'utilisation dans des recettes plus élaborées. Frix'Air broie, mélange et amalgame tous les ingrédients congelés ou frais placés dans les bols, en préserve le goût et permet d'obtenir une consistance veloutée. On obtient "à la commande" une préparation crémeuse et veloutée à une température idéale qui permet d'exalter la saveur des aliments.

AVANTAGES PRODUIT

- Les bols d'une contenance de 180 ml utiles sont parfaitement adaptés à la préparation de doses individuelles (Ø 72 x H 90 mm).
- 5 bols de différentes couleurs sont proposés afin de faciliter la préparation anticipée des recettes, facilement identifiées.
- Réalisés en matériau plastique, ils peuvent être congelés et passés au four micro-ondes, lavés en lave-vaisselle.



For on-demand service and more complicated recipes.

Grinds, mixes and blends fresh or frozen ingredients in the bowls, preserving flavour and producing a soft, velvety consistency.

Creamy, soft preparations are produced on demand at an ideal temperature, bringing out the flavour of the ingredients.

TOP FEATURES

180 ml bowls suitable for individual portions (Ø 72 x H 90 mm). 5 bowls of different colours make it easier to prepare and distinguish mixtures made in advance.

Plastic bowls are freezer-safe, microwave-safe and dishwasher-safe.

CARACTÉRISTIQUES :

- Moteur puissant 600 watts, lame en acier inox dont le tranchant spécial permet d'obtenir des portions extrêmement minces d'ingrédients congelés ; les deux autres bras à forme d'aile produisent un système dynamique permettant de créer sous pression le mélange parfait d'air et d'ingrédients. Le résultat final en est une consistance crémeuse et veloutée.
- Volume bol 300 ml
- Pression air 0,5 bar
- Fonctionnement 230V - 50Hz
- Vitesse rotation des lames 2000 rpm

Frix'air est livré avec :
2 Lames pour "Frixer".
1 Hélice pour crème fouettée.
2 Bols en acier porte-bol.
5 Bols monodose en cinq couleurs avec couvercle.
2 Joints.

CHARACTERISTICS:

- Powerful 600 watt motor enables the stainless steel blade to rotate at high speed. The cutting edge of two of the blade arms results in extremely thin portions of frozen ingredients, the other two wing-shaped arms generating a dynamic system making it possible, under pressure, to create the perfect mixture of air and ingredients. The end result is a creamy, velvety consistency.
- Bowl volume 300 ml
- Air pressure 0.5 bar
- Operating at 230V - 50Hz
- Blade rotation speed 2000 rpm

The Frix air machine is supplied with:
2 blades for "Frixing".
1 whisk for whipped cream.
2 bowls in bowl-holder steel
5 Single-dose bowls in five colours with lid.
2 Seals.



PRÉPARATION DE PORTIONS INDIVIDUELLES GRÂCE AUX 53 BOLS

PREPARATION OF INDIVIDUAL PORTIONS THANKS TO 53 BOWLS

FRIX'AIR + 53 BOLS

FRIX'AIR + 53 BOWLS

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

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

Désignation	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Kit 50 bols avec couvercle, 5 couleurs assorties : 10 blancs, 10 rouges, 10 jaunes, 10 verts et 10 bleus Set of 50 bowls with lids, 5 assorted colours: 10 white, 10 red, 10 yellow, 10 green, and 10 blue.				265110	

Set accessoires, composé de 2 supports bol inox,
2 couteaux 4 pâles inox, 2 protections de couteaux
Accessory set, consisting of 2 stainless steel bowl
holders 2 stainless steel 4-blade cutters 2 blade
covers

265114



Procédé :

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

Process:

- Place ingredients inside the bowl.
- Freeze at 20°C until needed.
- Place bowl in the stainless steel base in the Frix'Air.
- "Frix" the mixture for 1 or 2 minutes according to selected speed.

MIXEURS PLONGEANTS STICK BLENDERS

NEW!



MIXEUR MICROMIX

2 appareils en 1 :

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

Performance : Puissant et silencieux.

Robustesse : Tube, cloche, virole et outils tout inox.

Ergonomie : Variateur de vitesse, cordon spirale.

Hygiène : Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

MICROMIX BLENDER

2 units in 1 :

- The aeromix, patented tool specially designed for producing voluminous minute emulsions with excellent hold.
- The knife: Preparation of soups and sauces in small quantities.

Performance: Powerful and silent.

Robustness: Tube, bell, ferrule and all-stainless tools.

Ergonomics: Speed variator, coiled cord.

Hygiene: The tube and tools may be removed for easy cleaning.

L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
165	430	220	230	50	186905	



MIXEUR BAMIX M140

Indispensable en cuisine pour émulsionner les sauces notamment. Livré avec couteau-étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne) et mélangeur. Support mural et récipient gradué fourni avec le mixeur. 230 volts monophasé. 50-60 Hz.

M140 BAMIX STICK BLENDER

Ideal for making emulsified sauces.

Comes with star blade (chopping, grinding), whisk (for emulsifying) and mixer.

Comes with wall support and graded container.

230 volts single phase. 50-60Hz.

L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
140	360	140	7000	12000	0,930	EU	210355	



MIXEUR BAMIX GASTRO

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant.

Le mixeur Bamix Gastro, grâce à ses 3 accessoires est à la fois :

- Mixeur : coupe, hache et broie.

A utiliser pour les ingrédients difficiles à réduire.

- Fouet : brasse et bat les blancs en neige, la crème, ...

Pour battre et monter sauces et soupes. A utiliser pour toutes les préparations légères.

- Mélangeur : mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, ...

Convient pour toutes les préparations crémeuses.

Cordon spirale 2,50 m. 230 volts mono, 50-60 Hz.

BAMIX GASTRONOMIC STICK BLENDER

Powerful, professional model.

3 accessories for:

- Mixing: Cuts, chops and grinds hard ingredients.

- Whipping: Stirs and beats creams, eggs, etc.

For beating and whipping sauces and soups. For all types of light preparations.

- Blending: For blending and emulsifying mayonnaise, sauces, etc.

For all types of creamy preparations.

2,50 m spiral cable.

230 volts single phase motor. 50-60Hz.

bamix®



GASTRO 200

L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
185	395	200	10000	17000	1	EU	210358	
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	

GASTRO 350

L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
250	495	350	16000	19000	1,2	EU	210370	
250	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	

MIXEURS PLONGEANTS STICK BLENDERS



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

MIXEURS MP ULTRA Mono-vitesse.

MP ULTRA POWER MIXER Mono speed.



MIXEUR PLONGEANT ULTRA MP350 U ULTRA HAND BLENDER MP350 U

L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
350	725	50	9500	440	4,6	210534	



MIXEUR PLONGEANT ULTRA MP450 U ULTRA HAND BLENDER MP450 U

L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
450	825	100	9500	500	4,9	186902	



MIXEUR PLONGEANT ULTRA MP550 U ULTRA HAND BLENDER MP550 U

L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
550	925	200	9000	750	5,2	186903	

RETROUVEZ LES BLENDERS
DE BAR / ALL BLENDERS
DANS LE CATALOGUE



- Sturdy construction thanks to its stainless steel motor base.
- Performant motor for optimized mixing time.
- Removable stainless steel knife and bell for easy cleaning and maintenance.
- Ergonomic handle for a better grip of the machine.
- 230 V, 50-60 hz.
- Delivered with its wall support.

MIXEURS MP ULTRA VITESSE VARIABLE

Vitesse variable de 1500 à 9000 tr/min. Principe d'autorégulation de la vitesse.

MP ULTRA POWER MIXER VARIABLE SPEED

Variable speed from 1500 to 9000 rpm. Speed self regulation system.



MIXEUR PLONGEANT MP350 VV VITESSE VARIABLE POWER BLENDER MP350 VV

L tube mm	L totale mm	C L	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
360	725	50	440	4,8	210535	



MIXEUR PLONGEANT MP450 VV VITESSE VARIABLE POWER BLENDER MP450 VV

L tube mm	L totale mm	C L	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
460	825	100	500	5,0	210545	



COMBINÉ MIXEUR-FOUET MP ULTRA VV

- Caractéristiques mixeur identiques au MP350VV.
- Vitesse variable fouet de 250 à 1500 tr/min.
- Boîtier fouet métallique très robuste.
- Montage et démontage rapide des fouets.
- Fouets surmoulés facilitant leur nettoyage.

COMBI BLENDER-WHISK MP ULTRA VV

- Characteristics mixer same as mixer MP350VV.
- Variable speed from 250 to 1500 rpm.
- Metal gearbox of whisks resistant to support heavy strength.
- Easy assembling and dismantling of the 2 whisks.
- Over moulded whisks to ensure perfect hygiene.

Modèle	Watts	L mixeur mm L mixer mm	L fouet mm L whisk mm	Code	Prix HT
MP350CU	440	775	805	210595	
MP450CU	500	875	840	186904	

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES ELECTRIC SLICERS



TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES

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

Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.

ELECTRIC SLICERS

- Sturdy, easy-to-clean, anodised aluminium alloy frame and structure.
- Stainless steel blade.
- Adjustable cutting thickness from 0 to 16 mm.
- Built-in blade sharpener (except in F195 and S 220 AF) ensures easier blade sharpening and maintenance.
- Slide-mounted carriage with ball bearing for smooth sliding.
- Silent belt drive prevents overheating.

Comes with aluminium stops.
European standard compliant.



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

ELECTRIC SLICER F 300 E
220/240 volts single phase motor. 50/60Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
300	lg 220 x H 220	258	650 x 495 x 440	23	211020	



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

ELECTRIC SLICER F 350 E
220/240 volts single phase motor. 50/60Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
350	lg 310 x H 260	300	890 x 585 x 480	36	211023	



CHARIOT AMOVIBLE
REMOVABLE CARRIAGE



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

F 300 E AND F 350 E : NEW GENERATION SPECIAL PROFILE BLADE REDUCING FRICTION WITH FOOD



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 250 E

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

ELECTRIC SLICER F 250 E

220/240 volts single phase motor. 50/60Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
250	lg 220 x H 190	221	620 x 425 x 370	15,5	211014	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S 220 AF

Moteur 220/240 volts monophasé. 50 Hz.

ELECTRIC SLICER S 220 AF

220/240 volts single phase motor. 50Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
220	lg 210 x H 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 195

Moteur 220/240 volts monophasé. 50 Hz.

ELECTRIC SLICER F 195

220/240 volts single phase motor. 50Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
195	lg 160 x H 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	



PROTÈGE DES SALISSURES
ET PROJECTIONS D'EAU

PROTECTS FROM DIRT
AND WATER



HOUSES DE PROTECTION

Housse réutilisable, ép. 130 microns, en PEBD translucide et antibactérien.

Bordure en polyester et coton.

Le conseil : Utiliser sur trancheuse bien sèche afin d'éviter la rétention d'humidité sur les parties électriques de la machine.

PROTECTIVE COVERS

Re-usable cover, thickness 130 microns in clear anti-bacteria treated PEBD.

Edges in polyester and cotton.

Warning: Use the slicer when completely dry to avoid humidity building up inside the electronic parts.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	



HOUSES DE PROTECTION

Polypropylène, ép. 20 microns. Protège les machines pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles). Housse pour trancheur et autres machines. Dim. : 620 x 500 x 2 mm. Carton de 300 (12 x 25 housses).

PROTECTIVE COVERS

Polypropylene, 20 microns thick. To protect appliances when the premises are being cleaned stored or transported trolley. Cover for slicer and other appliances. Dimensions: 620 x 500 x 2 mm. 300 unit pack (12 x 25 covers).

H mm	Périmètre mm Perimeter mm	Code	Prix HT
750	2240	322030	



PELLE À JAMBON

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

HAM BOARD

Food grade polyethylene. Molded. Max capacity: 550 g. Pack of 3. Unit price.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
320	140	211031	



Les nouvelles trancheuses Berkel sont la synthèse de plus de 100 ans d'expérience.

Elles associent :

- **FONCTIONNALITE** : facilité d'utilisation grâce au déplacement consolidé et fluide du chariot, précision et performance de coupe grâce à une lame de profil spécial (sur Futura et Avant-garde) qui réduit le frottement avec l'aliment et son échauffement.
- **PRATICITE** : ensemble chariot démontable pour le nettoyage, inclinaison optimisée du chariot facilitant le chargement et le déchargement ainsi que le positionnement naturel du produit pour minimiser l'effort de l'utilisateur. Affûteur intégré, simple et facile à utiliser.
- **ROBUSTESSE** : conçues pour résister aux conditions difficiles (-5° à +40°) et à l'agression des sels, graisses et à l'acidité naturelle de la charcuterie.
- **CONFORT D'UTILISATION** : ergonomie des commandes et poignées, silence de fonctionnement et absence de vibrations grâce à la conception soignée du groupe moteur-transmission (par courroie, pour un entretien réduit).
- **SECURITE** : les interrupteurs sont certifiés IP65, les machines répondent aux normes CE en vigueur. Alimentation 230V -50Hz.
- **NETTOYABILITE** : leur conception rend le nettoyage plus facile : espaces larges, style en courbes, accès facile aux endroits réputés les plus difficiles à nettoyer grâce à une architecture repensée.
- **QUALITE DE FABRICATION** : le traitement soigné du polissage, l'assemblage, la finition des poignées en rouge Berkel traditionnel confèrent aux trancheuses, une véritable valeur ajoutée de style.

The new slicers by Berkel are a synthesis of more than 100 years of experience.

They combine:

- **FUNCTIONALITY**: easy use by consolidated and fluid movement of the carriage, cutting precision and performance thanks to special profiled blade (on Futura and Avant-garde) reducing friction with food and its overheating.
- **PRACTICALITY**: removable carriage assembly for cleaning, optimized tilting of carriage for easy loading and unloading and natural product positioning to minimize user efforts. Built in easy to operate sharpener.
- **RUGGEDNESS**: designed to withstand the toughest conditions (-5° to +40°C) and the aggressive action of salt, fat and the natural acidity of cold cuts.
- **USER COMFORT**: ergonomic controls and handles, silent operation and freedom from vibration by the finely designed motor-transmission unit (belt-operated for minimal maintenance).
- **SAFETY**: the switches are IP 65 certified and the machines compliant with the applicable EC standards. Power supply 230V -50Hz.
- **EASY CLEANING**: the design makes for easier cleaning: large spaces, curved styles, easy access to the places considered to be most difficult to clean by a redesigned architecture.
- **MANUFACTURING QUALITY**: the high standard of publishing, assembly, the finishing of the handles in traditional Berkel red make these slices a real attraction in terms of value-added styling.



TRANCHEUSE PREMIERE

Une série de machines à gravité offrant fiabilité et encombrement réduit conçues pour la restauration et les commerces alimentaires.

Épaisseur de coupe : 0 à 17 mm.

Carter d'affûteur en ABS.

Protection générale de la machine IP 32.

PREMIERE SLICER

A series of gravity-operated machines offering reliability and reduced dimensions, designed for restaurants and food businesses.

Cutting thickness: 0 to 17 mm.

ABS sharpener housing.

Machine overall protection to IP 32.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
280	260 x 149	180	762 x 466 x 418	28	211612	
315	282 x 185	240	833 x 593 x 670	34	211614	



TRANCHEUSE FUTURA À GRAVITÉ

Conçue pour un **usage intensif**, en charcuterie, grande restauration, collectivités.
Carter d'affuteur en fonte d'aluminium.
Épaisseur de coupe : 0 à 17 mm.
Protection générale de la machine IP 32.

FUTURA GRAVITY SLICER

*Designed for intense use in charcuteries, large restaurants, institutional restaurants.
Cast aluminium sharpener housing
Cutting thickness: 0 to 17 mm.
Machine overall protection to IP 32.*

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
280	260 x 149	180	762 x 466 x 418	28	211621	
315	282 x 185	240	833 x 593 x 670	35	211623	
360	318 x 225	550	926 x 630 x 890	41	211625	



TRANCHEUSE FUTURA VERTICALE

Le modèle **idéal pour la coupe de charcuterie sèche** dans les épiceries fines, charcuteries et restaurants.
Carter d'affuteur en fonte d'aluminium.
Épaisseur de coupe : 0 à 17 mm.
Protection générale de la machine IP 32.

FUTURA VERTICAL SLICER

*The ideal model for dry cold cut service in fine grocery stores, charcuteries and restaurants.
Cast aluminium sharpener housing
Cutting thickness: 0 to 17 mm.
Machine overall protection to IP 32.*

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
315	285 x 200	240	824 x 655 x 590	40	211628	



- Fluidité des mouvements, lignes arrondies, espaces de nettoyage optimisés.
- Réglage de l'épaisseur de tranches, breveté, permettant un réglage très fin sur les épaisseurs fines. Les chiffres sur la poignée de réglage indiquent l'épaisseur réelle en millimètres !
- Démontage/montage ultra-rapide du chariot par une simple poignée, sans vissage.
- Le protège-lame s'enlève par action sur un simple bouton. Il est en inox, lavable au lave-vaisselle.
- L'ouverture du capot de l'affuteur provoque le positionnement automatique des meules sur la lame et permet de garantir un parfait affilage qui prolonge la durée de vie de la lame.

- Fluid movements, rounded lines, optimized cleaning spaces.
- Adjustment of cutting thickness by patented method for very accurate adjustment of the finest slices. The numbers on the adjustment handle indicate the real thickness in mm!
- Ultrafast carriage disassembly/assembly by a single handle, no screws.
- The blade guard can be removed by a single knob. Made of stainless steel, dishwasher suitable.
- The opening of the sharpener cover automatically brings the stones into position on the blades to guarantee perfect sharpening, extending the life of the blade.

TRANCHEUSE AVANT-GARDE

Un concentré de recherches et d'innovations pour aboutir à un design au service de l'utilisateur.
Pour utilisateurs exigeants : charcutiers-traiteurs, grandes surfaces.
Épaisseur de coupe : 0 à 32 mm. Protection générale de la machine IP 54.

AVANT-GARDE SLICER

*A cocktail of research and innovation, finalizing in a design which is ideal for the user.
For demanding users: charcuteries-caterers, large retail outlets.
Cutting thickness: 0 to 32 mm. Machine overall protection to IP 54.*

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
330	300 x 153	370	807 x 649 x 588	58	211631	





TRANCHEUSE À VOLANT

Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier, fonte et aluminium et grâce à sa peinture émaillée à haute température ultra-résistante et assemblée à la main, chaque trancheuse Volano est un produit unique, robuste et fiable.

Avantages produits :

- **Réglage précis de l'épaisseur de coupe** permettant un ajustement au 10ème de mm pour de belles chiffonnades de jambon.
- **Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau**, sans échauffement de la viande.
- Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.
- **Affûteur incorporé.**
- Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).

FLYWHEEL SLICER

Manufactured in Italy using noble metals: steel, cast iron and aluminium with high temperature ultra-strong enamel paint, hand built, each Volano slicer is a unique, robust and reliable product.

Product advantages:

- **Accurate cutting thickness adjustment** to within a 10th of a millimetre for finest ham cuts (chiffonnade).
- **Concave blade matching the movement of the hand/knife** accuracy without heating the meat.
- **Machine dismounts entirely**, for easy and fast cleaning.
- **Built in sharpener.**
- **Customizing possible order** (colour, decoration).



Volano sur pied (en option)
Volano on optional stand



**UNE DÉCOUPE SPECTACULAIRE PERMETTANT DE GARDER
TOUTES LES QUALITÉS GUSTATIVES DES PRODUITS**

*SPECTACULAR CUTTING CAPABILITY
PRESERVING TOTAL TASTE OF PRODUCT*

TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT 300

Coloris rouge.
Finition rouge émaillée avec volant « marguerite » et plateau aluminium.
Épaisseur de coupe : 0 à 2 mm.

MANUAL 300 FLYWHEEL SLICER

Red enamelled finish with "Daisy" handwheel and aluminium plate.
Cutting thickness: 0 to 2 mm.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
300	L 230 x H/Ø 190	720 x 600 x 760	45,5	211205	

PIED POUR VOLANO 300

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

STAND FOR VOLCANO 300

Red enamelled steel cast-iron
Highlights of the slicer and attracts the eye of the customer.

H mm	L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
800	560	375	72	211207	

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES DEHYDRATOR: FRUITS AND VEGETABLES



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

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

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

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

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

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

Caractéristiques :

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

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10	220-240	50	187501	

DEHYDRATOR: FRUITS AND VEGETABLES

A simple and practical way of preserving mushrooms, tomatoes, apples, pears, citrus fruit, pineapples, asparagus, broccoli, onions, courgettes, peppers, aromatic herbs prepared at the height of the season and available for easy use.

Storage in Modulus boxes or bags to preserve nutritional quality of the food.

Storage dimensions are minimized and do not demand any energy.

The proportioning of the dried products is facilitated during use.

Ideal for preserving products intended for the manufacturing of bread, decorating pastry, pizza, sauces, pasta dishes, omelettes, salads, soups etc.

Characteristics:

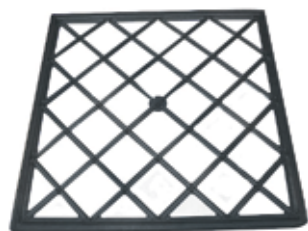
- Composite black chassis with door
- 9 drying shelves with shelf-grids, 380 x 380mm.
- 26 hour timer.
- Thermostat adjustable from 40 to 74°C
- Heating element, 600 W.
- Consistent and horizontal distribution of hot air between each shelf by fan.



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

PRESERVE NATURAL QUALITY AND FLAVOUR OF THE FOOD
SIMPLY TO USE

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR DESHYDRATOR ACCESSORIES



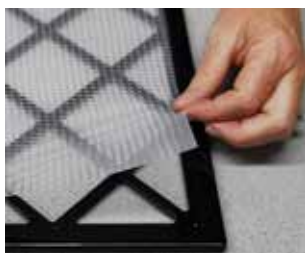
POLYRACK

Etagère grillagée, en polypropylène noir, destinée à supporter les feuilles Polyscreen ou les toiles silicone.

POLYRACK

Wire rack shelf of black polypropylene intended for supporting Polyscreen or silicone sheets.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	
La pièce / Per piece				



PLAQUE POLYSCREEN

Feuille polypropylène souple à structure gaufrée. Se pose sur le Polyrack pour le séchage des produits. La structure gaufrée évite le collage des aliments.

POLYSCREEN PLATE

Flexible waffle structure polypropylene sheet. Placed on Polyrack to dry products. Waffle structure prevents food from sticking.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
355	355	187503	
La pièce / Per piece			



PLAQUE PARAFLEXX®

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

PARAFLEXX® PLATE

Flexible silicon plate to be used for very wet products: oysters, fruit purée etc.

Sizes suitable for Polyrack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
355	355	187504	
La pièce / Per piece			

MACHINES SOUS-VIDE PACKAGING MACHINES

MACHINES SOUS-VIDE À ASPIRATION EXTERIEURE

Gamme de machines de table, pratiques et simples à utiliser.
Mise en place aisée du sac.



MACHINE SOUS-VIDE "GOURMET"

Machine à aspiration externe, pour utilisation occasionnelle.
Bâti en ABS. Pompe autolubrifiante 12 L/min.
Fonctionnement automatique. Vide final 200 mbar.
Barre de soudure 330 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.
Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60 Hz.

"GOURMET" VACUUM SEALER MACHINE

External suction machine for occasional use.
Made out of ABS. 12 L/min self-lubricating pump.
Automatic operation. Final vacuum 200 mbar. 330 mm sealing bar.
May only be used with textured bags.
Operation 230 volts single phase 50/60Hz.

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

EXTERIOR SUCTION VACUUM PACKING MACHINES

Range of table machines, practical and simple to use.
Easy fitting of the bag.



MACHINE SOUS-VIDE "MIDI"

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

"MIDI" VACUUM PACKING MACHINE

External aspirating machine.
Stainless steel body. 20L/min self-lubricating pump.
Automatic and manual operation. 200 mbar final vacuum.
Soldering bar 430 mm. **For use with embossed bags only.**
230 volts monophasé 50/60Hz operation.

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

SACS SOUS-VIDE VACUUM SEALER BAGS



SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

Complexe PA/PE, épaisseur 105µ. Intérieur gaufré, extérieur lisse. Protège les aliments de l'oxydation. Adapté au congélateur. Température maximum d'utilisation : 40°C.

EMBOSSED VACUUM SEALER BAGS

Polyamide/polyethylene complex, 105µ thick. Embossed inside, smooth outside.
Protects food from air. Freezer safe. Maximum temperature when used: 40°C.

lg mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100				
150	300	90	267011	
120	550	90	267012	
200	300	90	267013	
250	350	90	267014	
300	400	90	267016	

SACS CUISSON SOUS-VIDE

Sac en complexe polyamide bi-orienté + polypropylène, épaisseur 90µ. Utilisables avec machine à cloche. Température maximale d'utilisation 110°C.

VACUUM PACK COOKING BAGS

Bag made of biaxially orientated complex of polyamide + polypropylene, thickness 90µ.
Can be used with all machines with cloche. **Maximum temperature of use 110°C.**

lg mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100				
150	300	90	267032	
200	300	90	267034	
300	400	90	267036	



SACS SOUS-VIDE STANDARD

Sacs tous usages, très solides. Utilisable avec toutes machines à cloche.
Adaptés à la congélation.
T° maximale d'utilisation 40°C.

STANDARD VACUUM SEAL BAGS

All-purpose bags, very strong. Can be used with all bell machines. Suitable for deep freezing. Maximum temperature of use 40°C.

lg mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100				
150	400	90	267042	
200	300	90	267043	
250	350	90	267044	
300	400	90	267046	
400	500	90	267047	
150	350	140	267022	
200	300	140	267023	
250	350	140	267024	
300	400	140	267026	
350	450	140	267027	
400	600	140	267028	

MACHINES SOUS-VIDE À CLOCHE

Machines sous-vide à poser sur table, simples et pratiques à utiliser.
Bâti acier inoxydable, pompe Busch (sauf modèle AUSTER, pompe DVP).
10 programmes pré-enregistrés. Fonction "sous-vide lent" pour produits chauds.
Vide final : 2.0 mbar. Utilisables avec tous types de sacs.
Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60Hz.

TABLE CHAMBER VACUUM-PACKING MACHINES

Table-top vacuum-packing machines, simple and easy to use.
Stainless steel body, Busch Pump (except AUSTER model, which has DVP pump).
10 pre-set programmes. "Slow vacuum" programme for hot products.
Final vacuum: 2.0 mbar. For use with all kinds of bag.
230 volts monophased 50/60Hz operation.

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



Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	267005	



Modèle	Code	Prix HT
EOS	185411	



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	185415	



TABLEAU DE COMMANDE SIMPLE ET PRATIQUE

SIMPLE, PRACTICAL CONTROL PANEL



THERMO-PLONGEUR VACOOK

Pour la cuisson précise des aliments sous-vide, la régénération des plats cuisinés sous-vide en totale sécurité.

VACOOK est composé d'une résistance qui chauffe rapidement l'eau, d'une turbine qui brasse l'eau et assure une température homogène et stable dans l'ensemble du volume. Structure inox étanche, grille de protection de la résistance. Auto-protection avec arrêt en cas de manque d'eau. Adaptable sur bac gastronorme jusqu'à 50 Litres et H mini 165 mm de profondeur.

Température maximum : 100°C. Minuterie 99 heures.

Précision de régulation +/- 0,1°C. Fonctionnement 230 volts monophasé / 50/60Hz.

VACOOK IMMERSION HEATER

For precise cooking of vacuum-packed food and the regeneration of vacuum-packed cooked dishes in complete safety.

VACOOK consists of an element that heats water quickly, a turbine to stir the water and ensure constant, stable temperature throughout the container. Structure in watertight stainless steel, protective grid around the element. Self-protection with shut-off in the event of lack of water.

Fits on Gastronorm containers up to 50 l and 165 mm deep.

Maximum temperature: 100°C. 99 hour timer.

Setting precision +/- 0.1°C. 230 volts monophased / 50/60Hz operation.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
130	260	370	4,5	2000	120740	



GRANDE PRÉCISION LIVRÉ AVEC SONDE À PIQUER

HIGH PRECISION
SUPPLIED WITH VACUUM PROBE





**THERMOMÈTRES ET MINUTEURS
FOURNIS AVEC PILES /
THERMOMETERS AND TIMERS
SUPPLIED WITH BATTERIES**

NEW!



THERMOMÈTRE INOX DE POCHE

Thermomètre stylo inox, étanche IP65.

Sonde L 110 mm, Ø 3,5 mm. Poids 49 g. Précision +/- 1°C de 0 à 100°C, sinon +/- 2°C. Fonctionne avec 2 piles LR44 fournies. Livré avec étui de protection de la sonde. Livré sous blister.

STAINLESS STEEL POCKET THERMOMETER

Stainless steel pocket digital thermometer, IP65 watertight.

Probe L 110 mm, Ø 3.5 mm. Weight 49 g. Precision +/- 1°C from 0 to 100°C, otherwise +/- 2°C. Operates with 2 LR44 batteries supplied. Supplied with probe protection case in a blister pack.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	210	250503	

IP 65



THERMOSONDE REPLIABLE

Thermomètre compact, pratique et simple à utiliser. S'allume lorsqu'on déplie la sonde et s'éteint quand on la replie. Sonde inox 80 mm. Fonction °C / °F.

Précision ± 0,5°C de 0° à 100°C, ± 1°C de -20° à 0°C et +100° à +200°C. ± 2°C au-delà. Fiabilité accrue et étanchéité adaptées au milieu alimentaire grâce à sa protection IP65. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie. Livré sous blister.

FOLDAWAY THERMOMETER

Compact, easy-to-use thermometer. Turns on when the probe is folded out and turns off when folded away. 80 mm stainless steel probe. °C / °F feature.

Accuracy ± 0.5°C from 0° to 100°C, ± 1°C from -20° to 0°C and +100° to +200°C. ± 2°C outside this range.

Increased reliability and waterproofing, suitable for food use with its IP65 protection. Works using 1 LR44 battery (provided). Delivered in blister pack.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +300	135	40	250546	

IP 65



IP 67

THERMOMETRE ELECTRONIQUE ROND

Thermomètre électronique digital, étanche IP67 lavable au lave-vaisselle. Sonde inox L 113 mm, Ø sonde 3 mm. Poids 34 g. Convertible °C/°F. Précision : ± 1°C de 0 à 100°C, sinon ± 2°C. Livré avec étui de protection de la sonde. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie. Livré sous blister.

ROUND ELECTRONIC THERMOMETER

Digital electronic thermometer, watertight (IP67), dishwasher safe. Stainless steel probe L 113 mm, 3 mm probe, weight 34 g. °C/°F convertible. Precision: ± 1°C from 0 to 100°C, otherwise ± 2°C. Delivered with protective case for probe. Works using 1 LR44 battery (provided). Delivered in blister pack.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-10 à +200	140	45	250504	



IP 54

THERMOMETRE STYLO DE POCHE

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

POCKET DIGITAL THERMOMETER

Electronic, digital display, watertight. 75 mm stainless steel fixed probe. Weight 31 g. Delivered with probe protection case. In blister.

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



IP 67

THERMOMETRE DIGITAL BLANC

Thermomètre électronique à affichage digital.

Sonde extrémité fine Ø 2,5 mm / L 120 mm laissant moins de trace dans le produit.

Précision +/- 1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Etanche IP67 : lavable au lave-vaisselle. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

WHITE DIGITAL THERMOMETER

Electronic thermometer with digital display.

Slim probe tip 2.5mm diameter / L 120 mm to leave a smaller trace in the product. Precision +/- 1°C. Result in 5 seconds.

Watertight IP67: dishwasher safe.

Convertible to Fahrenheit measurement.

Supplied with protective cover for the probe.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	200	250513	



THERMOMÈTRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

Thermocouple K, sonde inox L 110 mm avec étui de protection. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1^{\circ}\text{C} / 1^{\circ}\text{C}$ au delà de 200°C . Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Pile CR2032/3 volts fournie. Livré sous blister.

ELECTRONIC THERMOMETER IP65

Thermocouple type K, stainless steel probe 110 mm with protective cap. IP65 waterproof body.

Accuracy $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Resolution $0,1^{\circ}\text{C} / 1^{\circ}\text{C}$ up to 200°C . Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Battery CR2032/3 volts included. Blister packaging.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à $+350$	210	42	250515	



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Pour le contrôle des T° des denrées à la réception ou pendant le stockage. Protection IP65 étanche aux projections d'eau et à la poussière. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0° à $+100^{\circ}\text{C}$, $\pm 2^{\circ}\text{C}$ au-delà. Sonde acier inoxydable. Poids 74 g.

DIGITAL THERMOMETER

To control food temperature at delivery or during storage. IP65 dust tight, water proof protection. $\pm 1^{\circ}\text{C}$ accuracy from 0° to $+100^{\circ}\text{C}$, $\pm 2^{\circ}\text{C}$ at higher temp.

Stainless steel probe.

Weight: 74g.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm sonde	\varnothing mm sonde	Code	Prix HT
-50 à $+300$	100	5	250514	



THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 128 mm. Cadran \varnothing 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Pile R6 fournie.

DIGITAL THERMOMETER

128 mm stainless steel probe. \varnothing 50 mm dial, very easy to read. Perfect for checking cooking temperatures. R6 battery provided. Stainless steel probe. R6 battery.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-10 à $+200$	295	250501	



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision $0,5^{\circ}\text{C}$ entre -20 et $+150^{\circ}\text{C}$, sinon $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$. Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable \varnothing 3 mm, L 100 mm. Câble 1 m. Pile ronde AAA, durée de vie continu : 300 h environ. Poids 100 g.

DIGITAL THERMOMETER

Digital display. Precision $0,5^{\circ}$ Centre -20° and $+150^{\circ}\text{C}$, otherwise $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$. Precision tester included. Stainless steel probe \varnothing 3 mm, 100 mm l. 1m cable. AAA battery. Continued life: 300 h. approximately. Weight: 100 g.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à $+150$	125	58	250522	



THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC ALARME

Large fenêtre d'affichage. Sonde en acier inoxydable de 125 mm, \varnothing 4 mm avec gaine de protection. Longueur du fil : 1 m. Résolution de l'affichage $0,1^{\circ}\text{C}$. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Fonction alarme, température mini/maxi préréglable. Mémorisation de la température relevée. Fonction $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Fonctionne sur pile 1,5 V fournie.

DIGITAL THERMOMETER WITH ALARM.

Large display window. 125mm long stainless steel sensor, diameter 4mm with protective sheath. Cable length 1m. Screen resolution $0,1^{\circ}\text{C}$. Precision $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Alarm feature, min/max temp pre-sets.

Last temperature recorded memory. $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ measurement.

Requires 1.5V battery [supplied].

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à $+200$	110	66	072271	

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



THERMOMÈTRE SONDE AVEC ALARME

Sonde inox étanche IP65. Idéal pour la maîtrise des cuissons à cœur. Permet de programmer une température de consigne. L'alarme sonne lorsqu'elle est atteinte. Conversion $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Fonction minuterie. Sonde inox \varnothing 4 mm, L 150 mm. Câble inox 1m supportant la chaleur du four, amovible. Hauteur 18 mm. Poids 250 g. Pile 1,5 V fournie.

THERMOMETER WITH ALARM

Stainless steel probe IP65 water tight. Perfect for internal cooking.

A specific temperature can be programmed, so that the alarm rings when such temperature is reached. $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ conversion. Time-switch function.

\varnothing 4 mm, 150 mm l stainless steel probe. 1m stainless steel oven-resistant detachable cable.

Height: 18 mm. Weight: 250 g. 1.5 V battery included.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
0 à $+300$	125	25	072266	

Sonde IP65 de rechange / Stainless steel spare probe 072264

**THERMOMÈTRES ET MINUTEURS
FOURNIS AVEC PILES /
THERMOMETERS AND TIMERS
SUPPLIED WITH BATTERIES**



THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Sonde L 115 mm.
Câble L 600 mm.
Extinction automatique.
Fonctionne avec 1 pile CR2032.

THERMOCOUPLE THERMOMETER

Accuracy $\pm 0.8^{\circ}\text{C}$. Probe L 115 mm.
Cable L 600 mm.
Automatic cut-off
Operates with 1 x CR2032 battery

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg	Code	Prix HT
-50 à +350	915	42	250505	



SUPPORT THERMOMETRE SONDE

Support en acier inoxydable à clipper sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit en gardant les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de \varnothing .

DIGITAL THERMOMETER HOLDER

Stainless steel holder to be attached to the edge of the pan to keep the probe inside while keeping both hands free. Suitable for all probes up to 5 mm \varnothing .

Code	Prix HT
250510	



THERMOMETRE "DUO" INFRA ROUGE + SONDE

Spécial HACCP, avec alerte de T° mesurée non conforme. Mesure par infrarouge pour relevé rapide ou par sonde pour la précision. Thermomètre étanche IP65.
Précision infrarouge : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0° à 65°C . Précision sonde : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ de -5° à 65°C .
Résolution $0,2^{\circ}\text{C}$. Sonde inox repliable. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. 2 piles AAA fournies.

DUO THERMOMETER INFRARED + PROBE

HACCP special, with alert when measured T° is over requirements. Infrared mesure for fast checking or with probe for accuracy. IP65 waterproof thermometer.
Accuracy IR : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ from 0° to 65°C . Accuracy probe : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ from -5° to 65°C .
Résolution $0,2^{\circ}\text{C}$. Stainless steel folding probe. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. 2 batteries AAA.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-55 à +330	160	38	250545	



**THERMOMÈTRE
ÉLECTRONIQUE + SONDE
AMOVIBLE**

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$.
Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$ / 1°C au delà de 200°C . Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Pile CR2032/3 volts incluse.
Livré avec sonde amovible standard (code 250536).
Possibilité de connecter toutes les sondes ci-après.

**DIGITAL THERMOMETER +
STANDARD PROBE**

K type thermocouple. IP65 waterproof case. Accuracy $\pm 0.8^{\circ}\text{C}$.
Resolution 0.1°C / 1°C above 200°C . Conversion between $^{\circ}\text{C}$ and $^{\circ}\text{F}$.
Flat CR 2032 / 3V batteries included
Standard detachable probe (code 250536) included. Possibility of connecting all the probes next page.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +300	80	42	250527	



Ne pas utiliser les thermomètres électroniques dans des récipients posés sur une plaque à induction en fonctionnement.
Le champ magnétique de la plaque détecte l'acier de la sonde et en perturbe le fonctionnement.

Do not use electronic thermometers in pans placed on a working induction plate.
The magnetic field of the plate detects the steel probe and interferes with its performance.

Sondes compatibles avec thermomètre à thermocouple Type K 250528.

Probes compatible with Type K thermocouple thermometers 250528.



SONDE STANDARD

Sonde inox. Fil spirale : 160 cm.

STANDARD PROBE

Stainless steel probe. Spiral cable: 160 cm.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +300	120	3,2	250536	



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Pour thermocouple Type K. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée.

SPECIAL VACUUM PROBE

For Type K thermocouple. Cord with elastomer sheathing, resistant up to +105°C. Sheathed length 120 cm. Moulded plug.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-40 à +110	60	1,2	250538	
-40 à +110	120	1,2	250539	



**POSSIBILITÉ D'UTILISATION
EN MESURE PERMANENTE
DANS LE FOUR**

*MAY BE USED FOR
CONSTANT MEASUREMENT
INSIDE OVENS*



SONDE SOUS-VIDE SPÉCIALE HAUTE TEMPÉRATURE

Sonde thermocouple K pour cuisson sous-vide.
Sonde inox et câble teflon d'1 mètre résistant à 250°C.

HIGH TEMPERATURE VACUUM PROBE

Type K thermocouple probe for vacuum cooking. Stainless steel probe and 1m teflon cable, resists up to 250°C.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +250	60	1	250541	



SONDE SPÉCIALE FOUR

Sonde inox, gaine tressée inox de 1 mètre. Résistante à 300° C.

SPECIAL PROBE FOR OVENS

Stainless steel probe, 1m plaited stainless steel casing. Heat-resistant up to 300°C.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,8°C.
Résolution 0,1°C / 1°C au delà de 200°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 volts incluse.
Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix des sondes ci-dessous. Livré sous blister.

ELECTRONIC THERMOCOUPLE THERMOMETER

K type thermocouple. IP65 waterproof case. Accuracy ± 0.8°C.
Resolution 0.1°C / 1°C above 200°C. Conversion between °C and °F.
Flat CR 2032 / 3V batteries included

Comes without a sensor. Can be fitted with a sensor from the selection below. Comes in a blister pack.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-67 à +1400	80	42	250528	



JOINT ADHÉSIF BLANC

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

WHITE ADHESIVE SEAL

Special joint for measuring the temperature of the food via the vacuum bag. Its tightness is preserved thanks to the micro-alveoli in an adhesive PE foam.

L mètre	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	



MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

Assure une protection à l'abri des chocs.
Polypropylène noir. Mousse.

SUITCASE FOR THERMOMETER

Guarantees shock protection.
Black polypropylene. Foam.

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

SPATULES-THERMOMÈTRES SPATULA THERMOMETER



SPATULES-THERMOMÈTRES SPATULA THERMOMETER



Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle. Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.

Control the temperature of your dish during cooking, while mixing at the same time.
Ideal for creams, caramelized sugar, chocolate
Handle resists up to 220°C, dishwasher safe. Removable thermometer -20° to +200°C, precision 0.1°C, reliability to 1°C, Tight against water splashing, not suitable for dishwasher.



2 OUTILS EN 1

2 TOOLS IN 1

SPATULE THERMOMETRE EXOGLASS®

Modèle rigide.

EXOGLASS® SPATULA THERMOMETER

Stiff model.

	Plage °C	L mm	Code	Prix HT
Spatule-thermomètre / Spatula thermometer	-20 à +200	385	113090	
Spatule de rechange / Spatula replacement			113091	



SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

Avec palette souple en silicone pour râcler parfaitement le fond des récipients pendant la cuisson et récupérer tout le produit en fin de travail.

ELVÉO THERMOMETER SPATULA

Model with flexible silicon paddle for thorough scraping of the bottom of containers during cooking and retrieving all of the product afterwards.

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVÉO Spatula + thermometer ELVÉO	385	113092	

SANS RINÇAGE

NO RINSING REQUIRED

LINGETTES DE DESINFECTION

Pour désinfecter les sondes des thermomètres. Imprégnées d'une solution bactéricide et fongicide, efficace notamment contre les bactéries comme la listeria et la salmonella.

Boîte distributrice avec couvercle refermable. Format lingette : 140 x 210 mm.

DISINFECTING WIPES

For thermometer probes. Impregnated with a bactericidal and fungicidal solution, especially efficient against bacteria such as listeria and salmonella. Dispensing box with resealable lid. Wipe size: 140 x 210 mm.



	Code	Prix HT
Boîte de 200 pièces / Box of 200 pieces	720092	



DÉSINFECTEZ VOS SONDAS AVEC UN PRODUIT ADAPTÉ

=
SÉCURITÉ

DISINFECTING YOUR PROBES WITH A SPECIALLY ADAPTED
PRODUCT

=
SAFETY

**THERMOMÈTRES ET MINUTEURS
FOURNIS AVEC PILES /
THERMOMETERS AND TIMERS
SUPPLIED WITH BATTERIES**



THERMOMETRE INFRAROUGE A VISEE LASER

Mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact. Idéal pour le contrôle à la réception des marchandises, le contrôle des comptoirs réfrigérés et des chambres froides. Précision $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Fonctionne avec pile 9 volts. Poids : 200 g. Utilisation préconisée entre 160 et 640 mm de distance. Livré avec étui.

INFRARED THERMOMETER

Infrared measurement of foods surface without contact. Perfect for controlling goods at delivery, refrigerated display counters, and cold storage rooms. $\pm 3^{\circ}\text{C}$ accuracy. Operates with 9 volt battery. Weight: 200 g. Recommended for distances between 160 and 640 mm. Delivered with case.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	



THERMOMETRE FRIGO

Thermomètre compact muni d'un crochet, avec grand écran digital. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Livré sous blister avec 1 pile LR44.

REFRIGERATOR THERMOMETER

Compact thermometer with hook and large digital display. Accuracy $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Supplied in blister pack with 1 LR44 battery.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50° à + 70°	70	55	250559	



THERMOMETRE DIGITAL A ALARME

Gradué de -50°C à $+70^{\circ}\text{C}$.

La sonde reliée au thermomètre par un câble de 100 cm permet d'aller prendre la température continuellement au coeur de la vitrine, du comptoir, du réfrigérateur ou du congélateur. Le thermomètre émet une sonnerie d'alarme dès que la température de consigne programmée est atteinte pour prévenir les risques sanitaires liés au dépassement de température. Le thermomètre se fixe sur le mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA.

DIGITAL THERMOMETER TEMP ALERT

Graduated from -50°C to $+70^{\circ}\text{C}$.

The probe, connected to the thermometer by a 100 cm cable, allows to take the temperature continuously at the centre of the chill cabinet, refrigerated display counter, refrigerator or freezer. An alarm sound goes off when the programmed temperature is reached in order to prevent health risks related to temperature rises. The thermometer is attached to the cooling unit with an adhesive pad. Delivered with one AAA battery.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
66	38	13	250560	



MINI-THERMOMETRE INFRAROUGE

Mesure la température de produits chauds, dangereux ou provoquant des salissures : sucre cuit, chocolat, sauces, ...

Format de poche simple et facile à utiliser.

Précision $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Résolution 0,1°. Livré avec 2 piles AAA. Poids 65 g. 95 x 45 x 28 mm.

POCKET INFRARED THERMOMETER

Measures the temperature of hot products, dangerous products, or products that cause spots: candy, chocolate, sauces, etc.

Simple and easy-to-use pocket size. $\pm 3^{\circ}\text{C}$ accuracy. Resolution: 0.1°. Supplied with 2 x AAA batteries. Weight: 65 g. Dimensions: 95 x 45 x 28 mm.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +260	95	250555	



PH METRE

Modèle étanche IP65. Echelle PH de 0 à 14. Marge de mesure $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Température de résolution 0,5°C. Résolution 0,1 PH. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies.

PH METRE

Watertight model IP65. PH scale 0 to 14. Measuring margin $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Resolution temperature 0.5°C. Resolution 0.1 PH. Requires 4 x LR44 batteries (supplied).

L mm	lg mm	Code	Prix HT
165	35	250152	



**IDÉAL DANS LE FOURNIL POUR LE CALCUL DE LA
TEMPÉRATURE DE BASE DE LA PÂTE**

**IDEAL FOR USE IN OVEN TO ASCERTAIN BASE
TEMPERATURE OF PASTRY**



THERMO-HYGROMETRE DIGITAL

Thermomètre $-50^{\circ}\text{C}/+70^{\circ}\text{C}$ convertible $-58^{\circ}\text{F}/+158^{\circ}\text{F}$. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Hygromètre : 20 à 99% RH. Résolution 0,1% RH. Utilisable intérieur/extérieur. Alerte gel. Pile 1,5 V type AAA.

DIGITAL THERMOMETER AND HUMIDITY METER

Thermometer $-50^{\circ}\text{C}/+70^{\circ}\text{C}$ convertible in $-58^{\circ}\text{F}/+158^{\circ}\text{F}$. Accuracy to $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Humidity meter: 20% - 99% Humidity Shows 0.1% Humidity. Suitable for indoor and outdoor use. Frost alert. AAA 1.5V battery.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
95	105	250570	



THERMOMÈTRE HYGROMÈTRE USB

Destiné à l'enregistrement et au suivi des températures et taux d'humidité dans les chambres froides, salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc...

Enregistreur de température et d'humidité, avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ programmable, mémoire 16k, IP54, CD software...

Précision : $\pm 0,6^{\circ}\text{C}$ (-20 à $+50^{\circ}\text{C}$) $\pm 1,2$ sinon plage HR 0-100% ; précision HR $\pm 3\%$ (10+90%) $\pm 5\%$ sinon. Pile 3,6 V.

Intervalle d'acquisition réglable de 1 seconde à 6 heures. Livré avec CD contenant le logiciel à installer sur PC pour visualiser les données sous forme de graphiques.

Capacité : 16 000 mesures.

USB HYGROMETER THERMOMETER

Designed to record and monitor the temperature and humidity in cold stores, packaging rooms, refrigeration units, etc.

Records temperature and humidity, with USB port, screen, high and low programmable visual alarm, programmable start, 16k memory, IP54, CD software, and more.

Precision: $\pm 0,6^{\circ}\text{C}$ (-20 to $+50^{\circ}\text{C}$) $\pm 1,2$ or range HR 0-100%; precision HR $\pm 3\%$ (10+90%) $\pm 5\%$ otherwise. 3.6 V battery.

Adjustable reading frequency of between 1 second and 6 hours. Delivered with a CD for installing the software on your PC to view graphical representations of data.

Capacity: 16,000 readings.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
-40° à $+85^{\circ}$	128	29	30	250547	



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagramme pour le contrôle des températures en chambre froide, positive ou négative de -40 à $+40^{\circ}\text{C}$. Sonde électronique.

Autonomie (rotation du disque et mesure) assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium.

Sonde Pt1000, classe A, 3 fils, \varnothing 6 mm, longueur 50 mm, câble PVC 2,5 m.

Diagramme : disque 1 tour/7 jours.

Livré en standard avec : le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac [-18, 0], 100 disques, 2 piles et deux plumes.

L 144 x lg 144 x 107 mm.

TEMPERATURE RECORDER

Mechanical chart recorder for controlling temperatures in cold stores, positive or negative from -40 to $+40^{\circ}\text{C}$.

Electronic sensor. Range (rotation of disc and measurement) guaranteed by 2 CAAA 3.6V lithium batteries

Pt1000 sensor, class A, 3 wires, diameter 6 mm, length 50 mm, PVC 2.5 m cable.

Chart: 1 rev./7 day chart.

Supplied as standard with: the Cofrac connected calibration certificate [-18], 100 discs, 2 batteries and two pens. L 144 x length 144 x 107 mm.

	\varnothing mm	Code	Prix HT
Enregistreur $-40^{\circ}/+40^{\circ}\text{C}$	-	250562	
Accessoires			
100 diagrammes $+15^{\circ}/-35^{\circ}\text{C}$	130	250565	
100 diagrammes $-40^{\circ}/+40^{\circ}\text{C}$	130	250567	
100 diagrammes $-35^{\circ}/+15^{\circ}\text{C}$	130	250566	
5 plumes noires	-	250568	



ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP

COMPATIBLE WITH HACCP REQUIREMENTS



THERMOMÈTRE STYLO
PEN THERMOMETER

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-20 à +50	210	250303	



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

FREEZER THERMOMETER
Liquid-based plastic thermometer. Easy to read.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +50	185	250301	

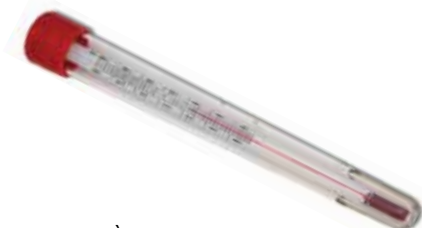


PÈSE-SAUMURE

En verre, gradué de 1000 à 1250 g/l. Sous blister.
Fonctionne avec 1 pile CR2032.

SALOMETER, METRIC
Graduated glass from 1000 to 1250 g/l. In blister.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
	220	250105	



THERMOMÈTRE BOULANGER

Corps transparent en polycarbonate, capuchon en polypropylène rouge.

BAKER THERMOMETER
Transparent polycarbonate body, with red polypropylene cap.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250305	



THERMOMÈTRE BOULANGER NU

Thermomètre nu sans gaine.

BAKER THERMOMETER
Bare thermometer without sheath.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250306	



PÈSE-SIROP

Ou densimètre à sirop, en verre.

Livré avec un étui PVC de rangement et une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles.

SYRUP DENSITY METER, METRIC

Glass syrup densitometer.
Supplied in a PVC case with a correspondence scale between Baumé degrees and official densities.

Plage g/L	L mm	Code	Prix HT
1100 - 1400	160	250108	



ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP

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

SYRUP DENSITY METER TEST TUBE

Stainless steel, Ø 36 mm, 175 mm deep, 17.5 cl.

Code	Prix HT
250112	



THERMO-SONDE À CADRAN

Sonde acier inoxydable, longueur 95 mm. Cadran Ø 50 mm. Convient notamment pour mesurer la température des viandes pendant les cuissons.

MEAT THERMOMETER

95 mm, long stainless steel probe. Dial: Ø 50 mm Especially convenient to measure meat temperature while cooking.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +120	115	250345	



THERMOMÈTRE FOUR

A cadran. Corps acier inoxydable. Sous blister.

OVEN THERMOMETER

With dial. Stainless-steel body. In blister.

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



THERMOMÈTRE SONDE À VIANDE

Bi-métal. Avec protection de la sonde pivotante. Ø 33 mm.

MEAT THERMOMETER WITH PROBE

Made of 2 different metals. With pivoting sensor protector. 33 mm diameter.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +120	165	072265	



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Indication de la zone normale pour la conservation des produits. Boîte plastique avec crochets de suspension. Ø 70 mm.

REFRIGERATOR THERMOMETER

Normal zone indicator for product conservation. Plastic box with hanging hooks, Ø 70 mm.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50° à +50°	Ø 70	072250	



THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE

**THERMOMETERS GUARANTEED
MERCURY-FREE**



**NOS THERMOMÈTRES FONCTIONNENT
AVEC UN LIQUIDE SPÉCIAL
ILS SONT GARANTIS SANS MERCURE**

*OUR THERMOMETERS USE
A SPECIAL LIQUID
GUARANTEED MERCURY-FREE*



THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

Grande lisibilité. Gaine de protection en polypropylène blanc. Corps en verre, liquide rouge. Sous blister.

THERMOMETERS WITH RED LIQUID

Perfectly legible. White polypropylene protective sheath. Red liquid, glass body. In blister.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
Thermomètre "Frigo"			
-50 à +50	300	250302	
Thermomètre à eau Matfer			
0 à +60	300	250315	
Thermomètre charcutier Matfer			
0 à +120	300	250325	



SUPPORT THERMOMÈTRE

En acier inoxydable. S'adapte sur casseroles, poêlons à sucre et pratiquement tous récipients, sans réglage. Reçoit tous modèles de thermomètre à gaine. Sous blister.

THERMOMETER HOLDER

Stainless steel. Fits pans, sugar saucepans and virtually all containers. No adjustment needed.

For all models of sheathed thermometer. In blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	



THERMOMÈTRE CONFISEUR MATFER

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.

CANDY THERMOMETER

Perfectly legible. Glass body. Red alcohol. In blister.

	Plage °C	L mm	Code	Prix HT
①	Gaine polyamide gris alimentaire / Polyamid holder			
	+80 à +200	300	250330	
②	Gaine en inox / wire holder			
	+80 à +200	300	250331	
③	Sonde sans gaine / Probe without holder			
	+80 à +200	300	250332	



THERMOMÈTRE MURAL

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

WALL THERMOMETER

Large thermometer for easy and quick reading. Mercury free.

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



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MIN

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

MECHANICAL 60-MINUTE TIMER

Brushed steel body.
Non-slip rubber base.

Long and powerful alarm (8 seconds & 70dB).

H sup mm	H inf mm	Ø mm	Code	Prix HT
102	20	95	250608	



MINUTEUR DIGITAL ROTATIF

Multi-usages pour cuissons précises, mains libres. Minuteur chronomètre rond 99 minutes à affichage digital. Paramétrage rapide du temps par rotation de la coque extérieure.

Chronomètre en secondes. Compte à rebours par 10 s avec sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou.

DIGITAL ROTARY TIMER

Multi-purpose, for precise cooking, hands-free. 99-minute round timer-stopwatch with digital display. Quick timer setting by rotating the exterior shell. Stopwatch in seconds. Countdown in 10-second increments with end alarm. Magnetic back. Supplied with neck strap.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
74	28	250610	



MINUTEUR 20 HEURES

A affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie de fin. Tient aisément dans une poche. Livré sous blister.

20 HOURS DIGITAL TIMER

Digital display. Magnetized back with clip. Easily fits in a pocket. Supplied in a blister pack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
60	50	250601	



MISE EN MÉMOIRE DU TEMPS CHOISI

STORAGE OF THE SELECTED TIME

MINUTEUR 3 FONCTIONS

A affichage digital, dos aimanté avec pince. 3 fonctions : minuteur compte à rebours en secondes, chronomètre, horloge 24H. Sonnerie de fin. Livré sous blister.

3-FUNCTION TIMER

Digital display and magnetized back with clip. 3 functions: seconds countdown timer, stopwatch, 24-hour clock. Supplied in a blister pack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
70	50	250602	



THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES THERMOMETERS AND TIMERS SUPPLIED WITH BATTERIES



MINUTEUR 24H

A affichage digital H/min/sec. Fonctionne avec 1 pile AAA. Livré sous blister.

24H TIMER

Digital display: H/min/sec. Runs on 1 AAA battery. Supplied in blister pack.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	



PRÉCISION À LA SECONDE

PRECISE TO THE SECOND

MINUTEUR 99 MINUTES

Paramétrable en secondes pour les justes cuissons. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Modèle de poche. Livré sous blister.

99 MINUTES TIMER

Second accuracy for cooking with précision. Magnetized back with clip. Strong alarm. Pocket size. End alarm. Supplied in a blister pack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
60	50	250603	



4 MINUTEURS EN 1

4 TIMERS IN 1



MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL

Clavier étanche. Minuterie 99 heures. Très stable sur patins antidérapants. Fixation murale possible. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur, livré avec adaptateur 9V.

HEAVY DUTY TIMER

Watertight keyboard. Timer 99 hours. Very stable on nonskid pads. Can be attached to the wall. Operates with a 9V battery or mains power. Supplied with 9V adaptor.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	



BALANCES MATFER SÉRIES TX, SX ET TF

Pour les environnements alimentaires difficiles.
Fabrication robuste.
Protection IP67.
Balance avec clavier tactile.
Tare automatique.
Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible.
Mobilité de la balance assurée par alimentation batterie (jusqu'à 70h) ou secteur.
Plateau inox amovible.

MATFER SCALES SERIES TX, SX AND TF

For difficult food environments.
Robust construction.
IP67 watertight.
Scale with keyboard.
Automatic zeroing.
Easy to read backlit LCD display.
Scale mobility ensured by battery feed (up to 70h) or mains.
Detachable stainless steel plate.

NEW!



-5 +40
°C

IP 67

BALANCES COMPACTES TX

Plateau inox 250 x 197 mm.
Dimensions : L 291 x P 398 x H 98 mm.
Capacité de résistance aux chocs : TX06 : 30 kg, TX15 : 60 kg.

TX COMPACT SCALES

Stainless steel 250 x 197 tray.
Dimensions: L 291 x P 398 x H 98 mm.
Impact resistance: TX06 30 kg, TX15 60 kg.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
TX06	6	1	4,3	252206	
TX15	15	2	4,3	252215	



**GRAND PLATEAU ET
GRANDE PRÉCISION**

LARGE TRAY AND
LARGE PRECISION



0 +40
°C

IP 67

BALANCE SX15

Plateau amovible 300 x 210 mm. Dim. 300 x 320 x 95 mm.
Capacité de résistance aux chocs : 30 kg.

SX15 SCALE

Removable 300 x 210 mm tray. Dim. 300 x 320 x 95 mm.
Impact resistance: 30 kg.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SX15	15	0,5	6,8	252132	



NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE
NEW SIMPLIFIED FRONT



NEW!

-5 +40
°C

IP 67
Plateau

BALANCE SPÉCIALE FOURNIL

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

SPECIAL BAKERY SCALE

Scales with a display that can be fixed on a column, wall (holder included).
ABS Display : 350 x 300 mm tray. Dimensions : 350 x 300 x 90 mm.
Height with column: 580 mm.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
TF 30	30	5	9,6	252230	



NEW!

-10 +40
°C

IP 67

BALANCES À COLONNE TF

Ecran large fixé sur colonne. Livrée avec support mural de fixation de l'écran.
Plateau inox : 600 x 500 mm.
Dimensions : L 500 x P 600 x H 1030 mm.

TF SCALES WITH COLUMN

Wide display fixed on a column. Supplied with wall stand for securing the screen.
Stainless steel tray: 600 x 500 mm.
Dimensions: L 500 x P 600 x H 1030 mm.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
TF60	60	5	20	252232	
TF150	150	10	20	252235	



CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE

Nous proposons des balances de 500gr à 150kg de portée.

LA PRECISION

De 0,1 à 10gr, elle est souvent importante en pâtisserie comme en cuisine ; et elle est généralement proportionnelle à la portée.

LES DIMENSIONS DU PLATEAU

Choisissez une balance dont les dimensions du plateau sont adaptées aux produits à peser. Tous les plateaux de nos balances sont aptes au contact alimentaire.

L'ENVIRONNEMENT

Choisir une balance protégée IP 67, garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).

IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussements.

IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.

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



CHOOSE THE SCALES SUITED TO YOUR NEEDS:

RANGE

We offer scales with ranges from 500g to 150kg.

PRECISION

From 0.1 to 10g, precision is often important both in baking and cooking; and it is generally proportional to the range.

TRAY SIZE

Choose scales with tray dimensions suited to the products you are weighing. All the trays on our scales are suitable for food contact.

THE ENVIRONMENT

Choosing scales with IP 67 protection ensures no-risk use in environments that are wet (can be washed) and dusty (flour).

IP 54: Protection from splashes and dust deposits.

IP 67: Protection from water and dust intrusion.

NB: Our scales are designed for laboratory weighing. They are not authorised for sales transactions.



BALANCE COMPACTE SK3

Modèle extra-plat et compact pour la cuisine.
Plateau inox amovible 185 x 140 mm. Grand affichage LCD H 19 mm. Fonctions : pesage et tarage. Structure ABS résistante aux chocs.
Dimensions : 185 x 210 x 85 mm.
Fonctionnement sur secteur 110/230 Volts - 60 Hz

SK3 COMPACT SCALE

Slimline compact model for kitchen use.
185mm x 140 mm removable stainless steel plate. Large 19mm high LCD display.
Features: weighing and taring. ABS shock resistant manufacture.
Dimensions: 185 x 210 x 85 mm.
For use with 110/230 volts - 50Hz.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
SK3	3	0,5	1	252116	



BALANCE PORTABLE COMPACTE

Pour usage semi-professionnel. Modèle idéal pour les élèves des écoles hôtelières. Son format compact et ultra-plat permet de la ranger dans une mallette.
Touches sensibles. Affichage LCD H 20 mm.
Plateau inox : 240 x 160 mm. Dimensions : 240 x 160 x 19 mm.
Fonctionne avec 2 piles CR 2032, 6V.

COMPACT PORTABLE SCALE

For semi-professional use. Ideal model for hotel school students.
Its compact ultra-flat format allows it can be stored in a briefcase.
Touch sensitive. LCD display H 20 mm. Stainless steel tray: 240 x 160 mm.
Dimensions: 240 x 160 x 19 mm.
Functions using 2 CR 2032 batteries, 6 V.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
PC 5	5	1	0,74	252092	



2^{ÈME} ÉCRAN DE LECTURE DU
POIDS SUR FACE ARRIÈRE
2ND SCREEN FOR READING OFF
WEIGHT ON REAR FACE



BALANCE ELECTRONIQUE SM

Balance compacte de table pour la cuisine professionnelle.
Plateau inox amovible 210 x 175 mm. Grand affichage avec diodes rouges (H 15 mm).
Fonction pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge) Carter ABS.
Dimensions 230 x 250 x 160 mm.

SM ELECTRONIC SCALE

Compact table scale for professional cooking.
210mm x 175 mm removable stainless steel plate.
Large format display with red LEDs (15mm tall). Tare function.
Uses 220V 50/60Hz adaptor and 6V rechargeable accu (70 hours when fully charged) Carter ABS.
Dimensions: 230 x 250 x 160mm.

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



PESÉE DE PRÉCISION :
0,1 G
PRECISION WEIGHING:
0.1 G



BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Facile d'utilisation. Affichage rétro-éclairé bleu.
Dimensions affichage 45 x 18 mm. Dimensions plateau inox 53 x 60 mm.
Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

POCKET SCALE

Automatic tare. Easy to use. Blue backlight display.
Display dimensions 45 x 18mm. Stainless steel tray dimensions 53x60mm.
Requires 2 x AAA batteries (supplied).

L mm	lg mm	H mm	Portée g Weighed g	Précision g Accuracy g	Code	Prix HT
115	64	18	500	0,1	252091	

BALANCES ET MESURE SCALE AND MEASURING



BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE

Plateau acier inox, corps en tôle peinte, cadran large, très lisible, en plastique rigide, bouton de réglage du zéro. Amortisseur pour lecture rapide. Utilisation interdite pour toutes transactions commerciales.

MECHANICAL SCALE

Stainless steel plate, painted sheet metal frame. Large, easy to read, hard plastic dial, with resetting button. Shock absorber for rapid reading. Usage forbidden for any commercial transaction.

L mm plateau	lg mm plateau	L mm totale	lg mm totale	H mm totale	Portée kg	Grad° g	Code	Prix HT
220	220	220	260	277	4	10	252004	
220	220	220	260	277	10	50	252010	
315	315	315	370	355	30	100	252030	
315	315	315	370	355	50	200	252050	



CUILLERES A MESURE

Acier inoxydable. Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs... 2 ml, Ø 20 mm ; 3 ml, Ø 25 mm ; 5 ml, Ø 30 mm ; 15 ml, Ø 40 mm.

MEASURING SPOONS

Stainless steel. Facilitates rapid measuring of ingredients such as salt, spices, sugar, and additives. Set of 4 spoons: 2 ml, Ø 20 mm ; 3 ml, Ø 25 mm ; 5 ml, Ø 30 mm ; 15 ml, Ø 40 mm.

	Code	Prix HT
Jeu de 4 cuillères / Pack of 4 spoons	072029	



VERRE MESURE

Verre trempé.

MEASURING BEAKER

Toughened glass.

C L	H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per piece				
60	160,5	6	553295	



SEAU INOX GRADUE

Avec socle de renfort. Ø sup. 316 mm, Ø inf. 204 mm.

STAINLESS STEEL GRADUATED PAIL

With reinforced base. Ø sup. 316 mm, Ø inf. 204 mm.

C L	H mm.	Grad.	Code	Prix HT
12	260	3,5/10	251130	



PICHET GRADUÉ 1 LITRE

Pichet en polycarbonate, compatible avec le passage au four micro-ondes. Lavable au lave-vaisselle. Empilable. Graduations en décilitres, centilitres et millilitres. Bec verseur.

GRADUATED PITCHER

Made of clear polycarbonate. Can be put in microwaves oven. Dishwasher safe. Stackable. Graduations indicated in decilitre, centilitre and millilitre.

C L	H mm.	Code	Prix HT
1	180	251012	



POT PLASTIQUE GRADUE

Avec bec verseur et poignée, en polypropylène translucide, gradué en 1/10 de litre. Passe au lave-vaisselle et micro-ondes.

PITCHER GRADUATED

With spout and handle, made of translucent polypropylene, graduated in 1/10 litre. Dishwasher and microwave-safe.

C L	H mm	Code	Prix HT
0,25	120	251000	
1	165	251001	
3	238	251003	
5	270	251005	



MESURE INOX GRADUEE

Acier inoxydable. Empilable.

MEASURE

Stainless steel. Stackable.

C L	H mm	Code	Prix HT
0,1	50	251101	
0,25	70	251102	
0,5	110	251105	
1	130	251110	
2	190	251120	





BOULANGERIE-PÂTISSERIE BAKING AND PASTRY

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®.

Bakers, Pastry-makers, Ice cream makers, Confectioners - discover our unique range of tools - ergonomic, reliable and perfectly suited to every stage of your work. Our passion for flavour is found in all our innovative ideas. Test the revolutionary Exoglass moulds.

	Pages	
Matériel et ustensiles de boulangerie	212 à 231	<i>Bakery equipment and utensils</i>
Plaques et grilles	232 à 237	<i>Baking trays and racks</i>
Toiles et feuilles de cuisson	238 à 241	<i>Baking linens and sheets</i>
Moules rigides (Exoglass®, Exal®, Exopan®, fer blanc)	242 à 278	<i>Individual rigid moulds (Exoglass®, Exal®, Exopan®, Fer blanc)</i>
Moules Flexipan®, Silform®, Tapis Relief	279 à 305	<i>Flexipan®, Silform® moulds, Textured mats</i>
Multi-moules	306 à 307	<i>Multi-moulds</i>
Cadres, cercles et formes à gâteaux	308 à 322	<i>Cake frames, circles and shapes</i>
Découpoirs	323 à 339	<i>Cutters</i>
Poches et douilles à décor	340 à 350	<i>Piping bags and nozzles</i>
Petits ustensiles	351 à 365	<i>Small utensils</i>
Colorants et arômes	366 à 368	<i>Colours and flavourings</i>
Appareils pour la pâtisserie	369 à 375	<i>Baking appliances</i>
Confiserie	376 à 381	<i>Confectionery</i>
Glacerie	382 à 389	<i>Ice cream making</i>



Personnalisation
à votre marque à
partir de
1000 pièces

Customize with
your logo from
1000+ units

PINCE SAC

Pour refermer facilement tous les sacs d'ingrédients ouverts et maintenir leur contenu à l'abri des salissures. En polyamide, résiste jusqu'à 100°C. Lavable au lave-vaisselle.

BAG CLIP

To easily re-seal opened bags of ingredients to keep the contents free from contaminants. Polyamide. Heat resistant up to 100°C. Dishwasher safe.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	

Le lot de 10 / Lot of 10



PELLE À FARINE INOX

Acier inoxydable.
Longueur donnée avec la poignée.

STAINLESS-STEEL FLOUR SCOOP

Stainless steel.
Total length handle included.

L totale mm	L mm	lg mm	C Kg	Code	Prix HT
380	190	100	1,5	116225	



PELLE À INGRÉDIENTS ALUMINIUM

Monobloc, pratiquement incassable, parfaitement hygiénique. Longueur donnée avec la poignée.

ONE-PIECE ALUMINIUM SCOOP

One piece, nearly unbreakable, 100% hygienic.
Total length handle included.

L mm	lg mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	
210	70	17,5	116202	
250	89	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	45	116204	
350	120	72	116205	
400	150	127	116206	
430	180	200	116207	



NEW!

PELLE À INGRÉDIENTS

Polypropylène alimentaire de couleur. 250 x 110 mm.

ONE-PIECE SCOOP

Coloured food quality polypropylene. 250 x 110 mm.

	C cl	Code	Prix HT
Blanc / White	70	116270	
Rouge / Red	70	116271	
Bleu / Blue	70	116272	
Vert / Green	70	116273	
Jaune / Yellow	70	116274	

PELLE À INGRÉDIENTS

Polypropylène alimentaire blanc.

MEASURING SCOOP

White food-safe polypropylene.

L mm	lg mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	



NEW!



BROSSE À FARINE

Fibres bleues PE, facilement repérable sur la pâte en cas de dispersion. Manche PP.

FLOUR BRUSH

PE blue fibres, easily visible on the dough in case of accidental spillage. PP handle.

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

BROSSES ET COUPE-PÂTES BRUSHES AND DOUGH SCRAPER



BROSSE À PÉTRIN NOIRE

Monture bois.

BLACK FLOUR BRUSH

Wood head.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
210	45	118305	



BROSSE À PÉTRIN

Monture bois.

FLOUR BRUSH

Wood head.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
210	45	118306	



BROSSE HOLLANDAISE

Soies naturelles. Manche bois.

BENCH BRUSH

Pure silk. Wood handle.

L mm	Code	Prix HT
320	118302	



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Inox, à poignée.

AUTOMATIC FLOUR SIEVE

Stainless-steel, with handle.

Ø mm	H mm	C g	Code	Prix HT
110	90	375	115060	



BROSSE À MANCHE

Soies naturelles. Poignée bois.

BRUSH WITH HANDLE

Natural bristles. Wooden handle.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	



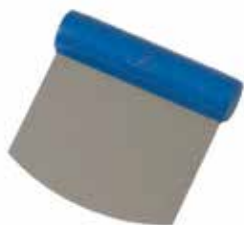
BROSSE DEMI-TÊTE

Soies naturelles. Poignées bois.

COUNTER BRUSH

Pure silk. Wood handle.

L mm	Code	Prix HT
350	118310	



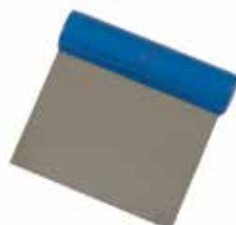
COUPE-PÂTE MATFER ROND

Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

MATFER ROUND DOUGH SCRAPER

Stainless steel blade, polyamide handle Ø 27 mm.

L mm	lg mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide / hard	112901	
110	105	souple / flexible	112903	



COUPE-PÂTE MATFER DROIT

Lame acier inoxydable, manche polyamide Ø 27 mm.

MATFER STRAIGHT DOUGH SCRAPER

Stainless steel blade, polyamide handle Ø 27 mm.

L mm	lg mm	Forme	Code	Prix HT
110	105	rigide / hard	112900	
110	105	souple / flexible	112902	



COUPE-PÂTE INOX

Raclette rigide, acier inoxydable, d'une seule pièce, tranchant biseauté.

STAINLESS STEEL DOUGH SCRAPER

Stiff scraper, stainless steel, one piece, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	120	112822	



RACLETTE COUPE-PÂTE

Raclette souple, acier inoxydable, manche plastique blanc.

DOUGH SCRAPER SPATULA

Flexible spatula, stainless steel, white plastic handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	120	112820	



RACLETTE COUPE-PÂTE

D'une seule pièce polypropylène.

DOUGH SCRAPER SPATULA

One piece, polypropylene.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
120	100	112830	
216	128	112831	



COUPE-PÂTE EXOGLASS®

Rigide, en matériau composite monobloc, stérilisable.

EXOGLASS® DOUGH SCRAPER

Stiff, made of one-piece composite material, sterilisable.

L mm	lg mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	droit / straight	112825	
115	80	rond / round	112826	

GAMME CLASSIQUE / CLASSIC RANGE



BAC ROND À PÂTONS

PE blanc.

ROUND DOUGH CONTAINER

White PE.

C L	Ø haut mm	Ø mm	H mm		Code	Prix HT
14	430	370	175	PEBD	510503	
19	480	420	150	PEHD	510504	



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS

PEHD blanc. Fabrication robuste.

RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

White PEHD. Sturdy manufacturing.

Cont. L	L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
10	530	410	80	880	510505	
20	530	410	140	1070	510501	
Couvercle, PE / Lid, PE			25	585	510508	



BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS ÉCONOMIQUE

Polypropylène blanc.

ECONOMIC RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

White polypropylene.

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

GAMME MATFER / MATFER RANGE

Tous les modèles peuvent recevoir un couvercle réversible :

- 1 sens hermétique pour conserver la pâte,
- 1 sens aéré pour la fermentation de la pâte.

Les bacs munis de leur couvercle sont superposables.

PEHD blanc.

All the models can be fitted with a reversible lid:

- 1 direction for keeping the dough airtight.
- 1 direction for aerating the dough during fermentation.

The trays provided with their lids may be placed one on top of the other.

White PEHD.

NEW!



BAC ROND

ROUND CONTAINER

Cont. L	Ø mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
14	480	120	775	510531	
20	480	180	910	510532	
Couvercle / Lid		480	30	455	510534



BAC RECTANGULAIRE

Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600 x 400 mm.

RECTANGULAR CONTAINER

Designed for use for use in 600 x 400 mm bakery racks.

Cont. L	L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
12	600	400	80	865	510535	
20	600	400	110	955	510536	
Couvercle / Lid		600	400	30	615	510537

CHARIOTS À BACS À PÂTE DOUGH CONTAINERS TROLLEYS



CHARIOT BACS À PÂTONS

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

TROLLEY FOR DOUGH CONTAINERS

Stainless-steel pipe rack, stainless-steel wire Ø 8 mm. Composite wheels of which 2 with brakes. Suitable for all models: round H190 mm max and classical rectangular boxes, 530 x 410 mm.

Distance between the 2 levels: 185mm.

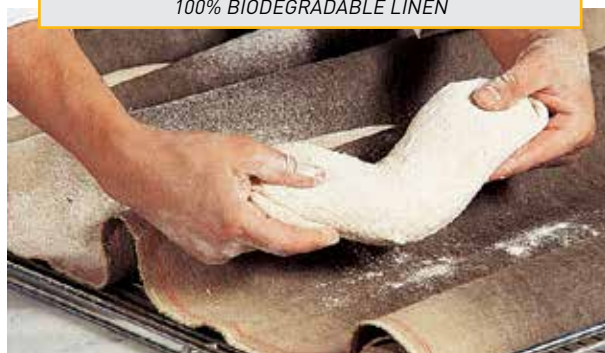
L mm	lg mm	H mm	Nbre de bacs	Code	Prix HT
370	590	1790	8 bacs	779108	
790	590	1790	16 bacs	779110	

TOILES À COUCHE DOUGH FERMENTATION CLOTHES



LIN BIODÉGRADABLE À 100%

100% BIODEGRADABLE LINEN



TOILE À COUCHE 100% LIN ÉCRU

Rouleau de 20 m. Entretien : lavage déconseillé. Brossage et séchage régulier. Densité 380 g/m².

DOUGH FERMENTATION CLOTH 100% NATURAL LINEN

20 metres roll. Maintenance: Washing not recommended. Regular brushing and drying. Density 380 g/m².

lg mm	Code	Prix HT
600	118560	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118680	

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSISURES

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

DOUGH FERMENTATION ANTI-MOULD CLOTH

20 metres roll. Anti-mould. 100% natural linen. Ideal for freezing. Density 380 g/m².

lg mm	Code	Prix HT
700	118580	



COUCHES LIN OURLÉES

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

DOUGH FERMENTATION HEMMED LINEN

Ready-to-use, double-hemmed cloth, length suitable for "Parisian bread". Density 380 g/m².

lg mm	L m	Code	Prix HT
Le paquet de 10 / Pack of 10			
600	2,30	118660	
650	2,30	118665	
700	2,30	118670	

BANNETONS BREAD BASKETS



BANNETONS AÉRÉS POLYPROPYLÈNE

Ces bannetons reproduisent fidèlement les formes des bannetons classiques, assurent l'aération de la pâte pendant la pousse grâce à leur structure. Lavables au lave-vaisselle. Très résistants, améliorent l'hygiène des préparations de pain.

POLYPROPYLENE AERATION BREAD BASKETS

These bread baskets faithfully reproduce the traditional bread basket shapes and assure aeration of the dough during rising thanks to their special structure. Dishwasher-safe. Very resistant, they improve the bread preparation hygiene.

Forme	Ø mm	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
Long / Long		230	140	86	500	118534	
Long / Long		260	140	86	750	118537	
Long / Long		340	140	86	1000	118539	
Ovale / Oval		210	150	86	500	118541	
Ovale / Oval		250	150	86	750	118543	
Ovale / Oval		265	170	86	1000	118545	
Rond / Round	200			86	500/750	118547	
Rond / Round	230			86	1000	118549	
Rond / Round	270			86	1500/2000	118550	



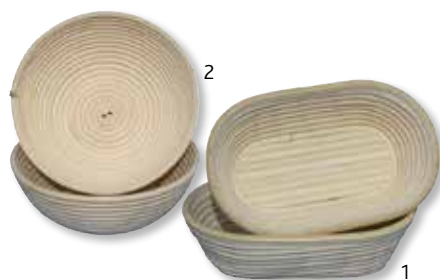
BANNETONS OSIER COURONNE ENTOILÉ

Toile de lin 100%, 300g/m². Osier blanc non vernis.

FERMENTING CROWN-DOUGH BASKETS WITH CLOTH

100% linen canvas, 300g/m². Unvarnished white basketry.

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



BANNETONS OSIER MOULE BIE

Ces bannetons impriment leur forme aux pâtons et décorent la croûte.

Forme	Ø mm	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
1- Ovale / Oval		200	120	80	250	118501	
1- Ovale / Oval		240	140	75	750	118502	
2- Rond / Round	190			85	500	118505	
2- Rond / Round	260			95	2000	118506	



BANNETONS PLEINS

Polypropylène. Facilement nettoyables, lavables au lave-vaisselle. Empilables. Chaque couleur correspond à un poids de pâte, quelle que soit sa forme.

BREAD BASKET

Polypropylene. Easy to clean, dishwasher-safe. Stackable.

Every colour corresponds to a different dough weight, in any shape.

Coloris	Ø mm	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
Rond / Round							
Vert / Green	190			75	500	118503	
Orange	220			93	1000	118504	
Bleu / Blue	250			90	1500	118507	
Ovale / Oval							
Vert / Green		270	120	65	500	118508	
Orange		350	130	72	1000	118509	
Bleu / Blue		420	140	75	1500	118519	



BANNETONS OSIER ROND ENTOILÉ

Toile de lin 100%, 300g/m². Osier blanc non vernis.

FERMENTING ROUND-DOUGH BASKETS WITH CLOTH

100% linen canvas, 300g/m². Unvarnished white basketry.

Ø mm	C g	H mm	Code	Prix HT
210	500	120	118510	
240	1000	125	118511	
270	1500	135	118512	
290	2000	145	118513	



COUNTRY BREAD BASKETS

These bread baskets give their shape to the dough rolls and decorate the bread crust.

Forme	L mm	lg mm	H mm	C g	Code	Prix HT
3- Triangle / Triangle	180	180	85	500	118525	
3- Triangle / Triangle	230	230	85	1000	118526	
4- Carré / Square	220	220	85	1000	118528	
5- Long / Long	410	95	58	300	118515	
5- Long / Long	460	100	58	500	118516	

SÉCHOIR À TOILE À COUCHE DRYING RACK FOR LINEN LINERS



SÉCHOIR POUR TOILES À COUCHE

- Support mural en acier inoxydable équipé de 24 barres sur pivot.
- Position séchage avec verrouillage des écartements de 50 mm entre 2 barres.
- Les barres se rabattent de part et d'autre du support afin de libérer l'espace et faciliter l'étendage.

- Barres, longueur 767 mm.
- Fixation préconisée à 1,80 m du sol.
- 7 vis et 7 chevilles fournies.

Largeur du support mural déplié : 1467 mm.

Largeur supports rabattus : 2195 mm.

Hauteur : 353 mm.

DRYING RACK FOR LINEN LINERS

- Stainless steel wall rack with 24 pivoting bars.
- Drying position with lockable spacing of 50 mm between bars.
- Bars can be folded separately from the rack to make space and facilitate the hanging of linens.

- 767mm long bars
- Recommended fixing height: 1.8m from the ground.
- 7 screws and 7 wall plugs supplied.

Wall rack width: 1467 mm.

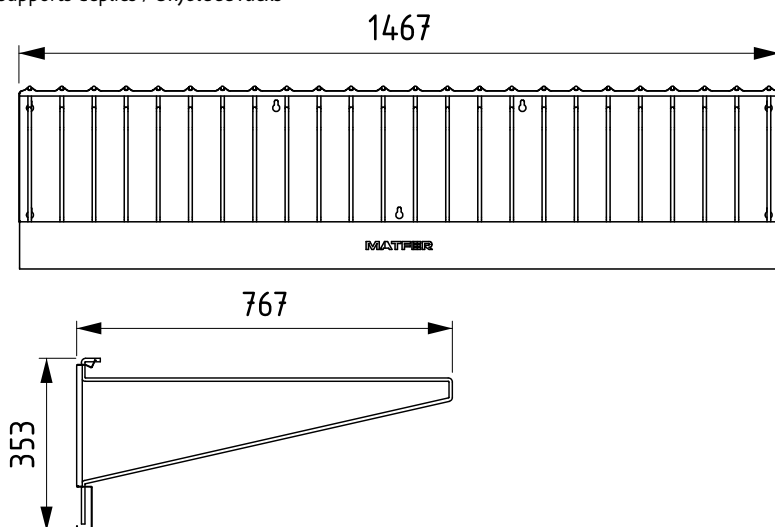
Width of folded supports: 2195 mm.

Height: 353 mm.



	Code	Prix HT
Support mural 24 toiles / Wall rack for 24 linen liners	845025	

Supports dépliés / Unfolded racks



• PERMET DE BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES POUR PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE

• REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE

• ALLOWS THOROUGH DRYING AND BRUSHING OF CLOTHS TO EXTEND THE LIFE DURATION

• FOLDED WHEN EMPTY = GAIN IN SPACE

POUR LE NETTOYAGE DES TOILES À COUCHE / FOR CLEANING DOUGH FERMENTATION CLOTHS

BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide.
Stérilisable.

HYGIEN RANGE BRUSH

Polypropylen handle. Polyamide fibres.
Sterilizable.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	





CHARIOT DE FERMENTATION 600 X 800 MM

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

BREAD SHEETS FERMENTATION TROLLEY 600 X 800 MM

Entry: 600 mm.
Distance between the levels: 75 mm.
4 pivoting wheels, 2 with brake.

Nbre niveaux / No. of levels	H mm	Code	Prix HT
20	1790	773897	
8	905	770808	



RETROUVEZ
LES ÉCHELLES 600 X 400 MM / 600 X 400 MM TROLLEYS
DANS LE CHAPITRE
STOCKAGE ET MANUTENTION / STORAGE AND HANDLING



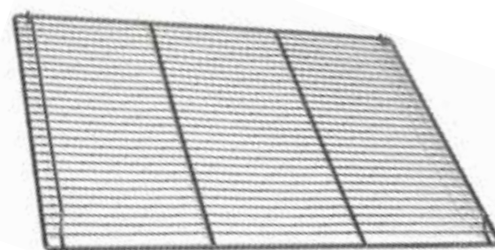
ÉCHELLE MURALE PLIABLE

A fixer au mur pour le gain de place.
La profondeur repliée n'est que de 50 mm.
10 niveaux espacés de 90 mm. Charge admissible par niveau 10 kg.
Utilisable pour plaque ou grilles 600 x 400 et GN1/1.
Fabrication très robuste avec verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert et fermée.
Acier inoxydable. Bras Ø 8 mm, L 330 mm.

WALL FOLDABLE RACK

Wall mounted. Folded position: 50 mm
8 levels - Distance between the levels: 90 mm. Admissible load per level 10 kg.
Use with sheets or grids 600 x 400 and GN1/1.
Very robust with safety device with locked arms in opened and closed positions.
Stainless steel. Arm Ø 8 mm, L 330 mm.

L mm	lg mm	P fermé mm / Closed p. mm	P ouvert mm / Opened p. mm	Code	Prix HT
456	970	50	380	845010	



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin ou EVOPAN®

SPECIAL FERMENTATION GRID

With or without racks. For fermenting bread on mats linen or EVOPAN®.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600 / 2 racks, side 600							
600	800	2	7	22	3	312130	
2 galeries, côté 800 / 2 racks, side 800							
800	600	2	7	22	3	312131	
Sans galerie, côté 800 / Without rack, 800							
800	600	2	7	22	3	312132	



VALORISE LE PAIN

ADD VALUE TO BREAD



DÉCORATION RAPIDE DES PAINS SPÉCIAUX

Ces découpoirs permettent de couper en quelques secondes 1 forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir).
Les formes indépendantes peuvent être disposées de différentes façons.
La décoration des pains devient enfin possible sans y consacrer des heures de travail.
Les pains sont valorisés.
Fabrication robuste en matériau composite.
Prise en main ergonomique.
Création J.C. Horel.

FAST DECORATION OF SPECIAL LOAVES OF BREAD

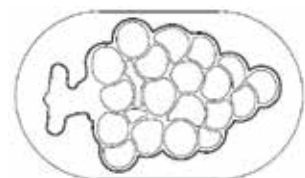
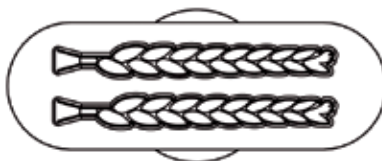
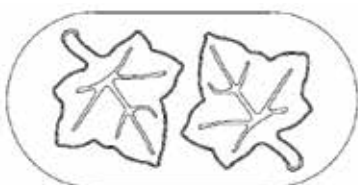
The cutters enables 1 frame to be cut in a few seconds from a "pâte morte" dough (special recipe supplied with the cutter).
The separate frames can be arranged in various ways.
At last bread can be decorated without hours of work.
Gives high appeal to bread.
Robust design in composite material.
Ergonomic to hold.
Created by J.C. Horel.



	L x lg mm	Code	Prix HT
Découpoir feuilles de vigne / Vine leaf cutter	50 x 50	154102	

	L x lg mm	Code	Prix HT
Découpoir 2 épis de blé / 2 ears of wheat cutter	90 x 10	154101	

	L x lg mm	Code	Prix HT
Découpoir grappe de raisin / Bunch of grapes cutter	100 x 60	154103	



LAMES À SCARIFIER SCARIFYING BLADES



- UTILISATION DES 4 ANGLES DES LAMES = ÉCONOMIE
- PROTÈGE-LAME = SÉCURITÉ
- POIDS RÉDUIT 6,6 G = CONFORT D'UTILISATION

- USE OF THE FOUR CORNERS OF THE BLADES = SAVING
- BLADE GUARD = SAFETY
- LOW WEIGHT 6.6 G = AGREEABLE USE



LAM'PLUS BOULANGER

- Support en acier inoxydable spécial breveté, orientable selon tous les angles pour s'adapter à la main et au geste de chaque boulanger.
- Changement de lame ou d'angle de lame facile grâce au système de clippage avec ressort, pour une lame parfaitement maintenue.
- Forme du protège-lame, très plate, conçue pour éviter l'accrochage de la pâte.
- Ensemble léger.
- Produit créé par Jean-Christian Horel, boulanger et fabriqué par Matfer.

LAM'PLUS BAKERY

- Patented special stainless steel holder can be turned in all directions to suit the hand and movement of each baker.
- Blades or corners are easily changed with a spring-mounted clip system, blades are held firmly in place.
- Extra flat shape of the blade cover designed to avoid the dough ticking.
- Light product.
- Product designed by the baker Jean-Christian Horel, and manufactured by Matfer.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
128	24	120032	

Le blister / Blister pack



LAME BOULANGER MATFER

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

MATFER BAKER'S BLADE

Stainless-steel blade. Cut razor with protective cover.
Ergonomic green handle.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	

Le blister de 12 / Blister of 12



LAMES À SCARIFIER

En acier inoxydable, non cassantes, conformes aux exigences d'hygiène et de sécurité.

SCARIFYING BLADES

Stainless steel, unbreakable, meet all hygiene and safety requirements.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice de 250 lames, 43 x 20 mm / Dispensing box of 250 blades measuring 43 x 20 mm	120034	
Lot de 4 x 10 lames / Box with 4 x 10 blades	120035	



LAME BOULANGER INOX

Acier inoxydable avec surmoulage polypropylène pour un meilleur confort d'utilisation. Conforme aux règles d'hygiène applicables aux lames à scarifier le pain.

STAINLESS-STEEL BAKER'S BLADE

Stainless-steel blade with polypropylene handle to ensure better handling. In compliance with applicable hygiene rules for baker's blade.

L mm		Code	Prix HT
Le blister de 2 / Blister of 2			
145	Lame droite n°5 / Straight blade N°5	120054	
145	Lame courbe / Curved blade	120055	
145	Grosse boule / Blade with wavy edge	120056	



LAME BOULANGER

Acier au carbone traité.

BAKER'S BLADE

Treated carbon steel.

L mm		Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12			
120	Lame droite n°5 / Straight blade N°5	120013	
120	Lame courbe n°5 / Curved blade N°5	120018	
120	Boules moyennes / Blade with edge	120022	
120	Grosses boules / Blade with wavy edge	120023	



RAYEUR À PÂTE

Ustensile à 3 lames espacées de 6 mm destiné à rayer la pâte des galettes, chaussons, feuilletés, tourtes, pithiviers.

Les lames décalées permettent de rayer en lignes courbes parallèles.

SCORING KNIFE

Utensil with 3 blades spaced 6 mm apart, used for scoring dough for puff pastry cakes, tarts, etc.

The widely spread blades make it possible to score curved parallel lines on the dough

L mm		Code	Prix HT
146		120935	



LAME FOURNIL CRANTÉE

Spécialement conçue pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain.

SCALLOPED BLADE

Especially designed for cutting rolls, country bread and sourdough bread.

L mm		Code	Prix HT
Le blister de 2 / Blister of 2			
175		120058	



MARQUEURS INCISEURS INOX

Marqueurs à petits pains ronds pour inciser la pâte crue. Acier inoxydable, avec poignée. Forme étoile.

BREAD DOUGH MARKERS STAINLESS STEEL

Markers for bread dough to decorate the little round breads. Stainless steel, with handle. Star marking.

Ø mm	Trou central Centre hole		Code	Prix HT
80	non / no	a	120036	
80	oui / yes	b	120037	
65	non / no	c	120038	
65	oui / yes	d	120039	



MARQUEUR À PAIN DE CAMPAGNE

En zig-zag pour imprimer un décor sur le pain tout en assurant la coupe de la pâte afin d'évacuer le gaz. Acier inoxydable avec poignée.

COUNTRY BREAD MARKER

The zigzag shape decorates the bread and guarantees the dough cutting in order to evacuate the gas. Stainless-steel with handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
300	45	75	120042	



**SPÉCIAL
PAINS SURGELÉS**

**FROZEN
BREAD SPECIAL**



TOILE DE CUISSON "SILPAIN" ANTI-ADHÉRENTE

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur des plaques 600 x 400 mm.
Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Résistant de - 40° à + 300° C.
Pour une meilleure cuisson, utiliser de préférence sur plaque perforée : réf. 310610 et 310612.

"SILPAIN" NON-STICK BREAD BAKING SHEET

Aerated silicone plated sheet for cooking bread on 600 x 400 mm plates.

No greasing necessary. Easy to clean with sponge. Heat resistant from 40° to + 300° C.
For better cooking, please use perforated plate: ref 310610 and 310612.

L mm	lg mm	Format Plaque	Code	Prix HT
520	315	GN 1/1	321014	
585	385	600 x 400	321012	



FILET DE CUISSON FIBERMAX®

Adapté à la cuisson de pain cru ou surgelé, en four à air pulsé.

La maille en fibre de verre recouverte de silicone permet un démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Toile souple amovible et interchangeable. Revêtement silicone.

FIBERMAX® BAKING TRAY

An ideal solution for baking fresh or frozen dough in convection oven. The fiberglass mesh with silicone provide an easy bread removal out of the mould due to mesh flexibility.

Stainless steel wire frame. Soft removable and interchangeable mesh coated with silicone.

lg mm	L mm	Alvéoles / Shaped	Type	Code	Prix HT
Filet complet / Complete mat					
400	600	4	Pain	311204	
400	600	5	Baguette	311205	
Toile de rechange / Spare mesh					
400	600	4		311214	
400	600	5		311215	



PLAQUE À PAIN EXAL®

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

EXAL® BREAD SHEETS

Non-stick and crimped aluminium sheet. No greasing necessary.
Shape adapted for cooking ovens.

Nbre pains	Modèle	L mm	lg mm	Type	Code	Prix HT
4	Baguette	380	275	Cuisine	311240	

PLAQUES À PAIN ALU-GAUFER ALU-GAUFER BREAD SHEET



**RECOMMANDÉES POUR LA
CUISSON DES BAGUETTES
DE PAIN VIENNOIS**

*RECOMMENDED FOR
BAGUETTES AND
VIENNESE BREAD.*

PLAQUE À PAIN ALU-GAUFER

Spécialement conçues pour la cuisson en four à sole.
Alliage d'aluminium spécial gaufré qui évite le collage de la pâte et améliore l'aspect de la croûte.

Matériau résistant aux attaques liées aux agressions du froid, de la chaleur, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel.

Excellent conducteur de chaleur.

Extérieur laqué noir pour une meilleure absorption de la chaleur.

Adaptées pour l'utilisation en chambre de pousse contrôlée et en chambres froides négatives. Faciles à stocker car empilables. Elles ne nécessitent aucun retraitement, seulement un léger graissage régulier.

ALU-GAUFER BREAD SHEET

Specially made for heart furnace.

Special crimped aluminium alloy which prevents dough from sticking and improves the aspect of the crust.

Resists freezing, heating, high humidity, fermentation, yeast and salt.

Excellent heat conductive material.

Black anodised for better heat absorption.

Use for controlled fermentation chamber and freezing chambers.

Easy to store due to its stackability.

No retreatment needed, only slight and regular greasing.

Nbre pains	Modèle	L mm	lg mm	Type	Code	Prix HT
5	Baguette	600	400	Four pâtissier	311119	
6	Baguette	650	430		311121	
6	Baguette	750	430		311122	
6	Baguette	850	430		311123	
8	Baguette	790	580	Bongard	311125	
5	Deux livres	800	430		311135	
6	Deux livres	790	580	Bongard	311133	
8	Ficelle	600	430		311138	
2	Baguette	450	144		311141	



**EMPILABLE
STACKABLE**

CHARIOT À GLISSIÈRES POUR PLAQUES À PAIN

Spécialement conçu pour la manipulation des plaques baguettes et pains lg 430 mm.

Permet de passer les plaques en chambre et armoire de fermentation contrôlée sans les manipuler individuellement.

Chariot acier inoxydable, équipé de 4 roues pivotantes Ø 100 mm dont 2 avec freins.

18 niveaux.

RACK FOR BREAD SHEETS

Specially designed for baguette and 430 mm long bread sheets.

Makes it easier to transfer the sheets to the controlled fermentation chamber and cabinet without any individual handling.

Stainless-steel rack with 4 pivoting wheels Ø 100 mm, 2 with brakes.

18 levels.



lg mm	P mm	H mm	Niveaux	Code	Prix HT
493	775	1618	18	773898	





MOULES À PAIN EXOGLASS®

Moules en matériau composite.

Compatibles avec l'utilisation en chambre de fermentation contrôlée.

Un graissage régulier facilite le démoulage.

Utilisables pour les cuissons de pâte sucrée (cakes, brioches).

La matière composite assure une cuisson et une coloration très homogène de la pâte.

- Couvercle coulissant en acier inoxydable.

- **Matériau inoxydable**, ne se tâche pas et ne tâche pas la pâte.

- **Moules rigides indéformables.**

- Lavables y compris en lave-vaisselle.

- **Utilisables de la congélation (-20°C) à la cuisson (+250°C).**

- Cuisson préconisée sur plaque à four.

- Incassables dans les conditions normales d'utilisation.

BREAD MOULDS EXOGLASS®

Composite mold.

For use in controlled fermentation chamber.

Regular oiling facilitates turn out.

They can be used for sweet dough cooking (cakes, brioches) with prior greasing.

The composite material guarantees a very homogeneous dough-cooking and colour.

- **Stainless-steel sliding lid.**

- **Stainless-steel materials** do not stain, and do not stain the dough.

- **Rigid non-shrinking moulds.**

- Dishwasher-safe.

- Resistant for **freezing** (-20°C) and **cooking** (+250°C).

- Cooking on baking sheet recommended.

- Unbreakable under normal conditions.



CUISISON ET COLORATION HOMOGÈNE DE LA PÂTE

CONSISTENT COOKING AND
COLOURING OF DOUGH



MOULE AVEC COUVERCLE MOULD WITH LID

L mm	lg mm	lg base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345833	
250	90	80	75	500	345834	
270	100	90	90	800	345835	
290	110	100	100	1000	345836	
Pain de mie lunch / Loaf bread						
400	120	110	120	1800	345842	

(1) poids de pâte par moule.

(1) Weight of dough per mould.



MOULE SANS COUVERCLE MOULD WITHOUT LID

L mm	lg mm	lg base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	
250	90	80	75	500	345934	
270	100	90	90	800	345935	
290	110	100	100	1000	345936	
Couvercle seul, en acier inoxydable / Lid only, stainless steel						
180					346933	
250					346934	
270					346935	
290					346936	

MOULES À PAIN EXOPAN®

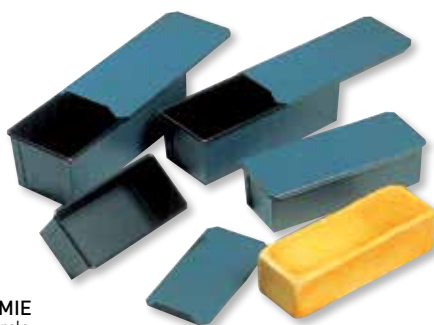
Acier fin revêtu d'un PTFE multicouches anti-adhérente à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur.

EXOPAN® allie la qualité de la cuisson avec la simplicité d'utilisation.

La fine épaisseur de l'acier favorise la coloration des produits.

Nettoyage par simple essuyage intérieur et extérieur.

Ce matériau craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur, ...).



PAIN DE MIE

Avec couvercle.

PULLMAN BREAD PAN

With lid.

L mm	lg mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	300	340853	
250	90	75	500	340854	
270	100	90	800	340855	
290	110	100	1000	340856	

(1) poids de pâte par moule.

(1) Weight of dough per mould.



PAIN COMPLET

WHOLE-WHEAT BREAD PAN

L mm	lg mm	H mm	lg base mm	Code	Prix HT
140	80	80	75	341601	
160	80	80	75	341602	
180	80	80	75	341603	
200	80	80	75	341604	



BISCOTTE LARGE

WIDE TOAST PAN

L mm	lg mm	H mm	lg base mm	Code	Prix HT
400	100	80	90	340961	
500	100	80	90	340962	

EXOPAN® BREAD MOULDS

Fine steel with a PTFE non-stick multicoating inside and protective enamel outside.

EXOPAN® combines the quality of cooking with the simplicity of use.

The fineness of the steel contributes to developing the colour of the products.

Simply wipe clean inside and outside.

This material should not be exposed to humidity (dish-washer, fridge...)



PAIN DE MIE LUNCH

Section carrée, sans évasement pour pain de mie à grandes tranches, avec couvercle.

LONG PULLMAN BREAD PAN

Square section, no widening for long loaves Pullman bread, with lid.

L mm	L tranche mm	lg tranche mm	Code	Prix HT
400	100	100	341641	
400	120	120	341642	
400	140	140	341643	



PAIN COUPÉ

SLICED BREAD PAN

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	85	75	341606	
250	90	75	341607	



BISCOTTE ÉVASÉE

FLARED TOAST PAN

L mm	lg mm	H mm	lg base mm	Code	Prix HT
200	95	80	75	340951	
250	95	80	75	340952	
300	95	80	75	340953	
350	95	80	75	340954	
400	95	80	75	340955	
450	95	80	75	340956	
500	95	80	75	340957	

MOULES À PAIN BREAD MOULDS

RONDS
ROUND



TRIPLE TOAST ou PAIN DE MIE ROND TRIPLE

Acier inoxydable, fabrication très robuste, 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

TRIPLE ROUND BREAD MOULD

Stainless steel, very robust, 3 moulds attached in 2 parts articulated and locked by 2 closing buckles.

L mm	Ø mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
300	70	300	341712	
300	45	180	"Mignon" 341713	

(1) poids de pâte par empreinte.

(1) Weight of dough per imprint.



PAIN DE MIE ROND

Fer blanc. Moule en 2 parties articulées et verrouillées par une tige en laiton.

ROUND SANDWICH LOAF MOULD

Tin plate. Mould in two parts articulated and locked with a brass rod.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	70	341706	
360	70	341707	
300	45	"Mignon" 341701	

ACCESSOIRES DE FOURNIL OVEN ACCESSORIES



PULVÉRISATEUR À EAU

Pistolet pulvérisateur à eau en fonte d'aluminium monté sur un tuyau spirale avec raccord pour connexion directe à l'alimentation en eau.

Système pratique permettant d'avoir toujours à disposition, près du four, un pulvérisateur destiné à :

- humidifier la pâte avant cuisson afin d'améliorer l'élasticité de la croûte,
- humidifier les pains après cuisson pour fermer la surface de la croûte et donner du brillant aux produits.

WATER SPRAY PISTOL

Water spray pistol in cast steel on spiral hose with connector to attach directly to a tap. Convenient system to ensure there is a water spray to hand near the oven. Designed for:

- dampening pastry before baking to improve crust elasticity,
- dampening bread after baking to firm the surface of the crust and add sheen to the products.

L m	Code	Prix HT
6	118990	



+250/15°
°C

MOUFLES ET GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine, pouce languette avec renfort croûte chaleur, cousus fils Kevlar®, utilisables jusqu'à 250° C.

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

THERMAL PROTECTION MITTS AND GLOVES

Leather wool-lined cuff, thumb tab with cuff heat reinforcement, sewn using Kevlar® thread, handle temperatures up to 250° C. Compliant with EN 420 (food safety), EN 388 (mechanical risks) and EN 4007 standards (thermal hazards).

Modèle	Crispin mm	L mm	Code	Prix HT
La paire / Pair				
Moufle / Mitt	100	300	773001	
Moufle / Mitt	200	400	773002	
Gant / Glove	100	300	773011	
Gant / Glove	200	400	773012	



PLANCHETTE À PAIN

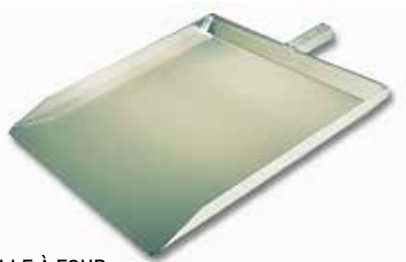
Hêtre

BREAD BOARD

Beechwood

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	

PELLES ET BROSSES À FOUR PEELS AND OVEN BRUSHES



PELLE À FOUR

Ou à défourner, en alliage d'aluminium 3 bords, sans manche.

OVEN PEEL

Or for oven discharge, aluminium alloy with 3 boards, without handle.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	580	2	118003	
Manche hêtre, section 25 x 25 mm / Beechwood handle				
4000			118133	



PELLE AVEC MANCHE

Hêtre.

PEEL WITH HANDLE

Beechwood.

L totale mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
3000	600	180	118101	
3000	600	200	118102	
3000	600	220	118103	
3000	600	300	118105	
4000	600	400	118104	



PELLE À REBORD AVEC MANCHE

Hêtre, longueur totale : 3,20 m.

PEEL WITH RAISED EDGE AND HANDLE

Beechwood, total length: 3.20m.

L totale mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
3200	600	450	118111	
3200	600	550	118114	
3200	600	580	118115	
3200	600	630	118116	



PELLE RONDE

Hêtre

ROUND PEEL

Beechwood

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle avec manche / Peel with handle			
3000	350	118136	
Pellon sans manche, livré avec 2 vis / Peel without handle, delivered with 2 screws			
300		118139	
350		118138	
400		118140	
450		118141	



PELLON

Hêtre, sans manche, livré avec 2 vis.

PEEL

Beechwood, no handle, delivered with 2 screws.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
600	180	118121	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	



NEW!

BALAI À FOUR

Fibre semi-dure Arenga noire. Monture PP avec vissant bloquant. S'utilise avec le manche télescopique 118332.

OVEN BRUSH

Black Arenga semi-hard fibre. PP frame with lock screwing. Used with the telescopic handle 118332.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	60	140	118330	

NEW!

MANCHE TÉLESCOPIQUE ALUMINIUM

ALUMINIUM TELESCOPIC HANDLE

L mm	L déployée mm	Code	Prix HT
1485	2500	118332	



MANCHE POUR PELLON EN HÊTRE

BEECHWOOD HANDLE FOR PEEL

L totale mm	Code	Prix HT
Manche hêtre, section 22 x 27 mm / Beechwood handle, 22 x 77 mm section		
1500	118143	
2500	118142	
3500	118132	
Vis de manche tête plate / Flat head handle screw		
80	118135	



BROSSE-BALAI À FOUR

Balai en fibres tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

OVEN BRUSH

Tampico fibre brush with wooden base. Steel bush for round handle Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	
450	118321	
600	118322	
Manche bois, Ø 25 mm / Wood handle, Ø 25 mm		
3000	710205	

BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Côté brosse en fils de laiton. Côté grattoir en acier inoxydable. Montage sur tête bois, très robuste épaisseur : 28 mm. Manche bois Ø 25 mm avec embout vissant métallique.

OVEN BRUSH / SCRAPER

For scouring coal buildup and burned-on foods. Brass bristle brush on one side and stainless-steel scraper on the other side.

Wood-head, very thick: 28mm.

Screw type wood handle with metallic tip Ø 25mm.

L totale mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Avec manche / With handle				
1030	200	109	118325	
Sans manche / Without handle				
	200	109	118326	
Manche bois / Wood handle				
1016			118328	



MANNES ET CHARIOTS PORTE-BACS BASKETS AND CONTAINER TROLLEYS



MANNE A VIENNOISERIE "ALLIBERT"

Fond et parois ajourés, coloris : orange / ivoire. Gerbable ou emboîtable à vide.

SHOX PAPERBAKERY BASKET

Borehole bottom and sides. Colours: orange / ivory. Stackable or nestable when empty.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
600	400	120	20	511005	



MANNE GERBABLE "ALLIBERT"

Fond et parois ajourés.

"ALLIBERT" STACKABLE BREAD BASKET

Borehole bottom and sides.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Coloris : Chocolat / Chocolate					
655	455	680	150	511011	
Coloris : Ivoire / Ivory					
655	455	800	176	511012	



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

ABS gris. Pour tous bacs et mannes 600 x 400 mm. 4 roues nylon dont 2 avec freins.

UNIVERSAL CONTAINER TROLLEY

ABS grey. For all 600 x 400 mm baskets and containers. 4 nylon wheels, 2 with brakes.

L mm	lg mm	Charge kg Load kg	Code	Prix HT
620	420	250	140523	



MANNE GERBABLE EMBOÛTABLE "ALLIBERT"

Fond et parois ajourés, coloris jaune (511009) et ivoire (511008).

Base 600 x 400 mm. Utilisable avec le chariot Ref. 140523.

STACKABLE AND NESTABLE BREAD BASKET

Borehole bottom and sides. Colours: yellow (511009) and ivory (511008). Bottom 600 x 400 mm.

For use with trolley ref 140523.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
720	500	820	215	511008	
720	500	685	180	511009	



SUPPORT POUR MANNE À PAIN

Support d'inclinaison de manne à pain qui facilite le transvasement des baguettes dans la manne. Tube d'acier inoxydable Ø 20 mm.

BREAD BASKET HOLDER

Tilting stand for bread basket to facilitate the transfer of baguettes to the basket. Stainless steel tubing diameter 20 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	



CHARIOT PORTE-BACS "NORME EUROPE" ALLIBERT

Convient pour bacs 600 x 400 mm Norme Europe et mannes à pain gerbables 511011 et 511012.

4 roues pivotantes, chape zinguée. Coloris : gris.

"ALLIBERT" EUROPEAN STANDARD CONTAINER TROLLEY

For 600 x 400 mm European standards containers and stackable bread baskets 511011 and 511012. 4 castoring wheels, galvanised. Colour: Grey.

L mm	lg mm	H mm	Charge kg Load kg	Code	Prix HT
604	402	162	180	531101	

CLAIES ET MANNES À PAIN BREAD BASKETS



CLAIE À PAIN OSIER FABRICATION FRANÇAISE

Claies de fabrication française, très robustes. Osier clair.

WICKER BREAD BASKET MADE IN FRANCE

Baskets made in France, very sturdy. Light coloured wicker.

Ø mm	H mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Claie ronde / Round					
350	800			512011	
400	800			512012	
450	800			512013	
Claie rectangulaire / Rectangular					
	800	400	400	512009	



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE 70L

Manne pour pains courts, pains spéciaux, bâtards. Fond et parois ajourés. Dim. : 600 x 400 mm.

STACKABLE BREAD BASKET 70L

Basket for short breads, special breads, and small loaves of bread. Borehole bottom and sides. Dimensions: 600 x 400 mm.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
600	400	400	70	511020	



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE 50L

Fond plein, parois ajourées. Format adapté au stockage et la manutention des pains spéciaux, ronds, courts, de campagne, etc... Polyéthylène blanc. Dim. intérieures : L 460 x lg 350 x H 290 mm.

50L STACKABLE BREAD BASKET

Plain bottom, borehole sides. Suitable size for storage and handling of special breads, rolls, short bread, country bread, etc. White polyethylene. Int. dimensions: L 460 x W 350 x H 290 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
520	400	300	511022	

Couvercle adapté / Lid

511023



CLAIE À PAIN OSIER

WICKER BREAD BASKET

Ø mm	H mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Claie ronde, avec poignée / Round with handle					
250	535			512015	
400	800			512018	
Claie ronde, sans poignée / Round without handle					
300	510			512016	
Claie rectangulaire / Rectangular					
	500	400	300	512019	



CLAIE OSIER ROTONDE

WICKER BASKET FOR BREAD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	855	573421	



PÂTE MOELLEUSE - CUISSON RAPIDE

SOFT DOUGH - FAST COOKING



GRILLE DE CUISSON À PIZZA

Maille d'aluminium bordée.
Montage rapide des pizzas (possibilité de préparations à l'avance).
Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle.
Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air.

PIZZA GRIDS

Plated aluminium grid.
Easy for handling pizzas with a peel.
Fast assembly of the pizzas [possibility to prepare in advance].
Homogeneous dough-cooking thanks to air circulation.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	



**GAIN DE TEMPS
COUPE NETTE DE PART EN PART**

*GAIN IN TIME
CLEAN-CUT ON EITHER SIDE*



COUTEAU COURBE À PIZZA

Lame courbe permettant de couper les pizzas en un geste rapide et fluide.
Lame inox. Poignée PP.

BENT PIZZA KNIFE

Curved blade slices pizzas with a quick and fluid gesture.
Stainless steel blade. PP handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
360	45	160	181021	



ROULETTE À PIZZA

Modèle robuste avec manche ergonomique polyéthylène. Roulette inox.

PIZZA CUTTING WHEEL

Strong shape with ergonomic polyethylene handle. Stainless-steel wheel.

Ø mm	Code	Prix HT
100	141035	



ROULETTE UNIE

Ou roulette à pizza. Acier inoxydable.

PIZZA CUTTER

Pizza cutting wheel. Stainless-steel.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
100	230	141030	
60	180	141032	



**FACILITE LA DÉCOUPE
FACILE À NETTOYER**

*MAKES CUTTING EASIER
EASY TO CLEAN*



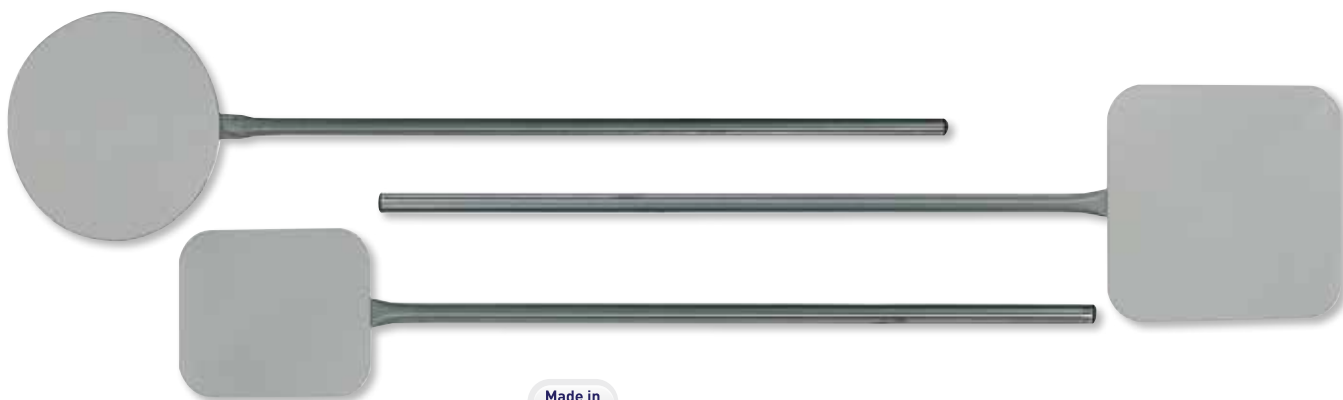
CISEAUX COUDÉS À PIZZA

Ciseaux coudés ergonomiques.
Lames détachables pour permettre le nettoyage parfait des ciseaux.

BENT PIZZA SCISSORS

Ergonomic bent scissors.
Detachable blades for perfect cleaning.

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



PELLE À PIZZA INOX

Pelle et manche Ø 25 mm. Acier inoxydable.



L mm totale	L mm manche	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Pelle rectangulaire / Rectangular peel					
1200	925	270	220	118005	
1300	925	330	310	118006	
Pelle carrée / Square peel					
1360	925	400	400	118007	

STAINLESS STEEL PIZZA PEEL

Peel and handle Ø 25 mm. Stainless steel.

L mm totale	L mm manche	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle ronde / Round peel				
1165	925	240	739224	
1235	925	310	739231	
1305	925	380	739238	
1375	925	450	739245	



PELLE À PIZZA

Aluminium. Manche bois.

PIZZA PEEL

Aluminium. Wood handle.

L mm	lg mm	L mm totale	Code	Prix HT
350	300	875	072170	
350	300	1325	072172	



PELLE RONDE

Hêtre.

ROUND PIZZA PEEL

Beech wood



Manche, voir page 227
Handle see page 227

L totale mm	Ø mm	Code	Prix HT
Pelle avec manche / Peel with handle			
3000	350	118136	
Pellon sans manche, livré avec 2 vis / Peel without handle, delivered with 2 screws			
300		118139	
350		118138	
400		118140	
450		118141	



LOUCHE À FOND PLAT

Acier inoxydable monobloc.

Permet de verser puis d'étaler la sauce tomate sur la pâte avec un seul ustensile, en effectuant un mouvement rotatif avec le fond de la louche. Convient également pour le service à la personne.

FLAT BOTTOM LADLE

One-piece stainless steel. Ideal for spreading the sauce on pizza with one single tool, applying a rotary motion with the bottom of the ladle. Also for serving.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	



CAISSE À PATONS

Polyéthylène haute densité, agréée contact alimentaire.

DOUGH CONTAINER

High-density polyethylene, food safe.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
600	400	100	20	510112	
Couvercle / Lid				140529	



PLAQUES DE CUISSON EXAL®

Plaques en aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE.

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Température maximale de cuisson : 250°C.

Plaques, **légères à manipuler** (3 fois moins lourdes qu'une plaque en tôle noire classique).

Ne s'oxydent pas et peuvent donc être utilisées dans les armoires froides et chambre de pousse.

Utilisable sans graissage.

Plaques à bords pincées, hauteur 10 mm.

EXAL® BAKING TRAYS

Aluminium trays with **non-stick coating, PTFE**.

Food-safe lacquered underside.

Maximum cooking temperature: 250°C.

These trays are light (3 times lighter than a standard black sheet metal tray).

Do not rust, can be used in cold stores and proofing rooms.

No need to grease.

Pinched-edge trays, height 10 mm.



PLAQUE EXAL®

Anti-adhérent, bi-couches. Convient pour viennoiseries, pâte à choux, pâtes feuilletées.

EXAL® SHEET

Non-stick bi coating. Suitable for breads, choux pastry, puff pastry

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1,7	310201	
600	400	1,7	310202	
530	325	1,7	GN 1/1 310203	



PLAQUE EXAL® "PLUS"

Anti-adhérent 4 couches croisées. Plaque épaisse.

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

EXAL® "PLUS" SHEET

4-layer crossed non-stick coating. Thick tray.

Particularly suited for cooking delicate and dry products.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	2	310222	
530	325	2	GN 1/1 310223	



PLAQUE EXAL® "PREMIUM"

L'aspect gaufré des plaques Exal

- Favorise la prise de couleur sous les produits,
- Améliore la cuisson par la circulation de l'air chaud,
- Améliore l'anti-adhérence et facilite la récupération des produits (tels que les tuiles par exemple),
- Idéal pour la cuisson des produits surgelés.

"PREMIUM" EXAL® SHEET

The **embossed** appearance of the Exal sheet provides

- Better colouring of the bottom of the items,
- Better baking through the circulation of warm air,
- Better non-stick nature and easier to remove the products (like thin biscuits for example),
- Ideal baking of frozen products.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1,7	310211	
600	400	1,7	310212	
530	325	1,7	GN 1/1 310213	



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL®

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes.

Température maximum d'utilisation : 250° C.

ROUND PIE SHEET EXAL®

Ideal for baking individual items:

flat cakes, pies. Maximum oven temperature: 250° C.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	1,7	310433	
260	1,7	310434	
280	1,7	310435	
300	1,7	310436	
320	1,7	310437	

PLAQUES TÔLE BLEUIE BLUE STEEL SHEETS



PLAQUE "MATFER"

Spéciale four, à 4 bords pincés.
Qualité supérieure, ébavurée, très résistante aux déformations.

OVEN SHEET "MATFER"

Specially designed for ovens, with 4 gripped edges. Superior quality, deburred, very distortion resistant.

L mm	lg mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
400	300	1,5	1,5	310101	
530	325	1,5	GN 1/1	2	310107
600	400	1,5	2,8	310103	
650	530	1,5	GN 2/1	3,5	310108
660	457	1,5	2	310104	



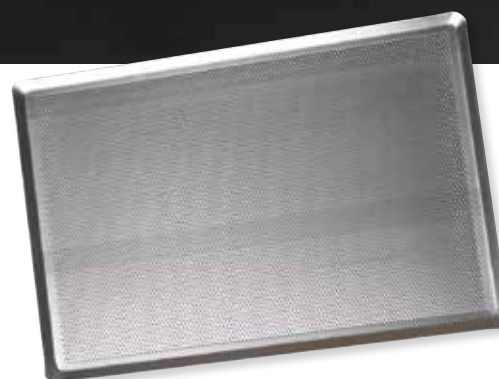
PLAQUE TOURTIÈRE RONDE

Idéale pour la cuisson des pizzas.

ROUND PIE SHEET

Ideal for making pizzas.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	1,5	310401	
220	1,5	310402	
240	1,5	310403	
260	1,5	310404	
280	1,5	310405	
300	1,5	310406	
320	1,5	310407	
360	1,5	310408	
400	1,5	310409	



PLAQUE PERFORÉE

Perforations Ø 3 mm, 4 bords pincés.

PERFORATED OVEN SHEET

Perforations Ø 3 mm, 4 gripped edges.

L mm	lg mm	Ep. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	1,5	2	310156	
530	325	1,5	GN 1/1	1,5	310157

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUIE

- Les plaques neuves doivent être utilisées après leur avoir fait subir un traitement préalable dit de "culottage".
- Les plaques doivent être **chauffées à une température de 100°C** pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- Ensuite les plaques doivent être **graissées** avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et **soumis pendant 2 heures à une température de 180°C**.
- Il suffit de les **nettoyer une nouvelle fois au chiffon** à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont **prêtes pour l'utilisation**. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide [chambre froide, chambre de pousse] est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.

PREPARATION TIPS FOR USING BLUE STEEL SHEETS

- The new sheets must be used after a pre-treatment curing process.
- The new sheets must be **heated to 100 °C** for a good hot cleaning, with a piece of cloth. The operation must be repeated three times.
- Then, the sheets or pans must be **greased** with oil or good-quality fat food and **heated at 180°C for 2 hours**.
- **Clean with the piece of cloth once again** when out of the oven, and then grease them.
- They are **ready to be used**. The greasing operation must be repeated before every use.

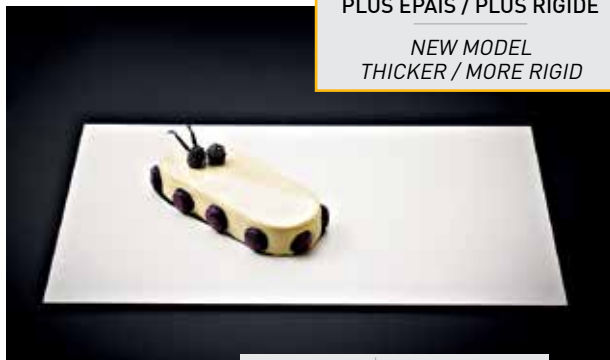
Reminder: Blued plate sheets are humidity-sensitive. They should not be stored in a wet environment [cold chamber, fermentation chamber]. Clean only with dry cloth. The use of abrasive sponge is forbidden. It can damage the top layer of metal and make it lose its properties. Washing is not recommended. If sheets are washed, make sure to dry them and grease them immediately afterwards, following the above-described process.





**NOUVEAU MODÈLE
PLUS ÉPAIS / PLUS RIGIDE**

**NEW MODEL
THICKER / MORE RIGID**



Plaque rigide et
indéformable

Rigid and non-
deformable sheet

PLAQUE SANS BORD

Plaque en résine mélaminée 2 faces, sans bord très rigide. Lavable au lave-vaisselle. Tenue en température -20° à +85°C. Agréée contact alimentaire.

SMOOTH, EDGELESS SHEET

Double-sided, ultra rigid melamine resin tray without edges. Dishwasher safe. Suitable for temperatures -20° to +85°C. Approved for food contact.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	6	310812	



Idéale pour le stockage des chocolats, la préparation des entremets fragiles.
Ideal for storing chocolates and for preparing fragile desserts.



PLAQUE INOX

4 bords pincés.

STAINLESS STEEL SHEET

4 gripped edges.

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

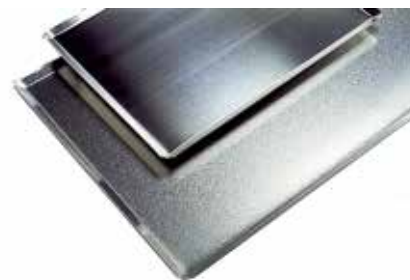
CHARIOT DE NETTOYAGE DE PLAQUES FOUR

Chariot conçu pour le nettoyage et le stockage des plaques 600 x 400 mm et GN 1/1. Plan incliné facilitant l'évacuation des salissures et déchets vers un bac de récupération amovible (bac GN 1/3, prof. 150 mm). Stockage des plaques propres sur la plateforme inférieure. Capacité maximum 80 plaques/ 225 kg. Plan incliné amovible libérant le chariot comme plan de travail d'appoint ; surface utile : 460 x 440 mm. Roulettes à chape inox dont 2 avec freins. Fabrication tout inox, structure en tube 25 x 25 mm.

CLEANING TROLLEY FOR OVEN TRAYS

Trolley designed for cleaning and storing 600 x 400 mm and GN 1/1 trays. Slightly tilted rails ensure dirt and waste are easily transferred to a removable container (GN 1/3 container, 150 mm deep). Clean trays can be stored on the lower rails of the trolley. Maximum load: 80 trays/225 kg. Detachable tilted section enables trolley to be used as an additional counter top. Useful surface area: 460 x 440 mm. Wheels with stainless steel bearings including 2 with brakes. All-stainless steel manufacture. 25 x 25 mm tubular structure.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
860	530	1 075	22	794506	



PLAQUE ALUMINIUM

Pour le magasin et la cuisson, petits bords pincés.

ALUMINIUM DISPLAY SHEET

For the store and for baking, small edges gripped.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1,5		310601
530	325	1,5	GN 1/1	310606
600	400	2		310604



PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE

Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Support idéal de cuisson pour les toiles Exopat et les plaques Flexipan. Perforations Ø 3 mm. Bords pincés.

PERFORATED ALUMINIUM SHEET

The perforations contribute to the circulation of hot air, an ideal baking medium for Exopat mats and Flexipan sheets. Perforations Ø 3 mm. Gripped edges.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	1,5		310609
530	325	1,5	GN 1/1	310610
600	400	2		310612



PLAQUES BORDS DROITS OVEN SHEETS WITH LIP



CLIP'PLAC

Pincettes de maintien les feuilles de papier siliconé sur plaques lors de cuisson en four rotatif ou à air pulsé. Supprime le collage de la feuille avec de la pâte et donc la nécessité de nettoyer la plaque. Acier inoxydable ressort. Sachet de 24 pincettes.

CLIP'PLAC

Keeps the siliconised paper on plates during cooking in a rotary or forced-air oven. Prevents the sheet sticking to the dough and hence the need to clean the plate. Stainless steel spring. 24" bag.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
23	10	111892	



PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION

ABS. Blanc. Utilisation de -40° à +70°C.

STORAGE AND PREPARATION TRAY

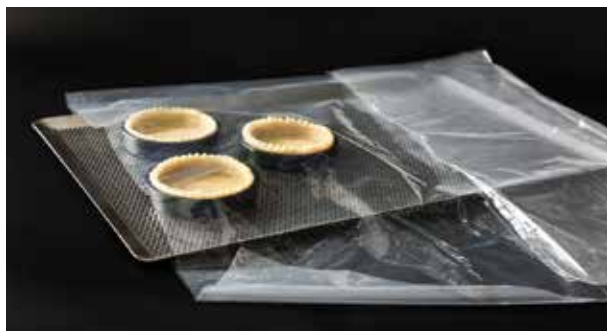
ABS. White. Can be used at temperatures of -40° to +70°C.

L mm	lg mm	Prof mm	Code	Prix HT
600	410	25	275501	
530	325	25	275503	



SPÉCIAL CONGÉLATION

FREEZING SPECIAL



HOUSSE POUR PLAQUE

Polyéthylène basse densité. Supporte la congélation. Sac de 100 housses, liassées par 50.

COVERS FOR SHEETS

Low density polyethylene. Supports freezing. Bag of 100 covers, bundles of 50.

L mm	lg mm	Ep. µ	Code	Prix HT
800	550	40	322020	



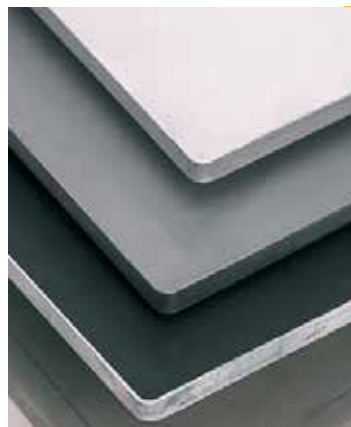
PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE

À bords légèrement évasés. Aluminium.

FLARED CONFECTIONER'S SHEET

With slightly flared edges. Aluminium.

L mm	lg mm	P mm	Ep. mm	C L	Code	Prix HT
600	400	30	1	6	310455	



ANGLES ARRONDIS
SANS SOUDURE
=
NETTOYAGE PLUS
FACILE

ROUNDED CORNERS
WITHOUT SOLDERING
=
EASIER TO CLEAN

PLAQUES À BORDS DROITS

Plaques monobloc. Fabrication totalement étanche. Angles arrondis faciles à nettoyer. Hauteur bords : 20 mm.

OVEN SHEET WITH LIP

Single piece oven sheets. Totally watertight. Easy to clean rounded corners. Edge height: 20 mm.



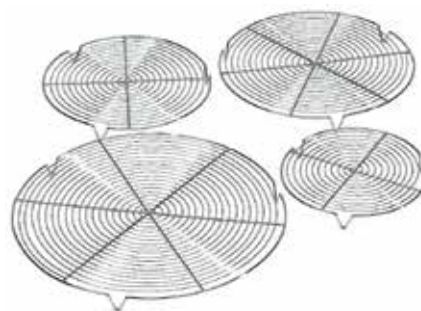
L mm	lg mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Aluminium / Aluminium					
600	400	2	4,5	529401	
Aluminium avec revêtement anti-adhérent / Aluminium with non-stick coating					
600	400	2	4,5	663201	



L mm	lg mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Tôle bleue / Blue steel					
600	400	1,5	4,5	455001	
530	325	1,5	3	455003	



L mm	lg mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Acier inoxydable / Stainless steel					
600	400	1	4,5	713401	
530	325	1	3	713403	



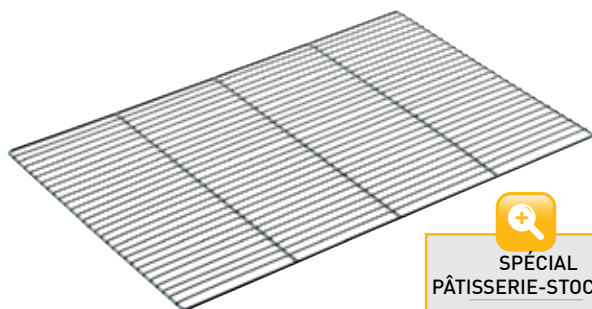
GRILLE RONDE

Grille soudée en acier chromé généralement utilisée pour refroidir les gâteaux après cuisson.

ROUND GRATE

Soldered grates in chrome steel generally used to cool cakes after baking.

Ø mm	Code	Prix HT
Avec 3 pieds / with 3 feet		
200	312501	
240	312502	
280	312503	
320	312504	
360	312505	



SPÉCIAL
PÂTISSERIE-STOCKAGE
PASTRY AND STORAGE
SPECIAL

GRILLE PLATE CHROMÉE

Fil d'acier chromé.

FLAT CHROMED GRID

Chromed steel wire.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
Le lot de 5 / Batch of 5							
600	400	3	5	28	2	312110	



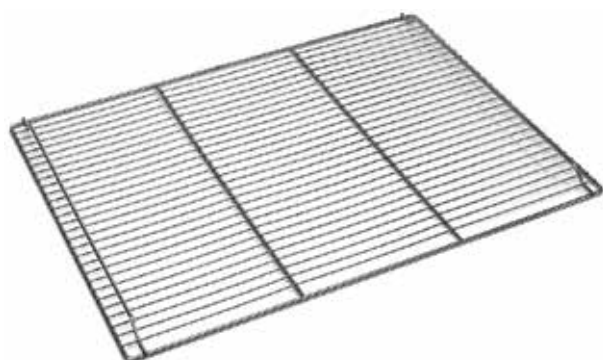
GRILLE À PIEDS

Fil d'acier inox.

GRID WITH FEET

Stainless steel wire.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
600	400	3	5	28	2	312212	



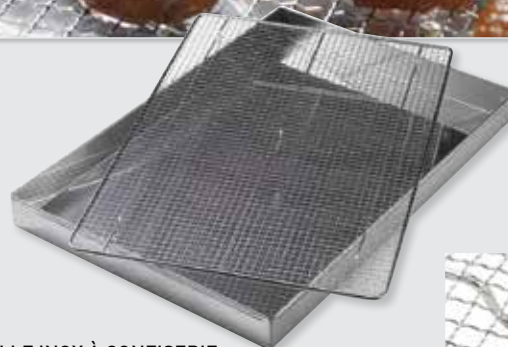
GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION

Avec ou sans galeries. Pour la fermentation du pain sur toiles lin ou EVOPAN®

SPECIAL FERMENTATION GRID

With or without racks. For fermenting bread on mats linen or EVOPAN®.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
2 galeries, côté 600 / 2 racks, side 600							
600	800	2	7	22	3	312130	
2 galeries, côté 800 / 2 racks, side 800							
800	600	2	7	28	3	312131	
Sans galerie, côté 800 / Without rack, 800							
800	600	2	7	22	3	312132	



GRILLE INOX À CONFISERIE

Grille quadrillée 9 x 9 mm, avec 5 pieds. Idéale pour égoutter les confiseries les plus petites (jusqu'à 1 cm). S'utilise avec une caisse 600 x 400 mm code 340304.

STAINLESS STEEL CONFECTIONARY RACKS

Square mesh 9 x 9 mm racks with 5 feet. Ideal for drying the small confectionary (up to 1cm). For use with the 600 x 400mm case, code 340304.

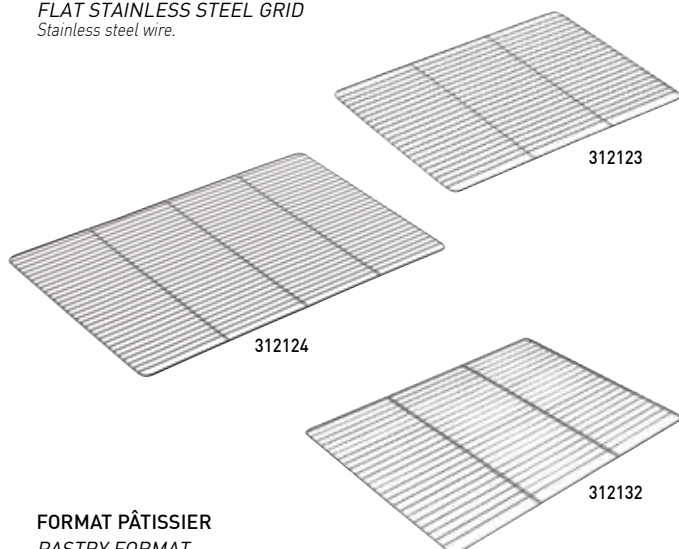
L mm	lg mm	H mm	Nbre traverses	Ø traverses	Ø fils	Code	Prix HT
590	390	19	3	3	1	313503	

GRILLE PLATE INOX

Fil d'acier inoxydable.

FLAT STAINLESS STEEL GRID

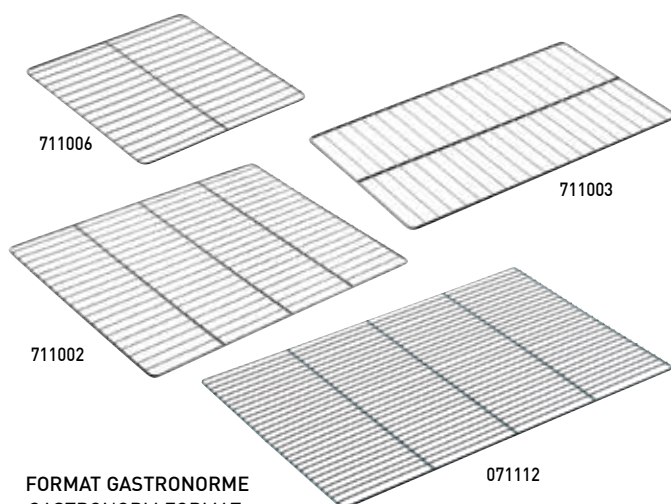
Stainless steel wire.



FORMAT PÂTISSIER

PASTRY FORMAT

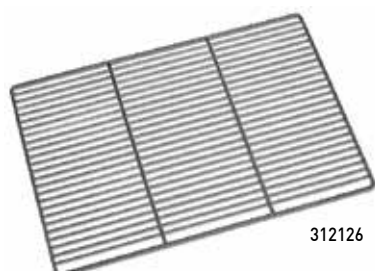
L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø tra-verses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
400	300	2	4	22	2	312123	
600	400	3	5	29	2	312124	
800	600	2	7	22	3	312132	



FORMAT GASTRONORME

GASTRONORM FORMAT

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø tra-verses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/2	265	325	1	7	6	4	711105
GN 2/3	354	325	1	4,8	15	2	711006
GN 1/1	530	325	1	6	20	2	711003
GN 2/1	650	530	3	7	20	3	711002
GN 2/1	650	530	3	6	32	2	071112



GRILLE RENFORCÉE

Spéciale pour le stockage de produits lourds.

REINFORCED GRID

Specially designed for storing heavy products.

L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø tra-verses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
600	400	2	6	24	3	312126	
GN 1/1	530	325	1	7	20	3	711103



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Plaque rigide pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcups/muffins. La disposition en quinconce assure une meilleure circulation d'air pour une cuisson homogène. Format adapté pour l'utilisation sur plaque à four ou grille 600x400mm. En acier inoxydable avec poignées.

STAINLESS STEEL SHEET FOR TULIP CUPS

Rigid sheet to facilitate the filling and the placing in and removal from the oven of your tulip cups and muffin cups. The staggered layout facilitates air circulation for even baking. Special size for use with 600x400mm baking sheets or racks. Stainless steel with handles

Ø alvéoles mm	Nbre alvéoles	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
45	51	560	360	21	310717	
70	22	560	360	38	310718	



PLAQUE "DENTS DE LOUP" INOX

Pour la fabrication des biscuits, gouttières triangulaires, largeur : 35 mm.

"DENTS DE LOUP" SHEET ST/STEEL

For making biscuits, triangular troughs, width: 35 mm.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
280	300	25	310712	



PLAQUE "TUILES" INOX

Facilite la mise en forme régulière des tuiles, 6 gouttières, non fermées de 42 mm de large.

"COOKIES" SHEET ST/STEEL

For easy uniform setting of biscuits, 6 troughs, not closed, 42 mm wide.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
350	300	25	310713	



PLAQUE 9 GOUTTIÈRES

Pour les petites bûches, largeur : 35 mm, fer blanc, bordé fil.

9 TROUGH SHEET

For small Yule logs, width: 35 mm, tinplate, wire edge.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
500	390	22	310715	



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "SILPAT"

Tricot de verre imprégné de silicone.

Silpat est idéal pour :

- La cuisson sur plaque des pâtisseries et des viennoiseries.
- Le travail du sucre et de la nougatine.
- Résistant de - 40° à + 300° C.
- Utilisation sans aucun graissage.
- Utilisation conseillée avec plaque de cuisson perforée ou grille. Utilisable dans tous les types de four : ventilé, à sole, à vapeur, micro-ondes et en surgélateur.
- Nettoyage facile à l'éponge.

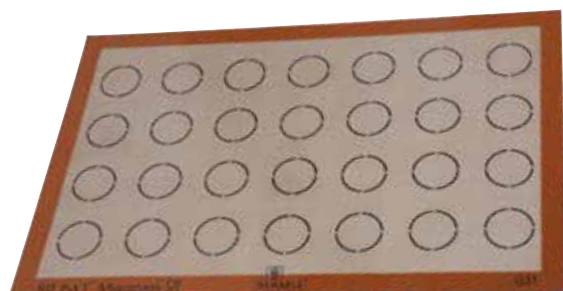
"SILPAT" NON-STICK MAT

Silicon impregnated knitted glass fabric.

Silpat is ideally suited:

- As baking sheets for pastries and breads.
- For confectionary and nougatine related baking.
- Heat resistant from - 40° to + 300° C.
- No greasing needed.
- For best results, use with perforated. Aluminium sheet or grid. Can be used for all types of ovens: ventilated, deck type, steam, micro-wave and in deep freezers.
- Easy cleaning with the help of a sponge.

Dim. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	1/2 pâtissier	1	321000	
520 x 315	GN 1/1 - 530 x 325	1	321001	
585 x 385	600 x 400	1	321002	
620 x 420	660 x 460	12	321003	



321009



TOILE SILPAT A MACARONS

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

SILPAT NON-STICK MAT FOR MACAROONS

With 35 mm circle markings for even arrangement.

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





TOILE DE CUISSON "EXOPAT"

Caractéristiques identiques à la toile SILPAT. Bords blancs, à la marque Matfer.

"EXOPAT" BAKING MAT

Identical to the SILPAT mat. Decorated with Matfer's trademark white borders.

Dim. toile mm	Pour plaques mm	Cdt	Code	Prix HT
400 x 300	Lampe à sucre	1	321030	
520 x 315	GN 1/1	1	321031	
585 x 385	600 x 400	1	321032	
620 x 420	660 x 460 (USA)	100	321004	



FEUILLE DE CUISSON TISSU DE VERRE

Anti-adhérente, réutilisable. En tissu de verre, épaisseur 8/100 mm, imprégné de PTFE. S'utilise sur les plaques de cuisson tôle noire ou aluminium.

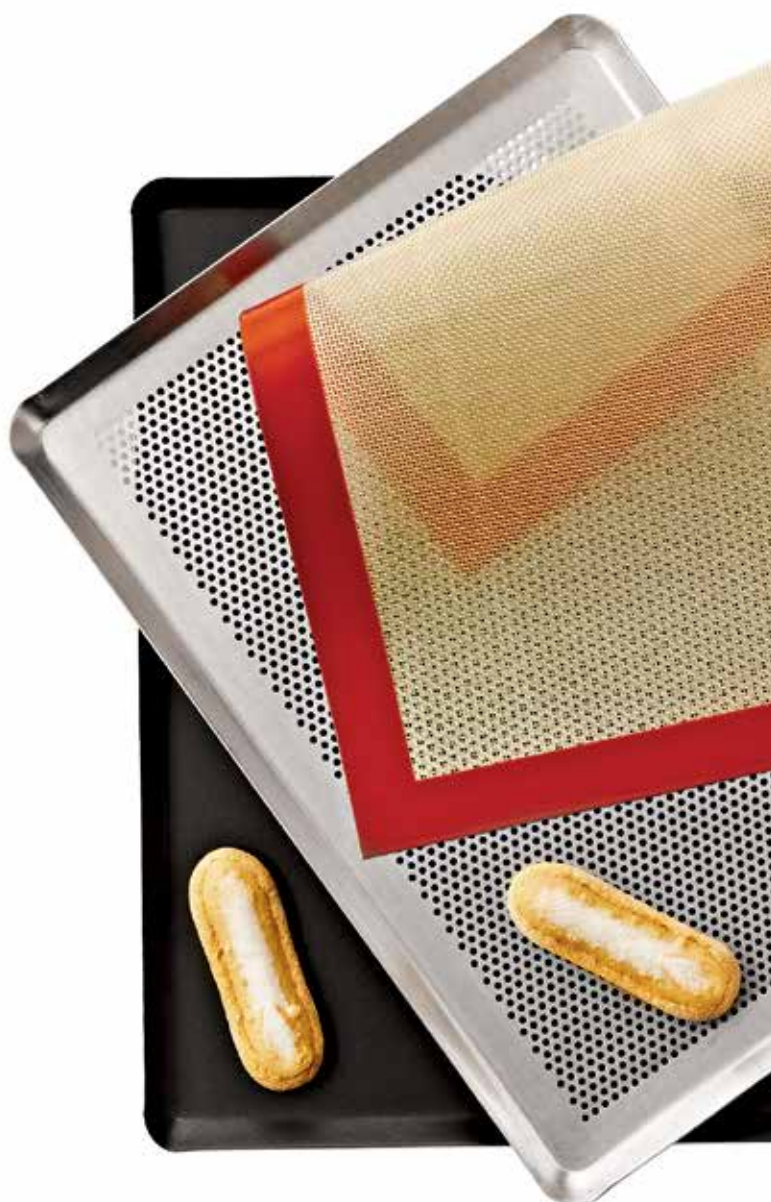
Produit pouvant être découpé pour l'adapter à des formes ou moules spécifiques.

BAKING NON-STICK FIBER GLASS SHEET

Non-stick, reusable. In fibre glass, thickness 8/100 mm, impregnated with PTFE. Can be used on black or aluminium baking sheets.

Product that can be cut to suit specific shapes or moulds.

Dim. feuille mm	Code	Prix HT
570 x 370	320412	



RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS /
MACAROONS PYRAMIDS
DANS LE CATALOGUE





ACCREDITED
FSC-ACC-022

Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles.
Il ne contiennent pas de produits chimiques ou d'autres substances étrangères.
Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés.
Nos papiers sont fabriqués exclusivement à base de ressources forestières renouvelables.

*Our papers are made exclusively with natural materials.
They contain no chemicals or other foreign substances.
They contain no fluorinated chemicals.
Our papers are made exclusively using resources from sustainable forests.*

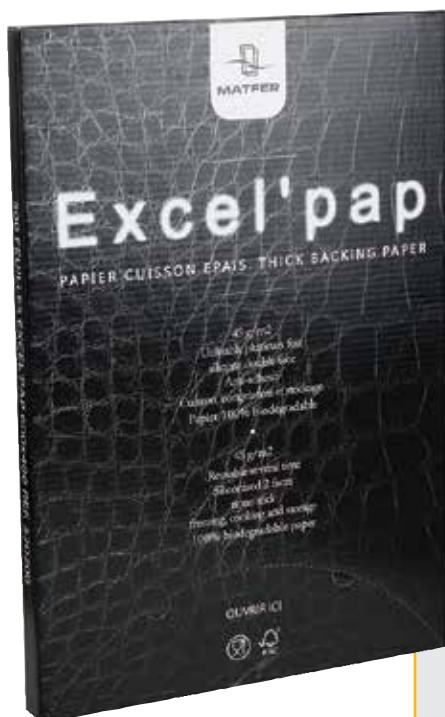


**TOUS NOS PAPIERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP
SONT 100% BIODÉGRADABLES**

**ALL OUR PAPERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP
ARE 100% BIODEGRADABLE**



**SPÉCIAL
CONGÉLATION**
**SPECIAL
FREEZING**



**SPÉCIAL
PRODUITS GRAS**
**SPECIAL
FAT PRODUCES**

PAPIER SILICONÉ "EXCEL'PAP"

Papier siliconé double face, 45 g/m².
Qualité supérieure adaptée pour les cuissons des produits les plus délicats : tuiles, biscuits joconde, succès, macarons...
Réutilisable environ 10 fois.

"EXCEL'PAP" BAKING PAPER

Double-sided silicon paper, 45 g/m².
Superior quality, suitable for baking delicate products such as tuiles, joconde cake, succès, macarons, etc.
Reusable approx 10 times.

Dim. feuille mm	Grammage m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	45	500	320200	



© Juliette Pradel / Jérôme Villette

PAPIER SILICONÉ "EXOPAP"

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

"EXOPAP" BAKING PAPER

Siliconed paper, double side.
For cooking, frying, freezing, decorating, storing, interleaving.
Can be used 4 or 5 time each side depending on the type of cooking.

Dim. feuille mm	g/m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	41	500	320201	
600 x 400	41	250	320202	
530 x 320	41	500	320203	

AVANTAGES DU PAPIER CUISSON :

- Pratique.
- Pas d'utilisation de produits d'entretien pour le nettoyage des plaques.
- Élimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.

ADVANTAGES OF OUR BAKING PAPER:

- Practical.
- No need for cleaning products for washing baking sheets.
- Eliminates the baking sheet cleaning process = time saving.
- No need to grease.
- HACCP approved, BRC certified.
- Environment friendly.
- Easy to handle.
- Low investment costs.
- Multiple uses.
- Cardboard dispenser box.



PAPIER SILICONÉ "ECOPAP"

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

"ECOPAP" BAKING PAPER

Unbleached brown paper, combining ecology with economy, with non-stick silicone coating on both sides.

Reusable up to 1 or 2 times depending on conditions of use.

Suitable for all cakes and pastisseries.

Dim. feuille mm	Grammage m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	39	500	320211	
530 x 320	39	500	320213	



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

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

ROLL OF EXOPAP PAPER

To be used in the dispenser SABRE.

Providing economic dispensing when special formats are required. 75m roller.

lg mm	L m	g/m²	Code	Prix HT
Le carton de 3 rouleaux / Box of 3 rollers				
400	75	41	320205	



PAPIER BAKEWELL

Anti-adhésif. En rouleau continu. Livré en boîte distributrice. Longueur 75 mètres. Épaisseur du papier : 41g/m².

BAKEWELL PAPER

Non-stick. In a continuous roll. Supplied in dispenser box. Length 75 metres. Thickness of the paper: 41 g/m².

L mm	lg mm	Code	Prix HT
75	450	111320	



PAPIER CUISSON ECOPAP

Conditionnement et format adapté à l'usage domestique, sur plaque 400 x 300 mm. Boîte distributrice carton de 50 feuilles.

ECOPAP BAKING PAPER

Packaging and size suited for domestic use, for 400 x 300 mm sheets. Cardboard dispenser box of 50 sheets.

Dim. feuille mm	Grammage m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
400 x 300	40	50	320230	



MOULES EXOGLASS®



- Moules rigides en matériau composite monobloc.
- Utilisables de la congélation au four.
- Coloration régulière des préparations.
- Excellente diffusion de la chaleur pour les recettes les plus complexes.
- Pour recettes salées et sucrées.
- Utilisables sans graissage (sauf canelés et biscuits).
- Anti-adhérents.
- Indéformables.
- Inoxydables et lavables au lave-vaisselle.

- Rigid moulds in one piece composite material.
- Usable from freezer to oven.
- Regular colouring of preparations.
- Excellent heat diffusion for the most complex recipes.
- For salty and sweet recipes.
- Usable without greasing (except canelés and biscuits).
- Non-stick.
- Non-deformable.
- Stainless and dishwasher-safe.

MOULES EXAL®



- Aluminium épais (1mm) revêtu d'un anti-adhérent multicouches à l'intérieur et d'une laque à l'extérieur.
- Assure une excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène des produits. Pour recettes salées et sucrées.
- Ne rouillent pas.
- Utilisables au congélateur.
- Lavables au lave-vaisselle.

- Thick aluminium (1mm) with a multi-layer non-stick coating inside and enamelled outside.
- Provides excellent diffusion of heat for oven cooking. For salty and sweet recipes.
- Stainless steel.
- Suitable for freezing use.
- Dishwasher safe.



MOULES **EXOPAN®**

Acier fin revêtu d'une couche anti adhérente à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur.

Idéale pour la cuisson des pâtes, l'EXOPAN® allie la qualité de la cuisson du fer blanc avec la simplicité d'utilisation de l'anti adhésif. La fine épaisseur de l'acier favorise la coloration des produits.

Nettoyage par simple essuyage intérieur & extérieur.
Ce matériau craint l'humidité (lave vaisselle, réfrigérateur, ...)

Fine steel with a non-stick coating inside and protective enamel outside.

Ideal for cooking pastry, the EXOPAN® combines the quality of cooking in tinfoil with the simplicity of use of a non-stick surface. The fineness of the steel contributes to developing the colour of the products.

Simply wipe clean inside and outside.

This material should not be exposed to humidity (dish-washer, fridge...)



LES MOULES SOUPLES **FLEXIPAN®** ET **SILFORM®**



Structure souple en tricot de verre enduite de silicone étudiée pour faciliter le démoulage.

Destinés à la cuisson comme pour la mise au froid, pour les produits salés ou sucrés. Reposés en plaques, les moules Flexipan® sont particulièrement adaptés à la production de série.

Garantis 2 000 à 3 000 utilisations, le nettoyage se fait simplement par un lavage à l'eau.

Flexible structure in silicone-coated glass fibre designed for easy removal from the mould.

For cooking and refrigerating savoury or sweet products.

Available in sheets, Flexipan® moulds are particularly well-adapted to series production.

Guaranteed for 2,000 to 3,000 uses, they are simply washed in water.



LES MOULES FER BLANC TINPLATE MOULDS



Matériau utilisé depuis plus de 200 ans dans l'industrie des moules.

Malléable il permet la réalisation de formes complexes.

Dédié à la cuisson des pâtes, le Fer Blanc transmet rapidement la chaleur et favorise un aspect coloré des produits.

Le graissage du moule est indispensable pour un bon résultat.

A material used for more than 200 years in the mould industry. Because it is malleable, it enables complex forms to be created.

Designed for cooking pastry, Tinplate rapidly transmits heat and ensures the products develop their colour.

The mould must be greased to ensure a good result



LES MOULES DE NOUVELLE GÉNÉRATION EXOGLASS® ASSURENT UNE CUISSON PARFAITE ET UN DÉMOULAGE FACILE
NEW GENERATION EXOGLASS® MOULDS ENSURE PERFECT COOKING AND EASY TURN-OUT



ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

En matériau composite Exoglass®, ces moules sont indéformables.

SOLID AND ROBUST:

Made from Exoglass®, these baking sheets do not warp.

PRÉPARATION DES MOULES :

Le graissage n'est pas nécessaire s'il y a de la matière grasse dans la pâte. Nous recommandons cependant de graisser pour le goût et la coloration de la pâte.

MOULD PREPARATION:

No need to grease the mould if there is fat in the dough. However, we recommend greasing to add flavour and colour to the dough.



ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :

Ils peuvent passer du congélateur au four.

SUITABLE FOR MODERN PRODUCTION:

Can be used straight from freezer to oven.



CUISSON :

Sur plaques ou grilles.
Certains moules sont proposés avec des supports adaptés.
Polyvalents : sucrés ou salés.

BAKING:

On baking sheets or racks.
Certain moulds are available with appropriate bases.
Multipurpose: sweet or savoury.

ENTRETIEN FACILE :

Sans aspérité, lavables à la main ou au lave-vaisselle.

EASY TO CLEAN:

Smooth surface, hand wash and dishwasher safe.



DÉMOULAGE :

Les moules Exoglass® ont l'avantage d'une très faible inertie à la chaleur. Ils sont manipulables sans risque quelques secondes après la sortie du four. Le démoulage est impeccable !

TURNING OUT:

Exoglass® moulds have the advantage of low inertia to heat. They can be handled without danger a few seconds after removing from the oven. Perfect turn-out!





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.

Testimonial...

"Matfer's Exoglass® moulds make my everyday work easier. I really appreciate their utilization qualities. Raised dough does not oxidize the moulds, making cleaning easy and fast by hand or in the dishwasher. This material means that I no longer need to grease except for really soft doughs such as fluted patterns and cakes. I can mould-release my tarts, cakes or loaves immediately after removing them from the oven, without any risk of burns. They have beautiful even deep browning, making you want to bite into the cake. I sell a great number of cakes and the individual cake moulds by Exoglass® mounted on a plate, gain a lot of handling time. Buying these moulds is a long-term investment guaranteeing the quality of work of my teams and regular quality of the products sold to my customers in the shop".

M. CAPEZZONE - Baker Pastrymaker in Courbevoie.

MOULE À QUICHE QUICHE MOULD

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12				
90	20		345109	
100	20	Quiche	345110	
110	20		345111	
120	20		345112	



NEW!

Made by
MATFER
EXOGLASS®

MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS® Spécial fonceuse à pâte.

MILLASSON MOULD EXOGLASS®
Rigid form, easy to line, dough gets baked uniformly.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
La boîte de 50 / Box of 50				
80	20		345108	



TARTELETTE OBLONGUE CANNELÉE FLUTED OBLONG TARTELET MOULD

L mm	lg mm	H mm		Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12					
117	70	18		345202	



TARTELETTE CANNELÉE FLUTED ROUND TARTLET

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
80	18		345656	
90	18		345657	
100	20		345658	
110	20		345659	

NEW!



MOULE À MANQUÉ INDIVIDUEL INDIVIDUAL PIE MOULD

Ø mm	H mm	Bords		Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12					
100	30	Cannelé		345151	
100	30	Uni		345201	





RAMEQUIN

RAMEKIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
82	40	20	345604	



CAKE

Evasement 5 mm par côté.

LOAF TIN

5mm widening each side.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



CORNETS

CONES

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
35	140	345446	
50	140	345448	

NEW!



ROULEAU À FROMAGE EXOGLASS®

Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

EXOGLASS® CHEESE TUBE

To form dough tubes which can be decorated.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6			
25	100	345143	



CERCLES À TARTE

Ces moules offrent en plus une polyvalence : selon le bord choisi, il est possible de les utiliser en fonçage classique avec pâte découpée ou en fonçage arasé pour des tartelettes parfaitement nettes.

TART CIRCLES

These moulds are also multi-use: depending on the edge chosen, they can be used for standard fashioning with pre-cut pastry, or levelled fashioning for perfectly-edged tartlets.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le lot de 6 / Pack of 6			
60	17	346701	
65	17	346702	
70	17	346703	
75	17	346704	
80	19	346705	
85	19	346706	
90	19	346707	
100	20	346708	



DARIOLE RONDE

ROUND BABA MOULD

Ø mm	H mm	C Cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
45	45	6	345591	
50	50	8	345592	
55	55	10	345593	
60	60	14	345594	
70	70	22	345595	



MOULE À PAIN DE MIE ET BRIOCHE

BREAD AND BRIOCHE MOULD

L mm	lg mm	lg base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	345933	
250	90	80	75	500	345934	
270	100	90	90	800	345935	
290	110	100	100	1000	345936	

(1) poids de pâte par moule.

(1) Weight of dough per mould.



PLAQUE DE CANNELÉS

Dimensions hors tout 400 x 300 mm.

CANNELÉ MOULD SHEETS

Overall dimensions 400 x 300 mm.

Ø mm cannelé	Nbre de moules / No. of molds	Code	Prix HT
35	30	347415	
45	25	347416	
55	16	347417	



CANNELÉ

CANNELÉ MOULDS

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
35	35	2,3	345415	
45	45	5	345416	
55	55	9	345417	



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS

15 KUGELHOPF MOULD SHEET

L mm	lg mm	Ø kouglouf mm	Code	Prix HT
600	400	95	347638	



KOUGLOF

KUGELHOPF MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
95	60	30	345638	
L'unité/ Per unit				
200	103	180	345642	



PLAQUE DE 15 CAKES

Cakes Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par clippage.

15 CAKES BAKING SHEET

Exoglass® cake moulds mounted on special 400 x 300 stainless steel sheet. Easy and fast handling for filling and baking. Moulds are removable for cleaning and lock into place on the sheet with clips.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
400	300	347060	



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL

CAKE MOULD INDIVIDUAL

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6					
90	40	40	11	345060	



MOULE À MADELEINE DU PARTAGE

Une gourmandise à partager !
Entre souvenirs et gourmandises, la madeleine "géante" inventée par Fabrice le Bourdat, revisite un grand classique de la pâtisserie française à partager en familles, entre amis...

Moule XXL (500 g de pâte crue) en fer blanc. Recette incluse.

SHARING MADELEINE MOULD

A taste to be shared!

Among memorable moments and tastes, the "giant" madeleine, invented by Fabrice le Bourdat, revisits a major French baking classic to be shared between family and friends...

XXL mould (500 g of raw dough) in tinplate. Recipe included.

Plaque / Sheet		Empreinte / Cavity			Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	lg mm			
225	175	195	120		310735	



EMBALLAGE SPÉCIFIQUE
SPECIFIC PACKAGING
DANS LE CATALOGUE



PLAQUE MADELEINES FER BLANC

"MADELEINE CUP CAKE" SHEET TINPLATE

Extra-forte, avec bord fil.

Heavy duty, with wire edge.

Plaque / Sheet		Madeleines / Madeleines				Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre				
360	190	70	12			311001	
360	195	80	12			311002	
395	250	42	40			311006	

Emboutie d'une seule pièce, bords rabattus.

Stamped from a single piece, turned down edges.

Plaque / Sheet		Madeleines / Madeleines				Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre				
358	196	80	12			310752	



PLAQUE LANGUES DE CHAT

Emboutie d'une seule pièce, bords rabattus, fer blanc.

"CATS TONGUE" BISCUITS SHEET

Stamped from a single piece, turned down edges, tinplate.

Plaque / Sheet		Empreintes / Cavities				Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre				
315	120	95	10			310754	

PLAQUE EXOPAN®

Revêtement anti-adhérent. Utilisation sans graissage.

Nos plaques embouties présentent une netteté des formes appréciées des spécialistes.

La cuisson rapide des madeleines sur plaques EXOPAN permet d'obtenir des produits bien dorés et moelleux en même temps.

EXOPAN® SHEET

Non-stick coating. No greasing needed.

Our stamped sheets exhibit a sharpness in shape that is well appreciated by specialists.

Since Madeleines get baked quickly on the EXOPAN sheets they are golden and soft at the same time.



310732



310731



310739

PLAQUE MADELEINES EXOPAN®

EXOPAN® "MADELEINE CUP CAKE" SHEET

Plaque / Sheet		Madeleines / Madeleines				Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre				
358	197	80	12			310731	
600	400	80	40			310739	
395	125	42	20			310732	



PLAQUE 8 COQUES EXOPAN®

EXOPAN® 8-HOLE TRAY

Plaque / Sheet		Empreintes / Cavities				Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	Nbre				
330	180	65	8			310733	

Modèles	Dim. (mm)	FER BLANC / TINPLATE		EXOPAN	
		Code	Prix HT	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25					
Bateau calisson / Boat-shaped (A)	L 62	343010		332514	
Bateau creux / Deep boat (B)	L 65	343011		332510	
Brioche fine / Small brioche (C)	Ø 35	343012		332511	
Brioche large / Large brioche(D)	Ø 45	343013		332512	
Le blister de 12 / blister pack of 12					
Cake bouchon / Cup Cake (E)	Ø 25 x H 25	343014		332513	
Le blister de 25 / blister pack of 25					
Carré cannelé / Fluted square (F)	38 x 38	343015		332515	
Carré strié / Streaked square (G)	40 x 40	343016		332516	
Carré uni / Plain square (H)	35 x 35	343017		332517	
Losange / Diamond (I)	L 57	-	-	332518	
Ovale cannelé / Fluted Oval (J)	L 45	343019		332522	
Ovale à côtes/Ribbed oval-shaped (K)	L 47	-	-	332523	
Ovale long / Long oval (L)	L 51	343021		332524	
Ovale strié / Streaked oval (M)	L 50	-	-	332525	
Rectangle / Rectangle (N)	L 49	-	-	332526	
Rond cannelé / Fluted round (P)	Ø 45	-	-	332528	
Rond creux / Deep round (Q)	Ø 35	-	-	332529	
Rond marguerite / Round(R)	Ø 45	343026		332527	
Rond millasson / Round (S)	Ø 45 x H 17	-	-	332519	
Rond pomponnette / Round (T)	Ø 30	343028		332520	
Rond pomponnette / Round	Ø 35	343029		332521	
Rond uni / Plain round (U)	Ø 35	343030		332534	
Rond uni / Plain round	Ø 40	343031		332535	
Le blister de 12 / blister pack of 12					
Savarin / Savarin (V)	Ø 35	-	-	332530	
Savarin / Savarin	Ø 40	-	-	332531	
Savarin / Savarin	Ø 45	343034		332532	
Le blister de 25 / blister pack of 25					
Triangle / Triangular (W)	L 45	-	-	332533	


BOÎTE DE 50 PETITS FOURS EXOPAN

Coffret contenant 50 moules.

10 modèles assortis x 5.

Bateau creux 65, brioche fine 35, carré cannelé, carré strié, rond cannelé 45, rond creux 35, rond uni 40, rond marguerite, ovale strié, losange. Livrée sous blister.

BOX OF 50 PETIT FOUR EXOPAN MOULDS

Box of 50 moulds.

10 assorted models x 5.

Deep boat-shaped 65, small brioche 35, square fluted streaked square, fluted round 45, deep round 35, plain round 40, round marguerite, streaked oval, diamond-shaped.



	Code	Prix HT
Boîte de 50 petits fours Exopan / Exopan	332001	



BARQUETTE CANNELEE EXOPAN®
EXOPAN® FLUTED BOAT MOULD

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
85	35	330602	
100	42	330604	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
110	45	330605	
120	50	330606	



BARQUETTE CANNELEE FER BLANC
TINPLATE FLUTED BOAT MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
85	35	10	342121	
100	42	11	342122	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
110	45	12	342123	
120	50	13	342124	

Barquettes		Découpoirs adaptés / Cutters	
L mm	Uni / Plain	L mm	
80	150208	85	
85	150209	100	
90	150209	100	
100	150210	115	
110	150210	115	
120	150211	130	



FINANCIER FER BLANC
Ou friand. Forme rectangulaire évasée, pour gâteaux d'amande, tartelettes, etc.
TINPLATE FINANCIER CAKE MOULD
Or puff. Rectangular in shape flared, for small almond cakes, tartlets, etc.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
86	43	12	342511	
95	47	12	342512	
98	51	14	342513	



BARQUETTE UNIE EXOPAN®
EXOPAN® PLAIN BOAT MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
80	35	9	330611	
90	40	12	330612	
100	45	12	330613	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
110	50	12	330614	
120	50	14	330615	
150	60	19	330616	



BARQUETTE UNIE FER BLANC
ou bateau.
PLAIN TINPLATE BOAT MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
80	35	9	342131	
90	40	12	342132	
100	45	12	342133	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
110	50	12	342134	



FINANCIER EXOPAN®
Ou friand.
EXOPAN® FINANCIER CAKE MOULD
Or puff.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
86	43	12	331601	
95	47	12	331602	
98	51	14	331603	



FORME FACILITANT LA DÉGUSTATION
IDEAL FORM FOR PRESENTATION

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS® CANNELLÉE
EXOGLASS® FLUTED OBLONG TARTELET MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
117	70	18	345202	

Made by MATFER
EXOGLASS®



DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Découpoir uni, avec poignée. Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongs réf.334202 et 345202.

OBLONG CUTTER

Stainless steel. Plain cutter, with handle. Bevel blade for an effective cut. Shape specially designed for cutting pastry bases meant to line the oblong moulds ref.334202 and 345202.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	90	153030	



OVALE "ROYAL" EXOPAN®

"ROYAL" OVAL EXOPAN®

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
70	45	331761	
80	45	331762	



TARTELETTE CARRÉE EXOPAN®

EXOPAN® SQUARE TARTELET MOULD

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
57	57	10	332631	
68	68	12	332632	



CORNET À CRÈME

Fer blanc.

CREAM HORN

Tinplate.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
30	130	342445	
35	130	342446	



CORNETS EXOGLASS®

Matériau composite monobloc. Démoulage facile et rapide sans risque grâce à l'absence d'inertie de chaleur des moules qui refroidissent dès la sortie du four.

EXOGLASS® CONES

Single piece material composite.

Easy and quick removal from mould without risk since there is no heat inertia in the moulds, which cool down as soon as removed from the oven.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
35	140	345446	
50	140	345448	



TARTELETTE CŒUR EXOPAN®

Tartelette cannelée, en forme de cœur pour les spécialités de la "Saint-Valentin". Le découpoir cœur réf.153035 permet de découper les fonds de pâte adaptés.

EXOPAN® HEART-SHAPED TARTELET MOULD

Fluted tartlet, heart-shaped for "Valentine's Day" specialities.

The heart-shaped cutter ref.153035 is used to cut the appropriate dough bases.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
90	85	15	332642	
L mm	lg mm		Code	Prix HT
105	100		153035	



MILLASSON EXOGLASS®

Forme rigide facile à fonder, cuisson homogène de la pâte.

MILLASSON MOULD EXOGLASS®

Rigid form, easy to line, dough gets baked uniformly.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12				
90	20		345109	
100	20	Quiche	345110	
110	20		345111	
120	20		345112	



MILLASSON EXOPAN®

Bord roulé.

EXOPAN® MILLASSON MOULD

Rolled edge.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25				
60	17		331731	
65	17		331732	
70	17		331733	
Le blister de 12 / blister pack of 12				
75	18		331734	
80	18		331735	
85	18		331736	
90	19		331737	
95	20		331738	
100	21		331739	

NEW!



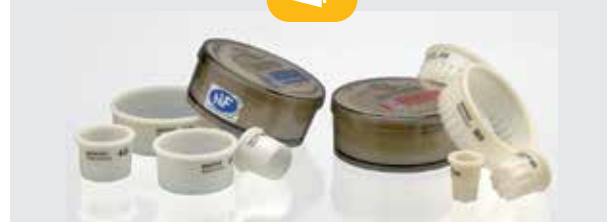
MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS®

Spécial fonceuse à pâte.

EXOGLASS® STRAIGHT-EDGE MILLASSON

Special dough press.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte de 50 / Box of 50			
80	20	345108	



Retrouvez la gamme complète des découpoirs Exoglass®, p. 323-325.

Find Exoglass® cutters, page 323-325

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

SHAPED CUTTERS

For cutting pastry bases to fit your moulds.

Millassons	Découpoirs adaptés / Cutters		
Ø mm	Ø mm	Uni / Plain	Cannelé / Fluted
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



MILLASSON EXAL®

ou quiche. À bord franc droit.

EXAL® MILLASSON MOULD

or quiche. With clean lip edge.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
60	17	334150	
80	18	334154	
Le blister de 6 / blister pack of 6			
90	19	334156	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
100	20	334177	



**TARTELETTE RONDE
UNIE EXOPAN®**

EXOPAN® PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	9	332671	
50	9	332672	
55	9	332673	
60	10	332674	
65	10	332675	
70	10	332676	
75	11	332677	
80	12	332678	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
90	13	332680	
100	15	332681	



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN®
EXOPAN® PLAIN ROUND DEEP TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	12	332691	
50	12	332692	
55	13	332693	
60	15	332694	
65	16	332695	
70	17	332696	
75	19	332697	
80	20	332698	



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE FER BLANC
TINPLATE PLAIN ROUND DEEP TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	12	343561	
50	12	343562	
55	13	343563	
60	15	343564	
65	16	343565	
70	17	343566	
75	19	343567	
80	20	343568	



TARTELETTE RONDE UNIE FER BLANC
TINPLATE PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	9	343541	
50	9	343542	
60	10	343544	
70	10	343546	
80	12	343548	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
90	13	343550	
100	15	343551	



TARTELETTE RONDE UNIE EXAL®
EXAL® PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
45	9	334072	
50	10	334073	
Creuse / deep Le blister de 25 / blister pack of 25			
50	12	334074	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL®
EXAL® ROUND FLUTED TARTLET

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
60	10	334180	
80	12	334185	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
100	18	334190	
110	20	334191	
La pièce / Per piece			
120	20	334192	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN®
EXOPAN® ROUND FLUTED TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
60	10	332651	
65	10	332652	
70	10	332653	
75	12	332654	
80	12	332655	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
85	13	332656	
90	15	332657	
100	18	332658	
110	20	332659	
120	20	332660	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE FER BLANC
TINPLATE ROUND FLUTED TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
60	10	343501	
80	12	343505	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
90	15	343507	
100	18	343508	



TARTELETTE CANNELÉE EXOGLASS®
EXOGLASS® FLUTED ROUND TARTLET

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
80	18	345656	
90	18	345657	
100	20	345658	
110	20	345659	



GENOIS EXAL®
EXAL® GENOISE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
85	16	334101	
Le blister de 6 / blister pack of 6			
95	17	334102	
105	18	334103	

GENOIS EXOPAN®
EXOPAN® GENOISE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
85	16	331611	
95	17	331612	
105	18	331613	



GENOIS FER BLANC
Ou flan ou quiche tartelette cannelée à côtes fines.

TINPLATE GENOISE MOULD
Flan, or quiche, tartlet fluted mould, with small waves.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La pièce / Per piece			
120	20	Fond mobile / Removable bottom	340821



TOURTIERES INDIVIDUELLES

Ou manqué.
La hauteur plus importante qu'un moule classique augmente la capacité de garniture.



Ø mm	H mm	Matériau	Code	Prix HT
Rond uni / round				
100	30	Exal	334110	
120	35	Exal	334112	



Ø mm	H mm	Matériau	Code	Prix HT
Rond cannelé / round				
100	30	Exopan	331151	

INDIVIDUAL PIE PLATE

Its filling capacity is greater than standard moulds on account of its increase in height.



Ø mm	H mm	Matériau	Code	Prix HT
Rond uni / round				
100	30	Exopan	331201	
120	32	Exopan	331202	



MOULE À MANQUÉ INDIVIDUEL EXOGLASS®

Matériau composite.

INDIVIDUAL PIE MOULD EXOGLASS®
Made of composite material.

Ø mm	H mm	Bords	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
100	30	Cannelé	345151	
100	30	Uni	345201	



NOYAUX DE CUISSON

Garantis alimentaire. Pour la cuisson à blanc des fonds de toutes formes, résultats impeccables pour une cuisson régulière et parfaite.

BAKING BEANS

Food contact. For blind baking of bases of all shapes, impeccable results for uniform and perfect bake.

Poids kg	Matériau / Material	Code	Prix HT
1	Aluminium / Aluminium	340001	
1	Céramique / Ceramic	340002	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL®
EXAL® FLUTED PIE PAN

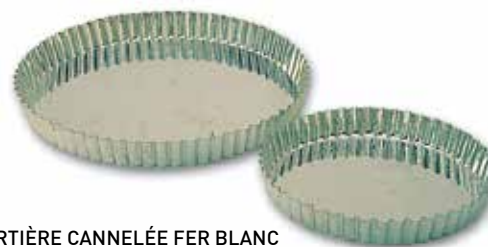
Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	334213	
240	25	334215	
280	25	334217	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN®
Fond fixe.

EXOPAN® FLUTED PIE PAN
Fixed bottom.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	332211	
180	25	332212	
200	25	332213	
220	25	332214	
240	25	332215	
260	25	332216	
280	25	332217	
300	25	332218	
320	25	332219	



TOURTIÈRE CANNELÉE FER BLANC
Fer blanc épais. Bord cannelé à côtes fines, fond fixe.

TINPLATE FLUTED PIE PAN
Thick tinplate. Fluted edge with small waves, fixed bottom.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	341751	
180	25	341752	
200	25	341753	
220	25	341754	
240	25	341755	
280	25	341757	
300	25	341758	
320	25	341759	

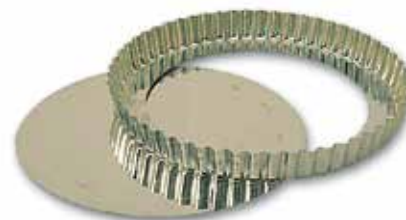


TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN®
Facilite le démoulage.

EXOPAN® FLUTED PIE PAN WITH REMOVABLE BOTTOM
For easy mould removal.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332223	
240	25	332225	
280	25	332227	

TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE FER BLANC
Bord cannelé à côtes fines, fond démontable permettant un démoulage facile.



FLUTED PIE PAN TINPLATE REMOVABLE BOTTOM
Fluted edge with small waves, removable bottom for easy mould removal.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	20	341771	
180	25	341772	
200	25	341773	
220	25	341774	
240	25	341775	
260	25	341776	
280	25	341777	
300	25	341778	
320	25	341779	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN®
EXOPAN® PLAIN PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / The blister pack of 12			
100	21	331739	
À l'unité / Per unit			
120	21	332252	
140	22	332253	
160	22	332254	
180	23	332255	
200	23	332256	
220	23	332257	
240	23	332258	
260	23	332259	
280	23	332260	
300	25	332261	
320	27	332262	



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS EXOPAN®
EXOPAN® FRUIT TART PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	332232	
220	25	332233	
240	25	332234	
260	25	332235	
280	25	332236	



PAIN DE GÊNES FOND MOBILE
Permet un démoulage très facile. Fer blanc.
REMOVABLE BOTTOM GENOISE MOULD
For easy mould removal. Tinplate.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	340821	
160	27	340822	



TARTE TATIN CUIVRE
Forme évasée, en cuivre uni, étamé intérieurement.

TATIN TART COPPER MOULD
Flared, in plain copper, tinned copper inside.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	38	341221	
280	47	341222	
320	56	341223	



TOURTIÈRE UNIE FER BLANC
Moule à tarte ou moule à flan, uni, à bord roulé.

TINPLATE PLAIN PIE PAN
Tart mould or flan mould plain, rolled edge.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
À l'unité / Per unit			
120	21	341802	
140	22	341803	
160	22	341804	
180	23	341805	
200	23	341806	
220	23	341807	
240	23	341808	
260	23	341809	
280	23	341810	
300	25	341811	
320	27	341812	



PAIN DE GÊNES FOND FIXE
Moule à grosses côtes, bas. Fer blanc.
FIXED BOTTOM GENOISE MOULD
Moulds with large waves, low. Tinplate.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	340811	
140	22	340812	
160	27	340813	
180	27	340814	
200	30	340815	
220	30	340816	
240	30	340817	
260	30	340818	





MANQUÉ ROND EXAL®
Bord roulé.

EXAL® ROUND CAKE PAN
Rolled edge.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	30	334110	
120	35	334112	
160	40	334116	
200	42	334120	
240	45	334124	
280	45	334128	



MANQUÉ ROND EXOPAN®

EXOPAN® ROUND CAKE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Manqué cannelé / Fluted cake pan			
100	30	331151	
Manqué uni, bord roulé / Plain cake pan, rolled edge			
100	30	331201	
120	32	331202	
140	35	331203	
160	37	331204	
180	40	331205	
200	40	331206	
220	42	331207	
240	42	331208	
260	45	331209	
280	45	331210	
300	47	331211	
320	50	331212	
340	52	331213	
360	55	331214	
400	55	331216	

MANQUÉ CARRÉ
EXOPAN®

Forme légèrement évasée (5 mm de retrait) facilitant le démoulage des biscuits.

EXOPAN® SQUARE CAKE TIN

Slightly widened shape (5 mm widening) to facilitate turning out.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



MANQUÉ ROND UNI FER BLANC

Bord roulé.

PLAIN ROUND CAKE PAN TINPLATE
Rolled edge.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	35	340703	
160	37	340704	
180	40	340705	
200	40	340706	
220	42	340707	
240	42	340708	
260	45	340709	
280	45	340710	
300	47	340711	
320	50	340712	
340	52	340713	
360	55	340714	
380	55	340715	



MANQUÉ ROND CANNÉLÉ FER BLANC

FLUTED TINPLATE ROUND TARTLET

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Manqué rond, fond fixe / Round cake pan fixed bottom			
200	45	340676	
230	45	340677	
250	47	340678	
280	50	340679	
Manqué rond, fond mobile / Round cake pan, removable bottom			
100	30	340681	
200	45	340682	
230	45	340683	
250	47	340684	
280	50	340685	

MANQUÉ CARRÉ FER BLANC

Moule pour biscuit, bordé fil.

TINPLATE SQUARE CAKE PAN
Mould for biscuit, wire edge.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
140	140	35	340661	
160	160	35	340662	
180	180	35	340663	
200	200	35	340664	
220	220	35	340665	
240	240	35	340666	
260	260	35	340667	





CAISSE À GÉNOISE EXOPAN®

Caisse pliée avec bord fil de renfort.

EXOPAN® GENOESE PAN

Folded pan with wire edge for strength.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse à génoise droite / Straight Genoese pan				
300	200	35	331311	
350	250	35	331312	
400	300	35	331313	
Caisse à génoise évasée / Flared Genoese pan				
400	300	50	331413	
600	400	50	331415	



SPÉCIAL FRIGO

REFRIGERATOR
SPECIAL

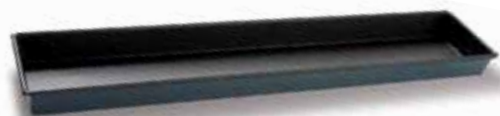
CAISSE À GÉNOISE INOX

Pour biscuit, flan, gâteau de riz, etc..., bords droits. Etanche, angles soudés. Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL GENOESE PAN

For biscuits, flans, rice cakes, etc..., straight edges. Watertight, soldered corners. Stainless/steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	60	340305	
600	400	50	340304	



BANDE À SAVOIE EXOPAN®

Moule long, évasé (5 mm de retrait). Longueur optimisée pour cuisson sur plaque ou grille.

EXOPAN® SAVOIE PAN

Long tin with widened top (5 mm widening). Optimised length for baking on a tray or rack.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	



CAISSE À GÉNOISE FER BLANC

Bord fil.

TINPLATE GENOESE PAN

With wire edge.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse à génoise droite / Straight Genoese pan				
300	200	35	340311	
350	250	35	340312	
400	300	35	340313	
510	360	50	340314	
610	410	50	340315	
Caisse à génoise évasée / Flared Genoese pan				
590	390	50	340325	



CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

Oucandissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

BABA DRAINING BOX

Or candy rack.

Consisting of a watertight stainless steel tray with a special grid with narrow mesh 9x9mm. Stainless steel frame with three 6mm cross pieces, 1mm wire, with feet.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse complète / Complete set	600	400	50	313004	
Grille seule / Rack only	590	390	19	313503	



BANDE À SAVOIE FER BLANC

Moule long pour biscuit, flan, génoise, fer blanc.

TINPLATE SAVOIE BISCUIT PAN

Long mould for biscuits, flans, genoese. Tinplate.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	115	40	340110	





© Maria Mikulasova/Jérôme Vilette



SAVARIN FERMÉ EXOPAN®

EXOPAN® SAVARIN CLOSED MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
50	12	2	332611	
55	13	2,5	332612	
60	15	3,5	332613	
65	15	4	332614	
70	16	5	332615	
75	17	6	332616	
80	20	8,5	332617	



SAVARIN FERMÉ FER BLANC

Ou à cylindre ou savarin à crème, bordé.

TINPLATE CLOSED SAVARIN MOULD

Or with cylinder or cream savarin, with rim edge.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
60	15	3,5	343173	
65	15	4	343174	
70	16	5	343175	
75	17	6	343176	
80	20	8,5	343177	



SAVARIN OUVERT EXOPAN®

EXOPAN® OPEN SAVARIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12				
70	15	4,5	332621	
80	18	6,5	332622	



SAVARIN OUVERT

FER BLANC

Spécial pour gâteaux, salades de riz, etc..., embouti d'une seule pièce et bordé. Fer blanc.

TINPLATE OPEN SAVARIN MOULD

Specially for gateaux, rice salads stamped from a single piece, with edge. Tinplate.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
À l'unité / Per piece				
180	40	50	341183	
200	42	75	341184	
220	45	95	341185	
240	50	125	341186	



POMPONNETTE EXOPAN®

EXOPAN® POMPONNETTE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
40	16	331803	
45	18	331804	
50	21	331805	
55	22	331806	
60	23	331807	
65	24	331808	
70	26	331809	

POMPONNETTE FER

BLANC

Forme dôme, bordée.

TINPLATE POMPONNETTE MOULD

Dome shaped, with rim edge.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
40	16	343121	
45	18	343122	
50	21	343123	
55	22	343124	
60	23	343125	
65	24	343126	
70	26	343127	



SAVARIN OUVERT FER BLANC

Embouti d'une seule pièce et bordé.

TINPLATE OPEN SAVARIN MOULD

Stamped from a single piece, with edge.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 12 / The blister pack of 12				
70	15	4,5	343181	
80	18	6,5	343182	



Made by
MATFER
EXOGLASS®

DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Convient pour toutes utilisations, de la congélation à la cuisson au four, pour les produits salés ou sucrés même les plus acides.

EXOGLASS® ROUND BABA MOULD

Suitable for all uses, from freezing to baking, for salty, sweet or even the most acidic preparations.

Ø mm	H mm	C Cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
45	45	6	345591	
50	50	8	345592	
55	55	10	345593	
60	60	14	345594	
70	70	22	345595	



DARIOLE RONDE OU "BABA" EXOPAN®

Utilisation déconseillée pour les mousses de légumes acides : utiliser les darioles inox ou Exoglass®.

EXOPAN® ROUND BABA MOULD

Not recommended for fruit and vegetable mousses. Use stainless steel or Exoglass® round baba moulds.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
45	45	5	331591	
50	50	8,5	331592	
55	55	11	331593	
60	60	14	331594	
65	65	18	331595	
70	70	23,5	331596	

Made by
MATFER
EXOGLASS®

RAMEQUIN EXOGLASS®

Matériau composite, convient aux utilisations salées ou sucrées.

EXOGLASS® RAMEKIN MOULD

Composite material, suitable for both salty and sweet preparation

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
82	40	20	345604	



RAMEQUIN INOX

Moule à crème et mousses. Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL RAMEKIN MOULD

Mould for creams and mousses. Stainless steel.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 2 / blister pack of 2				
90	40	20	343135	



RAMEQUIN EXOPAN®

Utilisation déconseillée pour les mousses de fruits ou de légumes. Utiliser les ramequins inox ou Exoglass®.

EXOPAN® RAMEKIN MOULD

Not recommended for fruit and vegetable mousses. Use stainless steel or Exoglass® ramekin moulds.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
60	30	7,5	332602	
Le blister de 2 / blister pack of 2				
90	40	21,5	332604	



DARIOLE RONDE INOX

Acier inoxydable. Spécialement recommandée pour la cuisson des mousses et flans de légumes ou de poisson.

STAINLESS STEEL ROUND BABA MOULD

Stainless steel. Particularly recommended for vegetable and fish mousses and flans.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
45	43	6	342476	
55	53	10	342477	
65	63	17	342478	


MANQUÉ ROND À ROSACE

Bordé, fer blanc, pour entremets, crèmes glacées, etc..., belle présentation, partage aisé.

ROUND ROSARY MOULD

With rim edge, tinplate, for cream desserts, ice creams etc. beautiful presentation, easy to cut.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	50	75	340691	
180	55	105	340692	


PLAQUE DE 15 CAKES

Cakes Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par clippage.

15 CAKES BAKING SHEET

Exoglass® cake moulds mounted on special 400 x 300 stainless steel sheet. Easy and fast handling for filling and baking. Moulds are removable for cleaning and lock into place on the sheet with clips.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
400	300	347060	


CAKE DROIT FER BLANC

Cake très peu évasé, bord fil, pour cake, biscuit, brioche, etc...

TINPLATE STRAIGHT CAKE PAN

Not very flared, with wire edge, for cake, biscuit, brioche, etc...

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	65	65	50	340331	
140	73	70	70	340332	
160	76	75	90	340333	
180	80	80	100	340334	
200	80	80	115	340335	
250	80	80	145	340336	
300	80	80	175	340337	
400	80	80	250	340338	
500	80	80	320	340339	


TROIS FRÈRES EXOPAN®
TROIS FRÈRES RING MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
105	40	26	332271	
160	45	60	332272	
200	60	125	332273	
220	60	145	332274	


CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL
CAKE MOULD INDIVIDUAL

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
90	40	40	11	345060	

Le blister de 6 / blister pack of 6


CAKE DROIT EXOPAN®

Très peu évasé.

EXOPAN® STRAIGHT CAKE OR BREAD PAN

Not very flared.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	73	70	70	331071	
160	76	75	90	331072	
180	80	80	100	331073	
200	80	80	115	331074	
250	80	80	145	331075	
300	80	80	175	331076	
400	80	80	250	331077	
500	80	80	320	331078	



MOULE A CAKE DE VOYAGE EXOPAN

Moule très peu évasé pour la fabrication de cakes de voyage, salés ou sucrés à emporter ou à présenter sur un buffet. La fabrication de mini-portions de cakes facile à prendre et à manger devient un vrai plaisir.

EXOPAN TRAVEL LOAF TIN

A very slightly flared shape for baking sweet or savoury travel loaves to takeaway or serve on a buffet. Baking mini portions of loaves that are easy to handle and easy to eat becomes a real pleasure.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	50	50	331062	
290	45	50	50	331065	



Made by
MATFER
EXOGLASS®

CAKE EXOGLASS®

Evasement 5 mm par côté.

EXOGLASS® CAKE PAN

5mm widening each side.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉSIF

Moule monobloc sans soudure, étanche, extra-fort. Acier revêtu silicone à l'intérieur. Utilisation de -25° à +250°C. Forme traditionnelle.

CAKE MOULD

One piece mould without soldering, waterproof. Silicone coated steel. Usable from -25° to +250°C. Loaf cake traditional frame.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	



NEW!

MOULE A CAKE DE VOYAGE DROIT EXOPAN

Moule droit pour la fabrication de cakes de voyage, salés ou sucrés à emporter ou à présenter sur un buffet. La fabrication de mini-portions de cakes facile à prendre et à manger devient un vrai plaisir.

STRAIGHT EXOPAN TRAVEL LOAF TIN

A straight shape for baking sweet or savoury travel loaves to takeaway or serve on a buffet. Baking mini portions of loaves that are easy to handle and easy to eat becomes a real pleasure.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	36,5	331082	



CAKE EVASÉ FER BLANC

Bord fil, en fer blanc.

TINPLATE FLARED CAKE PAN

Wire edges, tinplate.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
100	50	45	15	340341	
120	55	50	25	340342	
140	60	55	35	340343	
160	65	60	50	340344	
180	70	65	65	340345	
200	80	70	90	340346	
220	85	75	120	340347	
240	90	80	150	340348	
260	95	85	180	340349	
280	100	90	220	340350	
300	105	95	260	340351	



KOUGLOF

Kouglof en matériau composite monobloc.
Assure une cuisson très homogène et un démoulage facile.
Les moules Ø 95 mm peuvent être montés en plaque pour une manipulation rapide.

KUGELHOPF MOULD

kugelhopf mould in a single piece of material composite.
Ensures uniform baking and easy removal from mould.
The moulds of Ø 95 mm can be assembled on a sheet for quick handling.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le carton de 6 / A pack of 6				
95	60	30	345638	
L'unité/Per unit				
200	103	180	345642	



PLAQUE 15 MOULES KOUGLOFS

Composée de moules individuels Ø 95 mm montés sur une plaque en acier inoxydable.
Facilite la manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson.
Moules amovibles pour le lavage.
Verrouillage sur la plaque par vissage 1/4 de tour.

15 KUGELHOPF MOULD SHEET

Comprises individual moulds of Ø 95 mm assembled on a stainless steel sheet.
For easier handling of the moulds during filling and baking.
Moulds removable for washing.
Locking on the sheet through 1/4 turn screwing.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
600	400	347638	



KOUGLOF FER BLANC

Moule avec douille centrale, bordé.

TINPLATE KUGELHOPF MOULD

Mould with central tube, with trim edge.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	70	65	340641	
200	100	135	340642	
240	120	250	340643	



KOUGLOF EXOPAN®

EXOPAN® KUGELHOPF MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	70	65	331121	
200	100	135	331123	
240	120	250	331125	



BISCUIT ET GELÉE

Moule fer blanc à côtes, utilisable pour bavares.

BISCUIT AND JELLY MOULD

Tinplate mould with waves, for making bavarois.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	90	230	340208	



CALOTTE DEMI-SPHÉRIQUE

Ou moule dôme.
Acier inoxydable.

HEMISPHERE MOULD

Or dome mould.
Stainless steel.



© Franck Dursin/Jérôme Villette

Ø mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
L'unité / Per unit				
60	32	0,07	340401	
70	35	0,09	340402	
80	40	0,13	340403	
120	60	0,45	340404	
140	70	0,72	340405	
160	80	1	340406	
180	90	1,50	340407	



CHARLOTTE INOX

Acier inoxydable, épaisseur 10/10, avec oreilles, lavable au lave-vaisselle.

STAINLESS STEEL CHARLOTTE MOULD

Stainless steel, thickness 10/10, with ears, dishwasher proof.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Avec couvercle / With lid				
70	45	15	341421	
Sans couvercle / Without lid				
100	60	40	341422	
120	70	65	341423	
140	80	100	341424	
160	90	150	341425	
180	100	210	341426	
200	110	300	341427	



LIVRÉ AVEC 2 FONDS
INTERCHANGEABLES
SUPPLIED WITH 2
INTERCHANGEABLE BASES



BISCUIT ROND DÉMONTABLE EXOPAN®

Acier avec revêtement anti-adhérent. Moule démontable à charnière livré avec 2 fonds interchangeables : 1 fond plat et 1 fond à décor rosace avec cheminée centrale.

EXOPAN® REMOVABLE ROUND SPRING FORM MOULD

Steel with non-stick coating.

Removable mould with hinges and 2 interchangeable bottoms: 1 flat and 1 rosary shaped bottom with central chimney.

Ø mm	H mm	C cl fond plat	C cl fond rosace	Code	Prix HT
240	65	300	270	340215	
260	65	350	310	340216	
280	65	400	360	340217	



DEMI-SPHÈRE

Jeu de 3 demi-sphères avec socle en polystyrène.
Pour le moulage de bombes glacées, de dômes chocolat, ...

HEMISPHERE

Set of 3 hemispheres with base in polystyrene. For moulding bombs chocolate domes etc.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
140, 160, 180	351001	



NEW!

SPRAY DE DÉMOULAGE

A base d'huile végétale pour le démoulage facile des pâtisseries, biscuits...
Produit sans odeur, ne transmettant aucun goût au produit final.

MOULD REMOVAL SPRAY

With vegetable oil base for easy removal of pastries, biscuits etc. from the mould.
Odourless product, does not transfer any taste to the finished product.

C ml	Code	Prix HT
600	322007	



BRIOCHE 10 CÔTES EXAL®

EXAL® 10 WAVE BRIOCHE MOULDS

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / Blister pack of 6			
75	26	334024	
80	31	334025	
90	28	334026	
À l'unité / Per piece			
100	38	334027	



BRIOCHE EXOPAN®

EXOPAN® BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Brioche 10 côtes / 10 wave brioche			
Le blister de 12 / blister pack of 12			
75	28	330624	
80	32	330625	
90	36	330626	
Brioche 12 côtes / 12 wave brioche			
Le blister de 25 blister / pack of 25			
60	15	330621	
65	24	330622	
70	28	330623	



BRIOCHE FER BLANC

TINPLATE BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Brioche 10 côtes / 10 wave brioche			
Le blister de 12 / blister pack of 12			
75	28	342234	
80	32	342235	
90	36	342236	
Le lot de 12			
100	40	342237	
Brioche 12 côtes / 12 wave brioche			
Le blister de 25 / blister pack of 25			
60	15	342231	
65	24	342232	
70	28	342233	



BRIOCHE À CÔTES FINES EXOPAN®

EXOPAN® SMALL WAVE BRIOCHE MOULDS

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
55	15	330641	
60	20	330642	
65	21	330643	
70	24	330644	
Le blister de 12 / blister pack of 12			
75	25	330645	
80	30	330646	
90	32	330647	



BRIOCHE CÔTES FINES FER BLANC

TINPLATE SMALL WAVE BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 25 / blister pack of 25			
60	20	342252	
70	24	342254	



LAMPION INOX

Moule rond, uni, bordé, très profond. Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL PIE MOULD

Round, plain, very deep mould with edge. Stainless steel.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6			
70	38	342651	



BRIOCHE RECTANGULAIRE
Ou brioche Nanterre, fer blanc, évasée.

RECTANGULAR BRIOCHE MOULD
Or brioche Nanterre, tinplate flared.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	340268	
300	85	40	340269	



GATEAU BATTU
Fer blanc.

GATEAU BATTU CAKE MOULD
Tinplate.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	140	340521	



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN®
EXOPAN® 14 WAVE BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Poids pâte gr / Raw dough weight	Code	Prix HT
100	40	75	330131	
120	45	150	330132	
140	50	250	330133	
160	65	300	330134	
180	73	450	330135	
200	79	650	330136	
220	86	700	330137	
240	100	800	330138	



BRIOCHE 14 CÔTES FER BLANC
EXOPAN 14 WAVE BRIOCHE MOULD TINPLATE

Ø mm	H mm	Poids pâte gr / Raw dough weight	Code	Prix HT
120	45	150	340241	
140	50	250	340242	
160	65	300	340243	
180	73	450	340244	
200	79	650	340245	
220	86	700	340246	





Made by
MATFER
EXOGLASS®



PLAQUE DE CANNELÉS EXOGLASS®

Cannelés Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par vissage 1/4 de tour.

CANNELÉ EXOGLASS® MOULD SHEETS

Fluted Exoglass® moulds placed on a special stainless steel sheet 400 x 300 mm. Contributes to easier and quicker handling of the moulds during filling and baking. Removable moulds for cleaning. Locked on the sheet by 1/4 turn screwing.

Ø mm cannelé	Nbre de moules / No. of molds	Code	Prix HT
35	30	347415	
45	25	347416	
55	16	347417	



CANNELÉ EXOGLASS®

Moules respectant la forme traditionnelle des fameux gâteaux bordelais. Fond plat assurant une meilleure stabilité. Egalement proposés sur plaques 400 x 300 mm en acier inoxydable avec moules amovibles pour le nettoyage.

CANNELÉ EXOGLASS® MOULDS

Moulds in the traditional shape of the famous Bordeaux cakes. Flat bottom ensuring better stability. Also offered on 400 x 300 mm stainless steel sheets with removable moulds for cleaning.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6				
35	35	2,3	345415	
45	45	5	345416	
55	55	9	345417	



CANNELÉ CUIVRE

Pour la confection des fameux gâteaux bordelais (voir recette dans "Les pains et viennoiseries de l'École Lenôtre" Réf. 811005). Cuivre étamé intérieurement.

COPPER CANNELÉ MOULDS

For making the famous Bordeaux cakes [see recipe in "Les pains et viennoiseries de l'École Lenôtre" (Breads from the Lenotre school)] +Ref. 811005. Tinned copper inside.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
35	35	3	340415	
45	45	5	340416	
55	55	8,5	340417	



CANNELÉ ALU ANTI-ADHÉSIF

Aluminium revêtu, intérieur anti-adhésif.

NON-STICK ALUMINIUM CANNELÉ MOULDS

Aluminium mould, non-stick inside coating

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Le paquet de 6 /Pack of 6				
35	35	2,5	340411	
55	55	9	340413	


GOUTTIÈRES À BÛCHES

Polystyrène, étanche. Convient pour les bûches glacées.

YULE LOG MOULDS

Polystyrene, leakproof. For ice cream logs.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Gouttière demi-cercle / Semi-circular mould					
470	65	70	140	351012	
470	65	40	80	351013	
Gouttière triangle / Triangular mould					
470	65	70	110	351014	
Gouttière à côtés / Fluted mould					
470	65	70	145	351015	

GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

Gouttière en Exopan pour cuire les biscuits, mouler bûches, mousses ou autres gâteaux... Finitions assurées par un démoulage facile grâce au revêtement anti-adhérent.

EXOPAN YULE LOG MOULD

An Exopan mould for biscuits, Yule logs, mousses, or other cakes.

An excellent finish guaranteed with a non-stick coating for easy turnout.



L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	80	55	110	340625	


MINI-BÛCHE

Ou aiguillette à jambon. Gouttière en fer blanc.

HAM MOULD

Or ham skewer. Tinplate mould.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
135	36	35	16	342101	

Le blister de 2 / The blister pack of 2

**ACCESSOIRE
ACCESSORY**

RACLETTE À BÛCHE

Ce racloir en forme spécialement adaptée aux gouttières rondes MATFER de largeur 80 mm facilite la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace.

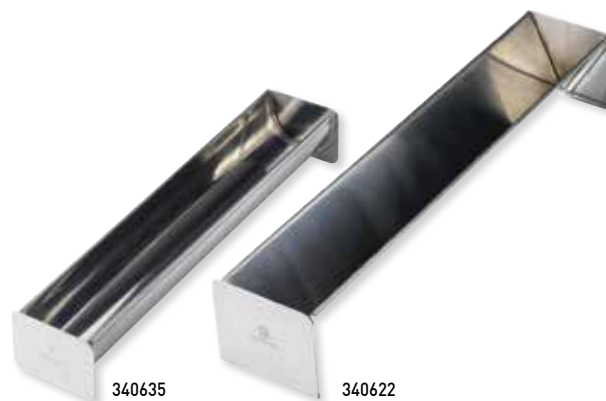
Il permet d'étaler et de lisser le 1^{er} parfum de façon régulière et homogène dans le moule. Il suffit ensuite de remplir l'espace restant avec le 2^{ème} parfum en lissant à la spatule.

On obtient ainsi une bûche d'une présentation impeccable à la coupe. Acier inoxydable.

COMB FOR YULE LOG

This scraper specially shaped to suit the round MATFER 80 mm wide yule log moulds and helps to make mousse-based or ice based double flavoured yule logs.

The 1st flavour can be spread and smoothened in a regular and uniform manner in the mould. The remaining space then just needs to be filled with the 2nd flavour by smoothening with the spatula. Thus the yule log looks perfect when cut. Stainless steel.



340635

340622

GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

Acier inoxydable, étanche. Utilisable pour le moulage des mousses, produits traiteur en gelée, bûches glacées, etc...

STAINLESS STEEL YULE LOG MOULD

Stainless steel, leakproof. Can used for the moulding of mousses, jelly preparations, ice cream logs etc.

	L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Demi-ronde / Semi-circular	350	60	45	85	340635	
Demi-ronde / Semi-circular	500	70	50	150	340637	
Demi-ronde / Semi-circular	500	80	58	185	340638	
Triangulaire / Triangular	500	90	75	163	340622	


GOUTTIÈRE À BÛCHE FER BLANC

Ou moule à bûche de Noël. Bordé fil, assurant une grande rigidité. Utilisable pour la cuisson de biscuits.

TINPLATE YULE LOG MOULD

Yule log. Tinplate, wire edge, ensuring rigidity. Used for baking biscuits.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	60	45	68	340631	
500	60	45	96	340632	
500	70	50	115	340633	
500	80	55	145	340634	



L mm	lg mm	Code	Prix HT
122	80	341629	



MOULES EN PVC POUR LA FABRICATION DES BÛCHES FAÇON ENTREMETS ET GLACÉES

Avantages :

- Moules par paire pour une productivité accrue et moins de manipulations.
- Longueur utile 570 mm optimisant l'utilisation des plaques.
- Rangement 4 bûches par plaque ou grille 600 x 400 mm optimisant le stockage en armoire froide.
- Démoulage facile après congélation.
- Moules doubles, système économique.

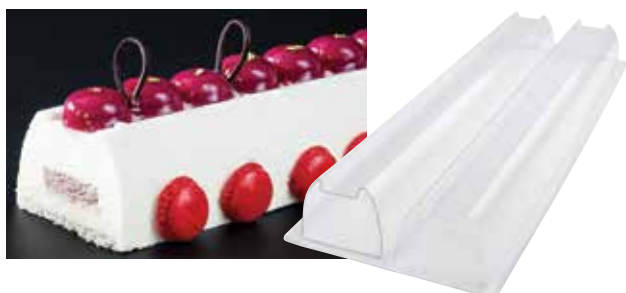
PVC MOULDS FOR MAKING ICE CREAM OR DESSERT LOGS

Advantages:

- In pairs for increased productivity with less handling.
- Total length 570mm for optimum use of baking trays.
- Storage of 4 logs per 600 x 400mm tray or grid optimising storage in cold stores.
- Easy to turn out after freezing.
- Double moulds, economical system.



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
½ ronde / Semi-circular	570	80	65	590	195	362001	
Insert ou mini-bûche / Insert or mini-log							
½ ronde / Semi-circular	570	40	30	590	100	362011	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Délice / Delice	570	80	65	590	195	362007	



**GOUTTIÈRES DOUBLES,
4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE AU STOCKAGE**
**DOUBLE YULE LOG MOULDS, 4 MOULDS PER TRAY =
SPACE-SAVING WHEN STORED**



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Rainurée / Ribbed	570	80	60	590	195	362003	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Trapèze / Trapeze	570	80	70	590	195	362004	



Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Ludik / Ludik	570	80	70	590	195	362005	



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

Use the chocolate mould 380249 or the Flexipan 336301 to fill the marbles with chocolate or other filling.

Forme	Dim. Utiles			Dim. Ext.		Code	Prix HT
	L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm		
Le carton de 10 paires / Box of 10 pairs							
Bille / Ball	570	90	65	590	195	362006	



UNE FORME ET UN RÉSULTAT ORIGINAUX
UN MONTAGE FACILITÉ PAR
LA CONCEPTION DU MOULE

ORIGINAL SHAPE AND RESULT
ASSEMBLY FACILITATED BY THE DESIGN
OF THE MOULD

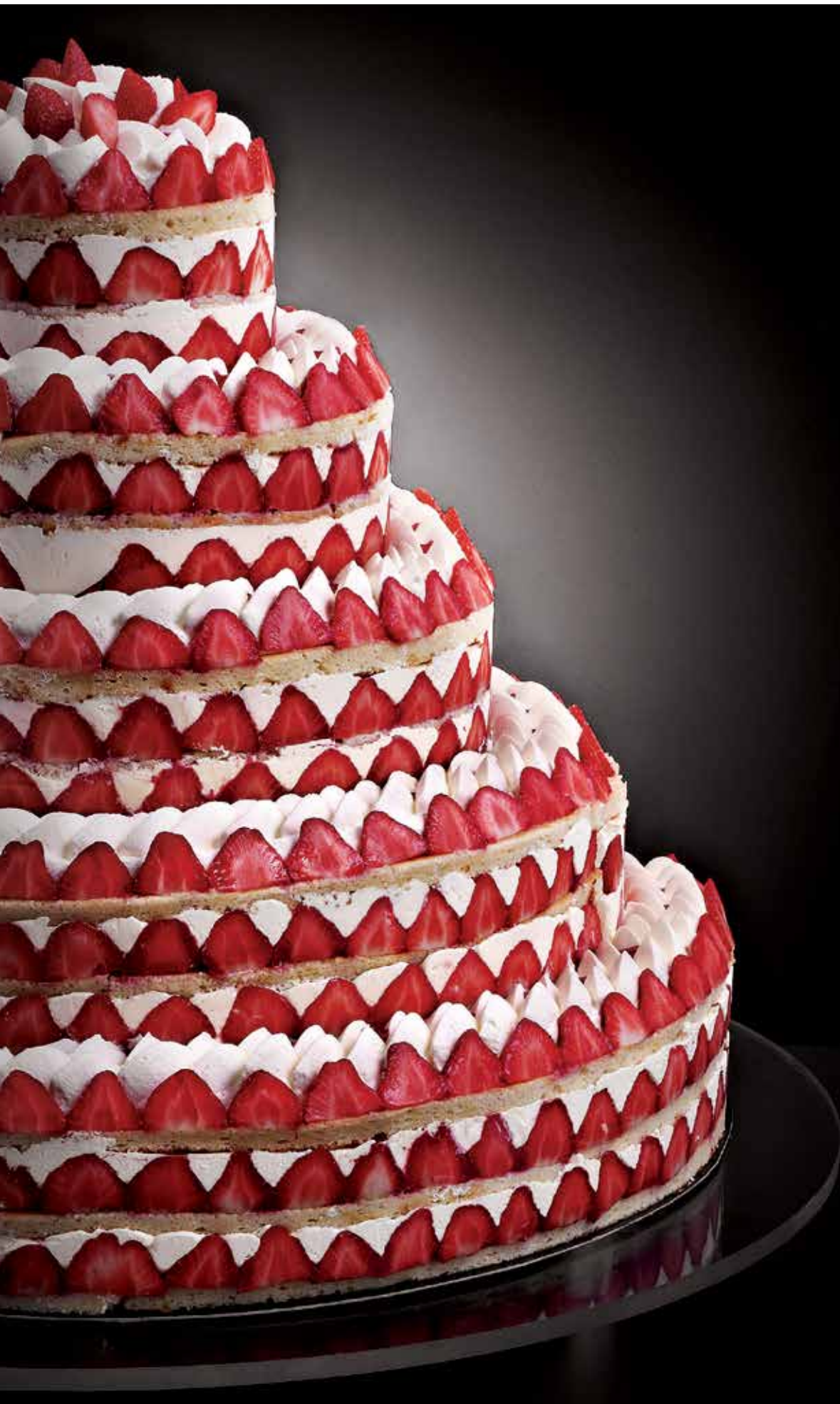
MOULES À BûCHES FINGER

Pour la fabrication de bûches façon entremets et glacées à couper à la longueur désirée, en parts individuelles ou 4, 6, 8 parts.
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'inserts pour d'autres préparations.
Le petit diamètre 30 mm peut servir d'insert pour le diamètre 45 ou 60 mm. Moule en inox. Creation Bruno Pastorelli.

FINGER YULE-LOG FRAMES

For the baking of iced, entremets-style yule-logs that can be cut to any length, in individual and 4, 6, 8 person portions.
Easy to release from mould with the removable U-shaped fittings and the mould's natural widening.
Can also be used to make roll-cakes or inserts for other preparations.
The small 30mm diameter can be used to make inserts for the 45 or 60mm diameters. Stainless steel mould.
Designed by Bruno Pastorelli.

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





- MISE EN OEUVRE DE TEXTURE LÉGÈRE POSSIBLE (mousse, bavaroise...)
- MONTAGE FACILITÉ
- POSSIBILITÉ DE PARFUM DIFFÉRENT PAR NIVEAU
- DÉCOUPE EN PARTS SIMPLIFIÉE ET SERVICE DEVANT LES CONVIVÉS
- POSSIBILITY OF LIGHT TEXTURE (mousse, bavaroise...)
- EASY ASSEMBLY
- THE POSSIBILITY OF DIFFERENT FLAVOR AT EACH TIER
- SIMPLIFIED PORTION CUTTING BEFORE GUESTS



TÉLÉCHARGEZ LA
DÉMONSTRATION
DOWNLOAD THE
DEMONSTRATION

SYSTÈME UNIQUE ET BREVETÉ COMPOSÉ D'INSERTS SUPERPOSABLES ET DE CADRES INOX UNIQUE AND PATENTED SYSTEM OF STACKABLE INSERTS AND STAINLESS STEEL FRAMES

La structure permet de monter une architecture spectaculaire en un temps record.
L'assemblage intègre des calages qui sécurisent le transport de la pièce montée.

Hauteur des étages : 80 mm
Hauteur totale : 400 mm

*This unrivalled and patented system consists of superimposed inserts and stainless steel frames allowing a spectacular architecture to be put up in record-breaking time.
The assembly includes wedges to allow the assembled cake to be transported safely.*

*Tier height: 80 mm.
Total height: 400 mm.*



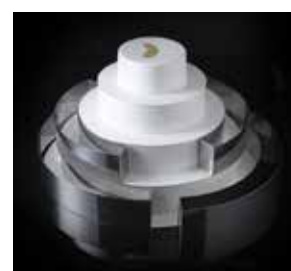
Structure de montage intégrale du Wedding cake rond sur 5 étages.
Kit complet = 5 inserts + 5 formes inox [voir tarif page 271]

*The full wedding cake structure comprising 5 tiers.
Complete kit = 5 inserts + 5 stainless steel shapes [see prices on page 271]*

	Etages Tiers	Rond Round	Carré et carré déstructuré Square and de-structured square
5	Montage classique forme inox / <i>Conventional stainless steel shapes assembly</i>	Ø 160 mm	80 x 80 mm
4	Montage des formes inox directement sur insert / <i>Assembly of stainless steel shapes directly on inser</i>	Ø 260 mm	180 x 180 mm
3	Montage des formes inox directement sur insert / <i>Assembly of stainless steel shapes directly on inser</i>	Ø 360 mm	280 x 280 mm
2	3 tiers ou 4 rectangles inox / <i>3 shaped tiers or 4 rectangular, stainless steel</i>	Ø 460 mm	380 x 380 mm
1	3 tiers ou 4 rectangles inox / <i>3 shaped tiers or 4 rectangular, stainless steel</i>	Ø 560 mm	480 x 480 mm



Structure inserts thermoformés / Thermoformed insert structure



Base de la structure de montage étages 1 et 2 / Tiers 1 and 2 of the base of the assembly structure

WEDDING CAKE À LA FRANÇAISE (ou Pièce Montée Pâtissière) FRENCH STYLE WEDDING CASE (or dessert "pièce montée")

Suggestion de montage sur 4 niveaux / Suggestion for assembly on 4 tiers

SYSTÈME UNIQUE ET BREVETÉ COMPOSÉ D'INSERTS SUPERPOSABLES ET DE CADRES INOX UNIQUE AND PATENTED SYSTEM OF STACKABLE INSERTS AND STAINLESS STEEL FRAMES



COMPOSITION DU CONCEPT

Le système est composé de :

- 5 supports à entremets en ABS réutilisables et superposables.
- Couleur champagne.
- De 3 formes inox (ronds, carrés ou déstructurés).
- De 2 jeux de 3 tiers de cercles inox formant au final 2 couronnes d'entremets ou 2 jeux de 4 rectangles selon la forme.

Les dimensions de ces éléments permettent le stockage et la réfrigération sur plaques pâtisseries 600 x 400 mm.

Les inserts thermoformés équipés de poignées ouvertes, facilitent la manipulation des étages du gâteau pour leur montage et leur superposition.

Les entremets réalisés ont tous une largeur de 50 mm. Ils sont ainsi très faciles à couper en parts.

NOMBRE DE PARTS RÉALISABLES

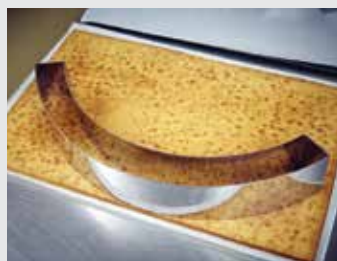
(dim. : 50 x 50 x 80 mm):

5 étages = 160 parts (±125 ml) ou 200 parts (±100 ml)

4 étages = 115 parts (±125 ml)

3 étages = 70 parts (±125 ml)

RÉALISATION / PROCESS



PHASE 1 : DÉCOUPE DES BISCUITS / CUTTING OUT THE SPONGE



PHASE 2 : CHEMISAGE / LINING

PHASE 3 : MONTAGE / ASSEMBLY



PRÉSENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE

Présentoir en Plexiglass, rond de Ø 680 mm pour faciliter le transport et sublimer vos Wedding Cake. Livré avec 4 pieds montés.

ROUND DISPLAY FOR WEDDING CAKE

Plexiglas display, 680 mm dia. round to facilitate transport and highlight your Wedding Cake. Supplied with 4 fitted feet.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
680	70	10	681934	

RUBAN PVC

Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

PVC RIBBON

Special height for lining stainless steel shapes.

L mètre	H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
100	80	100	960105	



CONCEPT COMPOSITION

The system consists of:

- 5 ABS reusable and superimposed dessert supports. Champagne colour
- 3 round, square or de-structured square frames of stainless steel
- 2 sets of 3 stainless steel circle tiers finally forming 2 crowns of desserts or 2 sets of 4 rectangles depending on shape.

The sizes of these components will allow storage and refrigeration on pastry grilles measuring 600 x 400 mm.

Thermoformed inserts with open handles for easy handling of the cake tiers for assembly and superposition.

The desserts are all 50 mm wide. This makes them easy to cut into portions.

POSSIBLE NUMBER OF PORTIONS

(size : 50 x 50 x 80 mm):

5 tiers = 160 portions (± 125 ml) or 200 portions (± 100 ml)

4 tiers = 115 portions (± 125 ml)

3 tiers = 70 portions (± 125 ml)



PHASE 4 : DÉMOULAGE / TURNOUT



PHASE 5 : ASSEMBLAGE / ASSEMBLY

Modèle	Type	Code	Prix HT
Kit complet Complete kit	Rond / Round	681901	
	Carré / Square	681902	
	Déstructuré / De-structured	681903	
Kit 5 formes inox Kit with 5 stainless steel shapes	Rond / Round	681911	
	Carré / Square	681912	
	Déstructuré / De-structured	681913	
Kit 5 inserts Kit with 5 inserts	Rond / Round	681921	
	Carré / Square	681922	
	Déstructuré / De-structured	681923	



RETROUVEZ LES
DÉCOUPOIRS DÉCORS
FINS /
FINE DECORATIONS
DANS LE CATALOGUE
P.335





CROQUEMBOUCHE INOX
Cône pour montage des pièces en choux.
Acier inoxydable, d'une seule pièce.

CROQUEMBOUCHE STAINLESS MOULD
Cone for setting choux pastry pieces. Stainless steel in a single piece.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	250	340461	
205	300	340462	
235	350	340463	
255	400	340464	
275	450	340465	
300	500	340466	
350	600	340467	



PYRAMIDE
Acier inoxydable, base carrée.

PYRAMID MOULD
Stainless steel, square base.

L mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / The blister pack of 6			
60	40	341111	
90	60	341112	
L'unité / Per unit			
120	80	341103	
150	100	341104	



GORENFLOT 10 ETAGES
Ensemble de moules étagés, formant une pyramide, emplois multiples, fer blanc.

GORENFLOT 10 TIER PAN SET
Tier pan set forming a pyramid, multipurpose, tinplate

N° étage	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Gorenflot complet 10 étages / Full 10 tier gorenflot pan set				
		475	340601	
Étage / Tier				
1	65		340611	
2	75		340612	
3	100		340613	
4	125		340614	
5	150		340615	
6	175		340616	
7	200		340617	
8	225		340618	
9	250		340619	
10	275		340620	



SAVOIE 6 ÉTAGES

1^{er} étage formant tête sans cheminée, les autres avec cheminée centrale, fer blanc.

SAVOIE 6 TIER PAN SET

1ST tier forming head without chimney others with central chimney, Tinplate.

N° étage	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Savoie complet 6 étages / Full 6 tier savoie pan set				
		510	341201	
Étage / Tier				
1	130	82	341202	
2	150	72	341203	
3	185	72	341204	
4	215	82	341205	
5	250	94	341206	
6	290	99	341207	
7	325	111	341208	



CORNETS EXOGLASS®

Matériau composite monobloc. Démoulage facile et rapide sans risque grâce à l'absence d'inertie de chaleur des moules qui refroidissent dès la sortie du four.

EXOGLASS® CONES

Single piece material composite.

Easy and quick removal from mould without risk since there is no heat inertia in the moulds, which cool down as soon as removed from the oven.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le blister de 12 / blister pack of 12			
35	140	345446	
50	140	345448	



CANARD

Moule double, articulé, aluminium, à pince, pour mouler des canards en farce à galantine, livré avec 3 pinces par moule. Dim. fermé : 100 x 85 x 15 mm.

DUCK MOULD

Double mould, joined, aluminium, with clip, for making galantine filled ducks delivered with 3 clips per mould. Dim. when closed: 100 x 85 x 15 mm.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le blister de 3 / The blister pack of 3			
70	70	342411	



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

PÂTÉ ROND À CHARNIÈRES EXOPAN®

Ces moules permettent de fabriquer des pâtés en croûte destinés à être vendus entiers. Outre leur revêtement intérieur anti-adhésif, ils présentent l'avantage d'être faciles à démouler grâce à leur fabrication en 2 demi-cercles ouvrant par charnières. Le marquage pincé du moule améliore la présentation extérieure du pâté.

EXOPAN® ROUND PATE MOULD WITH HINGES

These moulds can be used to make crusted pâtés meant to be sold as a unit.

Other than their non-stick inside coating, they possess the advantage of an easy turn out since these are in the form of 2 semi-circles that can be opened through a hinge. The ridged surface of the mould improves the external appearance of the pate.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	331297	
120	90	331298	



NEW!

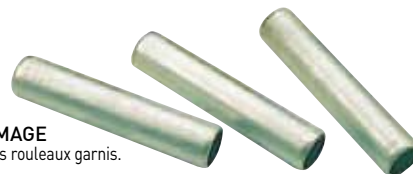
ROULEAU À FROMAGE EXOGLASS®

Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

EXOGLASS® CHEESE TUBE

To form the base for garnished rolls.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
Le blister de 6 / blister pack of 6			
25	100	345143	



ROULEAU À FROMAGE

Pour former la pâte des rouleaux garnis.

CHEESE TUBE

To form the base for garnished rolls.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Aluminium anodisé / Anodized aluminium			
120	25	343141	
Fer blanc / Tinplate			
100	15	343142	
100	25	343143	



PÂTÉ OVALE À CÔTES AVEC FOND EXOPAN®

RIBBED OVAL PATE MOULD WITH EXOPAN® BOTTOM

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	110	75	331293	
210	140	90	331294	
240	140	95	331295	
Pincettes supplémentaires / Additional clips				386013



**PÂTE LONG UNI
AVEC FOND EXOPAN**

LONG PLAIN PATE MOULD
EXOPAN



L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
300	70	85	331283	
400	75	85	331285	
500	85	85	331286	

**PÂTE EN CROÛTE LONG
PINCÉ FER BLANC**

Charnières avec fond démontable.

LONG CRUSTED PATE TINPLATE WITH CLIP
Hinges with removable bottom.



L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
250	65	85	340902	
300	70	85	340903	
350	75	85	340904	
400	75	85	340905	
500	85	85	340906	

PÂTE ROND CANNELLÉ EXOPAN

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

ROUND FLUTED PATE MOULD EXOPAN

This mould with a single support, easy to use, ensure a perfect turn out of the pâtés due to its clip opening/closing.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	50	331264	
80	50	331265	
24 Pincés supplémentaires / 24 additionnal clips		386013	

PÂTE LONG PINCÉ AVEC FOND EXOPAN

LONG PATE MOULD WITH CLIP WITH EXOPAN BOTTOM



L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
300	70	85	331273	
400	75	85	331275	
500	85	85	331276	

MINI PÂTE EN CROÛTE UNI AVEC FOND EXOPAN

Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâte-croûte. Axes inox.

PLAIN CRUSTED PATE MOULD WITH EXOPAN BOTTOM

For making snacks the form of pate filled crust slices. Stainless steel axes.



L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
300	40	60	331268	
500	40	60	331270	

**PÂTE EN CROÛTE LONG
UNI FER BLANC**

Charnières avec fond démontable.

LONG CRUSTED PLAIN PATE
MOULD TINPLATE

Hinges with removable bottom.



L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
200	65	85	340911	
250	65	85	340912	
300	70	85	340913	
350	75	85	340914	
400	75	85	340915	
500	85	85	340916	

LES MOULES SOUPLES

Le moule FLEXIPAN® est une combinaison de tissus de verre et de silicones qui lui confère une solidité et une longévité inégalées, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles, sans aucun graissage.

Démoulage facile des produits congelés ou cuits.

Utilisable aussi bien pour les préparations salées ou sucrées.

La préparation en plaques entières fait gagner un temps précieux.

Selon les produits, 2000 à 3000 utilisations peuvent être réalisées avant l'apparition des premiers signes de collage.

Plusieurs tailles disponibles :

- format pâtisseries 600 x 400 mm,
- format pâtisseries 400 x 300 mm,
- format gastronomie GN ½ (325 x 265 mm).

Conseils pratiques : ne pas plier, ne pas couper, stocker à plat à l'envers sur grilles ou plaques.

THE FLEXIBLES MOULDS

The Flexipan® mould is a combination of fibre glass and silicon, which confer unequalled solidness and longevity, along with exceptional non-stick properties, without any greasing.

Easy turning out of frozen foods or cooked.

Can be used for sweet or savoury preparations.

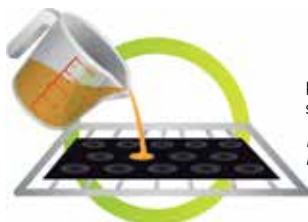
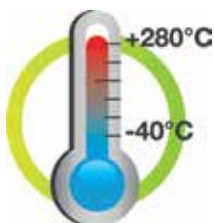
Using the whole sheets for preparation saves precious time.

Depending on the products, it can be used 2000 to 3000 times before the appearance of the first signs of sticking.

Several sizes are available:

- pastry format 600 x 400 mm,
- pastry format 400 x 300 mm,
- gastronomy format GN ½ (325 x 265 mm).

Tips: Do not fold, do not cut, store flat upside down on racks or plates.



Placer la toile sur une plaque perforée ou sur une grille avant manipulation.

Place the mat on a perforated plate or rack before handling.



Laver avec une éponge non abrasive. Utiliser un détergent au PH neutre (pH=7). Faire sécher dans un four à 100°C pendant 10 min.

Wash with a soft sponge. Use neutral PH detergent (pH = 7). Dry in an oven set at 100°C for 10 mins.



Découvrez la démo



Réalisez des inserts dans vos gâteaux grâce aux mêmes formes proposées en différentes tailles.

Make inserts in your cakes using the same shapes available in different sizes.



Le FLEXIPAN® ENTREMETS est un Flexipan® uni avec bords.
Son utilisation se rapproche de la toile EXOPAT® par sa forme plate.

Le FLEXIPAN® ENTREMETS permet :

- d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations : pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brûlées...
- de cuire des biscuits.
- d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière.
- de garantir une épaisseur constante.

Le démoulage ne pose aucun problème grâce à la souplesse et à l'anti-adhérence du FLEXIPAN® ENTREMETS.

The FLEXIPAN® DESSERT DISH is a Flexipan® with edges.
It is used in a similar manner as the EXOPAT® on account of its flatness.

The FLEXIPAN® ENTREMETS can due to its edges:

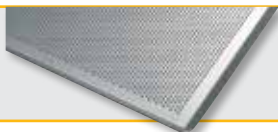
- spread or pour any type of preparations: fruit jellies, ganaches, coulis, crème brûlée etc.
- bake biscuits.
- obtain a plate ready to assemble in frames, without wasting material.
- ensure constant thickness.

Mould turn out does not cause any problems on account of its flexible and non-stick properties of the FLEXIPAN® ENTREMETS.



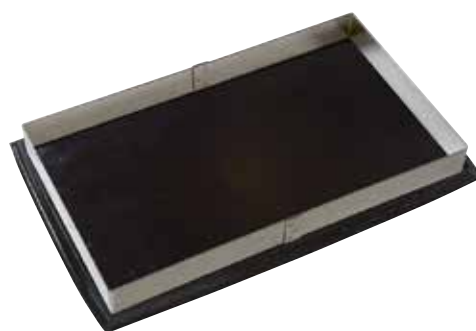
LE CONSEIL :

Utiliser de préférence des plaques aluminium perforées pour les cuissons sur FLEXIPAN® ENTREMETS.



RECOMMENDATIONS:

Use preferably on perforated aluminium sheets for baking on FLEXIPAN® ENTREMETS.



FLEXIPAN® ENTREMETS

FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	lg mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	
555	360	20	371013	321201	
335	335	16	(1)	321205	
475	275	13	371014 (2)	321202	
535	335	50	-	321206	

NEW!

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes / Guitar format specially designed for fast cutting without waste.

CADRES SPÉCIAUX FLEXIPAN® ENTREMETS

Format spécialement adapté pour le montage des couches de biscuit, de coulis ou de crème préparés dans les Flexipan® Entremets.

FLEXIPAN® ENTREMETS SPECIAL FRAMES

Special size for the assembly of layers of biscuit, coulis or creme prepared in Flexipan® Entremets.

L mm	lg mm	H mm	Flexipan adapté (3)	Code	Prix HT
550	355	45	321200/201	371013	
476	275	45	321202	371014	

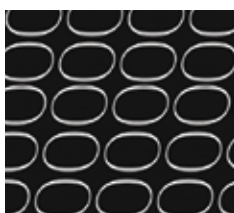
(2) Format GN 1/1 / GN 1/1 size

(3) Cadre adapté / Adapted frame



ONDINES

Empreintes	L 79 x lg 49 x H 29 mm		Vol. 76 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336155	01775	24
	400 x 300 mm	336455	02775	12



COQUILLES

Empreintes	L 55 x lg 39 x H 22 mm		Vol. 27 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336073	01367	50
	400 x 300 mm	336473	02367	25



BRIOCHES LONGUES À CÔTES

Empreintes	L 113 x lg 81 x H 28 mm		Vol. 92 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336137	01271	20
	400 x 300 mm	336437	02271	10



1/2 SPHÈRE SPIRALE

Empreintes	Ø 64 x H 37 mm		Vol. 83 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336219	01888	24
	400 x 300 mm	336409	02888	12



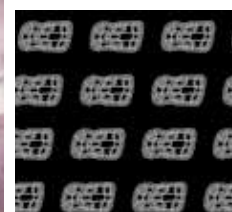
OVALE ÉCHANCRÉ

Empreintes	L 85 x lg 61 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336127	01554	24
	400 x 300 mm	336427	02554	12



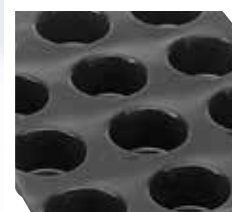
MINI-CAKES DROITS "BOUCHÉE"

Empreintes	L 50 x lg 25 x H 18 mm		Vol. 19 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336114	01317	56
	400 x 300 mm	336414	02317	28



OURSON

Empreintes	L 66 x lg 37 x H 18 mm		Vol. 37 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336149	01976	32
	400 x 300 mm	336449	02976	16



ROND CHARMANT

Empreintes	Ø 66 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336042	01331	24

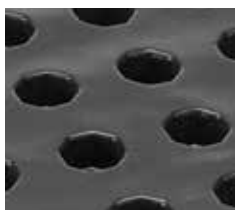
Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



OCTOGONES

Empreintes	L 43 x lg 40 x H 26 mm		Vol. 28 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336110	01560	40
	400 x 300 mm	336421	02560	20



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 42 x H 10 mm		Vol. 13 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336007	01413	60
	400 x 300 mm	336402	02413	30
	GN 1/2	336702	07413	24
Empreintes	Ø 48 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336008	01600	48
	400 x 300 mm	336403	02600	24
	GN 1/2	336703	07600	20



MEDAILLONS

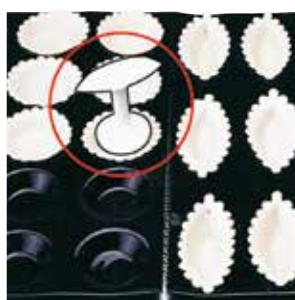
Empreintes	Ø 28 x H 8 mm		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336033	01097	96
	400 x 300 mm	336333	02097	48



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

BARQUETTES

Empreintes	L 66 x lg 27 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336112	01982	48
	400 x 300 mm (1)	336422	02982	24
Empreintes	L 106 x lg 45 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336086	01033	30
	400 x 300 mm (2)	336412	02033	15



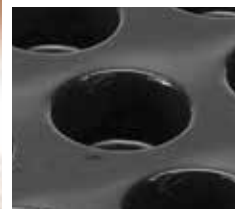
OUTIL DE FONÇAGE 2 TÊTES

Outil spécial utilisable pour fonder les tartelettes unies Ø 42 et 48 mm et les barquettes L65mm Flexipan, Exopan ou Exal. Polypropylène blanc.

FASHIONNING TOOL

For plain tartlet Ø 42 and 48 mm and boat mould L 65mm Flexipan, Exopan or Exal. White polypropylen.

	Code	Prix HT
Outil de fonçage 2 têtes	140102	



MINI-CYLINDRES

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

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

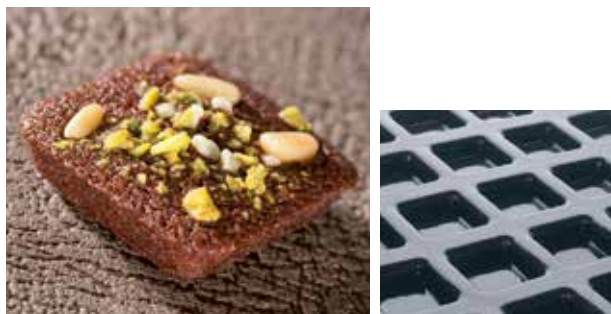
Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



TRIANGLES

Empreintes	L 48 x lg 41 x H 10 mm		Vol. 7 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336108	01985	80
	400 x 300 mm	336436	02985	40



CARRÉS

Empreintes	L 45 x lg 45 x H 12 mm		Vol. 20 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336148	01106	60
	400 x 300 mm	336348	02106	30



LOSANGES

Empreintes	L 60 x lg 35 x H 10 mm		Vol. 9 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336109	01984	70
	400 x 300 mm	336438	02984	35



HEXAGONES

Empreintes	L 45 x lg 40 x H 12 mm		Vol. 12 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336111	01076	60
	400 x 300 mm	336423	02076	30



MINI-FINANCIERS

Empreintes	L 50 x lg 26 x H 11 mm		Vol. 10 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336009	01117	84
	400 x 300 mm	336310	02117	42
	GN 1/2	336610	07117	35



MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x lg 35 mm		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336046	01121	56
	400 x 300 mm	336346	02121	28

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



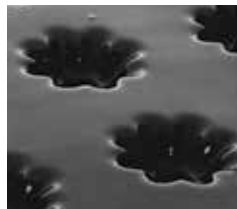
TARTELETTES CARRÉES CANNELEES

Empreintes	L 78 x lg 78 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336054	01171	24
	400 x 300 mm	336354	02171	12



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 60 x lg 60 x H 15 mm		Vol. 40 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336053	01119	40
	400 x 300 mm	336353	02119	20



QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 46 x H 15 mm		Vol. 11 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336064	01082	40
	400 x 300 mm	336373	02082	20



TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336152	01497	24
	400 x 300 mm	336452	02497	12



TARTES TATIN - QUICHES

Empreintes	Ø 100 x H 35 mm		Vol. 245 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336049	01777	12
Empreintes	Ø 105 x H 40 mm		Vol. 305 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336020	01399	12
	400 x 300 mm	336350	02399	6
Empreintes	Ø 140 x H 25 mm		Vol. 360 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336051	02452	6
Empreintes	Ø 150 x H 24 mm		Vol. 390 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336052	01758	6



TARTELETTES UNIES

Empreintes	Ø 77 x H 20 mm		Vol. 65 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336083	01675	24
	400 x 300 mm	336406	02675	19

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



TARTELETTES CREUSES ÉVASÉES

Empreintes	Ø 58 x H 20 mm		Vol. 35 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336130	01066	40
	400 x 300 mm	336445	02066	20
Empreintes	Ø 96 x H 25 mm		Vol. 135 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336132	01674	15



TARTELETTES FOND DE PÂTE

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336084	01057	24
	400 x 300 mm	336407	02057	12

Pour tartes aux fruits / For fruits tartlet



OVALES ET SAVARINS OVAL & SAVARIN MOULDS



OVALES OU ASPICS

Empreintes	L 57 x lg 35 x H 12 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336074	01077	64
	400 x 300 mm	336379	02077	32
Empreintes	L 51 x lg 31 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336011	02267	50
	400 x 300 mm	336380	01267	25
	GN 1/2	336680	07267	20
Empreintes	L 70 x lg 50 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336075	04270	30
	400 x 300 mm	336382	06270	15
Empreintes	L 70 x lg 50 x H 30 mm		Vol. 75 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336025	01270	30
	400 x 300 mm	336383	02270	15
Empreintes	L 85 x lg 60 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336076	01776	20
	400 x 300 mm	336385	02776	12
Empreintes	L 96 x lg 45 x H 25 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336078	02206	24
	400 x 300 mm	336386	03206	12



DEMI-OEUFS

Empreintes	L 55 x lg 35 x H 20 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336072	01256	56
	400 x 300 mm	336372	02256	28



DEMI-OEUFS SAVARINS

Empreintes	L 95 x lg 60 x H 31 mm		Vol. 95 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336190	01156	25

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



SAVARINS OVALES

Empreintes	L 80 x lg 60 x H 25 mm		Vol. 70 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336124	01054	24
	400 x 300 mm	336432	02054	12
	GN 1/2	336724	07054	6
Empreintes	L 70 x lg 50 x H 22 mm		Vol. 48 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336125	01116	30
	400 x 300 mm	336325	02116	15
Empreintes	L 40 x lg 30 x H 12 mm, mini		Vol. 9 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336123	01080	60
	400 x 300 mm	336323	02080	30

Utilisables en pâtisserie et pour les aspics.



SAVARINS ROUNDS

Empreintes	Ø 41 x H 12 mm, mini		Vol. 10 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336014	01586	60
	400 x 300 mm	336355	02586	30
	GN 1/2	336655	07586	24
Empreintes	Ø 66 x H 20 mm		Vol. 50 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336021	01339	35
Empreintes	Ø 70 x H 23 mm		Vol. 65 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336015	01476	24
	400 x 300 mm	336357	02476	12



VOLCANS

Empreintes	Ø 70 x H 35 mm		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336094	01159	18



MINI-VOLCANS

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



Découpoir/Cutter
réf. 153052

SAVARINS CARRÉS

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336135	01102	24
	400 x 300 mm	336145	02102	12
Empreintes	L 56 x lg 56 x H 24 mm		Vol. 45 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336134	01105	35
Empreintes	L 37 x lg 37 x H 17 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336133	01113	60
	400 x 300 mm	336343	02113	30

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



POMPONNETTES

Empreintes	Ø 36 x H 17 mm		Vol. 14 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336004	01416	96
	400 x 300 mm	336420	02416	48
	GN 1/2	336720	07416	30



Découpoir/Cutter
(1) réf. 150157 (2) réf. 150161

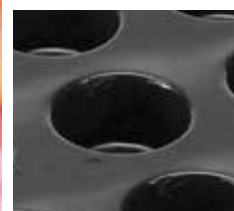


DEMI-SPHÈRES

Empreintes	Ø 23 x H 11 mm		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	400 x 300 mm	336300	01242	63
Empreintes	Ø 26 x H 16 mm (bonbon), mini		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336151	01977	96
	400 x 300 mm	336301	02977	48
Empreintes	Ø 30 x H 13 mm (fond plat)		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	400 x 300 mm	336303	01561	48
Empreintes	Ø 29 x H 18 mm		Vol. 10 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336001	02265	70
	400 x 300 mm	336302	01265	35
	GN 1/2	336602	07265	35
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336002	01489	48
	400 x 300 mm	336304	02489	24
	GN 1/2	336604	07489	20
Empreintes	Ø 58 x H 31 mm		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336056	01896	28
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336003	01268	24
	400 x 300 mm	336306	02268	12
	GN 1/2	336608	07268	9
Empreintes	Ø 80 x H 40 mm (2)		Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336057	01593	24
	400 x 300 mm	336308	02593	12

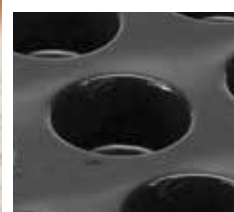


FORMAT SPÉCIAL GN1/1 :



MUFFINS CHAMPIGNONS

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



MUFFINS

Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336023	01031	40
	400 x 300 mm	336338	02031	20
Empreintes	Ø 73 x H 40 mm		Vol. 125 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336019	03051	24
	400 x 300 mm	336340	02051	12
Empreintes	Ø 79 x H 36 mm		Vol. 115 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336045	00915	24
	400 x 300 mm	336342	02915	12



DARIOLES

Empreintes	Ø 65 x H 55 mm		Vol. 128 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336160	01098	15

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



CYLINDRES

Empreintes	Ø 40 x H 20 mm	Vol. 25 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336005	02266	48
	400 x 300 mm	336332	01266	24
	GN 1/2	336632	07266	20
Empreintes	Ø 63 x H 25 mm	Vol. 65 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336041	02269	24
	400 x 300 mm	336334	03269	12
Empreintes	Ø 63 x H 35 mm	Vol. 90 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336006	01269	24
	400 x 300 mm	336335	05269	12
	GN 1/2	336635	07269	9
Empreintes	Ø 82 x H 30 mm	Vol. 135 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336043	01897	15



EMPREINTES RONDES

Empreintes	Ø 147 x H 12 mm	Vol. 200 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336030	00122	6
Empreintes	Ø 150 x H 15 mm	Vol. 250 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336031	01548	6
Empreintes	Ø 166 x H 12 mm	Vol. 240 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336032	00118	6
Empreintes	Ø 186 x H 12 mm	Vol. 300 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336022	00123	6
Empreintes	Ø 125 x H 16 mm	Vol. 75 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336026	00107	11

Pour fabriquer des fonds de biscuits ou des inserts pour entremets sans découpe et sans perte matière.



DEMI-SPHÈRES INVERSÉES

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm	Vol. 6 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336150	21977	45

Utilisations variées : pour former des empreintes à garnir dans un entremet, cuire à l'envers et fourrer, etc...



COOKIES

Empreintes	Ø 78 x H 10 mm	Vol. 50 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336048	01441	24
	400 x 300 mm	336345	02441	12

Peut servir à faire des inserts individuels Ø 20 mm.



FLORENTINS - QUICHES

Empreintes	Ø 59 x H 13 mm	Vol. 30 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336018	00115	40
	400 x 300 mm	336324	02115	20
Empreintes	Ø 91 x H 8 mm	Vol. 30 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336038	01299	15
Empreintes	Ø 102 x H 20 mm	Vol. 140 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336024	00112	15
	GN 1/2	336627	07112	5

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



CAKES

Empreintes	L 80 x lg 30 x H 30 mm		Vol. 55 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336101	01532	24
	400 x 300 mm	336315	02532	12
Empreintes	L 89 x lg 46 x H 25 mm		Vol. 110 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336103	04394	25



CAKES SANS RAINURES - ALLONGÉS

Empreintes	L 120 x lg 40 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336106	01145	24
	400 x 300 mm	336416	02145	12



LINGOTS

Empreintes	L 102 x lg 58 x H 30 mm		Vol. 139 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336113	01092	18
	400 x 300 mm	336313	02092	9



CAKES CANNELÉS

Empreintes	L 110 x lg 60 x H 25 mm		Vol. 105 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336102	01081	16
	400 x 300 mm	336316	02081	8



CAKES AVEC RAINURES

Empreintes	L 120 x lg 40 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336105	01148	24
	400 x 300 mm	336415	02148	12



LINGOTS RAINURÉS

Empreintes	L 100 x lg 40 x H 25 mm		Vol. 70 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336107	01158	24
	400 x 300 mm	336307	02158	12



BONBONS CHOCOLAT "MINI-LINGOT"

Empreintes	L 45 x lg 15 x H 12 mm		Vol. 6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336175	01149	120
	400 x 300 mm	336475	02149	60

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



LINGOTS CANNÉLÉS

Empreintes	L 106 x lg 46 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336154	01187	24
	400 x 300 mm	336454	02187	12



CARRÉ

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



CARRÉS

Empreintes	L 56 x lg 56 x H 24 mm		Vol. 60 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336059	01133	35
	400 x 300 mm	336459	02133	15
Empreintes	L 37 x lg 37 x H 17 mm, mini		Vol. 18 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336058	01128	60
	400 x 300 mm	336358	02128	30

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



FINANCIERS

Empreintes	L 86 x lg 46 x H 14 mm		Vol. 45 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336010	01264	24
	400 x 300 mm	336312	02264	12



Découpoir/Cutter
réf. 153046



BÛCHETTES

Empreintes	L 339 x lg 40 x H 39 mm		Vol. 450 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336029	01454	8
Empreintes	L 95 x lg 40 x H 30 mm, mini		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336126	01039	24
	400 x 300 mm	336434	02039	12
	GN 1/2	336726	07039	8



PYRAMIDES

Empreintes	L 35 x lg 35 x H 23 mm		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336012	01562	54
	GN 1/2	336620	07562	30
Empreintes	L 50 x lg 50 x H 35 mm (tronquée)		Vol. 50 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336120	01882	35
Empreintes	L 71 x lg 71 x H 41 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336013	01585	24
	400 x 300 mm	336322	02585	12
	GN 1/2	336622	07585	9

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



BRIOCHES CANNELEES

Empreintes	Ø 68 x H 25 mm		Vol. 60 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336061	01922	24
	400 x 300 mm	336361	02922	12
Empreintes	Ø 78 x H 30 mm		Vol. 105 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336063	10273	24
	400 x 300 mm	336363	09273	12
Empreintes	Ø 81 x H 37 mm		Vol. 105 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336016	01282	24
	400 x 300 mm	336364	04282	12



NAVETTES

Empreintes	L 70 x lg 30 x H 10 mm		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336068	01070	48
	400 x 300 mm	336376	02070	24



BRIOCHES RONDES LISSES

Empreintes	Ø 79 x H 15 mm		Vol. 65 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336066	03006	24
	400 x 300 mm	336370	02006	12



BRIOCHES LONGUES

Empreintes	L 130 x lg 48 x H 18 mm		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336070	02005	24
	400 x 300 mm	336375	04005	12



MADELEINES

Empreintes	L 78 x lg 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336017	01511	40
	400 x 300 mm	336390	02511	20

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



BONHOMMES

Empreintes	L 70 x lg 65 x H 12 mm		Vol. 30 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336189	01173	24



HEXAGONES

Empreintes	Ø 80 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336144	01180	20



CLOCHES

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



POISSONS

Empreintes	L 99 x lg 59 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336188	01172	18



PETITS SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336802	01189	18

MINI ST-HONORÉ

Empreintes	Ø 54 x H 20 mm		Vol. 22 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336803	01289	35



SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 150 x H 26 mm		Vol. 260 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336801	01179	6

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



FORMAT SPÉCIAL GN1/1 :



ÉCRINS

Empreintes	L 65 x lg 65 x H 35 mm		Vol. 110 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336184	01166	15

MINI ECRIN

Empreintes	L 50 x lg 50 x H 29 mm		Vol. 65 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336185	01366	24



FORMAT SPÉCIAL



KIT ANAPURNA

Empreintes	L 495 x lg 40 x H 30 mm		Vol. 370 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336993	01184 + 146400	5

5 bâches triangulaires. Livré avec support en fil inox.



FORMAT SPÉCIAL



INSERT BÛCHE

Empreintes	L 495 x lg 40 x H 39 mm		Vol. 700 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336995	01464	5

Pour réaliser des inserts mousse ou glace, utiliser avec les moules à bûche inox Réf. 340638. Livré avec support inox.



MINI CHENILLE

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



FORMAT SPÉCIAL



KIT CHENILLE

Empreintes	L 495 x lg 40 x H 36 mm		Vol. 450 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336994	01194	5

5 bâches arrondies. Livré avec support en fil inox.



2 ANNEAUX

Empreintes	Ø 180 + Ø 120 x H 15 mm		Vol. 230 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	Spécial	336193	01177	6



Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



INSERT 2 ÉTAGES

Empreintes	Ø 160 x H 28 mm		Vol. 460 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336191	01181	1



PAYSAGES

Empreintes	Ø 75 x H 24 mm		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336176	01357	24



BOUDOIRS

Empreintes	L 109 x lg 24 x H 10 mm		Vol. 20 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336128	01130	45



DEMI CYLINDRES

Empreintes	L 85 x lg 17 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336170	01146	48
	400 x 300 mm	336470	02146	24



FORMAT SPÉCIAL 336804 : 336805 :



3 ANNEAUX

Empreintes	Ø 200 + Ø 140 + Ø 80 x H 15 mm		Vol. 280 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	Spécial	336804	00400	1
Empreintes	Ø 220 + Ø 160 + Ø 100 x H 15 mm		Vol. 350 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	Spécial	336805	00402	1



FORMAT SPÉCIAL



BALLON FOOT

Empreintes	Ø 210 x H 40 mm		Vol. 680 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	-	336810	00500	1

Vendu fixé sur son support inox.



Découpoir/Cutter
réf. 150217



ETOILES

Empreintes	L 80 x lg 65 x H 15 mm		Vol. 35 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336217	01061	24
	400 x 300 mm	336330	02061	12
Empreintes	L 70 x lg 45 x H 20 mm		Vol. 45 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336218	01131	24

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



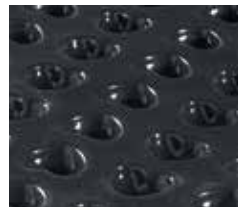
COEURS CHATAÏGNE

Empreintes	L 64 x lg 64 x H 26 mm		Vol. 65 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336080	01750	24
	400 x 300 mm	336394	02750	12



COEURS

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



MINI-COEURS

Empreintes	L 41 x lg 38 x H 16 mm, mini		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336079	01136	70
	400 x 300 mm	336479	02136	35



COEURS

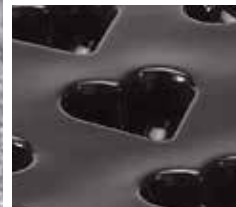
Empreintes	L 66 x lg 62 x H 25 mm		Vol. 55 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336081	03340	20



Découpoir/Cutter
réf. 153045

COEURS ENTRELACÉS

Empreintes	L 120 x lg 113 x H 35 mm		Vol. 200 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336091	01096	8
	400 x 300 mm	336391	02096	4



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

COEURS GALBÉS

Empreintes	L 75 x lg 65 x H 35 mm (galbés) (1)		Vol. 81 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336082	01073	20
	400 x 300 mm	336381	02073	12
Empreintes	L 52 x lg 49 x H 10 mm (2)		Vol. 15 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	400 x 300 mm	336392	02001	30

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 76 x H 45 mm	Vol. 105 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336196	01344	15

PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 59 x H 35 mm	Vol. 65 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336195	01244	24



Découpoir/Cutter
(1) réf. 150159 (2) réf.
150155 (3) réf. 150151



CÔNES

Empreintes	Ø 70 x H 60 mm (1)	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336037	01094	20
Empreintes	Ø 50 x H 40 mm (2)	Vol. 24 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336035	01103	40
	400 x 300 mm	336435	02103	20
Empreintes	Ø 30 x H 20 mm (3), mini	Vol. 6 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336039	01083	96
	400 x 300 mm	336339	02083	48



Découpoir/Cutter
réf. 153044



SAPHIRS

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 35 mm	Vol. 75 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336069	01124	24
	400 x 300 mm	336469	02124	12



FORMAT SPÉCIAL GN1/1 :



PERLES

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



Découpoir/Cutter
réf. 150495



MINI-GOUTTES

Empreintes	L 52 x lg 32 x H 20 mm, mini	Vol. 18 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336168	01144	56
	400 x 300 mm	336468	02144	28



COQUILLE SAINT-JACQUES

Empreintes	L 80 x lg 75 x H 20 mm	Vol. 70 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336142	01067	24
	400 x 300 mm	336442	02067	12



Le mini-saphir permet de mouler des inserts pour le grand saphir. Le même principe de montage peut être reproduit également avec les formes proposées en plusieurs tailles.
Mini-saphir allows to make inserts for big saphir shape.
Same can be done with of her shapes when several sizes are proposed.

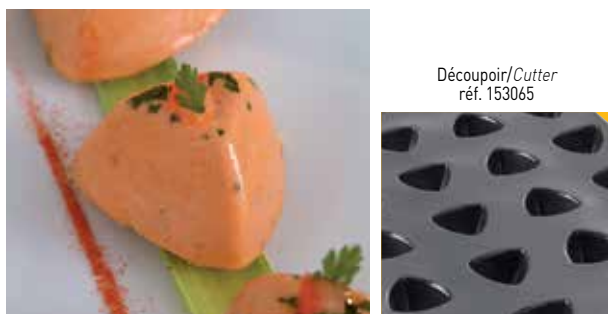
Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



MINI-SAPHIRS

Empreintes	L 40 x lg 40 x H 24 mm, mini		Vol. 17 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336065	01126	54
	400 x 300 mm	336465	02126	24



SAPINS

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



QUENELLES

Empreintes	L 60 x lg 40 x H 25 mm		Vol. 30 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336122	01052	42
	400 x 300 mm	336347	02052	18
	GN 1/2	336722	07052	15
Empreintes	L 42 x lg 26 x H 20 mm, mini		Vol. 5,6 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336121	01072	72
	400 x 300 mm	336448	02072	36

Ou "demi-œufs" pour le moulage des glaces et sorbets, mousses de légumes..



SAPHIRS SAVARINS

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 32 mm		Vol. 80 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336071	01160	24
	400 x 300 mm	336471	02160	12



MINI ONDULO

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



QUENELLES

Empreintes	L 42 x lg 22 x H 17 mm, mini		Vol. 5 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336182	01150	100
	400 x 300 mm	336480	02150	50
Empreintes	L 67 x lg 36 x H 27 mm		Vol. 20 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336181	01152	43
Empreintes	L 84 x lg 44 x H 35 mm, grande		Vol. 50 ml	
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	GN 1/1	336180	01154	32

Forme allongée.

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2



Découpoir/Cutter
En Exoglass® réf. 150214



CUILLÈRES

Empreintes	L 90 x lg 28 x H 12 mm	Vol. 15 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336214	01127	36
	400 x 300 mm	336314	02127	18

Forme à fonder ou à garnir. Permet de fabriquer des cuillères à garnir, consommables.



FLEURS

Empreintes	Ø 78 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336116	01055	24
	400 x 300 mm	336431	02055	12
Empreintes	Ø 64 x H 26 mm	Vol. 60 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336060	01792	24
	400 x 300 mm	336360	02792	12



BAVAROIS

Empreintes	Ø 78 x H 35 mm (8 côtés)	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336034	01109	18
	400 x 300 mm	336321	02109	8
Empreintes	L 78 x lg 58 x H 40 mm (5 côtés)	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336093	01169	18
	400 x 300 mm	336393	02169	8



NOUNOURS

Empreintes	L 90 x lg 55 x H 20 mm	Vol. 80 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336129	01056	18
	400 x 300 mm	336439	02056	9
Empreintes	L 115 x lg 113 x H 31 mm	Vol. 220 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	400 x 300 mm	336933	02975	6



Découpoir/Cutter
(1) réf. 153040 (2) réf. 153039

CHARLOTES

Empreintes	Ø 78 x H 40 mm (1)	Vol. 100 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336090	01059	18
	400 x 300 mm	336396	02059	8
Empreintes	Ø 62 x H 35 mm (2)	Vol. 60 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336088	01079	24
	400 x 300 mm	336395	02079	12
Empreintes	Ø 35 x H 15 mm, mini	Vol. 9 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336087	01071	60
	400 x 300 mm	336397	02071	30



MARGUERITES EN RELIEF

Empreintes	Ø 70 x H 27 mm	Vol. 70 ml		
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	336115	01996	24
	400 x 300 mm	336430	02996	12

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm

Format 400 x 300 mm

Format GN 1/2

DÉCOUPOIRS POUR FONDS DE BISCUITS

Découpoirs adaptés pour la découpe de biscuits destinés à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan®.

Découpoirs en acier inoxydable, avec ceinture de renfort sauf réf. 153048, 153065 et 153079.

CUTTERS FOR BISCUIT BASES

Cutters designed for cutting biscuits meant to be used as bases for individual cakes formed in Flexipan®.

Stainless steel cutters, with reinforced body except ref. 153048, 153065 and 153079.



CHARLOTTE
CHARLOTTE

Ø mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
58	336088/336395	153039	
80	336090/336396	153040	



HEXAGONE
HEXAGON

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
72	72	336144	153048	



CŒUR
HEART

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
75	65	336082/336381	153047	
38	35	336079/336479	153079	



CŒURS ENTRELAÇÉS
LOCKED HEARTS

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091/336391	153045	



SAPHIR
SAPPHIRE

L mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
67	336069/336469	153044	
37	336065/336465	153065	



SAVARIN CARRÉ
SQUARE SAVARIN

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
70	70	336135/336145	153052	
58	58	336134	153136	



QUENELLE
QUENELLE

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
82	43	336180	153180	



OEUF
EGG

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



CAKE / LINGOT
CAKE / SLAB

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



**LES TOILES SILFORM® POUR LE PAIN**

Spécialement étudiées pour la panification, elles sont anti-adhérentes et idéales pour la cuisson de pains de formes variées : petits pains ronds, petits pains pour le catering, hot-dogs, pains au lait, déjeunettes, petits pains à hamburger ou pains bagnats, etc...

Grâce à leur texture aérée, la circulation de l'air est optimisée, permettant ainsi d'obtenir un croustillant et une coloration inégalées.

SILFORM® NON-STICK SHEETS FOR BAKERY

Specially designed for bread-making and ideal for baking bread in a range of different shapes: round rolls, rolls for catering, hot-dog buns, milk rolls, hamburger buns, pan bagnat, etc.

The aerated texture optimises air flow for unparalleled crust and colour.

**LES TOILES SILFORM® POUR LA PÂTISSERIE**

Une gamme Silform® a été spécialement développée pour la pâte à choux. Grâce aux empreintes pré-formées, le calibrage et le dressage de la pâte à choux devient aisé.

Une pâte à choux relativement souple épousera parfaitement les empreintes Silform®. Il n'est pas nécessaire ni de dorer ni de rayer la pâte à choux.

Pour la cuisson, il est préférable d'utiliser un four à sole et voûte. A la sortie du four, les produits sont parfaitement réguliers et lisses sur le dessus.

Grâce à l'anti-adhérence du Silform®, le démoulage est impeccable. Le dessous est clair, net et permet aux choux d'être bien stables.

SILFORM® NON-STICK SHEETS FOR PASTRY

A Silform® range has been specially designed for choux pastry. Its pre-formed moulds make calibrating and shaping choux pastry easy.

A relatively supple choux pastry will line the Silform® moulds perfectly. No need to glaze or score the choux pastry.

For best results use an oven with upper and lower elements. Once baked, the pastries are perfectly even and smooth on top.

Silform® non-stick technology makes turning out easy. The underside is clean and neat, for stable choux pastries.

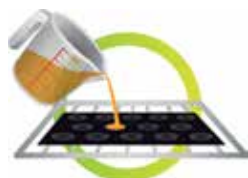
CARACTERISTIQUES



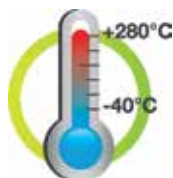
Conception en tricot de verre siliciné aéré parfaitement adaptée pour la cuisson de la pâte à choux et des fonds de tartelettes cuits à blanc. La circulation de l'air chaud sous les toiles favorise la prise de coloration tout en garantissant une cuisson moelleuse.

SPECIFICATIONS

Designed in **silicone impregnated aerated knitted glass** fabric perfectly suitable for baking choux pastry and blind baking of tartlet bases. The circulation of warm air under the mat ensures the right colouring along with a soft bake.



Placer la toile sur une plaque perforée ou sur une grille avant manipulation.
Place the mat on a perforated plate or rack before handling.



Laver avec une éponge non abrasive. Utiliser un détergent au PH neutre (pH=7). Faire sécher dans un four à 100°C pendant 10 min.

Wash with a soft sponge. Use neutral PH detergent (pH = 7). Dry in an oven set at 100°C for 10 mins.



Découvrez la démonstration



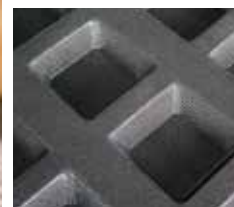
PETITS PAINS ROUNDS ROUND LITTLE BREADS

Empreintes		Ø 125 x H 16 mm		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	337026	SF0107	11



PETITS PAINS BUNS LITTLE BREADS

Empreintes		Ø 102 x H 20 mm		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	337029	SF112	15



PETITS PAINS CARRÉS SQUARE LITTLE BREADS

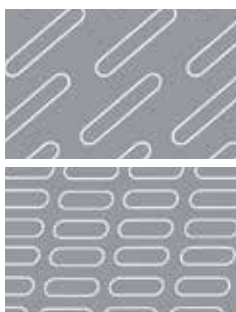
Empreintes		L 93 x lg 93 x H 28 mm		
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	337030	SF1176	15


MINI-BAGUETTES
MINI-BAGUETTES

Empreintes	L 259 x lg 64 x H 30 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337100	SF167	8


SANDWICH
SANDWICH

Empreintes	L 240 x lg 70 x H 35 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337102	SF1165	8


ÉCLAIR
ECLAIR

Empreintes	L 125 x lg 25 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337002	SF1090	18
Empreintes	L 70 x lg 30 x H 10 mm (mini)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337006	SF1070	48


CHOUX
CHOUX

Empreintes	Ø 30 x H 55 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337000	SF1089	59
Empreintes	Ø 67 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337001	SF0002	28


SALAMBO
OVAL SHAPE

Empreintes	L 90 x lg 60 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337005	SF1088	25


PARIS-BREST
PARIS-BREST

Empreintes	Ø 80 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337004	SF1087	24



Découpoir/Cutter réf.150214

CUILLÈRE

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

SPOON

Can be used on both sides for baking bases that need to be decorated while making salty or sweet preparations, which can be fully consumed. Use Exoglass® 150214 cutter to cut-out the appropriate shapes.

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



Découpoir/Cutter réf.150155

TARTELETTE CANNELEE

FLUTED TARTLET

Empreintes	Ø 35 x prof 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337015	SF1071	60



Découpoir/Cutter
(1) réf. 150115, (2) réf. 150117, (3) réf. 150122, (4) réf. 150124, (5) réf. 150128

TARTELETTE

TARTLET

Empreintes	Ø 42 x prof 10 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337010	SF1413	60
Empreintes	Ø 48 x prof 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337011	SF1600	48
Empreintes	Ø 58 x prof 20 mm (3)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337012	SF1066	40
Empreintes	Ø 77 x prof 20 mm (4)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337013	SF1675	24
Empreintes	Ø 96 x prof 25 mm (5)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337014	SF1674	15



Découpoir/Cutter réf.150158

TARTELETTE CANNELEE

FLUTED TARTLET

Empreintes	Ø 46 x prof 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337016	SF1082	40



Découpoir/Cutter
8 découpoirs carrés réf. 150320

TARTELETTE CARRÉE

SQUARE TARTLET

Empreintes	L 45 x lg 45 x H 12 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337021	SF1106	60
Empreintes	L 60 x lg 60 x H 15 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337022	SF1119	40

TARTELETTE CARRÉE CANNELEE

SQUARE FLUTED TARTLET

Empreintes	L 78 x lg 78 x H 20 mm			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337054	SF1171	27



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

TARTELETTE OVALE

OVAL TARTLET

Empreintes	L 66 x lg 27 x H 11 mm (1)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337019	SF1982	48
Empreintes	L 106 x lg 45 x H 15 mm (2)			
Code	Matfer	Demarle	Nb Emp.	
Format	600 x 400 mm	337020	SF1033	30

Prix unique pour toutes plaques / Single price for all sheets

Prix HT

Format 600 x 400 mm



CARACTERISTIQUES

Tapis de cuisson en silicone utilisable pour :
- la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux,
- le montage à l'envers des entremets en cadre,
- la réalisation de décors à base de pastillage.

Silicone alimentaire.
Utilisable du congélateur au four.
Format : 570 x 365 mm.

SPECIFICATIONS

Silicone baking mat that can be used for:
- baking relief biscuit for jacketing entremets and small cakes,
- pouring towards the dessert frame,
- making pastille-based decoration,

Food silicone.
Can be used in deep freezer and oven.
Size: 570 x 365 mm.



**BANDES DE BISCUIT AU DESSIN TOUJOURS RÉGULIER
= GAIN DE TEMPS**

**BISCUIT STRIPS ALWAYS WITH A REGULAR DESIGN
= A TIME SAVING**



PROCÉDÉ :

1. Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Étaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.

PROCESS:

1. Prepare a cigarette batter. Place the mat on a perforated sheet 600 x 400 mm code 310612. Spread the cigarette batter coloured as per your taste to the brim of the relief pattern. Smoothen well to the height of the motives. Cool.



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.

2. Cover the decorating batter with around 500 g of the mixture of biscuit, joconde, Genoese, dacquoise or other. Bake in oven at 220°C for 10 to 12 minutes.



3. Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.

3. Turn out either hot or cold.



4. Détailler les bandes dans le biscuit en relief.

4. Cut the strips in the embossed biscuit.



5. Chemiser les cercles avec les bandes.

5. Line the circles with the bands.



A



B



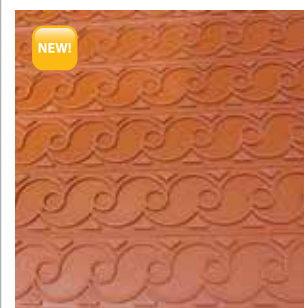
C



D



E



F

TAPIS RELIEF

RELIEF MAT

Formes	Bandes lg mm	Code	Prix HT
Format 600 x 400 mm, intérieur 570 x 365 mm			
A- Grande frise grecque	37	422001	
B- Petite frise grecque	30	422002	
C- Cannage vénitien	30	422005	
D- Rayures	47	422006	
E- Labyrinthe	-	422009	
F- Arabesques	30	422011	

NEW!

NEW!

DISQUE ET TAPIS RELIEF RELIEF DISK AND MAT



Montage rapide de plaque d'entremets à l'envers avec un décor original.

The entremets sheet can be easily assembled upside-down with original design.



CADRES À ENTREMETS POUR TAPIS RELIEF

Acier inoxydable. Hauteur : 45 mm.

Cadres dont les dimensions sont spécialement adaptées à l'utilisation dans les tapis relief.

Pour le montage de l'entremets à l'envers. Après retournement on obtient un relief sur le dessus du gâteau à la fois original et du plus bel effet. Le décor facilite également la découpe grâce à la segmentation inscrite dans le tapis.

Formes	Dimensions L x lg (mm)	Code	Prix HT
1/2 cadre (1)	355 x 275	371012	
Cadre	550 x 355	371013	

ENTREMETS FRAMES FOR RELIEF MAT

Stainless steel. Height: 45 mm.

Frames with dimensions specially designed to use in relief mats.

By assembling the entremets upside down and turning it, a relief both original and beautiful can be obtained on the top of the cake. The decoration can also be used for cutting due to the segmentation inscribed in the mat.

(1) Utilisables par 2 dans un même tapis, pour fabriquer 2 parfums différents en même temps.

(1) Can be used 2 together on the same mat, so as to make 2 different flavours at the same time.



DISQUES RELIEFS

Permet le montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus.

Adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.

Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet.

Silicone souple.

RELIEF DISKS

For the inverted assembly of entremets in order to get a relief decoration on the top.

Suitable for circles of Ø 180, 200 and 220 mm.

Simple to use and provides the most beautiful effect.

Flexible silicone.



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor hélice / Spiral decoration	240	422025	

Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor rosace / Rosary decoration	240	422026	

Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Décor flocon / Snow- flake decoration	240	422022	



Pour le montage rapide de gâteaux et de mini-gâteaux individuels : mousses, charlottes, entremets, vacherins...

Le procédé de fabrication est semblable à celui utilisé habituellement avec des cercles individuels mais les opérations de garnissage, de lissage et les manipulations sont facilitées et rendues plus rapides grâce aux multimoules.

Les démouleurs facilitent l'extraction instantanée des gâteaux et font gagner un temps précieux.

Les multimoules sont utilisables dans les chambres froides négatives (congélateurs). Polystyrène, blanc.

For the quick assembly of individual cakes and mini-cakes: mousses, charlottes, desserts, vacherins etc. The preparation procedure is similar to the procedure used

normally with individual rings but filling, smoothening and handling are made easier and quicker due to the multi-moulds.

Ejectors can extract the cakes instantaneously and save precious time.

The multimoulds can be used in deep freezers. Polystyrene, white.

MULTIMOULES GATEAUX

La plaque multimoule est composée de 3 ou 7 bandes de 5 moules.
Largeur : 400 mm et d'une plaque support. Hauteur : 40 mm, sauf pyramide 60 mm.

Contenance de 55 à 75 g selon modèle et densité des produits.

Format PVC prédécoupés pour chemisage, voir p.321.

MULTIMOULD CAKES

The multimould sheet consists of 3 or 7 strips of 5 moulds each.

Width: 400 mm and a support sheet. Height : 40 mm, except the pyramid which is 60 mm. Capacity 55 to 75 g as per model and density of products.

Precut PVC sizes for lining, see p.321.



PLAQUE MULTIMOULE 15 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 260 x 400 mm, comprenant 3 bandes de 5 moules identiques.

15 CAKE MULTIMOULD SHEET

Sheet size: 260 x 400 mm comprising of 3 strips of 5 identical moulds.

	Dimensions L x lg (mm)	Code	Prix HT
Plaque 260 x 400 mm			
Ronds / Round	Ø 65	350001	
Ovales / Oval	85 x 50	350002	
Hexagones	63 x 63	350003	
Cœurs / Heart	75 x 70	350007	
Larmes / Tear drop	90 x 58	350008	
Virgules / Comma	90 x 58	350009	
Pyramides	70x70xH60	350010	

PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 600 x 400 mm, comprenant 7 bandes de 5 moules identiques.

35 CAKE MULTIMOULD SHEET

Sheet size: 600 x 400 mm comprising of 7 strips of 5 identical moulds.

	Dimensions L x lg (mm)	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm			
Ronds / Round	Ø 65	350011	
Ovales / Oval	85 x 50	350012	
Hexagones	63 x 63	350013	
Cœurs / Heart	75 x 70	350017	
Larmes / Tear drop	90 x 58	350018	
Virgules / Comma	90 x 58	350019	
Pyramides	70x70xH60	350020	



DÉMOULEURS À GÂTEAUX

Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux, sans les détériorer.

Dim. : 400 x 100 mm.

CAKE EJECTOR

Each ejector can eject 5 cakes simultaneously without any deterioration.

Dim. : 400 x 100 mm.

	Dimensions L x lg (mm)	Code	Prix HT
Ronds / Round	Ø 64	350021	
Ovales / Oval	83 x 47	350022	
Hexagones	61 x 61	350023	
Cœurs / Heart	73 x 68	350027	
Larmes / Tear drop	88 x 57	350028	
Virgules / Comma	90 x 58	350029	

MULTIMOULES MINI GÂTEAUX

Pour petits fours, bouchées pour dégustation et assiettes gourmandes, etc...
Chaque multimoule est composé de plusieurs bandes de 16 empreintes et d'une plaque support.
Hauteur des multimoules : 25 mm.
Contenance de 15 à 20 g selon modèle et densité des produits.



350048

PLAQUE 48 MINI-GÂTEAUX

Dimensions : 300 x 400 mm, comprenant 3 bandes de 16 empreintes identiques.

48 MINI-CAKE SHEET

Size: 300 x 400 mm, consisting of 3 strips of 16 identical cavities.

	L x lg mm	Code	Prix HT
Plaque 300 x 400 mm			
Mini-ronds / Mini-round	Ø 40	350041	
Mini-ovales / Mini-oval	50 x 30	350042	
Mini-hexagones / Mini-hexagon	40 x 40	350043	
Mini-larmes / Mini-tear drops	50 x 35	350048	
Mini-virgules / Mini-commas	55 x 35	350049	



350061

DÉMOULEURS À MINI-GÂTEAUX

Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 16 mini-gâteaux, sans les détériorer.
Dimensions : 400 x 100 mm.

MINI CAKE EJECTOR

Each ejector can eject 16 mini-cakes simultaneously, without any deterioration.
Size: 400 x 100 mm.

	Code	Prix HT
Mini-ronds / Mini-round	350061	
Mini-ovales / Mini-oval	350062	
Mini-hexagones / Mini-hexagon	350063	
Mini-triangles / Mini-triangles	350064	
Mini-carrés / Mini-squares	350065	
Mini-losanges / Mini-lozenge	350066	
Mini-cœurs / Mini-hearts	350067	
Mini-larmes / Mini-tear drops	350068	
Mini-virgules / Mini-commas	350069	



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

SINGLE SHEET FOR MULTIMOULDS

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	

MINI-CAKE MULTIMOULDS

Petits fours, stuffed for tasting and assorted preparations.
Each multimould consists of several strips of 16 cavities and a support sheet.
Multimould height: 25 mm.
Capacity of 15 to 20 g based on the model and density of the products.



350052



350056

PLAQUE 96 MINI-GÂTEAUX

Dimensions : 600 x 400 mm, comprenant 6 bandes de 16 empreintes identiques.

96 MINI-CAKE SHEET

Size: 600 x 400 mm consisting of 6 strips of 16 identical cavities.

	L x lg mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm			
Mini-ronds / Mini-round	Ø 40	350051	
Mini-ovales / Mini-oval	50 x 30	350052	
Mini-hexagones / Mini-hexagon	40 x 40	350053	
Mini-triangles / Mini-triangles	L 45	350054	
Mini-carrés / Mini-squares	35 x 35	350055	
Mini-losanges / Mini-lozenge	56 x 38	350056	
Mini-cœurs / Mini-hearts	48 x 45	350057	
Mini-larmes / Mini-tear drops	50 x 35	350058	
Mini-virgules / Mini-commas	55 x 35	350059	



DÉCOUPOIRS MULTIMOULES

Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. En POM.

MULTIMOULDS CUTTERS

For cutting biscuit basis to size. In POM.

Modèle	L x lg mm	Code	Prix HT
Rond / Round	Ø 65	150158	
Oval / Oval	85 x 50	350102	
Hexagone / Hexagon	63 x 63	350103	
Coeur / Heart	75 x 70	350107	
Larme / Teardrop	90 x 58	350108	
Virgule / Comma	90 x 58	350109	
Petit oval / Small oval	50 x 30	350112	
Petit hexagone / Small hexagon	40 x 40	350113	
Petite larme / Small teardrop	50 x 35	350118	
Petite virgule / Small comma	55 x 35	350119	



PROCÉDÉ :

- 1- Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.
- 2- Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.
- 3- Lisser avec une règle. Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.
- 4- Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.
- 5- Procéder de même pour la troisième garniture. Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.
- 6- Démouler en enlevant un à un les cadres. (Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage. On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.

PROCESS:

- 1- Place the stainless steel sheet on a flat surface and position the first chosen frame.
 - 2- Fill the first frame placed on the special sheet with the chosen filling.
 - 3- Smoothen with a rule. Cool to harden based on the filling used.
 - 4- Then place the second frame on the first, use another filling and smoothen.
 - 5- Proceed in the same way for the third filling. Freeze the whole set with the sheet if required.
 - 6- Turn out by removing the frames one by one. (do not heat with a torch but use a blow air gun instead).
- Thus entremets that are ready to cut can be easily made, with successive layers that are uniform providing a beautiful effect and reducing the assembly time. Layers of biscuits can also be inserted between the fillings.



1



2



3



4



5



6

LES CADRES SUPERPOSABLES

Système exclusif créé par MATFER facilitant le montage rapide et simple de plaques d'entremets, de mousses, d'opéras en couches parfaitement régulières de 2 ou 3 parfums, voire davantage.

Grâce à ses multiples combinaisons possibles, l'ensemble des cadres superposables remplace avantageusement 4 cadres traditionnels.

1- le cadre à mousse : la hauteur totale des 3 cadres soit 45 mm correspond aux cadres à mousse classiques.

2- le cadre à entremets : la hauteur de 35 mm des entremets classiques est obtenue grâce à la superposition des cadres de 20 et 15 mm (ou en se procurant un cadre supplémentaire de 10 mm, par la superposition de 2 cadres de 10 mm et d'un cadre de 15 mm, pour réaliser un entremet 3 parfums).

3- le cadre à opéra : par superposition des cadres de 15 et 10 mm.

4- les cadres 350 x 350 mm sont spécialement conçus pour la fabrication de plaques de ganache, de praliné, de pâtes de fruits qui pourront être coupées à la guitare, sans perte de produit à la coupe.

Les formats 600 x 400 et 400 x 300 mm sont adaptés au format des glissières des armoires froides de boulangerie-pâtisserie.

Le kit de base comprend :

- 1 plaque en acier inoxydable 18/10, à encoches spéciales,
- 3 cadres superposables en aluminium de hauteurs différentes : sauf cadre guitare Réf. 370105
 - 1 cadre, hauteur : 10 mm (coins jaunes)
 - 1 cadre, hauteur : 15 mm (coins rouges)
 - 1 cadre, hauteur : 20 mm (coins noirs).

STACKABLE FRAME SETS

Exclusive system created by Matter for easy and simple assembly of entremets, mousses, opera cakes in perfect uniform layers of 2, 3 or even more flavours. Due to the multiple combinations possible, the stackable frame set can favourably replace 4 traditional frames

1- the mousse frame: the total height of the 3 frames i.e. 45 mm corresponds to the standard mousse frames.

2- the entremets frame: the height of 35 mm for the standard entremets is obtained by stacking the 20 and 15 mm frames (or by getting an additional frame of 10 mm, by stacking 2 frames of 10 mm and one frame of 15 mm, to make a 3 flavoured entremets).

3- the opera cake frame: by stacking the frames of 15 and 10 mm.

4- the frames 350 x 350 mm are specially designed for making ganache, praline and fruit jelly sheets which can be cut in the guitar shape without wasting any product.

The sizes 600 x 400 and 400 x 300 mm are suitable for refrigerator trays found in bakeries and pastry shops.

The base kit consists of:

- 1 stainless steel sheet 18/10, with special slots,
- 3 stackable frame sets of different heights in aluminium: except the guitar frame Ref. 370105
 - 1 frame, height: 10 mm (yellow corners)
 - 1 frame, height: 15 mm (red corners)
 - 1 frame, height: 20 mm (black corners)



CADRES SUPERPOSABLES

STACKING FRAMES

	H mm	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm, dimensions utiles 570 x 370 mm / Sheet 600 x 400 mm, usefull dimensions 570 x 370 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres / Sheet + 3 frames set		370100	
Cadre supplémentaire (jaunes) / Extra sheet. (yellow)	10	370107	
Cadre supplémentaire (rouges) / Extra sheet. (red)	15	370108	
Cadre supplémentaire (noirs) / Extra sheet. (black)	20	370109	
Plaque spéciale supplémentaire / Extra special sheet		370110	



	H mm	Code	Prix HT
Plaque 400 x 300 mm, dimensions utiles 370 x 270 mm / Sheet 400 x 300 mm, usefull dimensions 370 x 270 mm			
Ensemble plaque + 3 cadres / Sheet + 3 frames set		370102	
Cadre supplémentaire (jaunes) / Extra frame (yellow)	10	370112	
Cadre supplémentaire (rouges) / Extra frame (red)	15	370113	
Cadre supplémentaire (noirs) / Extra frame (black)	20	370114	
Plaque spéciale supplémentaire / Extra special sheet		370115	



SIMPLICITÉ - RÉGULARITÉ - GAIN DE TEMPS

SIMPLICITY - UNIFORMITY - RAPIDITY

CADRES SUPERPOSABLES SPÉCIAL GUITARE

SPECIAL STACKING FRAME SET FOR GUITAR

	H mm	Code	Prix HT
Format intérieur spécial guitare 350 x 350 mm / Special interior format for guitar cutter 350 x 350 mm			
Ensemble plaque + 1 cadre / Sheet + 1 frame set	10	370105	
Cadre supplémentaire (jaunes) / Extra frame (yellow)	10	370141	
Cadre supplémentaire (rouges) / Extra frame (red)	15	370142	
Cadre supplémentaire (noirs) / Extra frame (black)	20	370143	
Plaque spéciale supplémentaire / Extra special sheet		370145	



MOULES FLEXIBLES À PÂTES DE FRUIT FRUIT JELLY FLEXIBLE MOULDS



Composés d'une plaque souple 24 empreintes et d'un support rigide.
Emploi simple et pratique, à utiliser avec un entonnoir automatique, pour le remplissage.
Démoulage facile. Moules en silicone agréé au contact alimentaire.
Dimensions des plaques : 180 x 335 mm.

*Consists of a flexible plate of 24 cavities and a rigid base.
Easy and simple to use with an automatic funnel for filling.
Easy turn out.
Mould in food contact silicone.
Sheet size: 180 x 335 mm.*



PALET ROND
DISC

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
34	18	339017	



COEUR
HEART

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	11	339016	



MANDARINE QUARTIER
TANGERINE SLICE

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
45	18	15	339010	



DEMI-FRAISE
HALF STRAWBERRY

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
36	30	20	339011	



FRAMBOISE
RASPBERRY

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
30	24	339013	



DEMI-ANANAS
HALF PINEAPPLE

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
33	23	18	339014	



DEMI-POIRE
HALF PEAR

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
40	26	15	339012	



PÊCHE
HALF PEACH

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
35	25	20	339015	



CERCLES À TARTE EXOGLASS®

Fabriqués dans la même matière que nos moules composite appréciés par les professionnels pour leur résistance, leur anti-adhérence et leur facilité d'entretien.

Ces nouveaux moules offrent en plus :

- une polyvalence : selon le sens choisi, le bord est arrondi ou droit, il est possible de les utiliser en fonçage classique avec pâte découpée ou en fonçage arasé pour des tartelettes parfaitement nettes.
- une hygiène irréprochable, car monobloc, sans soudure ni bord roulé. Utilisables de -20° à +250°C. Lavable au lave-vaisselle.

EXOGLASS® TART CIRCLES

Made of the same material as our composite moulds, appreciated by professionals for being durable, non-stick and easy to clean.

These moulds are also:

- multi-purpose: depending on which way it is used, the edge is either rounded or straight, they can be used for standard fashioning with pre-cut pastry or levelled fashioning for perfectly-edged tartlets.
- perfectly hygienic, as they are cast in one piece, without joins or rolled edges.

Can be used from -20° to +250°C. Dishwasher safe.



FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

MONOBLOC MANUFACTURE = NO JOINS FOR
IMPECCABLE HYGIENE



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Le lot de 6 / Pack of 6			
60	17	346701	
65	17	346702	NEW!
70	17	346703	
75	17	346704	NEW!
80	19	346705	
85	19	346706	NEW!
90	19	346707	
100	20	346708	



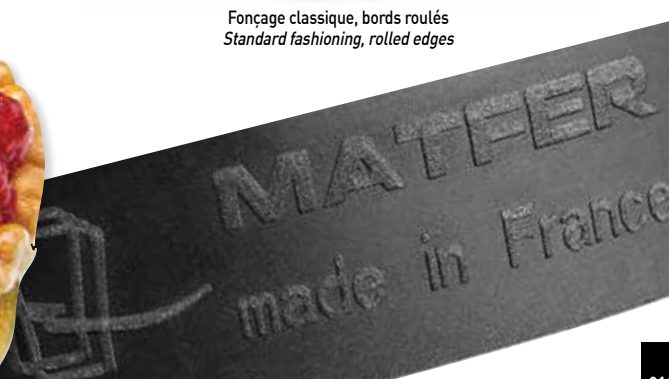
Fonçage arasé
Levelled fashioning



Fonçage classique, bords cannelés
Standard fashioning, fluted edges



Fonçage classique, bords roulés
Standard fashioning, rolled edges



CERCLES À TARTE TART CIRCLES



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



CERCLE À TARTE

2 bords roulés.

TART RING

2 rolled edges.

FER BLANC / TINPLATE				INOX / STAINLESS STEEL	
Ø mm	H mm	Code	Prix HT	Code	Prix HT
Le lot de 6 / Pack of 6					
60	16	371751		371701	
65	16	371752		371702	
70	16	371753		371703	
75	16	371754		371704	
80	16	371755		371705	
85	16	371756		371706	
90	16	371757		371707	
100	20	371758		371708	
L'unité / Per unit					
120	20	371659		371609	
140	20	371660		371610	
160	20	371661		371611	
180	20	371662		371612	
200	20	371663		371613	
220	20	371664		371614	
240	20	371665		371615	
260	20	371666		371616	
280	20	371667		371617	
300	20	371668		371618	
320	20	371669		371619	
340	20	371670		371620	
360	20	371671			

CADRES À BÛCHES YULE-LOG FRAMES

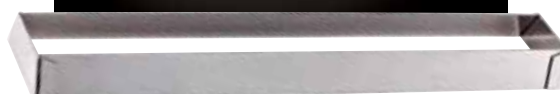


UNE CRÉATION ORIGINALE
ET VALORISANTE EN BOUTIQUE

AN ORIGINAL CREATION THAT WILL
STAND OUT IN YOUR SHOP DISPLAYS



b 67 mm
H 40 mm
B 95 mm



CADRE À BÛCHE INOX LINGOT

Cadre pour la fabrication de bûches de façon lingot.

Coupée en deux la bûche permet de faire 8 parts, en tiers, 6 parts.

En acier inoxydable.

Création Hugues Pouget.

STAINLESS STEEL INGOT YULE-LOG FRAMES

Frame for the making of lingot-style yule-logs.

Cut in two the yule-log serves 8, in thirds it serves 6 portions.

Stainless steel.

Designed by Hugues Pouget.

L mm	B mm	b mm	H mm	Code	Prix HT
565	95	67	40	371161	



UNE BÛCHE ORIGINALE
AVEC UN MONTAGE SIMPLE

AN ORIGINAL AND EASY
TO ASSEMBLE YULE LOG



H 41 mm
lg 93 mm
H 70 mm

CADRE À BÛCHE INOX LETTRE AU PÈRE NOËL

Cadre pour construire une lettre gourmande dédiée au Père Noël cachetée d'un sceau.

La bûche pourra revisiter des goûts et des saveurs de Noël pour 6 à 8 personnes.

Coupée en deux la bûche permet de faire 8 parts, en tiers, 6 parts. En acier inoxydable.

Création Hugues Pouget.

STAINLESS STEEL LETTER TO SANTA CLAUS YULE-LOG FRAME

Frame for a delicious letter to Santa Claus, with official seal.

For a yule-log full of Christmas spirit that serves 6 to 8 portions.

Cut in half the yule log serves 8, in thirds it serves 6 portions. Stainless steel.

Designed by Hugues Pouget.

L mm	lg mm	H mm	h mm	Code	Prix HT
565	93	70	41	371162	



CADRES STANDARD

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

HEAVY CAKE FRAME

Stainless steel, extra-strong. Thickness: 2 mm.

Formes	L x lg x H mm	Code	Prix HT
Pour plaque 600 x 400 mm			
Opéra / Opera	565x365x25	371001	
Entremets / Desserts	565x365x35	371003	
Mousse / Mousse	565x365x45	371005	
Pour plaque gastronomique GN 1/1			
Entremets / Desserts	496x290x35	371008	
Mousse / Mousse	496x290x45	371009	
Pour plaque 400 x 300 mm			
Entremets / Desserts	375x275x35	371023	
Mousse / Mousse	375x275x45	371025	



CADRE À BÛCHE CARRÉE

Acier inoxydable, épaisseur 2 mm.

Pour le montage de bûches ou d'entremets. Facilite le démontage.

Format adapté pour optimiser le stockage sur plaques pâtisseries.

FRAME FOR SQUARE LOGS

Stainless steel, 2mm thick. For assembling logs or desserts. Easy dismantling. Size designed to optimise storage on baking trays.

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



CADRE EXTENSIBLE

Cadre composé de 4 pièces en acier inoxydable imbriquées entre elles par coincement. Ce système créé par MATFER facilite la mise à la dimension du cadre tout en garantissant une grande facilité de nettoyage. Fabrication en inox forte épaisseur 2 mm garantissant une bonne rigidité. Idéal pour l'utilisation avec Flexipat® et les tapis relief. H 45 mm.

EXTENDABLE FRAME

Frame consisting of 4 stainless steel pieces that fit together by pressure. This system, created by MATFER, makes setting the frame dimensions easy and ensures easy cleaning. Strong 2mm stainless steel construction for rigidity. Ideal for use with Flexipat® and textured mats. H 45mm.

Dim. mini		Dim. maxi		Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	lg mm		
300	200	560	360	371421	
200	150	360	270	371422	



CADRES RECTANGULAIRES

Acier inoxydable. Épaisseur 2 mm.

RECTANGULAR FLAN FRAME

Stainless steel. Thickness 2 mm.

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





FAITES LA DIFFÉRENCE : MARIEZ COULEURS, FORMES ET SAVEURS !

Les Mozaïk triangles, rectangulaires, carrés et oblongs et leur découpoir revisitent la présentation de grands classiques pâtisiers.

Le mariage de goûts délicats et de couleurs gourmandes pour une même tarte, surprendra vos clients.

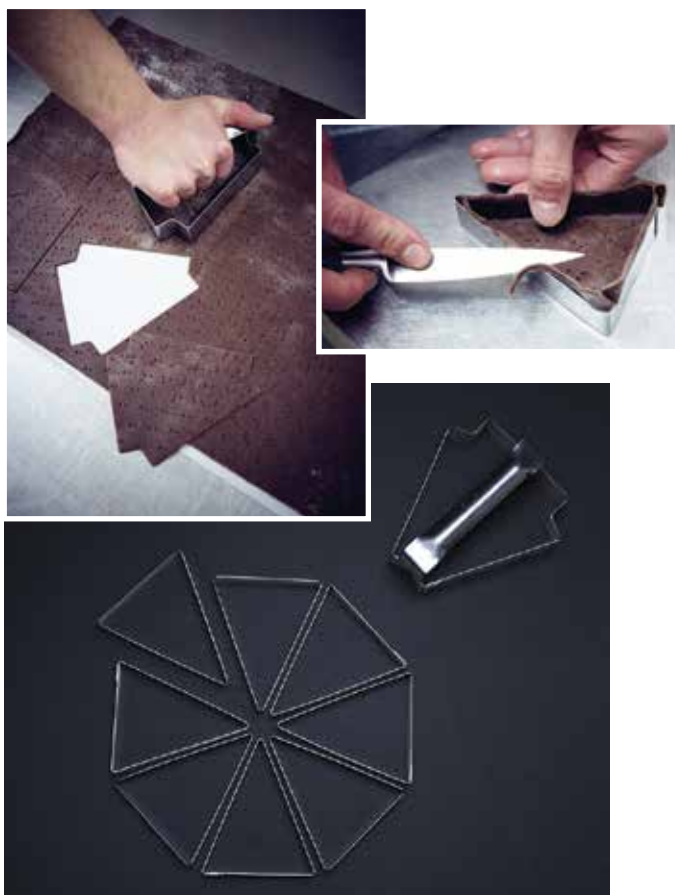
Les combinaisons de présentation sont multiples : bandes, étoiles, hexagones, triangles...

Les parts de tarte assemblées recréent une tarte ronde, carrée...

Grâce au découpoir adapté, la pâte est découpée précisément pour réaliser des fonds de tartes aux contours nets et aux bords d'épaisseur régulière.

Formes et découpoirs en acier inoxydable.

Modèle déposé.



TRIANGLES INOX MOZAÏK
MOZAÏK TRIANGLES, STAINLESS STEEL

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	98	20	371142	
Le pack de 8 / pack of 8				
DÉCOUPOIR FOND DE TARTE, acier inoxydable TART BASE CUTTER, stainless steel				371242



Suggestion de présentation buffet / Buffet presentation suggestion



DÉCOUPOIR TRIANGLE DÉCOR MOZAÏK
Découper avec ceinture de renfort pour la découpe au format adapté aux tartes triangulaires Mozaïk. Utilisable comme découpoir à sablé. En acier inoxydable.

MOZAÏK DECORATION TRIANGLE CUTTER
Cutter with reinforcing band for Mozaïk triangular tarts. Can be used as a savoury pastry cutter. Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	



STAND OUT: COMBINE COLOUR, DESIGN AND FLAVOUR!

Mozaïk triangles, rectangles, squares and oblongs and their cutting tool transport us to the presentations of the great classical pastry cooks.

The combination of delicate flavours and strong colours in the same tart will surprise your clients.

Presentation combinations: bands, stars, hexagons, triangles...

The sections of the tart can be assembled into a round, square...

With the specially designed cutter, the pastry is cut with precision to make tart bases with clean outlines and regular edges. Shapes and cutters of stainless steel. Patented model.

**VENDRE LES TARTELETTES INDIVIDUELLES
OU EN COMBINAISONS DE FORMES ET
PARFUMS SUCRÉS OU SALÉS**

**SUPPLY INDIVIDUAL TARTLETS OR
COMBINATIONS OF FORMS AND SWEET OR
SAVOURY FLAVOURS**



RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER
MOZAÏK FINGER TARTLET RECTANGLE

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	40	20	371153	

Le lot de 4 / Pack of 4



DÉCOUPOIR POUR RECTANGLE À TARTE MOZAÏK

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

MOZAÏK RECTANGULAR TART CUTTER

Cutter with reinforcement for Mozaïk rectangular tart bases with clean outlines and no wasted dough in the corners. Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
164	78	35	371253	



OBLONG À TARTELETTE MOZAÏK FINGER
MOZAÏK FINGER TARTLET OBLONG

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
130	40	20	371152	

Le lot de 6 / Pack of 6



CARRÉ À TARTELETTE MOZAÏK
MOZAÏK TART SQUARE

	L mm	H mm	Code	Prix HT
Carré / Square	75	20	371121	
Découpoir / Cutter	107	75	371221	

L'unité / Per unit

Le lot de 4 / Pack of 4

NEW!	Carré / Square	90	20	371123	
NEW!	Découpoir / Cutter	130	130	371223	

L'unité / Per unit



CERCLE À ENTREMETTS
Acier inoxydable.
ENTREMETTS RING
Stainless steel.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	35	371201	
140	35	371202	
150	35	371203	
160	35	371204	
180	35	371205	
200	35	371206	
220	35	371207	
240	35	371208	
260	35	371209	
280	35	371210	
300	35	371211	

CERCLE À MOUSSE
Acier inoxydable.
MOUSSE RING
Stainless steel.

Ø mm	H mm	Cdt	Code	Prix HT
70	45	4	371998	
75	40	4	371401	
80	45	4	371402	
120	45	1	371404	
140	45	1	371405	
160	45	1	371406	
180	45	1	371407	
200	45	1	371408	
220	45	1	371409	
240	45	1	371410	
260	45	1	371411	
280	45	1	371412	



CERCLE À VACHERIN
Acier inoxydable.
VACHERIN RING
Stainless steel.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	60	402246	
120	60	371801	
140	60	371802	
160	60	371803	
180	60	371804	
200	60	371805	
220	60	371806	
240	60	371807	
260	60	371808	
280	60	371809	
300	60	371810	



CERCLE EXTENSIBLE
Acier inoxydable, pour entremets variation continue du Ø de 180 à 360 mm
ADJUSTABLE RING
Stainless steel, for continued entremets variation from Ø 180 to 360 mm

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180/360	45	371420	



NEW!

FORME OBLONGUE
Acier inoxydable.
OBLONG SHAPE
Stainless steel.

L mm	H mm	Code	Prix HT
240	45	371324	
280	45	371328	



CARRÉ À TARTE

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

TART SQUARE

These squares and their cutters enable you to create large and small square tart cases with neat edges, without surplus pastry in the corners. Stainless steel. Robust cutters with reinforced body.

L mm	H mm		Code	Prix HT
Le lot de 4 / Pack of 4				
75	20	Individuel	371121	

Découpoir pour Carré / Cutter for Square

L'unité / Per unit

107	75		371221	
-----	----	--	--------	--

L mm	H mm		Code	Prix HT
Carré / Square				

L'unité / Per unit

150	20		371124	
180	20		371126	
210	20		371128	

Découpoir pour Carré / Cutter for Square

L'unité / Per unit

192	150		371224	
222	180		371226	
252	210		371228	

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



CARRÉ À ENTREMETS

Acier inoxydable.

ENTREMETS FRAME

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	

CARRÉ À MOUSSE

Acier inoxydable.

MOUSSE FRAME

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	

CARRÉ BOMBÉ

Acier inoxydable.

CONVEX SQUARE

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	
180	180	45	372002	
200	200	45	372003	
220	220	45	372004	
240	240	45	372005	
260	260	45	372006	



OCTOGONE

Acier inoxydable. Forme pratique pour la découpe en parts égales et pour le logement dans les boîtes à gâteaux.

OCTOGON

Stainless steel. Convenient shape for cutting into equal parts and for placing in cake boxes.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	
200	200	40	372421	
220	220	40	372422	
240	240	40	372423	
260	260	40	372424	



TRIANGLE BOMBÉ

Acier inoxydable.

CONVEX TRIANGLE

Stainless steel.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	



LARME

Acier inoxydable.

TEAR DROP

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	
230	145	40	372404	
260	160	40	372406	
290	185	40	372408	



CŒUR

Acier inoxydable. Les cœurs de format 100 et 120 conviennent particulièrement pour la confection d'entremets 2 personnes (Saint-Valentin).

HEART CAKE RING

Stainless steel. The heart sizes 100 and 120 are particularly suitable for making 2 person entremets (Valentine's day).

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
"Cœur pour deux" / "A heart for 2"				
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
Entremets cœur / Heart entremet				
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	



HEXAGONE

Acier inoxydable. La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

HEXAGON

Stainless steel. The width given is between 2 diametrically opposite angles.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	
180	45	372203	
200	45	372204	
220	45	372205	
240	45	372206	
260	45	372207	



OVALE

Acier inoxydable.

OVAL

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	Entremets 372802	
210	140	35	Entremets 372803	
230	160	35	Entremets 372804	
250	180	35	Entremets 372805	
190	120	45	Mousse 372812	
210	140	45	Mousse 372813	
230	160	45	Mousse 372814	
250	180	45	Mousse 372815	
270	200	45	Mousse 372816	



Nous pouvons réaliser les cercles et formes spéciales sur mesure, à partir de 20 pièces.

Special sizes and shapes on a minimum order of 20 pieces



FORMES INDIVIDUELLES

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

INDIVIDUAL ENTREMETS FRAMES

referred to as "Nonnettes", in stainless steel for individual small cakes, mousses and entremets.



NONNETTE RONDE FER BLANC

Fer blanc. Pour pains d'épices, petits gâteaux, ...

ROUND TINPLATE NONNETTE

Tinplate. For gingerbread, small cakes etc.

Ø x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
50 x 50	4	371225	
55 x 30	4	375091	
60 x 30	4	375092	
65 x 30	4	375093	



NONNETTE RONDE

ROUND NONNETTE

Ø mm	H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit				
60	30	4	375070	
62	30	4	375071	
45	35	4	375066	
50	35	4	375067	
60	35	4	375068	
65	40	4	375072	
75	40	4	371401	
45	45	4	375101	
50	45	4	375102	
60	45	4	375104	
70	45	4	371998	
80	45	4	371402	
75	50	4	371400	
50	60	4	375112	
60	60	4	375114	



NONNETTE OVOÏDE

EGG SHAPE FOR EASTER ENTREMETS

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
80 x 60 x 40	4	375042	



NONNETTE OVALE FER BLANC

Fer blanc. Pour pains d'épices, petits gâteaux, ...

OVAL TINPLATE NONNETTE

Tinplate. For gingerbread, small cakes etc.

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 40 x 30	4	375095	



OVAL

OVAL

Forme	L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit				
Arrondie Rounded	75 x 45 x 30	4	375040	
Pointue Pointed	88 x 50 x 30	4	375041	



DEMI-LUNE

HALF-MOON

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
87 x 43 x 25	4	375007	



1/4 DE CERCLE

QUARTER CIRCLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
55 x 55 x 40	4	375008	



1/4 DE CERCLE BOMBÉ

CONVEX QUARTER CIRCLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
55 x 55 x 40	4	375009	

FORMES À ENTREMETS INDIVIDUELLES INDIVIDUAL ENTREMETS FRAMES



CARRÉ BOMBÉ
CONVEX SQUARE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
60 x 60 x 45	4	375003	



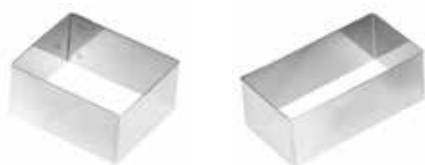
CARRÉ
SQUARE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
56 x 56 x 30	4	375001	



HEXAGONE
HEXAGON

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 70 x 40	4	375014	
67 x 67 x 30	4	375015	



RECTANGLE
RECTANGLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
61 x 51 x 30	4	375060	
81 x 41 x 30	4	375061	



VICHY
VICHY

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
75 x 45 x 45	4	375065	



PENTAGONE
PENTAGON

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 70 x 40	4	375045	



COEUR
HEART

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 55 x 30	4	375005	



HUIT
EIGHT

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 50 x 40	4	375018	



LOSANGE
LOZENGE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
90 x 60 x 30	4	375023	



LARME
TEAR DROP

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
80 x 50 x 40	4	375021	



TRONC PYRAMIDE
PYRAMID BASE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
70 x 30 x 50	4	375075	



TRIANGLE BOMBÉ
CONVEX TRIANGLE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
L 65 x H 40	4	375078	



RUBAN PÂTISSIER PRÉ-COUPÉ

Polypropylène, épaisseur 60 microns. Ces formats pré-coupés offrent un gain de temps. Conditionné en sachet de 500 feuilles.

PRECUT PASTRY RIBBON

Polypropylene, thickness 60 microns. These precut sizes saves time. Packaged in sachets of 500 sheets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
Pour cercle Ø 60 mm / For rings with Ø of 60 mm			
215	35	960070	
215	40	960071	
215	45	960072	
215	60	960074	
Pour cercle Ø 70 mm / For rings with Ø of 70 mm			
230	35	960075	NEW!
230	40	960076	
230	45	960077	NEW!
230	60	960079	NEW!
Pour cercle Ø 75 à 80 mm / For rings with Ø of 75 to 80 mm			
260	35	960081	NEW!
260	40	960078	
260	45	960080	
260	60	960082	NEW!



TASSEUR À ENTREMETS

Très pratique pour tasser les ingrédients à l'intérieur des cercles et obtenir ainsi des entremets d'une tenue optimale. Acier inoxydable. Poignée bakélite. Peut également servir de poussoir pour les démouler.

PACK DOWN TOOL FOR ENTREMETS

Very usefull to pack down ingredients inside the entremets rings in order to obtain nice presentation. Stainless steel. Bakelite handle. Can also be used as a cake ejector.

Ø mm	Ø mini du cercle	Code	Prix HT
40	45	376104	
60	65	376106	
80	85	376108	
100	110	376110	
120	130	376112	
140	150	376114	



RETROUVEZ LES CARTONS
OR / GOLD CARTONS DANS
LE CATALOGUE



RUBAN PÂTISSIER PVC

Très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes, livré avec un adhésif double face.

PVC PASTRY RIBBON

Very transparent and glossy, very rigid for mousses, entremets and charlottes, delivered with a double sided adhesive.

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 250 m / Roll of 250 m			
35	150	960101	
40	150	960102	
45	150	960103	
60	150	960104	
80	100	960105	
Le rouleau de 100 m / Roll of 100 m			
30	100	960010	
35	100	960011	
40	100	960012	
45	100	960013	
50	100	960014	
60	100	960015	

RUBAN PÂTISSIER POLYPROPYLÈNE

Utilisation conseillée pour formes individuelles essentiellement.

POLYPROPYLENE PASTRY RIBBON

To be mainly used for individual shapes.

H mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le rouleau de 200 m / Roll of 200 m			
30	60	960090	
35	60	960091	
40	60	960092	
45	60	960093	



RUBAN PVC CHOCOLAT

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

PVC CHOCOLATE RIBBON

Thickness 100 microns, very transparent and glossy, very rigid for mousses, entremets and charlottes. Printed "Gourmandise".

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

CERCLE À "PAIN SURPRISE" PARTY BREAD RING



CERCLE À "PAIN SURPRISE"

Une gamme complète de cercles afin de répondre à tous les besoins.
Le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.
Acier inoxydable.

PARTY BREAD RING

A complete range of rings to meet all your needs.
The number of sandwiches made is given as a guide only, their size may vary.
Stainless steel.



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
160	90	24	371503	
180	90	32	371504	
200	90	32	371505	
220	90	48	371507	



Ø mm	H mm	Nbre Sandwichs	Code	Prix HT
180	120	40	371514	
200	120	40	371506	
220	120	60	371517	
240	120	60	371518	



CARRÉ À PAIN SURPRISE

A la fois simple et originale, cette forme donnera aux pains surprise une allure moderne.
Acier inoxydable.

SANDWICH SURPRISE LOAF SQUARE

Both simple and original, this shape gives a modern look to surprise loaves.
Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Nombre de sandwiches : 32				
140	140	110	371522	
Nombre de sandwiches : 48				
160	160	120	371524	
Nombre de sandwiches : 60				
200	200	140	371528	



DÉCOUPOIR À PAIN SURPRISE

Découpoir à lame dentée, en acier inoxydable pour la découpe circulaire des "pains surprise".
Permet de découper en quelques secondes le cylindre de mie destiné à la confection de canapés.

La coupe est parfaitement nette et cylindrique.

Livré avec un couvercle plastique de protection de la lame et un étrier de fixation.

S'utilise avec des cercles à pain surprise Ø 200 mm code 371505 (H 90 mm) ou 371506 (H 120 mm).

SURPRISE BREAD CUTTER

Stainless steel serrated blade for circular cutting.

Ideal for "surprise bread".

Allows quick cutting of bread cylinders used to make canapés.

Perfectly cylindrical, neat cut.

Delivered with plastic lid for blade protection and U-bolt.

Used with surprise bread circles Ø mm ref. 371505 (H 90 mm) or ref. 371506 (H 120 mm).

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
175	120	155017	

DÉCOUPOIRS EXOGLASS® :

Le matériau composite développé par MATFER sous la marque Exoglass®, est imputrescible, adapté au passage au lave-vaisselle et à la stérilisation. Il garantit un tranchant des découpoirs de longue durée. Les découpoirs sont monoblocs donc faciles à nettoyer. Leur prise en main est confortable grâce à leur arrondi. Un découpoir Exoglass® conserve toujours sa forme d'origine.

EXOGLASS® CUTTERS

The composite material developed by Matfer under the brand name Exoglass®, is non-porous, dishwasher safe and can be sterilized. Its cutting edge is as durable as any long life cutters. They are easy to clean being of a single piece and provide a comfortable grip due to their rounded tops. An Exoglass® cutter does not lose its original shape.



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS ROUNDS EXOGLASS®

Livrés dans une boîte de rangement.

EXOGLASS® ROUND CUTTER BOX

With a box for storage.

	Ø mm	Code	Prix HT
9 découpoirs cannelés pairs / 9 even fluted cutter	20 à 100	150101	
7 découpoirs cannelés impairs / 7 uneven fluted cutter	35 à 95	150102	
8 découpoirs unis pairs / 8 even plain cutter	30 à 100	150103	
7 découpoirs unis impairs / 7 uneven plain cutter	35 à 95	150104	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ EXOGLASS®

EXOGLASS® ROUND FLUTED CUTTER

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	

TOUS NOS DÉCOUPOIRS SONT MARQUÉS AFIN D'IDENTIFIER RAPIDEMENT LE MODÈLE ADAPTÉ AU TRAVAIL À EFFECTUER

ALL OF OUR CUTTERS ARE MARKED SO THAT YOU CAN QUICKLY FIND THE BEST ONE FOR THE TASK



DÉCOUPOIR ROND UNI EXOGLASS®

EXOGLASS® ROUND PLAIN CUTTER

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ EXOGLASS®
EXOGLASS® OVAL FLUTED CUTTER

L mm	lg mm	Code	Prix HT
40	23	150205	
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉS EXOGLASS®
BOX OF 7 EXOGLASS® OVAL FLUTED CUTTERS

	Ø mm	Code	Prix HT
7 découpoirs ovales / 7 oval cutters	40 à 130	150201	



DÉCOUPOIR EXOGLASS® GINGERBREAD MAN

Permet la découpe rapide dans du biscuit, pain d'épices, du fameux bonhomme. Une idée de petits goûters faciles à réaliser pour régaler les petits gastronomes. Découpoir unis, au tranchant efficace et durable.

EXOGLASS® GINGERBREAD MAN CUTTER

For quick cutting of biscuits or gingerbread in the shape of the famous little man. An easy idea for a children's teatime treat. Plain cutter with a sharp, hardwearing cutting edge.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	



DÉCOUPOIRS CARRÉS EXOGLASS®

Découpoirs unis, angles rayonnés, conçus pour la réalisation de sablés et adaptés à la confection de fonds pour de nombreuses empreintes Flexipan®.

EXOGLASS® SQUARE CUTTERS

Plain cutters with round corners, designed for making biscuits and suited to cutting bases for many Flexipan® moulds.

Dim. mm	Adapté pour Flexipan / Adapted for Flexipan	Code	Prix HT
40 x 40	FP 1113 336133 Savarin 37 / Savarin 37	150241	
	FP 1128 336058 Mini carré 37 / Mini-square 37		
	FP 1562 336012 Pyramide 35 / Pyramid 35		
55 x 55	FP 1133 336059 Carré 56 / Square 56	150244	
	FP 1882 336120 Pyramide 7 / Pyramid 7		
	FP 1105 336134 Savarin 55 / Savarin 55		
	FP 1166 336184 Ecrin / Case		
70 x 70	FP 1585 336013 Pyramide 70 / Pyramid 70	150247	
	FP 1102 336135 Savarin 70 / Savarin 70		
	FP 1497 336152 Tablette carrée / Square tablet		
	SF 1119 337022 Tartelette 60 / Mini-tart 60		





DÉCOUPOIR CUEILLÈRE

Spécialement conçu pour la découpe des fonds de pâtes à cuire dans les FLEXIPAN® réf. 336214/336314 ou sur le SILFORM réf. 337214. Une fois cuites, ces cuillères consommables peuvent être garnies.

SPOON SHAPED CUTTER

Specially designed for cutting dough bases in Flexipan® ref. 336214/336314 or on the Silform ref. 337214.

Once baked, these consumable spoons can be decorated.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
95	43	150214	



DÉCOUPOIR CŒUR

Cannelé pour la découpe de petits sablés ou de fonds utilisables dans les plaques Flexipan réf. 336392.

HEART SHAPED CUTTER

Fluted for cutting shortbread biscuits or bases usable in Flexipan plates ref. 336392.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
47	44	150215	



DÉCOUPOIR ÉTOILE

Uni utilisable pour découpe des formes destinées à garnir les Flexipan Étoiles réf. 336217.

STAR SHAPED CUTTER

Plain usable for cutting shapes meant to decorate the Flexipan stars ref. 336217.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	

DÉCOUPOIRS "DECOR" "DECOR" CUTTERS

Formes assorties en matériau composite Exoglass®, efficace pour la découpe de toutes sortes de légumes, de fruits, gelées, truffes, champignons, ...

La forme évasée des découpoirs permet d'éjecter très facilement les pièces réalisées.

Livrés dans une boîte de rangement transparente.

Assorted shapes in Exoglass® composite material, very effective cutting edge for cutting all types of vegetable, fruits, jellies, truffles, mushrooms etc.
The flared shape of the cutters makes it easier to eject the finished pieces.
With a transparent box for storage.



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°1

Dimensions maxi : 27 mm.

6 CUTTER GM NO.1 BOX

Maximum Size: 27 mm.

Formes / Forms	Code	Prix HT
Cœur, carreau, pique, trèfle, virgule, demi-lune / Heart, diamond, spade, club, comma, half-moon	150513	



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°2

Dimensions maxi : 27 mm.

6 CUTTER GM NO.2 BOX

Maximum Size: 27 mm.

Formes / Forms	Code	Prix HT
Étoile, goutte d'eau, losange, écusson, croissant de lune, demi-cercle / Star, drop of water, lozenge, badge, crescent moon, half-circle.	150514	



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS "DÉCORS" PM

Dimensions maxi : 15 mm.

BOX OF SMALL SIZE "DÉCOR" CUTTERS

Maximum size: 15 mm.

Formes / Forms	Code	Prix HT
Cœur, carreau, pique, trèfle, écusson, étoile, ovale, losange, goutte d'eau, muguet, virgule, croissant / Heart, diamond, spade, club, badge, star, oval, lozenge, drop of water, lily of the valley, comma, crescent.	150512	

DÉCOUPOIRS INOX STAINLESS STEEL CUTTERS



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ À POIGNÉE

Acier inoxydable.

ROUND FLUTED CUTTER WITH HANDLE

Stainless steel

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	
140	150231	
150	150232	



DÉCOUPOIR À SABLE CANNÉLÉ

Triangulaire, acier inoxydable, bordé, tranchant biseauté.

FLUTED TRIANGULAR CUTTER

Triangular, stainless steel, with rim edge, bevelled cutting edge.

lg mm	Code	Prix HT
90	150405	



DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Décoeur uni, avec poignée.

Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongs réf. 345202.

OBLONG CUTTER

Stainless steel. Plain cutter with handle. Bevelled blade for effective cutting. Shape specially designed for cutting bases meant to fill oblong moulds ref. 345202.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	90	153030	



BOÎTE DE 7 DECOUPOIRS OVALES UNIS

Acier inoxydable. Longueur : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.

BOX OF 7 OVAL PLAIN CUTTERS

Stainless steel. Length: 40, 55, 70, 85, 100, 115 and 130 mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40 à 130	150225	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

OVAL FLUTED CUTTER

Stainless steel. Bevelled cutting edge.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNÉLÉ

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

SQUARE FLUTED CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
80	80	150312	



DÉCOUPOIR UNI À POIGNÉE

Rapidité et régularité pour la découpe de grandes formes : galettes, fonds de tarte, ... Acier inoxydable, tranchant biseauté.

PLAIN CUTTER WITH HANDLE

Rapid and uniform for cutting large shapes: flat cakes, tart bases etc.

Stainless steel, bevelled cutting edge.

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	
320	154067	
360	154069	



"VOL AU VENT"

Aluminium. Série de calibres ronds numérotés de 1 à 12, servant de gabarits de coupe.

"VOL AU VENT" GAUGE

Aluminium. Series of round gauges numbered from 1 to 12, used as cutting templates.

Ø mm	Code	Prix HT
110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250	154001	



DÉCOUPOIR OVALE À "NAVETTE"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

BOAT SHAPED OVAL CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
85	30	150310	



NEW!

DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Pour la fabrication rapide et calibrée de brioche couronne tout au long de l'année ou de galette briochée pour l'Épiphanie. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060). Le découpoir avec poignée permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière.

CUTTER FOR CROWN BRIOCHE

For the fast, calibrated creation of brioche couronne throughout the year or for brioche tart for Epiphany. Adapted to production on a dough base of 350 g, roller calibrated, diameter 18 cm (Use the uni cutter code 154060). The cutter, with handle, enables the dough to be split into a central section and to be turned down on the edge to form a regular brioche.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
110	77	154025	



NEW!



DÉCOUPOIR GLAÇAGE

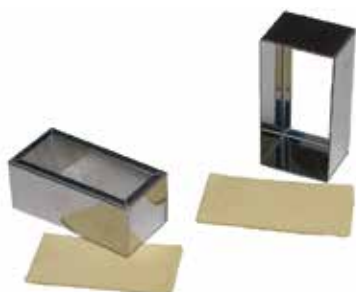
Pour la découpe de plaques de chocolat, pâte d'amande ou craquelin pour décorer les éclairs. Découpoir inox avec ceinture de renfort.

CUTTER FOR FROSTING ECLAIR

For cutting slabs of chocolate, marzipan or crunchy cream for decorating éclairs.

Stainless steel cutter with brace belt.

lg mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	



DÉCOUPOIR RECTANGULAIRE UNI

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

PLAIN RECTANGULAR CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
75	35	150322	
80	40	150323	



DÉCOUPOIR À TIMBALE

Acier inoxydable.

TIMBALE CUP CUTTER

Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
50	35	50	150328	



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS

Avec biseau, acier inoxydable.

SET OF 8 PLAIN SQUARE CUTTERS

With bevel. Stainless steel.

Ø mm	Code	Prix HT
40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	150320	

DÉCOUPOIR HEXAGONAL CANNELÉ

Acier inoxydable, pour sablés, feuilletés, ...

HEXAGONAL FLUTED CUTTER

Stainless steel, for shortbread, flaky biscuits.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
85	85	153025	



DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Tranchant biseauté, acier inoxydable, pour confection des bouchées carrées dites "fruits de mer".

DOUBLE SQUARE CUTTER

Bevelled cutting edge, Stainless steel, for making square vol au vent stuffed with sea food. Stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Sans poignée / Without handle			
85	85	153008	
Avec poignée / With handle			
110	110	153009	

DÉCOUPOIR CŒUR

Forme spécialement conçue pour la découpe de fonds de pâte destinés à garnir les moules tartelette cœur réf. 332642.

HEART FLUTED CUTTER

Shape specially designed for cutting pastry bases meant to line heart-shaped tartlet moulds ref. 332642.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
105	100	153035	



DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

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

DOUBLE HEXAGONAL CUTTER

With handle, fluted cutting outside, smooth inside. For cutting croustades meant for decorating in a single operation. Stainless steel.

lg mm	Code	Prix HT
90	153020	



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

À poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

SINGLE SCALLOP CUTTER

With handle, stainless steel, fluted, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
125	120	153012	



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Pour bouchées, à poignée, acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

DOUBLE SCALLOP CUTTER

For patties. With handle, stainless steel, fluted, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
125	120	153014	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À PÂTE "PARISIEN"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

PARISIAN MEAT PATTY ROUND FLUTED CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	



DÉCOUPOIR BOUCHÉE "POISSON"

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

FISH PATTY CUTTER

Stainless steel, bevelled cutting edge.



L mm	lg mm	Code	Prix HT
Sans poignée / Without handle			
140	75	153016	
Avec poignée / With handle			
165	95	153017	



DÉCOUPOIR INOX POISSON-TOAST

Mini-poisson pour variétés d'amuse-gueules.

Acier inoxydable, tranchant biseauté.

FISH SHAPED SNACK CUTTER

Mini-fish for a variety of snacks.

Stainless steel, bevelled cutting edge.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
75	30	150403	



DÉCOUPOIR "MOULIN À VENT"

À poignée, tranchant biseauté, acier inoxydable.

WINDMILL CUTTER

With handle, bevelled cutting edge, stainless steel.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	110	153010	



DÉCOUPOIR À "CHAUSSEON" À POIGNÉE

Acier inoxydable, cannelé, tranchant biseauté.

Pour le découpage des chaussons aux pommes (ou aux pruneaux, etc).

APPLE TURNOVER CUTTER WITH HANDLE

Stainless steel, fluted, bevelled cutting edge.

For cutting apple turnovers (or prunes etc).

L mm	lg mm	Code	Prix HT
170	125	153006	



DÉCOUPOIRS "FRUITS"

Pour la découpe de tartellettes, acier inoxydable.

FRUIT CUTTER

For cutting tartlets, stainless steel.

Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Poire / Pear	140	95	150426	
Pomme / Apple	120	110	150427	



DÉCOUPOIR

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

BISCUIT CUTTER

For cookies. Stainless steel. Reinforced body. Bevelled cutting edge. In the form of blister packs.

	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Tête de chat / Cat's head	110	110	150350	
Tête d'ours / Bear's head	100	105	150352	



BOÎTE DÉCOUPOIRS CHIFFRES + DIVERS

Acier inoxydable. 16 découpoirs.

BOX OF NUMERAL AND MISCELLANEOUS BISCUIT CUTTERS

Stainless steel. 16 cutters.

H mm	Code	Prix HT
27	150475	



BOÎTE DÉCOUPOIRS 26 LETTRES ALPHABET

Acier inoxydable.

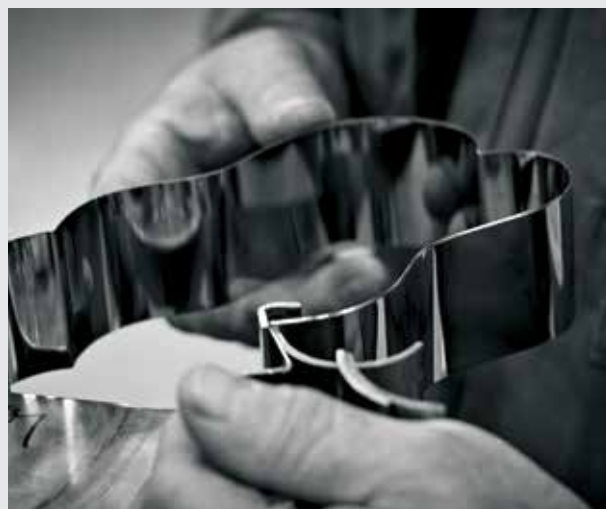
BOX OF 26 ALPHABET BISCUIT CUTTERS

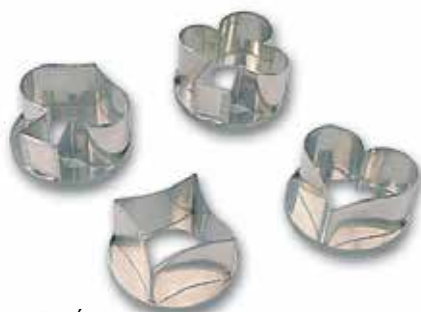
Stainless steel.

H mm	Code	Prix HT
25	150476	

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

The art of steel folding enables our specialised workers to create all kinds of shapes of exceptional regularity in small production runs.





DÉCOUPOIRS "THÉ"

Acier inoxydable. Trèfle, carreau, cœur, pique, livrés sous blister.

TEA BISCUIT CUTTERS

Stainless steel. Clover, diamond, heart, spade, in blister packs.

	Ø mm	Code	Prix HT
4 découpoirs / 4 cutters	50	150480	



6 DÉCOUPOIRS "MIGNARDISES"

Ou petits fours.

Acier inoxydable.

6 PETITS FOURS CUTTERS

Stainless steel.

	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	35	50	150465	



DÉCOUPOIRS "FORMES GÉOMÉTRIQUES"

Fer blanc.

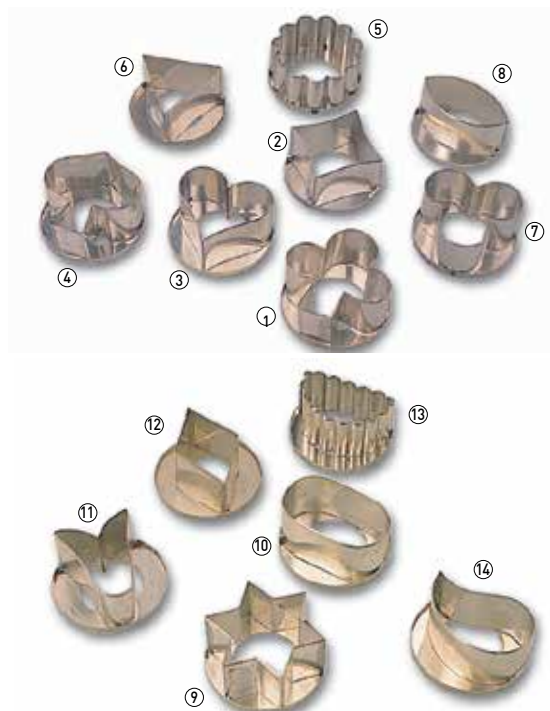
42 découpoirs : de 6 à 22 mm.

GEOMETRIC SHAPE CUTTERS

Tin plate.

42 Cutters: 6 to 22 mm.

	L boîte mm	lg boîte mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	83	53	150460	



DÉCOUPOIR "THÉ"

Ou découpoir pour biscuits secs, acier inoxydable.

TEA BISCUIT CUTTER

Or cutters for dry biscuits. Stainless steel.

Formes	Ø mm	Code	Prix HT
1- Trèfle / Club	50	150481	
2- Carreau / Diamond	50	150482	
3- Cœur / Heart	50	150483	
4- Pique / Spade	50	150484	
5- Marguerite / Daisy	50	150485	
6- Triangle / Triangle	50	150486	
7- Tri-cote / Three-side	50	150487	
8- Ovale pointu / Pointed oval	50	150488	
9- Étoile / Star	50	150489	
10- Ellipse / Ellipse	50	150490	
11- Muguet / Lily	50	150491	
12- Losange / Lozenge	50	150493	
13- Demi-lune cannelée / Half moon fluted	50	150494	
14- Virgule / Comma	50	150495	



DÉCOUPOIRS "ANIMAUX ET FORMES DIVERSES"

Fer blanc.

15 découpoirs : de 20 à 35 mm.

SET OF ANIMAL AND MISC. SHAPES CUTTER

Tinplate.

15 cutters: 20 to 35 mm.

	Code	Prix HT
La boîte / Box	150470	



DÉCOUPOIR "SAPIN DE NOËL"

Fer blanc.

CHRISTMAS TREE BISCUIT CUTTER

Tin plate.

H mm	Code	Prix HT
115	150450	
160	150451	
200	150452	



DÉCOUPOIRS "CŒURS"

Fer blanc.

8 découpoirs : de 40 à 138 mm.

HEART CUTTERS

Tin plate.

8 Cutters : 40 to 138 mm.

Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	160	150456



DÉCOUPOIRS "ÉTOILE FILANTE"

Fer blanc.

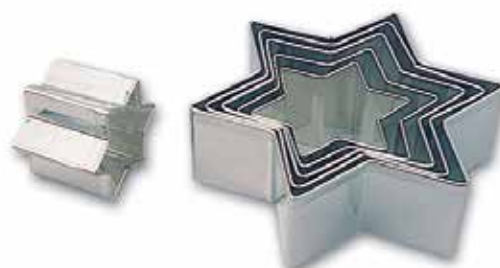
3 découpoirs : 90, 130 et 170 mm.

SHOOTING STAR BISCUIT CUTTER

Tin plate.

3 cutters: 90, 130 and 170 mm.

	Code	Prix HT
Le sachet / Set	150455	



DÉCOUPOIRS "ÉTOILES"

Fer blanc.

6 découpoirs : de 45 à 115 mm.

STAR CUTTERS

Tin plate.

6 cutters: 45 to 115 mm.

Ø boîte mm	Code	Prix HT
La boîte / Box	125	150458





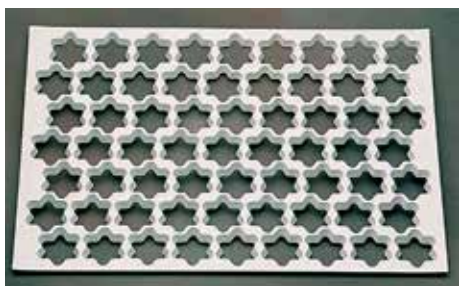
Plaques de découpoirs de diverses formes qui permettent de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte. Ces découpes peuvent servir à fabriquer des sablés, des biscuits, des fonds de petits fours, à découper directement sur les plaques à four pour cuisson, pour gagner du temps.
Format plaque 580 x 390 mm. ABS blanc.

Cutter sheets of various shapes for quick cutting of the dough. These cuts can be used to make cookies, biscuits, petit four bases etc. to be cut directly on the baking sheets to save time. Sheet size 580 x 390 mm. ABS white.

RONDS CANNELÉS

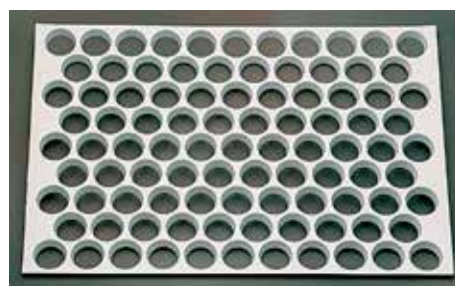
FLUTED CIRCLES

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



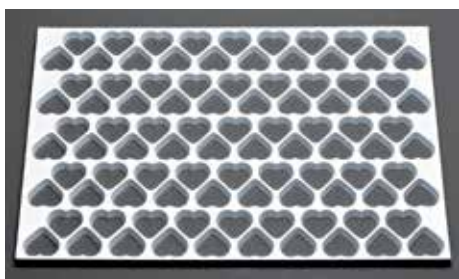
ÉTOILES À 6 BRANCHES STARS 6 BRANCHES

	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	152002	



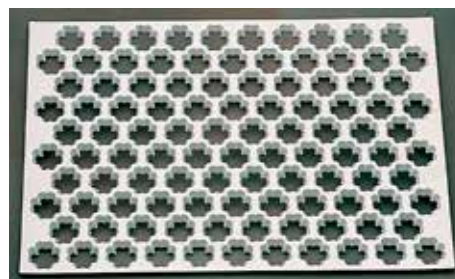
TARTELETTES UNIES PLAIN TARTLETS

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



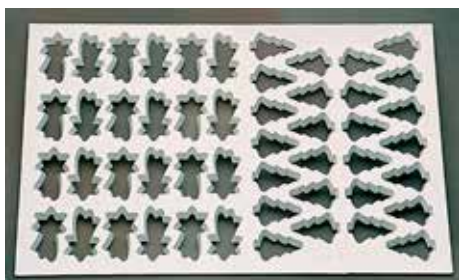
CŒURS HEARTS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	152004	



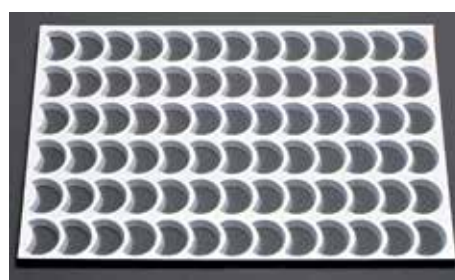
TRÈFLES À 4 FEUILLES CLOVERS WITH 4 LEAVES

	Ø mm	Code	Prix HT
60 trèfles	45	152003	



SAPINS + ÉTOILES FILANTES CHRISTMAS TREE + SHOOTING STAR

	L mm	Code	Prix HT
26 sapins + 24 étoiles filantes	66 / 80	152006	



CROISSANTS DE LUNE CRESCENT

	L mm	Code	Prix HT
78 croissants de lune	48	152011	



DÉCOUPOIRS "CŒUR"
HEART SHAPED CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
17, 23, 27	431064	



DÉCOUPOIRS "CŒUR"
HEART SHAPED CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
17, 35, 58	431065	

NEW!



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE"
DAISY CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
17, 39, 65	431073	

NEW!



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE"
DAISY CUTTER

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 2 / Set of 2		
10 / 36	431071	
25 / 35	431072	



DÉCOUPOIRS "CALICE DE ROSE / POINSETTA"
ROSE CALYX/POINSETTA CUTTERS

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
21, 33, 40	431050	



DÉCOUPOIRS "PÉTALE DE ROSE"
ROSE PETAL CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 4 / Set of 4		
14, 23, 31, 37	431051	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE LIERRE"
IVY LEAVES CUTTER

H mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
24, 34, 40	431052	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX"
HOLLY LEAVES CUTTER

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
24, 31, 52	431063	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE"
Dentelés.
ROSE LEAVES CUTTER
Serrated.

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
24, 31, 37	431070	



DÉCOUPOIRS "FLEUR" À PISTON

Acier inoxydable. Forme fleur de myosotis avec système d'éjection des pièces réalisées.

FLOWER CUTTER WITH EJECTOR

Stainless steel. Forget me not shape with ejection system for the pieces made.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
6,3 - 9,5 - 12,7	431030	



DÉCOUPOIRS "CŒUR" À PISTON

Acier inoxydable système d'éjection des pièces réalisées, forme cœur permettant la réalisation de papillons, roses miniatures, motifs pour la Saint-Valentin, trèfles, fougères, ...

HEART CUTTER WITH EJECTOR

Forget me not shape with ejection system for the pieces made. heart shaped for making butterflies, roses miniatures, motifs for Valentine's day, clover, fern etc.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
6,3 - 9,5 - 12,7	431031	

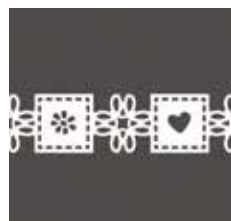




421721



421722



421723



421724

TAPIS PÂTE À SUCRE

Tapis silicone souple de 3 bandeaux de décoration pour la confection de bordures de gâteaux en pâte à sucre.
Dimensions tapis 400 x 300 mm.
Livré avec une plaque support.

SUGAR DOUGH MAT

Flexible silicone mat of 3 decorating strips for creating the borders of sugar dough cakes.
Mat dimensions 400 x 300 mm.
Supplied with a support plate.

Modèle	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
Marguerite	388	88	-	421721	
Marguerite ronde	-	-	80	421722	
Fantaisie	351	30	-	421723	
Oriental	388	88	-	421724	



NEW!

DÉCOUPOIRS NOEUDS PAPILLON

Lot de 3 plaques ABS pour 3 tailles de noeud.

BOW-TIE CUTTER

Batch of 3 ABS plates for the 3 bow-tie sizes

	Dim plaque mm	Dim noeud mm	Code	Prix HT
Noeud 1	139 x 65	80 x 80	431035	
Noeud 2	118 x 52	60 x 70		
Noeud 3	115 x 45	40 x 40		

NEW!



Cannelée



Dent de scie

DÉCOUPOIRS VOLANTS ÉTROITS

Lot de 2 plaques ABS, 1 cannelée et 1 à dent de scie.

NARROW FRILL CUTTER

Batch of 2 ABS plats, 1 channelled and 1 sawtooth

Cannelée L mm	Dent de scie L mm	H mm	Code	Prix HT
194	175	27	431034	



DÉCOUPOIRS "ÉGLANTINE"

ABS. 5 pétales.

WILD ROSE CUTTER

ABS. 5 petals.

Ø mm	Code	Prix HT
30, 35, 40, 50	431016	Le jeu de 4 / Set of 4



DÉCOUPOIR VOLANT CRINOLINE

ABS.

CRINOLINE FRILL CUTTER

ABS.

NEW!

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
138	55	13	431015	



DÉCOUPOIR VOLANT DROIT

ABS.

STRAIGHT FRILL CUTTER

ABS.

NEW!

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
150	62	13	431014	



DÉCOUPOIR OEILLET PÉTALE

ABS. 2 découpoirs, 1 pétale et 6 pétales.

PETAL EYE CUTTER

ABS. 2 cutters, 1 petal and 6 petals.

NEW!

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431012	



DÉCOUPOIR OEILLET CARRÉ

ABS. 2 découpoirs, 1 carré et 5 pétales.

SQUARE EYE CUTTER

ABS. 2 cutters, 1 square and 5 petals.

NEW!

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
33	15	431013	





DÉCOUPOIRS "ÉTOILE DES NEIGES" À POUSSOIR

ABS.

SNOWFLAKE CUTTER WITH PUSHER

ABS.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
25, 40, 55	431027	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE LIERRE" À POUSSOIR

ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

PUY LEAVES CUTTER WITH PUSHER

ABS. Can be used to mark at the same time the leaf veins on the dough.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
20, 25, 30	431020	
36, 42, 46	431026	



DÉCOUPOIRS "TOURNESOL" À POUSSOIR

ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

SUNFLOWER CUTTER WITH PUSHER

ABS. The cut dough can be ejected.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
47, 56, 70	431022	



DÉCOUPOIRS "MARGUERITE" À POUSSOIR

ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

DAISY CUTTER WITH PUSHER

ABS. The cut dough can be ejected.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 4 / Set of 4		
14, 19, 28, 35	431021	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE" À POUSSOIR

ABS. Permet en même temps de marquer sur la pâte les nervures des feuilles.

ROSE LEAF CUTTER WITH PUSHER

ABS. Can be used to mark at the same time the leaf veins on the dough.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
25, 30, 40	431019	
46, 50, 65	431023	



DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE HOUX" À POUSSOIR

ABS. Le poussoir permet l'extraction de la pâte découpée.

HOLLY LEAVES CUTTER WITH PUSHER

ABS. The cut dough can be ejected.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
20, 30, 38	431024	
45, 50, 60	431025	

DÉCOUPOIRS "OURSON"
 Peuvent servir à la confection de biscuits.
TEDDY BEAR CUTTER
 For making biscuits.

H mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
25, 45, 80	431010	



DÉCOUPOIRS "CLOWN"
CLOWN CUTTER

H mm	Code	Prix HT
Le jeu de 2 / Set of 2		
60, 125	431011	

DÉCOUPOIRS "FEUILLE DE ROSE"
 ABS.
ROSE LEAVES CUTTER
 ABS.

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
25, 30, 40	431017	



DÉCOUPOIRS OVALES DOUBLES
 ABS. 1 côté lisse, 1 côté cannelé.
DOUBLE-SIDED OVAL CUTTER
 ABS. 1 smooth side and 1 fluted.

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 4 / Set of 4		
35, 50, 70, 90	431001	



DÉCOUPOIRS CALICE
 ABS. 3 découpoirs de tailles différentes pour faire des roses.
CALYX CUTTERS
 ABS. 3 differents size of cutters to make rose flowers.

L mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
45, 55, 65	431028	



DÉCOUPOIRS "ANÉMONE DES BOIS"
 ABS.
ANEMONE CUTTER
 ABS.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Set of 3		
28	431005	



421831



421832

ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE

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

MARZIPAN SCULPTING TOOLS

Each sculpting tool consists of 2 tools, one at each end.
In composite material.

L mm	Code	Prix HT
	Le jeu de 6 / Box of 6	
130	421831	
	Le jeu de 12 / Box of 12	
130	421832	



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

Polypropylène.

MARZIPAN KNIFE

Polypropylene.

L mm	Code	Prix HT
280	421825	



SET PÂTE D'AMANDE "SPÉCIAL ÉCOLE"

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

MARZIPAN 9 PIECE SET SPECIAL SCHOOL

Set of tools in plastic for modelling the marzipan, consisting of: 1 marzipan knife, 2 special scrapers for marking and 6 sculpting tools. In a plastic box.

Code	Prix HT
Le coffret de 9 pièces / Box of 9 pieces	421830



FAÇONNEUR DE FRUITS EN PÂTE D'AMANDE

Modelez rapidement des fruits de la taille de bouchées individuelles, (pour la fabrication des feuilles utiliser le jeu de découpoirs page 306)

MARZIPAN FRUIT SHAPERS

Shape fruits of the size of individual mouthfuls.
(for making the leaves use the cutter set p. 306).

L mm	lg mm	Ø bouchée mm	Code	Prix HT
Citrons et fraises / Lemons and strawberries				
360	90	50	431201	
Oranges et poires / Oranges and pears				
360	90	50	431202	



JEU DE 14 ÉBAUCHOIRS "MINIATURES"

En plastique, pour modelages très fins livrés dans une pochette plastique. Longueur de 110 à 120 mm.

SET OF 14 MINIATURE SCULPTING TOOLS

In plastic, for very fine shaping. In a plastic clutch.
Length 110 to 120 mm.

Code	Prix HT
Le jeu de 14 / Box of 14	431221



ÉBAUCHOIRS À PÂTE D'AMANDE ET SUCRE GLACÉ

Ustensiles de qualité en plastique.

Formes : Os fin, lame et coquille, billes, peigne d'écaille, cônes dentelé et effilé, bulbe, fleur et feuille, cône étoiles 8 branches et cône lisse.

MARZIPAN AND ICING SUGAR SCULPTING TOOLS

Quality utensils in plastic.

Shapes: Small bone, blade and shell, marbles, scale comb, serrated and sharp cones, bulbs, flower and leaf, star cone 8 branches and smooth.

Code	Prix HT
Le jeu de 8 / Box of 8	431220

DÉCOUPOIR "RESTAURATION TRAITEUR"

Acier inoxydable, à l'unité.
Pour la découpe de légumes en feuilles.

CUTTER FOR CATERERS

Stainless steel, per unit.
For cutting vegetables and leaves.



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Fleur de prunier / Plume leaf	L 36 x H 58	151113	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Kapok / Kapok	Ø 37 x H 58	151112	



Forme	Dim. mm	Code	Prix HT
Grosse pêche / Large peach	L 67 x H 58	151100	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Étoile / Star	Ø 28 x H 58	151108	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Petite feuille d'érable / Small maple leaf	L 35 x H 58	151109	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Grande feuille d'érable / Large maple leaf	L 43 x H 58	151110	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Orchidée / Orchid	L 46 x H 58	151111	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Coq / Rooster	L 37 x H 58	151117	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Gros papillon / Large butterfly	L 48 x H 58	151123	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Carpe / Carp	L 72 x Ø 58	151125	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Poisson / Fish	L 53 x Ø 58	151126	

Petit papillon /
Small butterfly

L 38 x H 58 151124



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Cochon / Pig	L 37 x Ø 58	151134	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Lapin / Rabbit	L 39 x Ø 58	151135	



Formes	Dim. mm	Code	Prix HT
Petit lapin / Small rabbit	L 36 x Ø 58	151136	



POCHES JETABLES "COMFORT"

Poches de qualité supérieure :

- Couche intérieure lisse à ouverture et remplissage facile dans lequel le produit glisse aisément sans forcer.
- Couche extérieure toucher velours assurant une prise en main sans glisse même avec les mains humides ou grasses.
- Film 3 couches très robuste, résistant aux températures élevées.
- Confort de prise en main grâce à la soudure sans rebord.
- Poches à décor vertes, stériles, d'une hygiène parfaite.
- Rouleau de 100 ou 10 poches livré en boîte distributrice carton.

Température maxi préconisée : 100°C.

DISPOSABLE PIPING BAGS "COMFORT"

Superior quality piping bags:

- Smooth inside layer for easy opening and filling of the product which can be slid in easily without forcing.
- Velvet touch outside layer for a firm grip even with wet or oily hands.
- Very sturdy 3 layer film, heat resistant.
- Comfortable handling thanks to smooth welding.
- Green pastry bags, sterile and perfectly hygienic.
- Roll of 100 bags delivered in a dispenser carton.

Maximum recommended temperature: 100°C.

Taille	L mm	lg mm	Ep. µ	U.V.	Code	Prix HT
L	460	260	75	Boîte de 100	165009	
XL	590	280	75	Boîte de 100	165007	
XL	590	280	75	Rouleau de 10	165010	



POCHES JETABLES STANDARD

Polyéthylène transparent haute densité. Conditionnées en rouleau distributeur de 100, avec boîte distributrice carton. Température maxi préconisée : 70°C.

STANDARD DISPOSABLE BAGS

Transparent high density polyethylene.

Roll of 100 in a cardboard dispenser box. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	lg mm	Ep. µ	Code	Prix HT
530	260	70	165018	



DISTRIBUTEUR À ROULEAU DE POUCHES À USAGE UNIQUE

Distributeur conçu pour recevoir et protéger les rouleaux de 100 poches. Livré avec vis pour fixation murale. Longueur maximale 300 mm. Inox + ABS.

DISPOSABLE POUCH ROLL DISPENSER

Dispenser designed to hold and protect rolls of 100 pouches. Supplied with screws for wall mounting. Maximum length: 300 mm. Stainless steel + ABS.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
360	136	114	165030	



POCHES JETABLES

Polyéthylène transparent. Conditionnées en boîte distributrice carton de 100. Température maxi préconisée : 70°C.

DISPOSABLE BAGS

Transparent polyethylene. In dispenser cartons of 100 bags.

Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	lg mm	Ep. µ	Code	Prix HT
510	300	70	165016	



DISTRIBUTEUR INOX À POUCHES JETABLES

Acier inoxydable. Spécialement conçu pour recevoir les boîtes de poches Réf 165016. Livré avec vis et chevilles, pour fixation murale.

WALL DISPENSER FOR DISPOSABLE PIPING BAGS

Stainless steel.

Specially designed to receive the piping bag boxes Ref 165016.

Along with screw and pins for wall fixing.

L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	

POCHES PIPING BAGS

LAVABLES
WASHABLE



POCHES "IMPER MATFER"

Nylon soudé.
Extra-souple, imperméable, à embout ajustable. Température maxi préconisée : 70°C.

"IMPER MATFER" PIPING BAGS

Nylon soldered.
Extra-flexible, impermeable, with adjustable tip. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	161002	
300	10	161003	
350	10	161004	
400	10	161005	
450	10	161006	
500	10	161007	
600	10	161008	



POCHES "EXPORT"

Poche en tissu plastifié, collé, imperméable, embout étroit, ajustable. Température maxi préconisée : 90°C.

EXPORT PIPING BAGS

Bag in plastic coated fabric, impermeable, narrow tip, adjustable. Maximum recommended temperature: 90°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	160201	
310	10	160202	
340	10	160203	
400	10	160204	
460	10	160205	
500	10	160206	
600	5	160208	
700	5	160210	

POSSIBILITÉ DE POCHES
PERSONNALISÉES,
NOUS CONSULTER

PLEASE CONTACT US
FOR LOGO PRINTING



POCHES "BIMAR SOUPLE"

Nylon, imperméable, pouvant bouillir, à embout ajustable. Température maxi préconisée : 70°C.

BIMAR FLEXIBLE PIPING BAGS

Nylon, impermeable, boil proof, with adjustable tip. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	160111	
300	10	160112	
350	10	160113	
400	10	160114	
450	10	160115	
500	10	160116	
600	10	160117	
L mm		Code	Prix HT
Le blister de 5 / Blister pack of 5			
300, 350, 400, 450, 500		160099	



POCHES "BIMAR"

Tissu plastifié, imperméable, à embout ajustable. Température maxi préconisée : 70°C.

"BIMAR" PIPING BAGS

Plastic coated fabric, impermeable, with adjustable tip. Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per unit			
250	10	160101	
300	10	160102	
350	10	160103	
400	10	160104	
450	10	160105	
500	10	160106	
600	10	160108	
700	10	160110	

POCHES IMPERFLEX

Poches en polyuréthane très solides et très souples sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort. Surface intérieure lisse pour le glissant des produits et la facilité de nettoyage. Surface extérieure assurant une bonne prise en main. Poches lavables et stérilisables.

IMPERFLEX PIPING BAGS

Strong and supple polyurethane pockets without additional soldered joints for improved comfort. Smooth interior to facilitate insertion of products and easy cleaning. Easy grip exterior surface. Washable and sterilisable piping bags.

L mm	Code	Prix HT
340	161204	
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	





NEW!

CORNETS À ÉCRITURE ET DOUILLES

Pour l'écriture la plus fine sur les gâteaux !

Cornets prêts à l'utilisation, sans pliage. La douille fine garantit une écriture d'une épaisseur régulière, Ø 0,5 mm.

Rouleau de 50 cornets en PP et 50 douilles avec bouchon en PE.

WRITING HORNS AND NOZZLES

For the finest writing on cakes!

Ready to use horns, no folding. The fine nozzle guarantees writing in a uniform thickness, diam. 0.5 mm.

Roll of 50 PP horns and 50 nozzles with PE plug.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
215	115	421805	



CORNET À ÉCRITURE PAPIER

Formats prédécoupés de papier ingraissable. 45 g.

S'utilisent généralement pour écrire sur les gâteaux avec de la glace royale ou du chocolat.

DECORATING BAGS FOR WRITING

Precut sizes of non grease paper: 45 g.

IS normally used for writing on cakes and with royal icing or chocolate.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le carton de 10 liasses de 25 / A carton of 10 bundles of 25 bags			
320	200	421802	



CORNET À ÉCRITURE TISSU

Tissu enduit, imperméable, lavable à l'eau bouillante.

SMALL DECORATING BAGS FOR WRITING

Coated fabric, impermeable, washable with boiling water.

L mm	Code	Prix HT
Le lot de 5 / Batch of 5		
200	421813	

SUPPORT POCHE

Polypropylène, très pratique pour poser la poche pendant le travail et pour la remplir, évite de souiller la douille. Socle avec 8 perforations pour rangement des douilles.

PIPING BAG HOLDER

Polypropylene, very convenient for keeping the piping bag down while working and to fill it, without soiling the tube. Base with 8 perforations for storing the tubes.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
195	230	169001	



CLIP BAG

Pince pratique pour fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtisseries garnies en attente d'utilisation. Polypropylène, 3 coloris assortis.

CLIP BAG

Convenient clip for airtight closing of the filled bags or piping bags awaiting to be used. Polypropylene, 3 assorted colours.

L mm	Code	Prix HT
Le sachet de 3 / Packet of 3		
140	169003	



SÉCHOIR À POCHE ET DOUILLES

Fil plastifié. Capacité 4 poches et 31 douilles à décor.

PIPING BAG DRYER

Plastic coated wire. Capacity 4 piping bags and 31 decorating tubes.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
500	500	169002	

**RÉALISEZ DES DÉCORS ORIGINAUX BICOLORES
MAKE ORIGINAL TWO-COLOUR DECORATIONS**



- **En pâtisserie** : macaron, crème au beurre, crème pâtissière, chantilly, mousse, meringue, guimauve, île flottante, glace royale...
- **En cuisine** : mayonnaise, beurre composé, pommes duchesse, purées, farces fines...

D'utilisation simple avec une poche traditionnelle, les douilles DUO permettent une multitude de mariages de couleurs et d'arômes au gré de l'inspiration des pâtisseries et cuisiniers. Le système utilisé assure un rendu exceptionnel des effets et traits de couleur. L'utilisation possible de différents types de douilles (cannelées, unies, à bûches...) augmente la capacité de créer des décors originaux. Une création Patrick Frigerri, fabriquée par MATFER.

- **Pastry**: macaroon, butter cream, custard, Chantilly cream, mousse, meringue, marshmallow, floating island, royal icing, etc.
- **Cooking**: mayonnaise, compound butter, pommes duchesse, mashed potatoes, fine stuffing, etc.

Easy to use with a traditional pastry bag, DUO decorating tubes offer a myriad of combinations of colours and flavours, to suit the inspiration of confectioners and cooks. The system used ensures exceptional results in effect and colour shades. The different types of tubes available (star, plain, Yule log tube, etc.) expand the possibilities to create original decorations. A Patrick Frigerri creation, manufactured by MATFER.



COFFRET DUO AVEC ENROBEUR

Montage, démontage et nettoyage facile.

Livré dans une boîte plastique de rangement comprenant :

- 1 cône,
- 2 tubes à 3 rayures de 1 ou 2 mm, 1 tube à 4 rayures et 1 tube à enrober.
- 6 douilles à visser, unies, cannelées, à bûches,
- 1 goupillon de nettoyage des tubes,
- 1 livret de recettes.

DUO SET WITH COATING SYSTEM

Easy to assemble, disassemble and clean.

The kit is delivered in a plastic storage box including:

- 1 cone,
- 2 tubes with 3 grooves of 1 or 2 mm, 1 tube with 4 stripes and 1 coating tube.
- 6 screw-on decorating tubes: plain, star, Yule log,
- 1 pastry tube brush for tube cleaning.
- 1 recipe booklet.



KIT DUO AVEC SYSTÈME ENROBEUR

La surprise d'une meringue blanche avec un intérieur coloré et parfumé. Adaptable sur Douille DUO ancien modèle. Comprend un tube à enrober.

DUO KIT WITH COATING SYSTEM

The surprising of a white meringue with a coloured and flavoured interior.

Fits the old DUO nozzle model.

Includes a coating tube.

	Code	Prix HT
Coffret DUO avec enrobeur	168001	

	Code	Prix HT
Kit DUO	168004	



BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation. Changement de douille instantané sur poche garnie. Montage étanche et hygiénique.
Boîte composée de 10 douilles : 3 cannelées (E8, D8, et C6), 3 unies (U6, U4, et U2), 1 douille à bûche BU 8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF 10 et 1 douille à feuille N° 2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.

BOX OF 10 INTERCHANGEABLE DECOARTING TUBES

Suitable for all types of pastry bags and simple to use. Tube can be changed without emptying the bag.
Leakproof and hygienic assembly. Box of 10 tubes: 3 fluted (E8, D8, and C6), 3 plain (U6, U4, and U2), 1 log tube BU 8, 1 nest tube, 1 petit four tube PF 10 and 1 leaf tube no. 2 as well as 2 impermeable couplers with adjustable tips.

Code	Prix HT
La boîte de 10 / Box of 10	
166010	



BOÎTE DE 12 DOUILLES "CHOIX DU PÂTISSIER"

4 douilles unies N° 2, 4, 6 et 9, 4 douilles cannelées B8, C6, D4 et D8, 2 douilles PF 10 et PF 12, 1 douille feuille N° 2 et 1 douille bûche 8 dents.

BOX OF 12 TUBES: PASTRY'S CHOICE

4 plain tubes No. 2, 4, 6 and 9, 4 star tubes B8, C6, D4 and D8, 2 tubes PF 10 and PF 12, 1 leaf tube No. 2 and 1 log tube 8 teeth.

Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12	
166001	



BOÎTE DE 24 DOUILLES "CHOIX DU PÂTISSIER"

12 douilles unies N° 1 à N° 12, 10 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 et E8, 1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille N° 2.

BOX OF 24 TUBES: PASTRY'S CHOICE

12 plain tubes no. 1 to no. 12, 10 star tubes A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 and E8, 1 log tube 8 teeth and 1 leaf tube no. 2.

Code	Prix HT
La boîte de 24 / Box of 24	
166003	

BOÎTE DE 12 DOUILLES "CHOIX DE L'ÉLÈVE"

5 douilles unies N° 2, 6, 8, 10 et 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8 et F8, 1 douille feuille N° 2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche imper de 350.

BOX OF 12 TUBES: LEARNER'S CHOICE

5 plain tubes N° 2, 6, 8, 10 and 12, 5 star tubes A8, B8, C8, E8 and F8, 1 leaf tube No. 2, 1 log tube 8 teeth and 1 imper. pastry bag of 350 mm.

Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12	
166002	



BOÎTE DE 12 DOUILLES "SPECIAL EXPERT"

Sans bourrelet, pour poches "Expert". 6 douilles unies N° 3, 5, 7, 9, 11 et 13 et 6 douilles cannelées C6, C7, D8, E7, F7 et F8

BOX OF 12 TUBES: "SPECIAL EXPERT"

Without roll, for "Expert" pastry bags.
6 plain tubes no. 3, 5, 7, 9, 11 and 13 and 6 star tubes C6, C7, D8, E7, F7 and F8

Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12	
166004	

AVANTAGES PRODUIT :

Conçues pour répondre aux exigences de l'hygiène.

Les douilles Matfer sont indéformables et incassables.

Leur transparence permet de vérifier la présence de bulles d'air.

Elles sont utilisables sur poches nylon et sur poches à usage unique grâce à leur large bourrelet de maintien.

La gamme comprend plus de 60 modèles différents adaptés à tous les besoins de décoration.

Toutes les douilles ont un diamètre de base identique de 35 mm (sauf douilles interchangeables Ø 38 mm et douilles "sultane" Ø 47 mm).

Descriptif des formes à la fin du catalogue.

TOP FEATURES

Designed to meet requirements of hygiene.

The Matfer decorating tubes are unbreakable and do not lose their shape.

On account of their transparent nature, air bubbles can easily be spotted. They can be used with both nylon pastry bags as well as disposable pastry bags due to their large support roll. The range consists of 60 different models suitable for all decorating requirements.

All nozzles have the same base diameter of 35 mm (excluding interchangeable nozzles Ø 38 mm and "sultane" nozzles Ø 47mm)

Description of shapes at the end of the catalog.



DOUILLE UNIE

16 diamètres différents.

PLAIN TUBE

16 different diameters.

Modèle	Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2			
U 1	1,5	167101	
U 2	2,5	167102	
U 3	4	167103	
U 4	5,5	167104	
U 5	7	167105	
U 6	8,5	167106	
U 7	10	167107	
U 8	11	167108	
U 9	12	167109	
U 10	13	167110	
U 11	14	167111	
U 12	15	167112	
U 13	16	167113	
U 14	18	167114	
U 15	20	167115	
U 16	22	167116	



DOUILLE "SULTANE"

Pour décorer les "religieuses". Ø base ext. 47 mm, Ø base int. 38 mm. Ø sortie ext. 35 mm, Ø sortie central 21 mm. H 42 mm.

SULTANE TUBE

For decorating iced puff. Ø ext. base 47 mm, Ø int. base 38 mm. Ø ext. hole 35 mm, Ø central hole 21 mm. H 42 mm.

Modèle	Code	Prix HT
La pièce / Per unit		
Cône dépassant / Protruding cone	166160	
Cône à ras / Flat cone	166161	



DOUILLE "À ROSE"

PETAL TUBE

Modèle	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
RB5 - Biais n°5 / Side no.5	167135	
RD6 - Droite n°6 / Straight no.6	167140	



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

Pour garnir les saint-honorés, remplace la cuillère, échancrée.

SAINT-HONORE TUBE

For decorating the Saint-Honorés, replaces the spoon, serrated.

Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
10	167141	
14	167142	



DOUILLE À BÛCHE DE NOËL

Un côté plat, un côté dentelé.

YULE LOG TUBE

One flat side, one serrated side.

Modèle	Nbre dents	lg mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2				
BU6	6	17	167151	
BU8	8	21	167152	



DOUILLE À NID

ou à vermicelle, embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.

BIRD NEST TUBE

or vermicelli type, flat tip Ø 14 mm, pierced with 7 holes of Ø 1.5 mm.

Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2	
167170	



ENSEMBLE 6 DOUILLES UNIES

Douilles U4, U5, U6, U8, U10 et U12 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

SET OF 6 PLAIN TUBES

Tubes U4, U5, U6, U8, U10 and U12 under plastic box suitable for use on stem.

	Code	Prix HT
La boîte de 6 / Box of 6	166006	



ENSEMBLE 6 DOUILLES CANNELÉES

Douilles C8, D8, E8, F8, C6 et D6 sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

SET OF 6 STAR TUBES

Tubes C8, D8, E8, F8, C6 and D6 under plastic box suitable for use on stem.

	Code	Prix HT
La boîte de 6 / Box of 6	166007	



ENSEMBLE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

Douilles PF10, PF16, Nid, BU6, BU8 et StH sous boîte plastique adaptée à la présentation sur tige.

SET OF 6 PASTRY TUBES

Tubes PF10, PF16, Bird nest, BU6, BU8 and StH under plastic box suitable for use on stem.

	Code	Prix HT
La boîte de 6 / Box of 6	166008	



DOUILLE À FEUILLE

LEAF TUBE

Modèle	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
FE2	167130	



DOUILLE CANNELÉE

de 3 à 8 dents.

STAR TUBE

3 to 8 teeth.

Modèle	Dents	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2			
A 5	5	167012	
A 6	6	167013	
A 7	7	167014	
A 8	8	167015	
B 5	5	167022	
B 6	6	167023	
B 7	7	167024	
B 8	8	167025	
C 3	3	167030	
C 4	4	167031	
C 5	5	167032	
C 6	6	167033	
C 7	7	167034	
C 8	8	167035	
D 4	4	167041	
D 5	5	167042	
D 6	6	167043	
D 7	7	167044	
D 8	8	167045	
E 4	4	167051	
E 5	5	167052	
E 6	6	167053	
E 7	7	167054	
E 8	8	167055	
F 4	4	167061	
F 5	5	167062	
F 6	6	167063	
F 7	7	167064	
F 8	8	167065	



DOUILLE À PETITS FOURS

Douille cannelée, à nombreuses dents.

PETITS FOURS TUBE

Star tube, with several teeth.

Modèle	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
PF 10	167080	
PF 12	167082	
PF 14	167084	
PF 16	167086	
PF 18	167088	



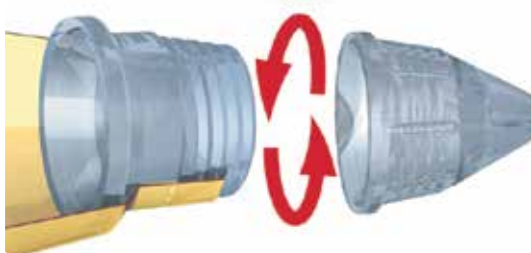
DOUILLE À VERRINES

Montée dans une poche, cette douille à embout long facilite le remplissage pratique des verrines sans en salir les parois.

VERRINE TUBE

Inserted into a piping bag, this long tube enables you to fill verrines simply, without touching the sides.

Ø x L mm	Code	Prix HT
10 x 105	167180	La pièce / Per unit



DOUILLES INTERCHANGEABLES

S'utilisent avec 1 embase [167300] et permettent de changer de douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec Douille Duo et entonnoir automatique 116601.

INTERCHANGEABLES DECORATING TUBES

For use with a base [167300]. Enables a change of decorating tube, and therefore decoration, when piping bag is already filled.

Compatible with Duo decorating tube and automatic funnel 116601.

Modèle	Type	Code	Prix HT
	Lot de 2 embases / Pack of 2 bases	167300	
U2	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167302	
U3	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167303	
U4	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167304	
U6	Lot de 2 douilles unies / Pack of 2 plain nozzles	167306	
C6	Lot de 2 douilles cannelées / Pack of 2 ridged nozzles	167333	
D8	Lot de 2 douilles cannelées / Pack of 2 ridged nozzles	167345	
E8	Lot de 2 douilles cannelées / Pack of 2 ridged nozzles	167355	
	Lot de 2 douilles à nids / Pack of 2 nest nozzles	167370	
PF10	Lot de 2 douilles petits fours / Pack of 2 petits fours nozzles	167380	
FE2	Lot de 2 douilles feuilles / Pack of 2 flat leaf nozzles	167430	
BU8	Lot de 2 douilles à bûche / Pack of 2 yule log tube	167452	

Retrouvez les formes et tailles de douilles page 549
Please find actual shapes and sizes of tubes on page 549



DOUILLE VERMICELLI

Conçue pour la garniture de petits gâteaux (Mont-Blanc) et d'entremets à partir de crème de marrons, crème au beurre, pour la décoration à base de glace royale... Permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.

VERMICELLI TUBE NOZZLES

Designed for decorating small cakes (Mont-Blanc style) and desserts with chestnut cream, buttercream or royal icing, etc.

Pipes 4 x 2mm lines with one movement.

Modèle	Code	Prix HT
V 2	167171	Le lot de 2 / Set of 2



DOUILLES RUBAN

Douilles créées par Matfer pour la décoration et la glaçage des éclairs, afin de séduire vos clients. Jeu de 2 douilles, épaisseur 1,5 et 5,5 mm.

Douilles largeur 30 mm. Ep. 1,5 mm : glaçage des éclairs, décors sur petits gâteaux.

Ep. 5,5 mm : décor des entremets individuels.

RIBBON NOZZLES

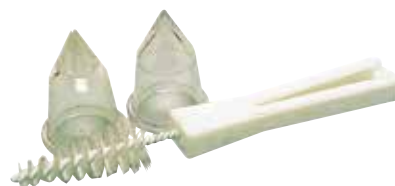
Nozzles created by Matfer for decoration and icing éclairs to appeal to your customers.

Nozzle width 30 mm. Set of 2 nozzles, thickness 1.5 and 5.5mm.

Thickness 1.5 mm: icing éclairs, decorating small cakes.

Thickness 5.5 mm: decorating individual entremets.

Modèle	Code	Prix HT
RU 1 + RU 5	167175	Le lot de 2 / Set of 2



BROSSE À DOUILLE

Forme spécialement adaptée pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques : cornets, fils nylon, manches plastiques.

PASTRY TUBES BRUSH

Specially adapted shape for cleaning any conical-shaped tube, with nylon bristles and plastic handle.

L mm	Ø manche mm	Code	Prix HT
170	20	710214	



MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE L'HYGIÈNE.

SINGLE PIECE, WITHOUT ROLLED EDGE.
MEETING ALL HYGIENE REQUIREMENTS.



DOUILLE UNIE
PLAIN TUBE

Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2		
2	167502	
3	167503	
4	167504	
5	167505	
6	167506	
7	167507	
8	167508	
9	167509	
10	167510	
11	167511	
12	167512	
13	167513	
14	167514	
15	167515	
16	167516	
17	167517	
18	167518	
20	167520	



DOUILLE CANNELÉE
STAR TUBE

Modèle	Nbre dents / Numb. of teeth	Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2				
A 5	5	3	167702	
A 6	6	3	167703	
A 7	7	3,5	167704	
A 8	8	5	167705	
B 5	5	5	167712	
B 6	6	5	167713	
B 7	7	6	167714	
B 8	8	7	167715	
C 5	5	7	167722	
C 6	6	7	167723	
C 7	7	7	167724	
C 8	8	9	167725	
D 5	5	11	167732	
D 6	6	11	167733	
D 7	7	11	167734	
D 8	8	11	167735	
E 5	5	13	167742	
E 6	6	13	167743	
E 7	7	13	167744	
E 8	8	13	167745	
F 5	5	18	167752	
F 6	6	18	167753	
F 7	7	18	167754	
F 8	8	18	167755	



BOÎTE DE DOUILLES UNIES

PLAIN TUBE BOX

	Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12		
Ø mm : de 4 à 15 mm	166500	
La boîte de 6 / Box of 6		
U 12, U 8, U 6, U 4, U 2 et U 14.	166501	



BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

STAR TUBE BOX

	Code	Prix HT
La boîte de 12 / Box of 12		
A 8, B 6, B 8, C 6, C 8, D 6, D 8, E 6, E 8, F 6, F 7 et F 8	166700	
La boîte de 6 / Box of 6		
A 8, B 8, C 8, D 8, E 8, F 8	166701	



DOUILLES À GARNIR

Doilles spéciales à embout fin pour garnir les choux, les éclairs, les religieuses, les salammbos... Adaptables sur tous types de poches pâtisseries.

FILLING TUBES

Special tubes with small tip for decorating choux pastries, éclairs, religieuses, salammbos etc. Suitable for all types of pastry bags.

Ø mm	Code	Prix HT
Le jeu de 3 / Pack of 3		
4, 6, 8	167532	



DOUILLES À BûCHES

Doille avec 1 côté lisse, 1 côté denté pour la décoration des bûches.

LOG TUBES

Tube with 1 smooth, 1 serrated side for decorating yule logs.

Nbre dents	lg mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2			
6	28	167769	
6	20	167768	
6	16	167767	



DOUILLES À PETITS FOURS

PETITS FOUR TUBES

Modèle	Nbre dents	Ø mm	Code	Prix HT
Le lot de 2 / Pack of 2				
PF 10	10	7	167762	
PF 12	12	9	167763	
PF 14	14	10	167764	
PF 16	16	15	167765	
PF 18	18	18	167766	



DOUILLES "DÉCORS FINS"

ASSORTIES

Boîte de 20 doilles. En acier inoxydable, sans aucun joint de soudure. Composition : Unie n° 1, 1,5, 2 et 3 - Etoile n° 5, 7, 8 et 13 - Tissage n° 20B - Ruban n° 32R - Cordon n° 42, 43 et 44 - Feuille n° 50, 51 et 53 - Pétale n° 55, 57R et 58R.

FINE DECORATION PASTRY TUBES

Stainless steel, without any weld joint.

Box of 20 assorted tubes.

Consisting of: Plain no. 1, 1,5, 2 and 3 - Star no. 5, 7, 8 and 13 - Weave no. 20B - Ribbon no. 32R - Cordon n° 42, 43 and 44 - Leaf no. 50, 51 and 53 - Petal no. 55, 57R and 58R.

Code	Prix HT
431500	

ARMOIRE À DOUILLES

Cette armoire murale est destinée au rangement des doilles pâtisseries polycarbonate ou inox.

- Permet de sécher correctement chaque doille.

- Facilite leur rangement.

- Met les doilles à portée de main et permet de choisir un modèle en un clin d'oeil.

- Protège les doilles des salissures.

Capacité 24 doilles. Porte transparente en polycarbonate.

Support en acier inoxydable.

Lavable au jet d'eau. Fixation murale avec chevilles et vis fournies.



RACK FOR PIPING NOZZLES

This wall rack is designed for storing pastry nozzles made of polycarbonate or stainless steel.

- Each nozzle can be dried correctly.

- Easy to store.

- The nozzles are within reach and a model can be selected immediately.

- Rack protects the nozzles from dirt.

Holds 24 nozzles. Transparent polycarbonate door.

Stainless steel base. Can be spray-washed. Wall attachment with wall plugs and screws supplied.

H mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	



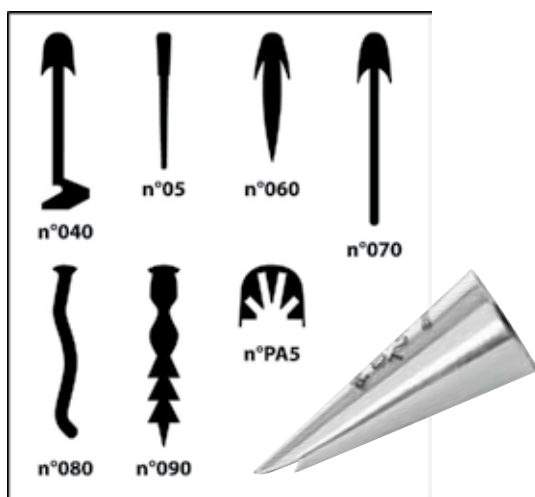
ADAPTATEUR DE DOUILLES

Plastique, pour douilles "décors fins". S'adapte à tous types de poches et permet de changer de douilles, même avec une poche garnie.

TUBE ADAPTOR

In plastic for "fine decoration" tubes. Suitable for all types of bags with tubes changeable without emptying pastry bag.

Code	Prix HT
431501	



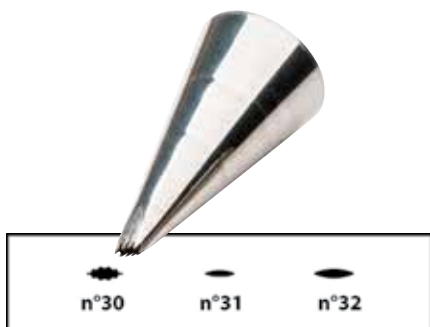
JEU DE 7 DOUILLES DE BRODERIE

Pour créer rapidement des volants de broderie en glace royale, crème, etc...
N° 040, 050, 060, 070, 080, 090 et PA5.

SET OF 7 EMBROIDERY TUBES

To quickly create embroidery in royal icing, crème etc.
No. 040, 050, 060, 070, 080, 090 and PA5.

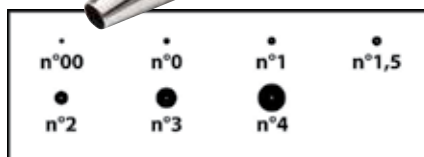
Code	Prix HT
431510	



DOUILLES "RUBAN"

RIBBON TUBES

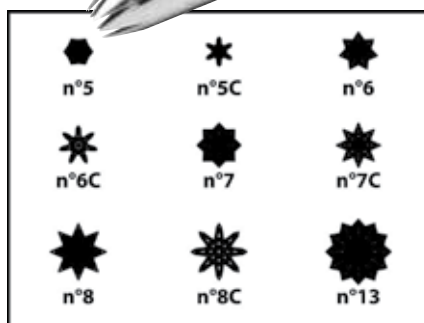
Modèle	Type	Code	Prix HT
N°30 R	Ruban côtelé / Ribbed	431538	
N°31 R	Petit ruban / Small	431539	
N°32 R	Ruban moyen / Medium	431540	



DOUILLES UNIES POUR ÉCRITURE

PLAIN TUBE FOR WRITING

Modèle	Ø mm	Code	Prix HT
N°00	0,4	431502	
N°0	0,6	431503	
N°1	0,8	431504	
N°1,5	1,0	431505	
N°2	1,5	431506	
N°3	2,5	431507	
N°4	3,5	431508	



DOUILLES "ÉTOILE"

STAR TUBES

Modèle	Ø mm	Type	Code	Prix HT
N°5	2	Étoile / Star	431521	
N°5 C	1	Étoile fermée / Closed star	431522	
N°6	3	Étoile / Star	431523	
N°6 C	2	Étoile fermée / Closed star	431524	
N°7	4	Étoile / Star	431525	
N°7 C	3	Étoile fermée / Closed star	431526	
N°8	4	Étoile / Star	431527	
N°8 C	2	Étoile fermée / Closed star	431528	
N°13	6	Étoile / Star	431529	

PLATEAUX TOURNANTS REVOLVING CAKE STAND



PLATEAU TOURNANT ET INCLINABLE

Plastique, revêtement spécial anti-glissant, avec pieds antidérapants, idéal pour la décoration des gâteaux.

TITLING AND REVOLVING CAKE STAND

In plastic, with special non-skid coating, with non-skid feet ideal for decorating cakes.

Ø mm	H mm	Base Ø mm	Code	Prix HT
300	143	246	421503	



FACILITE LA DÉCORATION DES GÂTEAUX

FACILITATES CAKE DECORATION



PLATEAU TOURNANT "STABILODECOR"

Aluminium, monté sur pivot dans un pied lourd en fonte, facilite le décor des entremets et pièces montées.

"STABILODECOR" REVOLVING CAKE STAND

Aluminium, mounted on a pivot in a heavy cast iron stand for decorating entremets and assembled pieces.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
305	125	3,9	421501	



PLATEAU TOURNANT INOX

Acier inoxydable, monté sur chemin de billes, facilite le décor des entremets et pièces montées.

STAINLESS STEEL REVOLVING CAKE STAND

Stainless steel, mounted on roll bearings, for decorating entremets and assembled pieces.

For decorating cakes.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
300	38	421505	



PLATEAU TOURNANT

Facilite le décor des gâteaux, plastique.

REVOLVING CAKE STAND

Makes decorating cakes easy! Made of plastic.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
315	85	421507	



TAMIS BOIS

Corps en bois double.

WOODEN SIEVE

Double wood body.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
1 - Maille inox / Stainless steel mesh				
16	350	1,14	115002	
20	350	0,93	115003	
25	350	0,76	115004	
30	350	0,59	115005	
35	350	0,47	115006	
40	350	0,42	115007	
2 - Maille nylon / Nylon mesh				
24	250	0,27	115009	
24	300	0,27	115008	



RETROUVEZ LES TAMIS INOX /
STAINLESS STEEL SIEVE DANS
LE CHAPITRE DE LA CUISSON



SAUPOUDREUSE INOX MATFER

Acier inoxydable. Couvercle vissant avec perforations Ø1,5 mm.

Bord perforé sur le côté pour un saupoudrage plus précis.

MATFER SUGAR SHAKER

Stainless steel. Screw-on lid with Ø1,5 mm holes. With a perforated border on the side for a more precise powder dusting.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	



SAUPOUDREUSE À COUVERCLE PERFORÉ

Ou sucrière, ou glacière, ou boîte à sucre. Couvercle à baïonnette. Perforation Ø 2,5 mm. Acier inoxydable.

SUGAR SHAKER WITH PERFORATED LID

Or sugar or icing sugar dispenser, or sugar box. Bayonet shaped lid. Perforation Ø 2.5 mm. Stainless steel.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	



TAMIS À FARINE

Corps en plastique, toile acier spécial.

FLOUR SIEVE

Plastic body, Special steel mesh.

Numéro maille	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
8	300	2,8	115051	
12	300	1,8	115052	
18	300	1,2	115053	
24	300	0,85	115054	



TAMIS INOX

Tamis à maille inox. Taille maille 0,23 mm.

STAINLESS STEEL SIEVE

Stainless steel mesh sieve. Mesh size 0.23 mm.

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

Le lot de 3 / Pack of 3



SAUPOUDREUSE À TAMIS INOX

Corps acier inoxydable, couvercle vissant. Idéale pour saupoudrer le sucre glace.

STAINLESS STEEL MESH SUGAR SHAKER

Stainless steel body, screw-on lid. Ideal for powdering icing sugar.

H mm	Ø mm	Taille maille	Code	Prix HT
135	70	0,23	258824	



RETROUVEZ LES SAUPOUDREUSES
COPOLYESTER / COPOLYESTER
SHAKERS DANS LE CATALOGUE





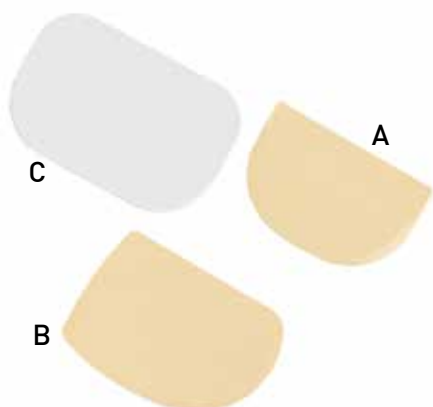
Fabrication en polyamide =
solidité et durabilité excep-
tionnelles

*Polyamide structure =
exceptional robustness and
durability*

RACLE-TOUT MATFER
Polyamide, très résistant.

MATFER SCRAPER
Polyamide, very resistant.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
120	95	112840	



RACLETTE
Polypropylène.

DOUGH SCRAPER
Polypropylene.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
113	75	(A)	112835	
120	86	(B)	112836	
148	99	(C)	112837	



POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES
RACLETTES À VOTRE MARQUE
NOUS CONSULTER.

*SCRAPERS CAN BE MARKED
WITH YOUR LOGO.
CONTACT US FOR DETAILS.*



RACLETTE ELVEA

Manche en matériau composite Exoglass®, palette en élastomère. Souple, ronde qui permet de racle parfaitement l'intérieur des récipients. Stérilisable.

ELVEA SCRAPER

Handle in composite material

Exoglass®, elastomer blade.

Flexible and round for fully scraping the inside of the recipients. Can be sterilized.

L mm	lg mm	Tenue T°	Code	Prix HT
120	70	130	112845	



RACLETTE POUR BASSINE

Demi-ronde. Polypropylène.

SCRAPER FOR BOWL

Semi-circle. Polypropylene.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
198	149	112851	



JEU DE 5 RACLOIRS

Comprenant : 4 cornes à pâte et 1 peigne à décor.

SET OF 5 SCRAPERS

Consisting of: 4 scrapers and 1 decorating comb.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
110	90	112850	



ROULEAUX À PÂTE ROLLING PINS



ROULEAU PVC À POIGNÉES

Poignées ergonomiques. Paliers en téflon.

Le modèle cannelé lamine de façon unie sans entraîner la matière grasse, idéal pour la pâte feuilletée.

PVC ROLLING PIN WITH HANDLES

Ergonomic handles. Teflon bearings.

This fluted model rolls in an even manner without dragging along oily material, ideal for puff pastry.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau uni / Plain rolling pin	400	65	140022	
Rouleau cannelé / Fluted rolling pin	400	65	140025	

Longueur HT : 640 mm / Overall length: 640 mm



ROULEAU ALUMINIUM À POIGNÉES

Poignées tournantes sur roulements. Longueur HT : 600 mm.

ALUMINIUM ROLLING PINS

Handles rotating on bearings. Overall length: 600 mm.

Rouleau L mm	Rouleau Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
380	90	1,4	140028	



© Juliette Pradels / Jérôme Villette



ROULEAU HÊTRE À POIGNÉES

Rouleau à poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive. Rouleau hêtre Ø 80 mm. Poignées hêtre. Monture inox.

BEECHWOOD ROLLING PIN WITH HANDLES

Rolling pin with handles on ball bearings. Very sturdy for extensive use. Beechwood roll of Ø 80 mm. Beechwood handles. Stainless steel mounting.

L mm	L mm avec poignée	Code	Prix HT
300	580	140122	
350	630	140124	
400	680	140126	



ROULEAU À PÂTE POLYÉTHYLÈNE

Modèle uni, monobloc sans poignée. Lavable.

POLYETHYLENE ROLLING PIN

Plain model, single piece without handle. Washable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	45	140016	
500	48	140018	



140006



140007

ROULEAU À PÂTE BOIS

WOODEN ROLLING PIN

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Rouleau hêtre (1) / Beechwood	420	45	140004	
Rouleau hêtre / Beechwood	500	45	140005	
Rouleau acacia / Acacia	500	50	140006	
Rouleau buis véritable / Boxwood	500	50	140007	

(1) Conçu pour les écoles et notamment pour être inséré dans la mallette Réf. 126901.

(1) Designed for schools and particularly for carrying in the case Ref. 126901.



ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Permet à partir de toute préparation de pâte d'obtenir avec une régularité parfaite 11 épaisseurs différentes d'abaisse, de 2 à 10 mm (2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm) grâce aux galets interchangeables en polystyrène, rouleau en P.V.C. rigide.

ADJUSTABLE ROLLING PIN

Can obtain perfect uniformity from any dough preparation. 11 different roll out thicknesses from 2 to 10 mm (2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 and 10 mm) due to the interchangeable rollers in polystyrene, rolling pin in rigid P.V.C.

L mm	Code	Prix HT
520	140030	



ROULEAU À TISSAGE FIN

Plastique.

FINE WEAVE ROLLING PIN

Plastic.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
255	51	140112	



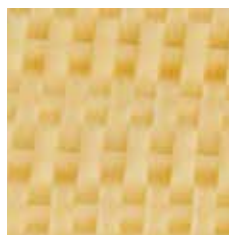
ROULEAU À EFFETS DE CÔTES

Aluminium anodisé.

WAVY EFFECT ROLLING PIN

Anodized aluminium.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
241	47	140114	



ROULEAU VANNERIE

Imprime sur une pâte le décor d'une vannerie tressée, axe en aluminium, rouleau en plastique.

BASKETWORK ROLLING PIN

Prints on the dough a basket weave, aluminium axis, plastic roller.

L HT mm	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
330	220	36	1,4	140105	



ROULEAU À PÂTISSERIE "VANNERIE"

A. B. S., poignées inox.

BASKETWORK ROLLING PIN

A. B. S., stainless steel handles.

L mm	Ø mm	P mm	Code	Prix HT
250	60	1,95	140107	
380	60	1,95	140108	



ROULEAU DÉCOR LOSANGE

Rouleau aluminium, décor plastique. Imprime un décor losange sur la pâte.

LOZENGE DECORATING ROLLING PIN

Aluminium rolling pin, plastic. Prints a diamond shaped decoration on the dough.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
152	25	140116	





ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques, parties coupantes biseautées en acier inoxydable.

CROISSANTS CUTTER

For cutting perfectly uniform croissants quickly and easily. Ergonomic handles, bevelled cutting part in stainless steel.

	L mm	Triangle L mm	Triangle lg mm	Poignée Handle	Code	Prix HT
Croissants	350	210	97	Plastique Plastic	141002	
Mini-croissants	360	60	70	Plastique Plastic	141004	



ROULETTE À PÂTE

Manche plastique noir.

DOUGH CUTTING WHEEL

Black plastic handle.

Modèle	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Roulette cannelée / Serrated	180	55	141028	
Roulette unie / Plain	180	55	141032	



ROULEAU EXTENSIBLE DIT "MULTICOUPE"

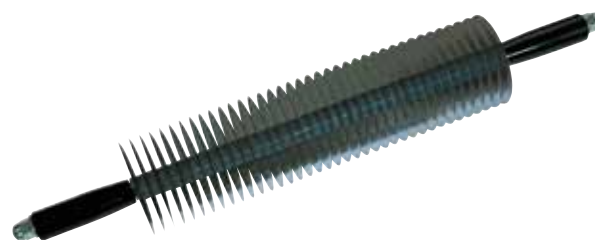
Acier inoxydable, comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes Ø 55 mm, cet appareil permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120 mm de large.

EXTENDABLE 5 WHEEL MULTICUT ROLLER

Stainless steel, with several stems of cutting rollers of Ø 55 mm, this appliance can simultaneously cut several uniform strips 10 to 120 mm wide.

	(1) Nbre roulettes	(2) Nbre bandes	Code	Prix HT
Roulettes lisses / Plain wheels	5	4	141010	
Roulettes lisses / Plain wheels	7	6	141012	
Roulettes can- nelées / Fluted wheels	5	4	141013	

(1) Nbre roulettes / Number of pastry cutting wheels
(2) Nbre bandes / Number of strips



ROULEAU À 38 DISQUES

Coupe-bandes pour tartes grillées, 38 lames de Ø 96 en inox, montés sur tige démontable, variation de la largeur des bandes en jouant sur la répartition des rondelles intercalaires en plastique. Ecartement minimal entre 2 disques : 10 mm.

38 BLADE ROLLER

Strip cutter for roasted tarts, 38 blades of Ø 96 in stainless steel, mounted on removable rod, Variation in the width of the bands can be obtained by playing on the distribution of the dividing plastic discs. Minimum space between two discs: 10 mm.

L HT mm	L mm	Code	Prix HT
510	400	141006	



RÈGLE GRADUÉE

Polystyrène alimentaire.

GRADUATED RULER

Food quality polystyrene.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
640	50	140206	



**POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES,
NOUS CONSULTER**

**PLEASE CONTACT US
FOR LOGO PRINTING**



ROULEAU À LOSANGES MATFER

Nouvelle poignée ergonomique.

Après passage du rouleau sur l'abaisse de la pâte, il suffit de l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier. Fabrication robuste : lames acier inoxydable, poignée polypropylène. Livré sous boîte plastique "Blibox".

MATFER LATTICE PIE TOP CUTTER

New ergonomic handle.

After rolling on the dough roll out, just spread to obtain a perfectly uniform lattice. Sturdy, stainless steel blade, polypropylene handle.

Comes in a plastic box "Blibox".

L mm	Code	Prix HT
125	141105	



ROULEAUX

Nouvelle Poignée ergonomique en plastique, après passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

ROLLERS

New ergonomic handle in plastic, after roll out, spread to obtain diamonds of the desired width.

L HT mm	L mm	Ø mm		Code	Prix HT
110	100	45	A losange	141110	
205	110	65	"Pic vite"	141120	



PINCEAU DE CUISINE

Manche et virole en plastique poils en soies naturelles.

KITCHEN BRUSH

Handle and collar in plastic bristles in natural silk.

lg mm	Tirure L mm	Paquet de	Code	Prix HT
40	40	12	116025	
50	40	12	116027	

La pièce / Per unit



ROULEAU "PIC-VITE" MATFER L 200 MM

Nouveau rouleau, grande largeur pour piquer "deux fois plus vite" les bandes de pâte de façon régulière. Rouleau polyamide, manche polypropylène.

MATFER "PIC VITE" ROLLER L 200 MM

A new wide roller for regular pastry rickling "twice as fast". Polyamide roller, polypropylene handle.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	



ROULEAU "PIC-VITE" MATFER

Permet de piquer les bandes de pâte de façon régulière en un temps record. Fabrication robuste : rouleau polyamide, manche polypropylène.

Livré sous boîte plastique "Blibox".

MATFER ROLLER DOCKER

For quickly piercing dough strips in a regular manner in record time. Sturdy, polyamide roller, polypropylene handle.

Comes in a plastic box "Blibox".

L mm	Code	Prix HT
125	141115	



NEW!



BROSSE À DORER

Les fibres de couleur seront facilement repérables sur la pâte en cas de dispersion.

Fibre PE. Manche PP.

GILDING BRUSH

The colour fibres are easily visible on the dough in case of spillage.

PE fibre. PP handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	

PINCEAUX PASTRY BRUSHES



PINCEAU SILICONE MATFER

Ce pinceau pourvu d'une tête spécialement conçue par Matfer, convient pour dorer à l'œuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce.

La tête très large, contient plus de 130 brins coniques, implantés en quinconce. Cette forme et cette disposition favorisent d'abord la rétention du produit puis permettent de l'étaler en souplesse.

La tête résiste aux températures élevées jusqu'à 250°C.

Tête silicone surmoulée sur le manche composite, indémarchable.

Pinceau parfaitement nettoyable, apte au passage au lave-vaisselle.

MATFER SILICONE PASTRY BRUSH

This brush with its head specially designed by Matfer, is ideal for brushing pastry with egg, spreading syrup, coating with jelly, covering with sauce...

The very wide head has more than 130 offset conical bristles. This shape and arrangement make it easier to hold the product for a smoother spread.

The head is heat-resistant up to 250°C.

The silicone head is moulded over the composite handle, ensuring the handle will not come off.

The brush is perfectly easy to clean and is dishwasher proof.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
220	40	113042	



PINCEAU PLAT MANCHE BOIS

Soies garanties pur porc, virole fer blanc, manche bois blanc.

FLAT BRUSH WITH WOODEN HANDLE

Pure pork bristles, tinplate collar, handle of deal wood.

lg mm	Tirure L mm	Paquet de	Code	Prix HT
La pièce / Per unit				
20	50	12	116031	
25	50	12	116032	
30	50	12	116033	
35	50	12	116034	
40	50	12	116035	
45	50	12	116036	
50	50	12	116037	
Soies longues / Long bristles				
30	60	12	116041	
40	60	12	116043	
50	60	12	116045	



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MATFER

Poils en fibre synthétique, qualité agréée pour contact alimentaire.

Manche et virole en matériau composite.

MATFER POLYAMIDE FIBRE BRUSH

Bristles in synthetic fibre, food contact grade.

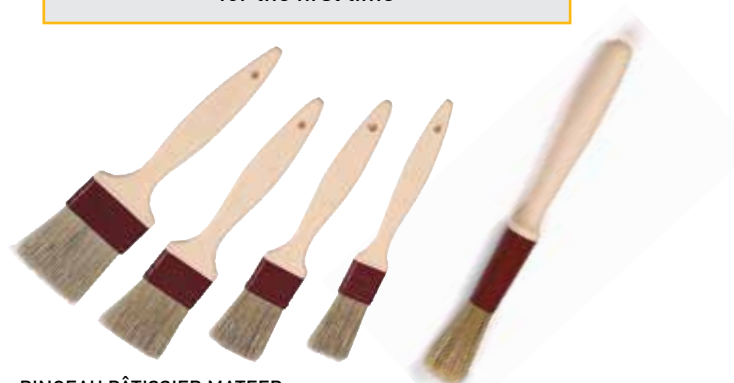
Handle and collar in composite material.

lg mm	Tirure L mm	L totale mm	Paquet de	Code	Prix HT
La pièce / Per unit					
30	50	240	12	116002	
40	50	250	12	116004	
50	50	265	12	116006	
60	50	265	12	116008	
70	50	265	6	116009	



Pour limiter la perte des soies, toujours
trempier le pinceau 1 heure dans l'eau claire
avant la première utilisation

*To limit the loss of bristles always soak the
brush for 1 hour in clear water before using
for the first time*



PINCEAU PÂTISSIER MATFER

Poils en soie naturelle, garantis sans traitement chimique, qualité alimentaire. Le montage de la virole rend l'ensemble indémarchable. Manche et virole en matériau composite.

MATFER PASTRY BRUSH

Natural bristles, not chemically treated, food grade. If the collar is assembled the handle cannot be removed from the unit. Handle and collar in composite material.

lg mm	Tirure L mm	L totale mm	Paquet de	Code	Prix HT
La pièce / Per unit					
Pinceau plat / Flat brush					
25	60	240	12	116011	
30	60	250	12	116012	
35	60	255	12	116013	
40	60	260	12	116014	
45	60	265	12	116015	
50	60	275	12	116016	
60	60	275	6	116017	
70	60	275	6	116018	
Pinceau rond / Round brush					
60	Ø 15	210	12	116020	

PINCES À PÂTE - PEIGNE PIE CRIMPER - COMB



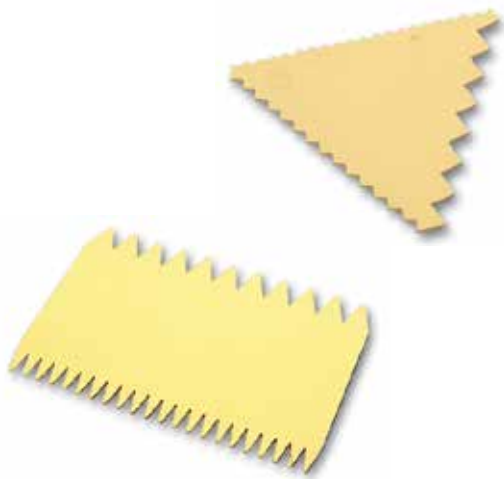
TALOCHÉ À ENTREMETTS

Utile pour lisser et tasser les couches d'entremets. Convient également pour lisser les couches de pâtes d'amandes ou de pâtes sucrées sur les gâteaux. ABS blanc.

DESSERT FLOAT

Useful to smooth and press down layers of desserts. Also useful to smooth out layers of almond paste or sugar paste on cakes. White ABS.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
180	85	421717	



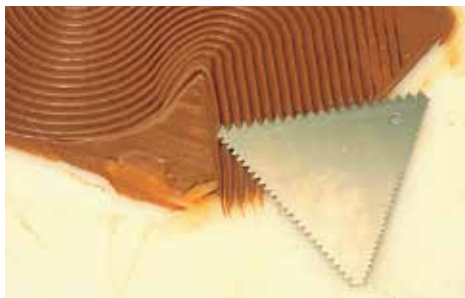
PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE

Polypropylène.

PLASTIC DECORATING COMB

Polypropylene.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
110	75	2 côtés / 2 sided	421701	
93	83	3 côtés / 3 sided	421702	



PEIGNE À DÉCOR INOX

Acier inoxydable, 3 dentelures différentes

STAINLESS STEEL DECORATING COMB

Stainless steel, 3 different teeth pattern.

L mm	Code	Prix HT
105	421704	



PINCE À PÂTE

Acier inoxydable. Livrée sous blister.

PIE CRIMPER

Stainless steel. In blister pack.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	



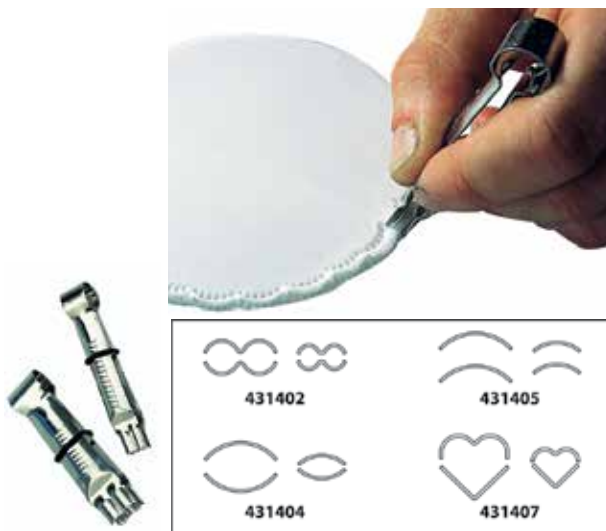
PEIGNE FOBOIS

Permet de réaliser un décor imitation bois dans les décors de pâtisserie. Caoutchouc noir. Livré sous blister.

COMB FOR WOOD PATTERN

For wood pattern decorations in pastries. Black rubber. In blister pack.

L mm	Code	Prix HT
150	421700	



PINCE À GAUFRE RÉGLABLE

Avec anneau acier inoxydable, vendue par jeu de 2 : petite pince largeur 13 mm et grosse pince largeur 19 mm.

ADJUSTABLE PIE CRIMPER

With stainless steel ring, sold in set of 2 : small crimper of width 13 mm and large crimper of width 19 mm.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Décor écailles ouvertes / Open scale	83	431402	
Décor voûtes ouvertes / Open vault	83	431404	
Décor voûtes fermées / Closed vault	83	431405	
Décor cœurs / Hearts	83	431407	

PEIGNES À DÉCOR DECORATING COMBS



PEIGNE À DÉCOR

Pour la décoration des biscuits. Support PP blanc, épais et très solide, peignes en plastique souple. Ils sont réversibles et présentent un motif différent sur chaque côté. Existe en 2 longueurs 690 et 380 mm (pour le travail sur plaques).

DECORATING COMB

For decorating biscuits. White PP support, thick and very solid, comb in flexible plastic. These are reversible with different patterns on each side. Available in 2 lengths 690 and 380 mm (for sheet work).



L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures fines, largeur 2 et 3 mm / Thin striped comb			
690	2	421705	
340	2	421735	



L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
Peigne rayures spéciales, 1 côté rayures 4 mm et 1 côté rayures 7 mm / Special striped comb			
690	2	421706	
340	2	421736	



L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
Peigne 3 couleurs, à rayures inversées sur chacun des côtés, largeur 5 et 10 mm / 3 coloured comb			
690	2	421707	



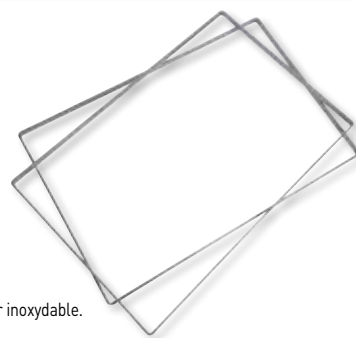
PEIGNE À CHARLOTTE

PP. 1 côté grosse denture droite, 1 côté denture arrondis.

SPECIAL COMB FOR CHARLOTTE

PP. 1 side large straight teeth, 1 side rounded teeth.

L mm	Dents / Comb H mm	Code	Prix HT
690	10	421709	



CADRE À CHARLOTTE

Pour peigner les biscuits. Acier inoxydable.

CHARLOTTE FRAME

For combing biscuits. Stainless steel.

L int. mm	lg int. mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	



CHABLONS À BISCUIT

PS blanc. Facilite l'étalement des décors sur le biscuit, que ce soit avec un peigne ou une spatule.

CHABLON FRAMES FOR BISCUITS

White PS. Also easy to make biscuit decorations, either with a comb or a spatula.

L utile mm	lg utile mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	
570	370	4	421714	
570	370	5	421715	



RÈGLE ÉGALISATRICE

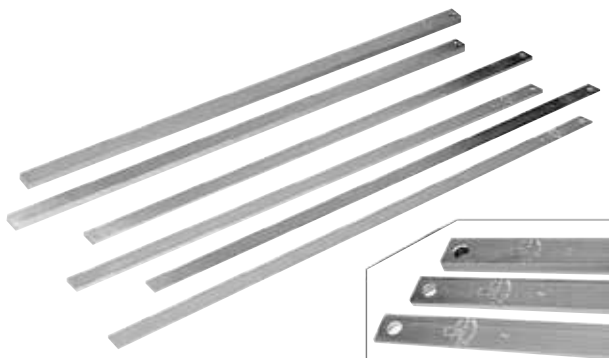
Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie. PS blanc.

LEVELING RULER

To smooth out products spread into frames, chablons, confectioner's rulers.

PS, white.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
550	80	421716	



RÈGLES À CONFISERIE

Jeu de 6 règles en aluminium plein poli, pour étaler le fondant, la ganache, le caramel, etc... en plaques d'épaisseur constante, le jeu comprend : 2 règles épaisseur 3 mm, 2 règles épaisseur 5 mm, 2 règles épaisseur 10 mm, elles sont marquées et perforées.

CARAMEL RULERS

Set of 6 aluminium fully polished rulers, to spread the fondant, ganache, caramel, etc. in uniform thickness, the set consists of 2 rulers of thickness 3 mm, 2 rulers of thickness 5 mm, 2 rulers of thickness 10 mm, these are marked and perforated.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
600	20	140204	



PALETTE-TRIANGLE

Lame épaisse acier inoxydable, manche palissandre, rivets laiton.

TRIANGULAR SPATULA

Thick blade stainless steel, rosewood handle, brass rivets.

lg mm	Code	Prix HT
80	112712	
100	112714	



BOUEILLE À PUNCHER MATFER

A bouchon perforé. Bouteille en PEHD souple.

BOTTLE FOR RUM SPRAYING

Perforated cap. Flexible PEHD.

CL	Code	Prix HT
1	116430	



PALETTE-TRIANGLE MATFER

Lame très rigide acier inoxydable, tranchant biseauté.

Manche ergonomique surmoulé polypropylène noir. Modèle idéal pour gratter les plaques à four. Livrée sur carte plastique.

TRIANGULAR CLEANING SPATULA

Very rigid blade, bevelled cutting edge. Ergonomic handle moulded from a casting in black polypropylene. Ideal model for scraping oven sheets. Offered on a plastic card.

L HT mm	lg mm	Code	Prix HT
245	80	112721	
245	100	112722	



FLACON-DÉCOR

Flacon souple en polyéthylène. La finesse du bec verseur est idéale pour le décor des assiettes avec coulis, sauces... Verseur avec capuchon.

SQUEEZE DISPENSER

Flexible bottle in polyethylene.

The thin pourer is ideal for decorating plates with coulis, sauces etc.. Pours with cap.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
60	195	25	116434	



CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

Oucandissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

BABA DRAINING BOX

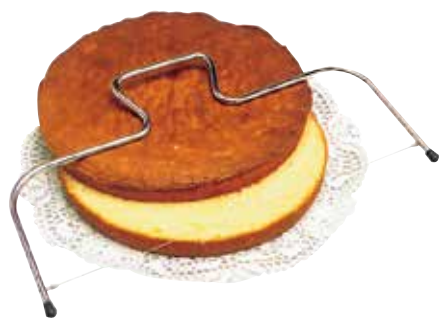
Or candy rack.

Consisting of a watertight stainless steel tray with a special grid with narrow mesh 9x9mm Stainless steel frame with three 6mm cross pieces, 1mm wire, with feet.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse complète / Complete set	600	400	50	313004	
Grille seule / Rack only	590	390	19	313503	



DÉCOUPE DES BISCUITS BISCUIT CUTTING



LYRE À GÉNOISE

Facilite la coupe parfaitement symétrique des génoises en vue de les garnir. Cadre en acier chromé. 5 hauteurs de coupe réglable : 20, 30, 40, 50 et 60 mm

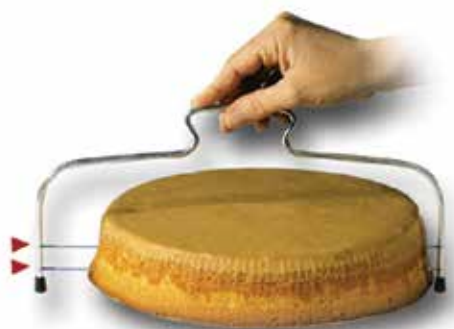
GENOESE SLICER

For symmetrically cutting Genoese perfectly for decorating. Frame in chrome steel. 5 adjustable slicing heights: 20, 30, 40, 50 and 60 mm.

lg mm	Code	Prix HT
440	120090	

Le sachet de 10 fils de rechange / A packet of 10 spare wires

120092



LYRE À GÉNOISE DOUBLE

Permet de couper la génoise en 3 couches parfaitement régulières, en toute sécurité. Écartement des fils réglable. Cadre acier chromé. Fils acier inoxydable. Fils crantés.

DOUBLE GENOESE SLICER

For cutting genoese in 3 layers perfectly regular, in all safety. Adjustable wire spacing. Frame in chromed steel. Wires in stainless steel. Serrated wires.

L mm	H mm	Tranches Ep. mm	Code	Prix HT
335	125	50	120093	

Le jeu de 2 fils dentés / Set of 2 serrated wires

120057



SCIE À GÉNOISE

Scie en tube d'acier laqué dont les 2 lames sont réglables en hauteur à l'aide de vis papillon. Écartement maxi 50 mm / mini 10 mm. Pieds assurant une bonne glisse pour une découpe régulière. Lames acier inoxydable.

GENOESE SAW

Saw in lacquered steel with 2 blades adjustable in height with the help of butterfly screws. Maximum spacing 50 mm / minimum 10 mm. The feet ensure smooth sliding for uniform slicing. Stainless steel blades.

L mm	H mm	Code	Prix HT
570	166	120094	

Le lot de 2 lames de rechange
Set of 2 spared blades

120096



COUTEAU-SCIE À ENTREMETS "SABATIER"

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

SERATED KNIFE FOR ENTREMETS SABATIER

or Genoese, stainless steel blade, A.B.S. handle, 3 rivets, aluminium bolster.

L mm		Code	Prix HT
250	Lame dentée / Serrated blade	120081	
300	Lame dentée / Serrated blade	120083	
300	Lame microdentée / Microserrated blade	120087	



COUTEAU À GÉNOISE

Forme dentée. 1/2 lame 28 cm. Manche surmoulé en polypropylène noir.

GENOESE KNIFE

Serrated shape. 1/2 blade 28 cm. Black polypropylene moulded handle.

L mm	Code	Prix HT
280	090913	



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

Pour le marquage des gâteaux afin d'effectuer un découpage en parts régulières. PP.

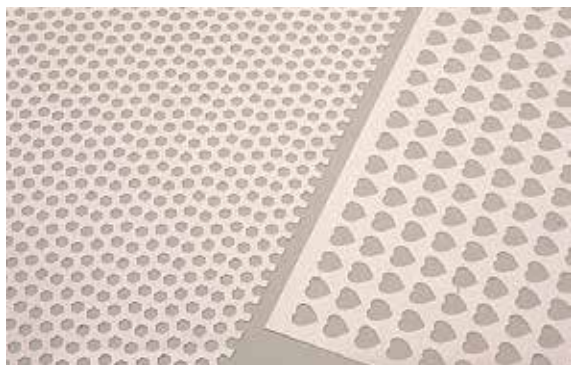
CAKE-DIVIDER

For marking cakes in order to divide into equal portions. PP.

Nbre parts	Ø mm	Code	Prix HT
10	265	154050	
14	265	154051	
12/18	270	154052	
16	260	112657	

POCHOIRS

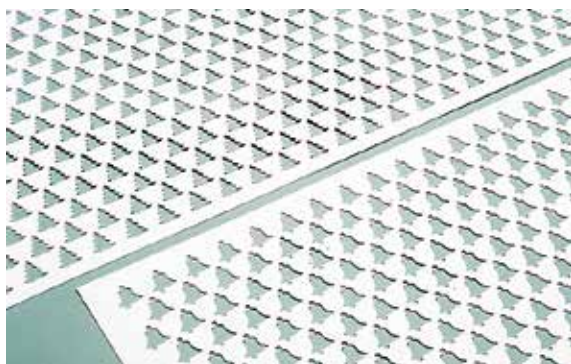
Choix de décors permettant de décorer rapidement une plaque de biscuit.
PVC blanc.
Format : 600 x 400 mm.



Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Hexagones / Hexagons	8	8	441001	
Cœurs / Hearts	10	15	441002	



Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Trèfles - pastilles GM / Clovers - big size discs	Ø 11		441005	
Oblongs	15	7	441006	



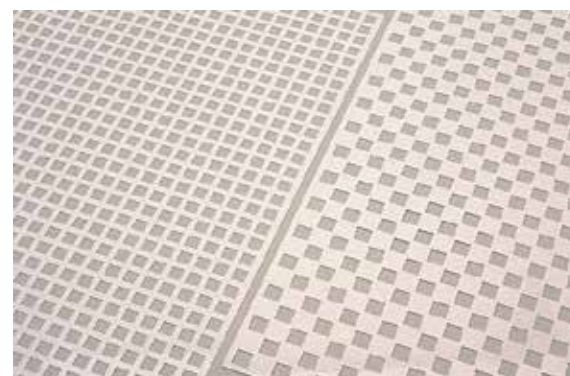
Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Sapins / Xmas trees	15	15	441009	
Cloches / Bells	15	15	441010	

STENCILS

Selection of patterns for quickly decorating a biscuit sheet.
PVC, white.
Size: 600 x 400 mm.



Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles / Discs	6	441003	
Trèfles - pastilles PM / Clovers - small size discs	5	441004	



Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Carrés / Squares	10	10	441007	
Damiers / Checks	12	12	441008	





ENSEMBLE AÉROGRAPHE + COMPRESSEUR "AIRMASTER KOPYKAKE"

Comprendant :

- 1 aérographe pâtissier Kopykake à double effets : Colorants et vernis alimentaire (liquides).
- 1 compresseur 240V. 144 W. 0,6 A. Débit d'air 7L/min. Pression de 1 à 2,4 bars maxi. Coque ABS.

Permet d'écrire (traits fins) et de vaporiser (brouillards) par simple pression du doigt sans changement de gicleur.

KOPYKAKE AIRMASTER AIRBRUSH AND COMPRESSOR

Includes:

- 1 Kopykake twin effect pastry airbrush: Food colours and varnishes (liquid).
- 1 240V compressor: 144W. 0.6 A. Air flow rate 7L/min. Pressure 1 to 2.4 bars max. ABS body.

For writing (fine line) and spraying (mist) with the simple press of a button, without changing nozzle.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	130	190	3,1	144	220-240	50	410105	

USAGE FRÉQUENT FREQUENT USE



COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

Compresseur sans huile portable automatique avec manomètre : Le moteur ne fonctionne donc que lorsqu'on sollicite l'aérographe. Appareil silencieux (47 Db). Appareil compact et puissant, facile à nettoyer grâce à son carter lisse. Filtre régulateur avec affichage et régulateur de la pression. Châssis métallique robuste. Livré avec flexible de raccordement à l'aérographe. 3m avec raccords 1/8"-1/8". Débit d'air 25L/min.

4-BAR AUTOMATIC COMPRESSOR

Portable automatic compressor without oil with safety pressure switch: the motor is started and stopped by pressing the aerograph. So the motor only functions when required. A noiseless machine (47 Db). A powerful, compact machine, with easy to clean smooth casing. Regulator filter with display and pressure regulator. Robust metal body. Comes with hose connection to the aerograph. 3m with connections 1/8" 1/8". Air flow rate 25L/min.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4,5	150	230	50	410117	

USAGE OCCASIONNEL OCCASIONAL USE



COMPRESSEUR 2,5 BAR POUR AÉROGRAPHE

Compresseur compact pour usage occasionnel, livré avec tuyau. Spirale de raccordement à l'aérographe. Longueur déployée environ 4 m. Débit d'air 15L/min.

COMPRESSOR 2.5 BAR FOR AIRBRUSH

Compact compressor for occasional use delivered with tube. With flexible air hose for air brush connection. Length used around 4 m. Air flow rate 15L/min.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
190	120	95	1,45	135	230	50	410113	



AÉROGRAPHE STANDARD DOUBLE EFFET

Adapté à la pulvérisation des colorants alimentaires. Fabrication en acier chromé. Buse 0,3 mm. Godet contenance 5 cc. Longueur 150 mm. Livré en coffret plastique. Utilisable avec tous les modèles de compresseur.

STANDARD DOUBLE-EFFECT AIRBRUSH

Suitable for spraying food colouring. Chromed steel manufacture. Pipe 0.3mm. 5 cc container. Length 150 mm. Supplied in a plastic box. Compatible with all compressor models.

	Code	Prix HT
Aérographe standard / Standard airbrush	410118	



AÉROGRAPHE PÂTISSIER KM 200

Aérographe à double effet pour la pulvérisation des colorants alimentaires liquides. Permet, selon la pression, d'écrire ou de vaporiser. Buse 0,3 mm. Godet contenance 3 cl. Livré avec mallette. Utilisable avec tous les modèles de compresseur.

PASTRY DECORATING AIRBRUSH KM 200

Double action airbrush for spraying liquid food colours. Can be used to write or vaporise depending on the pressure. Nozzle 0.3 mm. Cup capacity 3 cl. Comes in a case.

	Code	Prix HT
Aérographe KM 200 / Airbrush KM 200	410111	



SPÉCIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE

LIQUID FOOD COLOURING
SPECIAL



AÉROGRAPHE "COLANI"

Ce nouvel aérographe associe facilité d'utilisation et ergonomie optimale :

- Facilité d'utilisation grâce à un bouton poussoir qui combine débit d'air et débit de colorant progressifs.

- Ergonomie optimale grâce à ses poignées qui épousent la forme de la main, apportent confort et prise en main idéale.

Coffret comprenant : aérographe, buse 0.4 mm, godet alu 15 ml amovible, avec couvercle, clé universelle, raccord rapide à air. Pour l'utilisation de cet aérographe, nous conseillons de le raccorder au compresseur Réf. 410117.

COLANI AIRBRUSH

This new air brush is both easy to use and ergonomically optimal:

- Easy to use due to a push button which combines progressive air flow and the colour flow.

- Ergonomically optimal due to its handles which hug the shape of the hand, providing comfort and ideal grip.

Case consisting of: air brush, 0.4 mm nozzle, alu bowl 15 ml removable, with lid, universal wrench, quick air connection. For using this air brush, our recommendation is to connect it to the compressor Ref. 410117.

	Code	Prix HT
Malette aérographe / Air brush case	410121	

Kit tuyau + 2 raccords 1/8 + 1 raccord rapide 1/8 / Tube + 2 connectors 1/8 + rapid connector 1/8 kit	410128	
---	--------	--



AÉROGRAPHE "ÉVOLUTION"

Aérographe double action équipé d'une buse à centrage automatique assurant une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,2 et 0,4 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117.

AIRBRUSH EVOLUTION

Air brush double action fitted with a nozzle with automatic centre ensuring excellent quality of spray. Comes along with 2 interchangeable nozzles 0.2 and 0.4 mm and 2 interchangeable bowls 2 and 5 ml. Compatible with compressor 410117.

	Code	Prix HT
Aérographe / Air brush	410124	

SUPPORT UNIVERSEL

AÉROGRAPHE

En acier chromé. Modèle lesté à poser sur le plan de travail. Convient pour tous les aérographes sauf Colani.

UNIVERSAL AIRBRUSH STAND

Chromed steel.

Weighted table-top model.

Suitable for all airbrushes except Colani.



	Code	Prix HT
Support / Support	410126	



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

Polypropylène, entièrement pliable et lavable. Conçue pour le décor à l'aérographe et l'application au pistolet de nappage, la pulvérisation du chocolat "velours". Le format permet de travailler sur plaque 600 x 400 mm.

Dim. int. : L 620 x P 415 x H 395 mm.

Modèle déposé Sylvie AMAR DESIGN

AIRBRUSH CABINET

Polypropylene, fully foldable and washable. Designed for decorating with the airbrush and for application of icing with gun, for spraying chocolate. Its size is such that the sheet 600 x 400 mm can be used to work on.

Int. dim. int. : L 620 x P 415 x H 395 mm. Sylvie AMAR DESIGN registered model

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	



PROJECTEUR "KOPYKAKE"

Pour la décoration facile des gâteaux, par projection sur le gâteau nu d'un dessin personnel ou choisi parmi plus de 1000 modèles fournis sur CD avec l'appareil.

Ce projecteur pourra reproduire toutes les copies opaques telles que les cartes de vœux, les photos, les logos, les insignes, les dessins...

Il suffit ensuite de suivre les contours du dessin sur le gâteau pour le décorer.

Possibilité de réduire ou d'agrandir le dessin original.

KOPYKAKE PROJECTOR FOR CAKE DECORATION

For easy decoration of cakes by projection on to the basic cake of a personal design or one chosen from more than 1000 models on the CD supplied with the unit.

This projector can reproduce all the opaque copies like greetings cards, photos, logos, insignias, patterns etc.

It is then enough to just follow the contours of the pattern on the cake for decorating it.

Possibility to reduce or expand the original pattern.

	Code	Prix HT
Projecteur 220 V - 275 W - 50/60Hz Projector 220 V - 275 W - 50/60Hz	410125	

PISTOLETS PULVÉRISATEURS AIRBRUSHES

PISTOLETS PULVÉRISATEURS ÉLECTRIQUES

- Conçus pour pulvériser le nappage, la gelée, les produits de graissage (M25) et le chocolat (M45).
- Godet en polypropylène pouvant passer au micro-ondes pour chauffer le contenu.
- Réglage de la pression par bouton.
- Nettoyage facile par circulation d'eau + produit dégraissant.
- Les parties démontables se lavent au lave-vaisselle.
- Livrés avec 2 buses : 1 jet rond R4 + 1 jet plat spécial dorure et graissage.
- Capacité 700 ml.

ELECTRICAL SPRAY GUNS

- Designed for spraying the icing, glazing, greasing products (M25) and chocolate (M45).
- Bowl in polypropylene that can be micro waved to heat the contents.
- Pressure adjustment through switch.
- Easy to clean by circulating water + degreaser.
- The removable part are dishwasher safe.
- Comes along with 2 nozzles (round jet & flat jet) : 1 round jet R4 + 1 special flat jet for gilding and greasing.
- Capacity 700 ml.

Robuste et facile à nettoyer.

Hardwearing and easy to clean.

Hygiénique. Partie électrique détachable permettant de passer les autres pièces au lave-vaisselle.

Hygienic. Electrical element detachable to enable dishwashing.

Buse. Choix de la buse en fonction de la surface à pulvériser.

Nozzle. Choice of nozzle depending on the surface to be sprayed.

Extension coudée. Facilite la pulvérisation selon le bon angle.

Angled extension. For easy spraying of corners.

Débit réglable : maîtrise de la consommation.

Adjustable flow for controlled product use.

Ergonomique

Ergonomic

Godet à vis de 700 ml. Facile à interchanger. Compatible froid et four micro-ondes.

700 ml screw-in cup Easy to change. Refrigerator and microwave safe.



LES SEULS PISTOLETS COMPACTS
AGRÉÉS CONTACT ALIMENTAIRE

THE ONLY SPRAY GUNS CERTIFIED
FOR FOOD CONTACT

Modèle	Code	Prix HT
M 25	264904	
M 45	264906	

	M 25	M 45
Débit / Delivery rate	280 g/min	350 g/min
Puissance / Power	60 Watts - 230 Volts - 50 Hz	90 Watts - 230 Volts - 50 Hz
Godet / Bowl	700 ml	700 ml
Piston / Piston	Inox / Stainless steel	Tungstène / Tungsten
Câble / Cable	2,50 m	2,50 m
Viscosité maxi. / Max viscosity	80 din/s	100 din/s
Poids / weight	1,4 kg	1,8 kg

ACCESSOIRES POUR PISTOLETS PULVÉRISATEURS M

S'adaptent sur le modèle M 25 Ref. 264904 et sur le M 45 ref. 264906

ACCESSORIES FOR PASTRY SPRAY GUN M

Suitable for model M 25 Ref. 264904 and M 45 ref. 264906.

	Code	Prix HT
Buse jet rond R4 / Round jet nozzle R4	264046	
Buse jet rond R6 / Round jet nozzle R6	264047	
Buse jet rond R8 / Round jet nozzle R8	264048	
Buse jet plat F7S / Flat jet nozzle F7S	264049	
Extension coudée de buse / Angled nozzle extension	264051	
Rallonge d'aspiration* / Suction feed extension	264052	
Godet 700 ml avec couvercle / 700 ml bowl with lid	264053	
Soupape de pulvérisation / Atomiser insert	264054	



* S'adapte uniquement sur le modèle M 45 réf. 264906. Permet de travailler à partir du contenant d'origine. Tube flexible 150 cm, partie en acier inoxydable 40 cm.

* Suitable only for model M 45 ref. 264906. For working from the original container. Flexible tube 150 cm, part in stainless steel 40 cm.

COLORANTS ALIMENTAIRES FOOD COLOURING



NEW!

PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

Bonne répartition du produit appliqué grâce à l'homogénéité de la pulvérisation. Polyvalence d'application : convient pour gelée, nappage, dorure. Autonomie de travail car sans raccordement. Pulvérisateur à pression préalable. Gradué de 0,25 à 1,25L. Jet réglable. Rapidité d'application, gain de temps. Economique.

FOOD SPRAYER

Good distribution of the applied product thanks to the homogeneity of the spray. Multi-purpose application: suitable for jellies, topping, gilding. Independent working possible due to no electrical connection. Prior pressure spraying. Graduated from 0.25 to 1.25 L. Adjustable jet. Fast application, time-saving. Economical.

C L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
1,5	120	290	264908	



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes. Utilisable avec les aéroglyphes sauf le colorant blanc. Les couleurs sont mélangeables entre elles pour obtenir d'autres teintes. Le blanc permet d'éclaircir les teintes. Utilisation limitée aux décors en pâtisserie.

FOOD GRADE LIQUID COLOURING

Bottle with dropper. Useable for air brushes except for white colour. The colours can be mixed between themselves to obtain other shades. White helps to lighten the shades. For pastry use only.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Noir / Black - E151, E102, E124, E231	125	410140	
Vert menthe / Green mint - E102, E131	125	410141	
Rouge / Red - E124, E122, E102	125	410142	
Bleu / Blue - E131, E151	125	410143	
Jaune / Yellow - E102	125	410144	
Vert amande / Almond green - E102, E132	125	410145	
Blanc / White - E171	125	410146	
Orange / Orange - E102, E124, E110	125	410147	
Violet / Purple - E131, E122	125	410148	



TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN

ALL OUR COLOURINGS ARE GUARANTEED GLUTEN-FREE

NEW!



AF = Non azoïque / Az-free

COLORANT ALIMENTAIRE POUDRE

Pour la coloration et la décoration en pâtisserie. Colorants très purs, solubles dans l'eau. Convient notamment pour la fabrication des macarons.

FOOD COLORING IN POWDER

For the coloring and the decoration of pastry. Colours with high degree of purity, water solubles. Ideal for making macarons.

	Couleur	AF	C g	Code	Prix HT
	Rouge fraise / Red strawberry	-	25	410217	
	Rouge framboise / Red raspberry	AF	25	410210	
	Rouge cerise / Red cherry	-	25	410219	
	Rouge mûre / Red blackberry	-	25	410214	
	Rose brillant / Sparkling pink	-	25	410172	
	Fushia / Fushia	-	25	410175	
	Bordeaux / Claret	-	25	410179	
	Violet / Purple	-	25	410224	
	Violet brillant / Sparkling purple	AF	25	410173	
	Turquoise / Turquoise	-	25	410248	
	Bleu cobalt / Cobalt	-	25	410249	
	Bleu / Blue	AF	25	410211	
	Bleu brillant / Sparkling blue	AF	25	410174	
	Vert / Green	-	25	410222	
	Vert brillant / Sparkling green	-	25	410170	
	Jaune / Yellow	-	25	410215	
	Orange / Orange	-	25	410216	
	Noir / Black	AF	25	410212	
	Blanc / White	AF	25	410213	
	Argent / Silver	AF	25	410176	
	Argent brillant / Sparkling silver	AF	25	410177	
	Doré / Light gold	AF	25	410178	
	Or / Gold	-	25	410218	



FEUTRES ALIMENTAIRES

Feutres à base de colorants alimentaires pour la pâtisserie. Permettent d'écrire directement sur la surface des gâteaux, pour les fêtes, les anniversaires et tous messages particuliers souhaités par les clients. 8 feutres assortis : rouge, bleu, noir, marron, orange, jaune, rose, vert.

FOOD-GRADE FELT PENS

Felt pens containing food colours for patisserie.

For writing directly on the surface of cakes, for birthdays, anniversaries and any other messages requested by customers.

8 assorted felt pens: red, blue, black, brown, orange, yellow, pink, green.

	Code	Prix HT
8 feutres assortis	410304	

COLORANTS ALIMENTAIRES FOOD COLOURING



COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL

Colorant alimentaire, spécial chocolat, idéal pour la décoration des pièces moulées ou montées. Aérosol, facile et simple d'emploi.

SPRAY "CHOCK" COLOURING

Food colouring for chocolate, ideal to decorate moulded or assembled chocolate. Simply and easy to use aerosol can.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Rose / Pink	100	410239	
Orange / Orange	100	410240	
Rouge / Red	100	410241	
Jaune / Yellow	100	410242	
Blanc / White	100	410243	



SPRAY VELOURS CHOCOLAT

Colorant alimentaire à base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet préalablement passé au congélateur, il le recouvre d'une fine couche d'aspect velours. Aérosol simple et facile à utiliser entre 20 et 25°C.

VELVET CHOCOLATE SPRAY

Cocoa butter base food colouring. Spray on a pre-frozen dessert to covers it with a thin velvety layer.

Easy to use aerosol can for use at temperatures between 20 and 25°C.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Chocolat noir / Dark chocolate	400	410250	
Chocolat ivoire / Ivory chocolate	AF	400	410251
Chocolat lait / Milk chocolate	400	410252	
Chocolat blanc / White chocolate	AF	400	410253
Chocolat rose / Pink chocolate	AF	400	410254
Chocolat bleu azur / Blue chocolate	AF	400	410255

AF = Non azoïque / Az-free

NEW!

FIXOGEL

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

FIXOGEL

Refrigerating aerosol for rapid cooling and sealing of sugar and chocolate creations.

C ml	Code	Prix HT
400	410200	



NEW!

SPRAY PERLÉS

Aspect métallisé. Pour la décoration des chocolats, pâte d'amande, pièces en sucre.

PEARL SPRAY

Metallised appearance. For decorating chocolate, marzipan, sugar creations.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Or jaune / Yellow gold	AF	400	410256
Argent / Silver	AF	400	410257
Cuivre / Copper	AF	400	410258
Bronze / Bronze	AF	400	410259
Rouge rubis / Red ruby	AF	400	410260
Or brillant / Sparkling gold	AF	400	410261



NEW!

EMPLOI TRÈS FACILE
VERY EASY TO USE

COLORANT POUDRE EN ATOMISEUR

Pour la décoration de surface en pâtisserie, chocolaterie. Poudre fine, aspect métallisé.

POWDER COLOURING IN ATOMISER

For surface decoration in pastry products, chocolate making. Fine powder, metallised appearance.

Couleur	C g	Code	Prix HT
Or clair / Light gold	AF	10	410270
Rouge / Red	AF	10	410271
Argent / Silver	AF	10	410272
Rose / Pink	AF	10	410273
Or foncé / Dark gold	AF	10	410274

NEW!

BRIOLAC

Vernis alimentaire pour le brillant et la protection contre l'humidité des chocolats, sujets en pâte d'amande, pièces en sucre. Aérosol.

BRIOLAC

Edible varnish for brightness and protection of chocolate from moisture, marzipan figures, sugar creations. Aerosol.

C ml	Code	Prix HT
400	410201	



UNE MACHINE À DOSER / INJECTER, COMPACTE ET MULTIFONCTIONNELLE AVEC ÉCRAN TACTILE
A COMPACT AND MULTI-PURPOSE DISPENSING/INJECTION MACHINE WITH TOUCH SCREEN



DOSEUSE UNIVERSELLE MINI-FILL

Applications :

- Doser la pâte à gâteau, la confiture, la crème, la sauce, la purée, la mayonnaise, la viande hachée...
- Injecter la crème dans les choux et les éclairs ;
- Décorer les préparations.
- Toutes les viscosités (Tout ce qui peut être pressé avec une poche).
- Avec ou sans morceaux dans la préparation.

Caractéristiques

- Base moteur universelle sur laquelle s'adapte au choix une trémie de 8 ou 15 litres.
- Trémie simple à une sortie, équipée d'engrenages à 3 lobes, 6 dents ou 14 dents selon la viscosité des produits à doser.
- Dosage de produits à partir de 3ml jusqu'à sortie en continu.
- Utilisable avec des produits jusqu'à 60°C.
- Fonctionnement en dosage simple, automatique ou continu.
- Réglages pratiques sur l'écran tactile du volume, de la vitesse, du nombre des doses.
- Choix d'aiguilles adapté à tous les besoins.
- Nombreuses options facilitant le travail.

MINI-FILL UNIVERSAL DISPENSER

Uses:

- Dispense cake mix, jam, cream, sauce, purée, mayonnaise, minced meat, etc.
- Inject cream into choux pastry and éclairs.
- Decorate your dishes
- Suitable for all consistencies (anything that can be piped).
- Mixtures with or without lumps.

Specifications

- Universal motorised base, suitable for use with 8L or 15L hoppers.
- Single hopper with one output, gear system with 3 lugs, 6 teeth, or 14 teeth to suit the consistency of the dispensed product.
- Dispense products in quantities from 3ml to continuous flow.
- Suitable for use with products at temperatures of up to 60°C.
- Single dose, automatic, and flow modes.
- Settings adjusted via touch screen: volume, speed, number of doses.
- A range of needles to suit all needs.
- A number of options to facilitate your work.



Démo

BASE MOTEUR MINIFILL 92W

Moteur 92 watts.
Ecran tactile 5,7".
240 volts monophasé. 50/60Hz.
Commandes 24 volts.
Livré sans trémie.

MINIFILL 92W MOTOR BASE

92 Watt motor.
5.7" Touch Screen.
240 volt single-phased. 50/60Hz.
24 volt controls.
Hopper not supplied.



lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
477	297	214	263102	

AVANTAGES :

- Facilité d'utilisation grâce à l'écran tactile
- Dosage précis sans perte d'ingrédients
- Rapidité de travail : jusqu'à 50 doses/min.
- Polyvalence : peut doser toutes sortes de produits, y compris avec des petits morceaux ou des graines.
- Confort de travail : pas d'effort de pression et moindre fatigue du bras et des muscles au poignet.
- Pratique : utilisable sans expérience spécifique.
- Compatible avec les douilles Matfer transparentes Ø 35mm (pages 326-329)
- Facilité de nettoyage : toutes les parties au contact des aliments se démontent et se lavent au lave-vaisselle.

BENEFITS:

- **Easy to use** with touch screen
- **Precise measurements** with no wasted ingredients
- **For fast work**: up to 50 doses/min.
- **Multi-purpose**: can dispense all kinds of products, including those with pieces or grains.
- **Ergonomic**: no pressure required and less tiring for the arms and wrists.
- **Practical**: easy to use without specific experience.
- **Compatible with Matfer** transparent 35mm nozzles (pages 326-329)
- **Easy to clean**: all parts in contact with food can be dismantled and are dishwasher safe.



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE STANDARD, 1 SORTIE

Avec impulseur à 3 lobes, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle vendu séparément.

STANDARD HOPPER, 1 OUTPUT

With 3 lug booster for soft to heavy aerated products, with soft to hard particles. Output Ø 22.2mm Sold lid separately.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263121	
15	259	485	263122	



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 6 dents pour produits doux à semi-lourds, avec particules souples max 5mm et graines. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle vendu séparément.

SEMI-FLEXIBLE HOPPER, 1 OUTPUT

With 6 tooth gear system for soft to semi-heavy products, with flexible particles of up to 5mm and grains. Output Ø 22.2 mm. Sold lid separately.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263123	
15	259	485	263124	



SUPPORT DE TABLE

Permet de surélever la Minifill pour faciliter le remplissage sur table de contents tels que bouteilles, plaques de moules, moules... Structure en acier inoxydable avec pieds réglables. Hauteur ajustable de 40 à 125mm.

TABLE STAND

Raises the Minifill making it easier to fill containers such as bottles, mould sheets, and moulds on the table. Stainless steel with adjustable feet. Adjustable height 40mm to 125mm.

L mm	lg mm	Poids Kg	Code	Prix HT
650	350	4,8	263110	



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE PRODUITS LIQUIDES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 14 dents, pour produits liquides, avec particules telles que graines, petits éclats. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle vendu séparément..

LIQUID HOPPER, 1 OUTPUT

With 14-tooth gear system for liquids with pieces such as grains and small chips. Output Ø 22.2 mm. Sold lid separately.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	263125	



Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE STANDARD, 2 SORTIES

Avec impulseur à 3 lobes, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie Ø 11,1mm. Couvercle vendu séparément..

STANDARD HOPPER 2 OUTPUTS

With 3 lug booster for soft to heavy aerated products, with soft to hard particles. Output Ø 11,1mm Sold lid separately.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
15	259	485	263126	



POTENCE POUR PISTOLET

Permet de contrebalancer le pistolet et de l'utiliser sans fatigue. Structure en fil d'acier inoxydable avec boîtier de rappel automatique. Câble extensible de 46 à 220cm.

GUN BRACKET

Balances the gun, for easy use without fatigue. A stainless steel wire structure with an automatic cable winder. Extendable cable, 46cm to 220cm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
550	320	1040	263169	



ACCESSOIRES DE TRÉMIE

Disque de pression en inox avec tige de centrage à utiliser avec trémie de 15 litres pour faciliter la descente de produits à forte viscosité. Tige Ø 6mm long. 485mm.
Couvercle de rechange pour trémies 8 et 15 litres, en matériau composite transparent.

HOPPER ACCESSORIES

Stainless steel pressure plate with centre rod for use with 15L hoppers, makes it easier to process very thick products. Rod diameter 6mm, length 485 mm.
Spare lid for 8L and 15L hoppers, made from transparent composite material.

	Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Disque	230	2	263113	
Couvercle	253	-	263114	



AIGUILLE 4,8 X 50,8 MM

Pour petits choux, profiteroles, berlinois, muffins...
Pointe biseautée 30°.

NEEDLE 4.8 X 50.8MM

For petits choux, profiteroles, Berliners, muffins, etc.
30° bevelled tip.

Trémie	L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
1 sortie	50,8	4,8	22,2	263141	
2 sorties	50,8	4,8	11,1	263151	



AIGUILLE Ø 7,9 MM

Pour garnir les éclairs et tous produits longs.
Pointe biseautée 30°.

NEEDLE Ø 7.9 MM

For filling éclairs and all other long pastries.
30° bevelled tip.

L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
114	7,9	22,2	263143	
152	7,9	22,2	263144	



INTERRUPTEUR À PÉDALE

Permet de déclencher la doseuse en gardant les mains libres pour manipuler les produits à garnir. Liaison à la base par câble L 200 cm.

PEDAL SWITCH

To turn the dispenser on hands-free, to enable you to handle the products to be filled.
Connected to the base with a 200cm cable.

	Code	Prix HT
	263111	



TÊTE COUDÉE

Tête sortie à 90°, en acier inoxydable. Idéal pour garnir les moules, remplir les pots, les verrines... S'utilise avec l'adaptateur à douille 262164 + douille.

ANGLED HEAD

Head set at 90°, stainless steel. Ideal for filling moulds, ramekins and verrines, etc. Use with a 262164 nozzle adaptor + nozzle.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
158	22,2	263160	



ADAPTATEUR À DOUILLES

Adaptateur inox diamètre 22,2mm + écrou polyéthylène pour raccordement des douilles Matfer transparentes.

NOZZLE ADAPTOR

Stainless steel nozzle adaptor Ø 22.2mm + polyethylene fixture for attaching to Matfer transparent nozzles.

	Code	Prix HT
	263164	



PISTOLET MINIFILL

Pistolet avec gâchette et tuyau flexible très pratique pour le remplissage de moules, de fonds de tartelettes sur plaques.
Livré avec câble électrique de commande, écrou de fixation à la base et adaptateur à douille. Tuyau en silicone, pistolet en polyéthylène. La potence code 263169 permet de l'utiliser avec facilité et souplesse.

MINIFILL GUN

Spray gun with flexible tube, very useful for filling moulds or tartlets on baking sheets.

Supplied with electrical control lead, nut to attach to base, and nozzle adaptor. Silicone tube, polyethylene gun. Bracket model 263169 means the gun is easy to use.

L mm	Ø mm	Poids kg	Code	Prix HT
660	22,2	1	263163	



AIGUILLE SPECIAL ÉCLAIRS

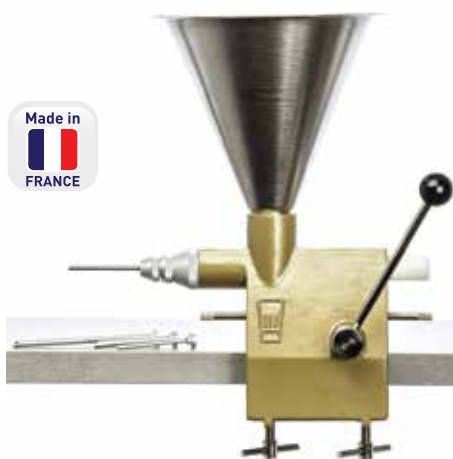
Avec pointe dite "bec de tortue" et fentes latérales, Permet de garnir rapidement et régulièrement les éclairs.

ECLAIR NEEDLE

With "turtle mouth" tip and side slits, For fast and regular filling of éclairs.

Trémie	L mm	Ø tube mm	Ø embout mm	Code	Prix HT
1 sortie	114	7,9	22,2	263148	
2 sorties	114	7,9	11,1	263158	

NEW!



MACHINE À INJECTER LA CRÈME, GRAND MODÈLE

Pour fourrer choux, éclairs, beignets, religieuses, etc...

Injecte des quantités de crème pouvant varier de 5 à 50 g, par réglage simple de butées avant et arrière. Entonnoir de 6 litres, acier inoxydable. L'appareil est livré avec 4 seringues interchangeables, permettant les différentes garnitures. Ø 4, 6 et 8 mm en longueur 100 mm

Ø 8 mm en longueur 180 mm pour le garnissage des éclairs.

LARGE CREAM FILLING MACHINE

To fill choux, éclairs, doughnuts, cream puffs etc.

Inject quantities of cream that can vary from 5 to 50 g, through simple adjustment of front and rear stoppers. 6 litre funnel, stainless steel. The appliance comes with 4 interchangeable syringes, for different decorations. Ø 4, 6 and 8 mm in 100 mm length. Ø 8 mm in 180 mm length for decorating eclairs.

H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	5,5	262601	



MACHINE À INJECTER LA CRÈME, PETIT MODÈLE

Ou machine à garnir les choux.

Injecte des quantités de crème pouvant varier de 1 à 12 g, entonnoir de 3 litres.

Dimensions : H 440 x lg 250 mm. Bâti en aluminium poli. Entonnoir, cylindre, piston, injecteur et levier en inox.

Livré avec 3 seringues interchangeables Ø 8, 6 et 5 mm, longueur 75 mm.

SMALL CREAM FILLING MACHINE

Or machine for decorating choux buns.

Inject the quantities of cream varying from 1 to 12 g, 3 litre funnel.

Dimensions: H 440 x lg 250 mm. Fixture in polished aluminium. Funnel, cylinder, piston, injector and lever in stainless steel. The appliance comes with 3 interchangeable syringes, Ø 8, 6 and 5 mm in 75 mm length.

H mm	lg mm	Code	Prix HT
440	250	263001	



SERINGUE À BISCUIT / PRESSE À VERMICELLES

La seringue à biscuit peut remplacer la poche à douille pour le dressage de pâtes dures (churros), de biscuits, de crème de marron (Mont-blanc), pour le fourrage. Elle peut aussi servir de poussoir à saucisse, à pâté, ...

Appareil robuste, corps en aluminium, contenance 400 ml.

Livrée avec 2 cornets : 1 rond (Ø 15 mm) et 1 plat (lg 20 mm), 8 disques à décor : étoile, churros, cannelure 5 dents, cannelure 3 dents, vermicelle, double Ø 11 mm et triple Ø 7 mm, à bords. Longueur totale : 395 mm.

BISCUIT GUN / VERMICELLI PRESS

The biscuit gun can replace the pastry tube for laying hard pastry (churros), biscuit, chestnut cream (Mont-blanc), for filling. It can also be used for sausages, pâté etc.

Sturdy appliance, body in aluminium, capacity 400 ml.

Along with 2 cones: 1 round (Ø 15 mm) and 1 flat (lg 20 mm), 8 decorating disks: star, churros, 5 and 3 teeth grooves, vermicelli, double hole Ø 11 mm and triple hole Ø 7 mm, with borders.

Total length: 395 mm.

Code	Prix HT
262630	



GUITARE INOX

Pour découper rapidement avec régularité les bonbons chocolat, les pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés,

Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable.

Bras interchangeable très rapidement.

Cordes faciles à monter avec tension d'un seul côté.

Surface utile : 350 x 350 mm.

Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380 mm et une clé à corde.

Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe).

Socle seul : lg 380 x P 605 mm.

Socle et bras de coupe à commander séparément en fonction des besoins.



"GUITAR" SLICING MACHINE

For cutting quickly and uniformly chocolate candy, jelly, marzipan, canapés etc.

Base, fixture and cutting frame in stainless steel.

Frames can be quickly changed.

Strings easy to assemble as tightening is only on one side.

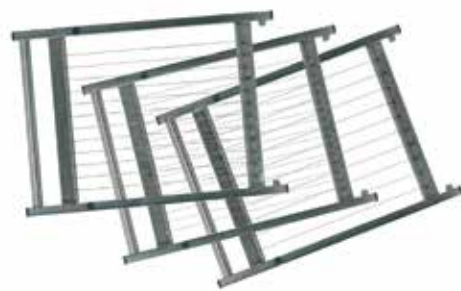
Useful surface: 350 x 350 mm.

Comes with stainless steel cover plate.

Dimensions : 450 x 685 mm (with 1 cutting arm).

Only base: lg 380 x P 605 mm.

Base and cutting arm to be ordered separately as per requirements.



	Code	Prix HT
Socle et base pour guitare avec plaque de retournement / Stand and base for guitar with turning plate	263520	
Bras de coupe, écartement fils 15 mm / Cutting frame, 15 mm spacing	263521	
Bras de coupe, écartement fils 22,5 mm / Cutting frame, 22,5 mm spacing	263522	
Bras de coupe, écartement fils 30 mm / Cutting frame, 30 mm spacing	263523	
Bras de coupe, écartement fils 37,5 mm / Cutting frame, 37,5 mm spacing	263524	
Sachet de 4 cordes inox, 490 mm, Ø 0,5 mm / Packet of 4 stainless steel strings, 490 mm	263528	

TABLE MOBILE POUR GUITARE

Table spécialement conçue pour le travail avec une guitare.

Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm équipé de 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm soit une surface totale de 1240 x 780 mm.

Structure avec 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables assurant une bonne stabilité. 4 niveaux de glissières de rangement des bras de coupe, pouvant aussi accueillir des plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. 1 tiroir format GN1/1, prof. 65 mm pour le rangement des accessoires : cordes de rechange, clés à cordes... 1 plateau inférieur plein pour ranger le socle de guitare afin de pouvoir utiliser la table pour un autre usage.

TROLLEY FOR SLICING MACHINE

Table specially designed for slicing with the guitar machine.

Working plate in stainless steel 540 x 680 mm fitted with 2 folding tables 350 x 780 mm i.e. a total surface of 1240 x 780 mm.

Structure with 2 pivot wheels with brakes and adjustable cylinder wheels ensuring good stability. 4 racks for storing the cutting frames, that can also be used for sheets or grids 600 x 400 and GN1/1 (530 x 325 mm), with a spacing of 67 mm. 1 drawer size GN1/1, depth 65 mm for storage of the accessories: spare strings, keys for strings etc.

Store the guitar base on the bottom loading plate so that the table becomes multipurpose.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
712	606*	850	263500	

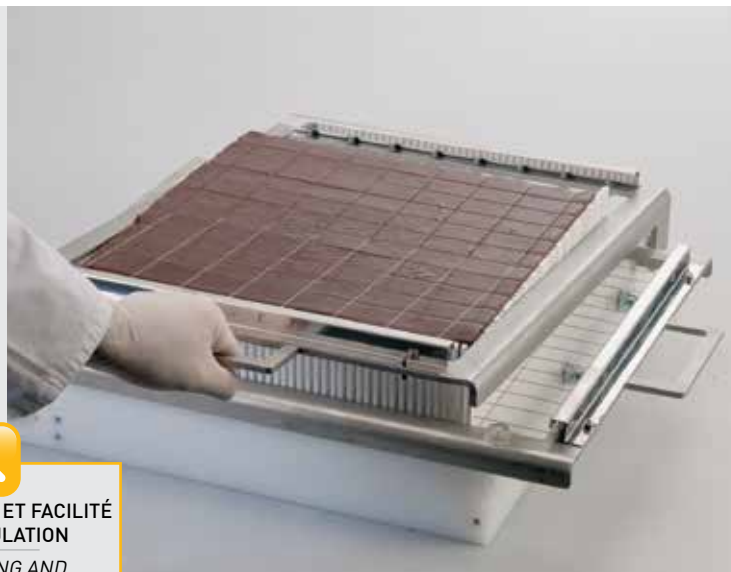
* Tablettes rabattues / Folding tables





**GAIN DE TEMPS ET FACILITÉ
DE MANIPULATION**

**TIME-SAVING AND
EASY TO USE**



GUITARE DOUBLE

Pour la découpe rapide et régulière au fil des intérieurs de bonbons chocolats, des caramels, canapés, pâtes de fruits, ...

La guitare double évite d'avoir à tourner les plaques de produits à découper : **économie de temps et meilleure précision de découpe.**

Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45 mm et en carrés de 22,5X22,5 ; 30X30 et 45X45 mm.

Bras de coupe à commander en fonction des besoins de chaque utilisateur. Il faut 2 bras impérativement. Le bras de coupe 15mm ne peut être utilisé que pour la coupe frontale.

Bras de coupe facilement interchangeable sans outils.

Socle lavable en machine, livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange.

DOUBLE GUITAR

For fast, regular wire-cutting of the interiors of chocolates, caramels, canapés, fruit jellies, etc.

The double guitar avoids having to turn the product trays for cutting: **time saving and improved cutting precision.**

Cuts into 5 different rectangle sizes: 15 x 22.5; 15 x 30; 15 x 45; 22.5 x 30; 30 x 45mm and 3 square sizes: 22.5 x 22.5; 30 x 30 and 45 x 45mm.

Cutting arm to order according to the needs of each user. 2 arms required (imperative). The 15mm cutting arm can only be used for frontal cutting.

Cutting arms easily interchangeable, no tools required.

Dishwasher-safe base, supplied with a stainless steel plate 425 x 425 mm, wire tensioning key and 3 spare wires.

Dimension de base / Base dimensions : 500 x 500 x 160 mm.
Dimension du cadre / Frame dimensions : 430 x 600 x 90 mm .
Encombrement / Dimensions : 600 x 600 x 160 mm.

	Code	Prix HT
Socle seul / Base only	263540	
Bras de coupe 15 mm / Cutting arm 15 mm	263542	
Bras de coupe 22,5 mm / Cutting arm 22,5 mm	263543	
Bras de coupe 30 mm / Cutting arm 30 mm	263544	
Bras de coupe 45 mm / Cutting arm 45 mm	263545	
Corde inox de rechange, L : 700 mm, Ø 8 mm / Spare stainless steel strings, L : 700 mm	263512	



FLEXIPAN® ENTREMETS

FLEXIPAN® ENTREMETS

L mm	lg mm	H mm	Cadre adapté (3)	Code	Prix HT
555	360	10	371013	321200	
555	360	20	371013	321201	
335	335	16	(1)	321205	
475	275	13	371014 (2)	321202	

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes / Guitar format specially designed for fast cutting without waste.

MINI GUITARE

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries.

Son faible encombrement permet de la maintenir à portée de main ou de la ranger plus facilement.

Permet la découpe de bandes, carrés ou rectangles de ganâches, pâtes de fruits, entremets, etc...

MINI GUITAR

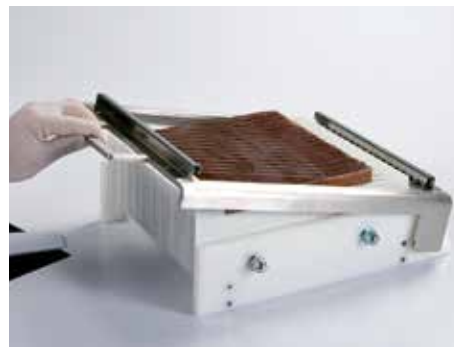
Perfect for small production needs in restaurants, training colleges, pastry shops.

Its small size means that it can stay within reach or tidied away easily.

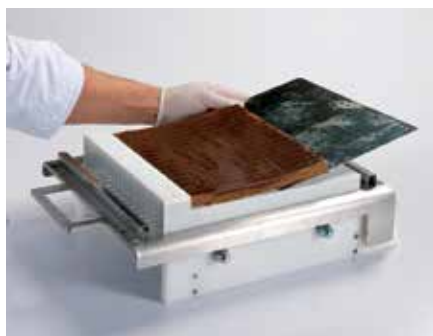
To cut strips, squares or rectangles of ganache, fruit jellies, cream desserts, etc



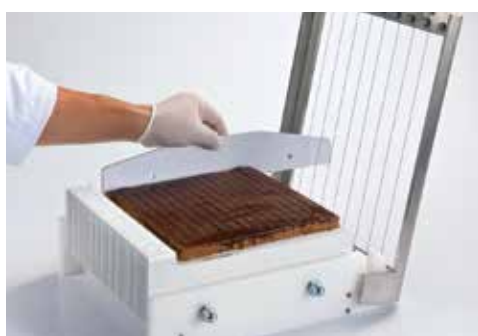
1- Placer / Place



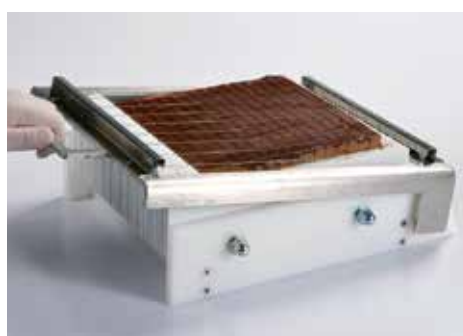
2- Couper / Cut



3- Récupérer / Retrieve



4- Tourner et ajuster / Turn and adjust



5- Couper / Cut

Caractéristiques :

- Dimensions utiles de la base : 240 x 250 mm.
- Dimensions HT : 445 x 335 mm, H 140 mm.
- Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables.
- Base en polyéthylène et ABS.
- Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé de serrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Characteristics :

- Dimensions of the base: 240 x 250 mm
- Overall dimensions: 445 x 335 mm, H 140 mm
- Easily interchangeable stainless steel cutting arms.
- Polyethylene and ABS base.
- Supplied with one cutting arm of 22 mm, 1 stainless steel turning plate and clamp key for wires. Optional cutting arms of 15 and 30 mm.

Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare simple avec bras de coupe 22 mm / Mini single guitar with cutting arm 22 mm	263530	
Socle seul / Base only	263531	
Bras de coupe 15 mm / Cutting arm 15 mm	263535	
Bras de coupe 22 mm / Cutting arm 22 mm	263536	
Bras de coupe 30 mm / Cutting arm 30 mm	263537	
Plaque inox 260 x 260 mm / Stainless steel plate 260 x 260 mm	263538	
Corde de rechange 700 mm, Ø 8 mm / Spare wire 700 mm	263512	



FAIBLE ENCOMBREMENT - GAIN DE TEMPS
SPACE SAVING - TIME SAVING

MINI-GUITARE DOUBLE

Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras.

La guitare double procure économie et gain de temps en assurant une découpe nette dans avoir à manipuler le produit en cours de découpe. Livrée avec 2 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils. Le bras de coupe 30 mm du modèle mini est adaptable sur ce modèle.

MINI DOUBLE-ARM GUITAR

General features identical to the single-arm guitar

The double-arm guitar saves money and time by ensuring a clean cut without having to move the product during cutting. Supplied with 2 cutting arms of 22 mm, 1 stainless steel tray, 1 spatula and wire tensioning keys. 30 mm cutting arm of the mini model can be fitted to this model.



Désignation	Code	Prix HT
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm / Mini double guitar with 2 cutting arms 22 mm	263550	

LAMPES À SUCRE SUGAR HEATING LAMPS



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



LAMPE A SUCRE 500 WATTS

Modèle destiné plus particulièrement aux élèves des Écoles professionnelles ou aux artisans désireux de se familiariser avec l'art du travail du sucre.

Chauffage par lampe céramique très résistante, montée sur un flexible afin de régler facilement la hauteur en fonction de la chaleur recherchée. Plan de travail en acier inoxydable 400 x 300 mm équipé d'un tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000). Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux de mise sous tension.

Dimensions : 460 x 330 mm, hauteur flexible déployé : 580 mm.
Poids : 4,5 kg. Puissance : 500 W - 230 volts monophasé. 50 Hz.

SUGAR HEATING LAMP 500 W

Model meant particularly for students of Professional Schools or artisans desiring to get familiar with the art of sugar work.

Heating through very resistant glass ceramic lamps, mounted on a flexible tube so that the height can be easily adjusted based on the heat required. The work top is in stainless steel. 400 x 300 mm fitted with an interchangeable non-stick mat (Ref. 321000). ON/OFF switch with power on light.

Dimensions: 460 x 330 mm, height of tube used: 580 mm.
weight: 4,500 kg. Power: 500 W - 230 volts single phase. 50Hz.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre / Sugar heating lamp	262215	



AMPOULE CÉRAMIQUE
TRÈS RÉSISTANTE
LONG LIFE
CERAMIC BULB

LAMPE A SUCRE 1000 WATTS

La lampe à sucre MATFER comporte un plan de travail muni d'un tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000), une résistance en vitrocéramique régulée par un doseur d'énergie électromécanique à 3 positions. Sa grande puissance de chauffe modulable, combinée à sa facilité de réglage en hauteur grâce à sa large poignée, permet le travail du sucre dans des conditions idéales.

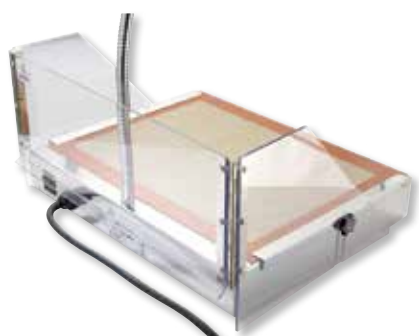
Surface de travail 400 x 300 mm. 1000 W, 240 V monophasé. 50 Hz.
Dimensions : L 460 x P 350 x H 500 mm, poids : 5,9 kg.

1000 WATTS SUGAR HEATING LAMP

The MATFER sugar heating lamp has a work top fitted with a non-stick interchangeable mat (Ref. 321000), a glass ceramic element controlled by a 3 level electromechanical power regulator. Ideal sugar working conditions can be obtained on account of its adjustable heating power combined with adjustable height.

Working surface 400 x 300 mm. 1000 W, 240 V single phase. 50Hz.
Dimensions: L 460 x P 350 x H 500 mm, weight: 5.9 kg.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre / Sugar heating lamp	262201	



ÉCRAN DE LAMPE À SUCRE

Adapté à la lampe à sucre Réf. 262201 et 262215, évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneaux en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un raidisseur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

SCREEN FOR SUGAR LAMP

Suitable for sugar heating lamp Ref. 262201 and 262215, avoids temperature disturbances on account of air drafts. Panels in transparent polycarbonate, rear panel fitted with stiffener in order to avoid its distortion under the effect of heat.

	Code	Prix HT
Écran de lampe à sucre / Screen for sugar heating lamp	262205	



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret

LAMPE A SUCRE 2 X 500 WATTS

Modèle à grande surface de travail permettant notamment de travailler plus aisément le ruban.

- 2 ampoules vitrocéramique montées sur flexible, avec doseur d'énergie à 3 positions pour une maîtrise parfaite de la température du sucre.
- Zone de chauffe sous le plan de travail, en partie arrière, largeur 100 mm avec doseur d'énergie 3 positions (température jusqu'à 70°C), permettant de maintenir au chaud le sucre en attente.
- Plan de travail 530 x 325 mm avec toile Exopat.
- Plan de travail surélevé, sur pieds très stables, pour un confort de travail amélioré.
- Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac PC GN1/2 P : 100).

Hauteur hors lampe : 180 mm.
Dimensions : 565 x 400 x 180 mm.
230 volts monophasé. 50 Hz.

SUGAR HEATING LAMP 2 X 500 WATTS

This model with a large work top is designed for all sugar work and more particularly for easier working with ribbon.

- 2 glass ceramic bulbs mounted on flexible tubes, with 3 level power setting for perfectly controlling the temperature of the sugar.
- Heating zone under the work top, at the rear, width of 100mm with 3 level power setting (temperature up to 70°C) to keep the sugar warm.
- Work top GN1/1, 530 x 325 mm, with Exopat non stick mat.
- Work top raised on feet and very stable, for improved working comfort.
- Drawers for storing accessories under the tub (bac PC GN1/2 P : 100).

Height without lamps: 180 mm.
Dimensions: 565 x 400 x 180 mm.
230 V single phase. 50Hz.

	Code	Prix HT
Lampe à sucre / Sugar heating lamp	262210	



TAPIS EXOPAT®

EXOPAT® MAT

	Code	Prix HT
Tapis Exopat® de rechange GN1/1 / Spare Exopat® mat GN 1/1	321031	
Tapis de rechange 400 x 300 mm / Spare mat 400 x 300 mm	321030	



RETROUVEZ LE LIVRE / THE BOOK

"SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE"

Réf 813053

DANS LE CHAPITRE
LIBRAIRIE / BOOKS



PLAQUE CHAUFFANTE SUCRE ET NOUGATINE

Pour maintenir le sucre et la nougatine à la température de travail. Complément indispensable de la lampe à sucre, chaleur répartie uniformément sur toute la surface. Variateur de puissance à 3 positions permettant de réguler la température de surface de 25° à 80° C environ.

Plaque recouverte d'un tapis anti-adhésif, puissance : 110 W, 240 V monophasé, 50Hz.

HOT PLATE FOR SUGAR AND NOUGATINE WORK

To maintain the sugar and the nougatine at the working temperature. Indispensable additional appliance for the sugar lamp, with the heat spread uniformly on the whole surface. 3 level power regulator for controlling the surface temperature between 25° and 80° C approximately. Sheet covered with a non-stick mat, power: 110 W, 240 V single phase, 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	60	262225	



GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex. Température maximum 60°C.

SUGAR WORK GLOVES

In latex. Maximum temperature 60°C.

Taille	L mm	Code	Prix HT
La paire / Pair			
6 / 6,5	335	262289	
7 / 7,5	335	262290	
8 / 8,5	335	262291	



CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

SUGAR SCISSORS

In finely polished stainless steel, black lacquered handles.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



DÉSHYDRATANT

Sachet de 5 g de gel silice.

Placé dans les emballages, ces sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Ils favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs, des pièces en sucres.

DESSICANT

5 g sachet of silica gel.

When placed in packages, these sachets absorb humidity up to 10 times their weight. Dry biscuits, sugar items can thus be preserved.

Code	Prix HT
Le paquet de 100 sachets / A pack of 100 sachets	410230



TAMIS À SUCRE N°40

Corps plastique, toile acier spécial.

SUGAR SIEVE

Plastic body, special steel mesh.

Ø mm	Code	Prix HT
185	115045	



POMPE À SOUFFLER LE SUCRE MATFER

En caoutchouc, à double détente, avec 1 embout cuivre, longueur : 130 x Ø 6 mm.

MATFER SUGAR BLOWING PUMP

In rubber, with 2 expansions, with 1 copper tip, length : 130 x Ø 6 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	



POMPE À SOUFFLER LE SUCRE "ECO"

Modèle à simple détente, poire avec clapet anti-retour, conduit en caoutchouc. Canule (embout) cuivre, L : 130 mm, Ø : 6 mm.

ECONOMY SUGAR BLOWING PUMP

Single expansion, squeeze with check valve, rubber tube. Copper cannula (tip) L : 130 mm, Ø : 6 mm.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	



MANDRIN RÉVERSIBLE POUR PANIERS À SUCRE

Le socle réversible en polyéthylène sur lequel se plantent les tiges en acier nickelé permet de réaliser :

- Paniers ronds Ø 100 mm et 150 mm (base) (paniers Ø 210 et 270 mm).
- Paniers ovales 100 x 150 et 200 x 150 mm (paniers Ø 200 x 250 et Ø 230 x 280 mm).

Livré avec 25 tiges, longueur 180 mm.

Tiges pour mandrin : Ø 4 mm.

MANDREL FOR SUGAR BASKET

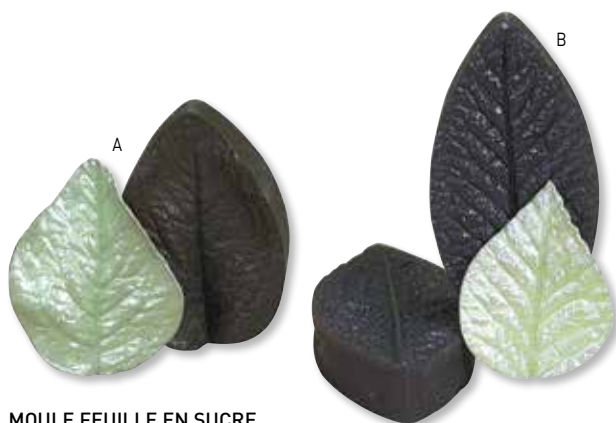
The reversible base in polyethylene on which the nickel steel rods are planted, to make:

- Round basket Ø 100 mm and 150 mm (base) (baskets Ø 210 and 270 mm).
- Oval baskets 100 x 150 and 200 x 150 mm (baskets Ø 200 x 250 and Ø 230 x 280 mm).

Comes with 25 rods length 180 mm.

Rods for mandrel : Ø 4 mm.

	L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Mandrin + 25 tiges / Mandrel + 25 tiges	240	186	30	262545	
Tige pour mandrin / Rods for mandrel	Ø 4			262542	



MOULE FEUILLE EN SUCRE

Permet la réalisation rapide de feuilles nervurées en sucre par pression manuelle entre les 2 empreintes d'une masse de sucre chaud travaillé sous la lampe à sucre.

Moule 2 empreintes en silicone.

SUGAR LEAF MOULD

For quick creation of sugar ribbed leaves by pressing a hot sugar dough worked under a sugar heating lamp between the two imprints.

Silicone dual imprint mould.

L mm	lg mm	H mm		Code	Prix HT
115	55	2x20	B	262547	
85	55	2x20	A	262548	



ROULEAU CANNELÉ, À CARAMEL

Pour rayer les caramels, Ø 35 mm. Aluminium massif.

CARAMEL FLUTED ROLLING PIN

To score the caramels, Ø 35 mm. Solid aluminium.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	



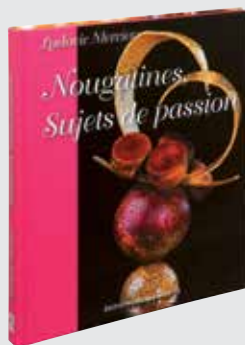
DÉCOUPOIRS À NOUGAT

Spécial pour le nougat, convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté, rond uni extra-fort, acier décollé.

NOUGAT CUTTER

Specially designed for nougat, also convenient for cutting toasts from sandwich loafs. Bevelled cutting edge, extrastrong plain round. Heavy steel.

Ø mm	Code	Prix HT
Le blister / Blister		
30	154011	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	



Format (mm) : 220 x 250

Pages : 144

Code

Prix HT

820211

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION

de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

Voyage fantastique dans le monde de la nougatine !

Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images.

Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin...

Pâtisseries, succombez à ces sujets de passion !



ROULEAU À NOUGAT

Rouleau lourd (2,650 kg). Acier nickelé.

NOUGAT ROLLING PIN

Heavy roller (2.650 kg). Nickel steel.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	35	140203	



DÉCOUPOIR À CARAMELS 40 CASES

Pour couper en une seule fois 40 carrés de 25 mm. Avec support plateau. Acier inoxydable.

CARAMEL CUTTER 40 SQUARES

To cut 40 squares of 25 mm in a single shot. With support plate. Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
200	125	14	154020	



BASSINE À CONFITURE

En cuivre, bord roulé. Intérieur non étamé. Poignées en laiton, rivetées.

JAM PAN

Copper pan with rolled edge, not tinned interior. Riveted brass handles.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
350	130	9,5	1	303036	



BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE

En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé, poignées en laiton, rivetées.

REINFORCED JAM PAN

Copper pan, reinforced and rolled edge, not tinned interior. Riveted brass handles.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	15,8	2	304042	



BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS

En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé, munie d'un anneau mobile.

SEMI-ROUND EGG WHITE BOWL

Copper bowl, with rolled and reinforced edge, not tinned interior, fitted with a movable ring.

Ø mm	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	3,5	1	032107	
260	130	4,5	1	032108	
300	150	7	1	032110	
350	180	11,2	1	032112	
400	200	16,7	1,2	032114	



POÊLON À SUCRE

Corps cuivre.
Queue "froide" en fonte d'inox rivetée. Bord verse-franc.

SUGAR PAN

Copper body.
Cold touch handle in cast steel, riveted. Flared rim for clean pouring.

Ø m	H mm	C Lt	Ep. mm	Code	Prix HT
160	90	1,8	2	305016	
200	110	3,4	2	305020	



NEW!



PISTOLET À AIR CHAUD

- Chauffage céramique de qualité supérieure, moteur puissant et refroidissement optimal de l'appareil pour une longévité élevée.
- Réglage rapide et facile de la température à l'aide de la molette.
- Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante.
- Travail en poste fixe sûr grâce à une importante surface d'appui antidérapante.
- Quantité d'air : 150 / 300 / 500 L/min.
- Température de l'air : 50 / 50 - 600°C.
- Puissance absorbée nominale 2000W. Longueur de câble 2,2 m.
- Livré avec buse à jet large (50 mm) + buse de réduction (20 mm) + coffret en plastique.

HOT AIR BLOWER

- High quality ceramic heating, powerful motor and optimum cooling of the unit for long life.
- Fast, easy adjustment of temperature by turning the knob.
- Work at a safe, fixed workstation thanks to a large non-slip support surface.
- Air flow: 150 / 300 / 500 l/min.
- Air temperature: 50 / 50 - 600°C.
- Rated input 2000 W.
- Cable length 2.2 m.
- Supplied with wide jet nozzle (50 mm) + reduction nozzle (20 mm) and plastic box.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
280	100	300	1,9	2000	230	50/60	262260	



FER À CARAMELISER ÉLECTRIQUE "STARFEU"

Plaque fonte. Puissance : 800 W. Longueur : 350 mm.
Poignée plastique.

Livré avec support mural acier chromé.

"STARFEU" ELECTRICAL CARAMELIZING IRON

Iron plate. Power : 800 W. Length : 350 mm.
Plastic handle.

Comes with wall stand in chrome steel

L mm	Ø mm	Hz	Code	Prix HT
350	115	50	240203	

CHALUMEAUX À GAZ GAS BLOWTORCH

CHALUMEAU À GAZ MATFER

Applications :

- Caramélisation de la surface des entremets, des crèmes brûlées.
- Collage de pièces en sucre.
- Brûlage des volailles.

Système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme en toute position.

Pre-heating system for a more stable flame in all positions.

Porte cartouche ABS résistant aux chocs et très stable.

ABS cartridge holder, shock resistant and highly stable.

MODÈLE 2016
AVEC NOUVEAU
PORTE-CARTOUCHE

2016 MODEL
WITH NEW
CARTRIDGE HOLDER

MATFER BLOWTORCH

Uses:

- Caramelising the surface of your pastries and crèmes brûlées.
- Bonding sugar decorations.
- Browning poultry.



CARTOUCHE SÉCURISÉE

Livrées par carton complet de 36 cartouches uniquement afin de respecter la législation sur le transport. 360 ml.

SECURED CARTRIDGE

Supplied in a complete box of 36 cartridges only, to respect legislation on transport. 360 ml.



CHALUMEAU MATFER MATFER BLOWTORCH

	L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
	245	110	170	480	061680	

	Code	Prix HT
La pièce / Per unit	061684	



CHALUMEAU PRO CUISINE

Chalumeau compact avec piezo et bouton de réglage de débit.

Convient particulièrement au collage des pièces en sucre ou pour la caramélisation de surface des entremets et crèmes brûlées.

A utiliser exclusivement avec les cartouches de gaz code 662303.

PRO CUISINE BLOWTORCH

Compact blowtorch with piezo and flame adjuster button.

Particularly suitable for attaching sugar decorations or for caramelizing the surface of desserts and crèmes brûlées.

Use only with gas cartridge Ref 662303.

	Cdt	Code	Prix HT
Chalumeau	La pièce / Per unit	262269	
Cartouche gaz 390 ml / 227 g	Carton de 28 / Box of 28	662303	



CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Modèle très pratique, indispensable pour tous les travaux de collage du sucre. Très bonne tenue en main. Socle incorporé pour maintenir en permanence le chalumeau debout. Se recharge en quelques secondes avec des recharges universelles de butane pour briquets. Flamme réglable. Allumage par piezo.

Poids : 300 g. Livré sous blister, sans gaz.

CHARGEABLE SUGAR BLOWTORCH

Very convenient model, indispensable for all sugar sticking work. Very good grip. Base incorporated to always keep the blowtorch upright.

Can be refilled in a few seconds with universal butane lighters refills. Adjustable flame. Automatic lighting.

Poids : 300 g. In blister pack without gas.

L mm	lg mm	H mm	Capacité ml	Code	Prix HT
130	70	160	20	262263	
Cartouche gaz, 150 ml / 90 g				262264	



BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure, ce réfractomètre compact allie :

- simplicité d'utilisation
- résistance
- **très grande lisibilité**
- une garantie de 5 ans
- une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.

Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.

Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.

BRIXOMETER BY GÉRARD TAURIN (MOF)

Named the Brixometer in homage to Adolf F. Brix, the renowned Austrian who gave his name to the measurement, this compact refractometer is:

- easy to use
- hardwearing
- **easy to read**
- guaranteed for 5 years
- offering a measurement range of 0% - 90% to cover your full range of measuring needs.

Supplied in a wooden presentation case with cover and pipette.

Bears unique serial number.

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



RÉFRACTOMÈTRE ET SORBÉTOMÈTRE À MAIN

Haute définition. Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Lecteur Ø 40 mm. Température de référence 20° C, température échantillon 40°C maximum. Poids : 145 g. Livrés avec étui rigide.

REFRACTOMETER

High definition. For checking sugar content expressed in % Brix. Reader Ø 40 mm. Reference temperature 20° C, sample temperature 40°C maximum. Weight: 145 g. Comes in a protective box.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Sorbétomètre 0 à 50 %. Précision ± 1 % pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ... / Refractometer 0 to 50 %. Precision ± 1 % for sorbets, ice creams, fruit juice concentrates etc	150	250122	

Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... / Refractometer 58 to 90 %. Precision ± 0,5 % for jelly, jam, syrups

150 250124



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Précision 1%. Livré dans un coffret de protection rigide.

HAND REFRACTOMETER 0 TO 80% BRIX

Simple and quick to measure the sugar concentration of ice creams, sorbets, jams, jellies. 1% precision. Delivered in a sturdy protective box.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
170	530	250126	



MACHINES GELATO PRO

Destinées à la fabrication artisanale de glaces et sorbets "minute" en restauration.

Avantages :

- **Simplicité** d'utilisation avec commande froid et batteur avec minuterie.
- **Bol amovible** qui permet de gagner du temps après une préparation en utilisant la cuve fixe pour la suivante.
- **Facilité d'entretien et de nettoyage** grâce au travail dans la cuve amovible.
- **Facilité de stockage** : le bol amovible peut être placé directement au congélateur.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables.
- **Encombrement minimal** adapté à l'espace des cuisines.
- **Carrosserie tout inox**, robuste et facile à entretenir.
- Cuve fixe inox.

Caractéristiques communes :

- Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé.
- Minuterie 60 minutes.
- Vitesse de rotation 63 tr/min.
- Livrée avec 1 bol aluminium, 1 spatule à glace, 2 jeu de racleurs de rechange pour bol amovible, 2 jeu de racleurs de rechange pour cuve fixe, 1 mesure de 25 cl.

GELATO PRO MACHINES

are designed for making high-quality "instant" ice cream and sorbets in restaurants.

Benefits:

- Easy to use with cold and timed beater controls.
- Removable bowl to save time by using the fixed bowl for the next batch.
- Easy to clean with removable bowl.
- Easy ice cream storage: the removable bowl is freezer safe.
- Stainless steel mixing blade with flexible, replaceable spatulas.
- Streamlined for use in busy kitchens.
- 100% stainless steel body, robust and easy to clean.

Specifications as standard:

- For use with 220/240 volts single-phase.
- 60-minute timer.
- Turns at 63 rpm.
- Supplied with 1 aluminium bowl, 1 ice cream spatula; 2 sets of spare scrapers for removable bowl, 2 sets of spare scrapers for fixed bowl., 1 25cl measuring cup.



BOL AMOVIBLE
REMOVABLE BOWL



SORBETIERE PRO 2000

Cuve amovible aluminium.
Capacité bol : 1,7 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 0,75 Kg
Production horaire : 1,5kg - 2,2 L. Temps de turbinage : 25-30 min.
50 Hz.

PRO 2000 ICE CREAM MAKER

Removable aluminium bowl.
Bowl capacity: 1.7L. Max. ingredients: 750g
Hourly production: 1.5kg - 2.2L. Running time: 25-30.
50Hz.

lg mm	P mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
340	420	250	250	16	265220	



SORBETIERE PRO 2500 SP

Cuve amovible inox. Contrôle de la densité : la pale s'arrête lorsque la glace est prête.
Capacité bol : 2,5 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1 Kg
Production horaire : 3 Kg - 4,5 L. Temps de turbinage : 15-20 min.
50 Hz.

PRO 2500 ICE CREAM MAKER

Removable stainless steel bowl. Density control: the blade stops when icecream is ready.
Bowl capacity: 2.5L. Max. ingredients: 1kg
Hourly production: 3kg - 4.5L. Running time: 15-20.
50Hz.

lg mm	P mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
415	415	300	300	25	265225	



LA PRÉPARATION OBTENUE EST
TOUJOURS MAINTENUE À TEMPÉRATURE
IDÉALE DE DÉGUSTATION

THE PREPARATION OBTAINED IS
ALWAYS KEPT AT THE IDEAL SERVING
TEMPERATURE



MACHINE À GLACE 5K CREA SC

Les machines de la série CREA sont destinées à la fabrication, au stockage et au service des glaces et sorbets en hôtellerie, restauration, pâtisserie, traiteur et bar.

La machine à glace CREA peut, grâce à un système électronique performant et automatique :

- Produire automatiquement ou manuellement de 1 à 2,5 Kg de glace, sorbet, granités en 12 min. environ.
- Conserver la glace ou le sorbet à la juste température directement dans la machine pour la servir devant le client.

Le système gère la densité du produit et démarre automatiquement le programme du stockage à température sélectionné pour maintenir la bonne densité de la glace.

4 programmes permettent de produire :

- La glace classique.
- La glace semi-souple (pour le moulage notamment).
- Les granités (pâle spéciale en option).
- La réfrigération rapide de tous les liquides de 80° à 10°C en 8 minutes environ.

CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES :

- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle qui arrête la pâle.
- Ouverture dans le couvercle pour adjonction d'ingrédients en cours de travail.
- Bol en acier inoxydable, non amovible pour un rendement maximal.
- Facilité de nettoyage du bol grâce à un robinet de vidange de l'eau de lavage en façade.
- Pâle mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables et réglables.
- Niveau de bruit extrêmement bas permettant d'utiliser la machine devant les clients.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.
- Gaz réfrigérant R404A.

Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50Hz.
Vitesse de rotation 70 tr/min.
Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.
Capacité bol : 3,2 litres.
Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L.
Production horaire : 5 Kg - 7 L.
Temps de turbinage : 12-15 min.



lg mm	P mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
465	480	395	650	34	265250	

5K CREA SC ICE CREAM MACHINE

The CREA range is designed to produce, store, and serve ice creams and sorbets in hotels, restaurants, bakeries, delicatessens, and bars.

CREA Ice Cream Machines have an efficient, automatic electronic system that enables them to:

- Automatically produce 1-2.5kg of ice cream, sorbet, or granitas in around 12 minutes.
- Store the ice cream or sorbet at the right temperature in the machine itself, ready to be served before the customer's eyes.

The system controls the density of the product and automatically launches the storage programme at the selected temperature to maintain the desired density.

4 programmes to make:

- Traditional ice cream.
- Soft ice cream (for moulds, in particular).
- Granitas (special blade available as an option).
- Fast refrigeration of all liquids, from 80°C to 10°C in around 8 minutes.

SPECIFICATIONS/BENEFITS:

- Magnetic safety system that stops the blade when lid is opened.
- Opening in lid to add ingredients while machine is working.
- Stainless steel bowl, fixed in place for maximum yield.
- Easy to clean bowl with a tap on the front of the machine to drain water used for cleaning.
- Stainless steel mixing blade with flexible, interchangeable spatulas.
- Extremely quiet operation, can be used in front of customers.
- 100% stainless steel body, robust and easy to clean.
- R404A refrigerating gas.

For use with 220/240 volts single-phase 50 Hz.

Turns at 70 rpm.

Supplied with 1 ice cream spatula and 1 set of spare spatulas

Bowl capacity: 3.2L.

Max. ingredients: 1.25kg - 1.2L.

Hourly production: 5kg - 7L.

Running time: 12-15:



Autres capacités de machines jusqu'à 10 Kg
de production horaire, nous consulter.

Contact us for details of other models with
capacities of up to 10kg/hour



MOULES SUCETTES GLACÉES

Moules en polypropylène avec couvercle pour la fabrication de sucettes à base de sorbet. Incorporation pratique et rapide des bâtonnets plastiques, avec parfait maintien.

Carton de 10 x 8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

ICED LOLLY MOULDS

Polypropylene moulds with lid for making sorbet-based lollies. Fast and easy insertion of plastic sticks, held perfectly in place.

Box of 10 x 8 assorted figurine models with lids and sticks.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Le carton de 80 / Pack of 80				
570	70	70	971170	



BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES

Polypropylène, 4 couleurs assorties.

STICKS FOR ICED LOLLIES

Polypropylene.

L mm	Code	Prix HT
Le carton de 100 / Pack of 100		
103	971172	



MOULES À GLACE POUSS-POUSS

Moules en polypropylène pour la confection et la vente de glaces prêtes à consommer. Concept idéal pour les enfants afin de leur éviter de laisser fondre la glace sur les doigts.

Moule livré en kit avec piston, poussoir et couvercle.

PUSH-UP LOLLY MOULDS

Polypropylene moulds for manufacture and sale of ready-to-eat ices. Ideal concept for children, avoiding ices melting onto their fingers.

Mould supplied in kit form with piston, pusher and lid.

C cl	Ø mm	H utile mm	H totale mm	Code	Prix HT
Le carton de 100 / Pack of 100					
5	35	68	170	972177	
9	44	68	170	971178	



PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

Présentoir en acrylique pour le stockage et la présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

DISPLAY UNIT FOR LOLLIES AND PUSH-UP LOLLY MOULDS

Acrylic display unit for storing and displaying iced lollipops and push-ups. Washable with soapy water.

Modèle présentoir	L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
pour 14 sucettes code 971170 / For 14 lollies	360	160	36	971180	
pour 28 pouss-pouss code 971178 / For 28 push-ups	400	310	90	971183	



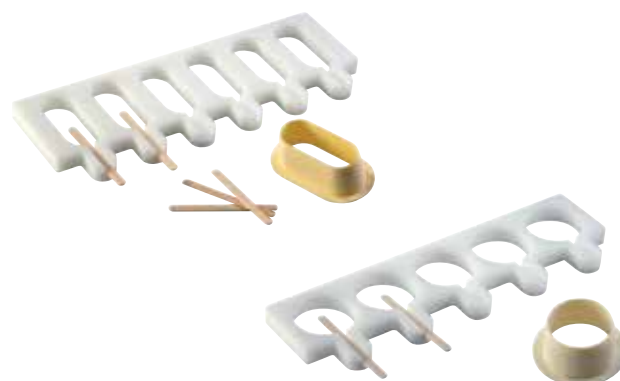
NEW!



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES
Présentoir transparent en PMMA pour la présentation de 24 sucettes.

ICE LOLLIPOP DISPLAY
Transparent display in PMMA for the display of 24 lollipops

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	



MOULES À SUCETTES GLACÉES

Pour la préparation de sucettes glacées artisanales et originales répondant aux demandes de nouveaux produits des consommateurs.
Moule en polyéthylène à empreintes livré avec 1 découpoir pour la découpe de biscuit au format de la sucette. Permet de fabriquer des sucettes en biscuit fourré de glace, en glace enrobée de chocolat façon "esquimaux".
A utiliser avec des bâtonnets en bois Réf. 389099 (catalogue FLO).

ICED LOLLY MOULDS

To prepare original handmade iced lollies meeting customer demand for new products.
Polyethylene moulds with 1 cutter for cutting the biscuit in the shape of the lolly. Enables the preparation of biscuit lollies filled with ice cream, and ice cream coated with chocolate.
Use with wooden sticks Ref. 389099 (FLO catalogue).

Forme	Nbre empreintes	Ø mm	H mm	H mm	L mm	Code	Prix HT
Rond	5	65	20			386015	
Ovale	6		20	93	39	386016	



SIPHONS À CRÈME "ISI" CREAM PROFI

Siphons pour préparations froides avec corps et têtes en acier inoxydable, pour utilisation professionnelle. Corps en acier inoxydable brossé ; tête avec soupape amovible et joint avec languette pour un nettoyage rapide et hygiénique. Livré avec 2 douilles tulipe et cannelée (à pas de vis inox) porte-cartouche et brosse de nettoyage.

CREAM PROFI WHIP PLUS

For the easy preparation of fresh whipped cream and other cold preparations. Stainless steel body and head, designed to withstand professional standards. Brush stainless steel body, head with removable piston and silicone quick release tab for hygienic cleaning. Comes with decorator fluted tip (with stainless steel thread), a charger holder and cleaning brush.

C cl	Code	Prix HT
50	044176	
100	044178	



SIPHON THERMO "XPRESS"

Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube permettant un prélèvement facile du contenu par bouton pression, avec une seule main, l'autre restant libre pour le produit à garnir. Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Les préparations froides restent froides jusqu'à 12 heures, les préparations chaudes jusqu'à 3 heures. Support non glissant. Douille en inox orientable.

THERMO "XPRESS" SIPHON

Siphon on feet with tube suction system for easy sampling of the contents through a snap button, with just one hand, with the other remaining free for the item to be decorated.

Stainless steel insulated bottle, vacuum double walled. The cold preparations remain cold for 12 hours, the warm preparations up to 3 hours. Non-sliding support. Rotating tube in stainless steel.

C cl	H mm	Code	Prix HT
100	350	044170	
Prolongateur pour tube / Tube extension			672006

CAPSULES N₂O

Pour siphons. Utiliser uniquement les capsules ISI pour garantir un fonctionnement parfait du siphon. Chaque capsule contient 8g de N₂O.

N₂O CARTRIDGES

For whippers. Only use ISI cartridges to guarantee the whipper operates perfectly. Each charger contains 8g of N₂O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules / Box of 10 cartridges	044185	
Boîte de 24 capsules / Box of 24 cartridges	044187	





BOÎTE À CAPSULES ISI

Des capsules ISI toujours disponibles et protégées grâce à ce distributeur. S'accroche au mur ou à poser, il accueille jusqu'à 60 capsules. Le tri est facilité grâce à un second compartiment spécialement conçu pour la récupération des capsules usagées afin de respecter l'environnement. Livré avec 4 vis de fixation et 4 chevilles. En PET. Résiste à 50°C.

ISI CHARGER DISPENSER

This dispenser protects your ISI chargers while keeping them within arm's reach. Attached to the wall or placed on a surface, it can hold up to 60 chargers. Recycling is made easy with a second compartment designed to hold spent chargers for environmentally friendly disposal. Comes with 4 screws and 4 pegs for fixation. PET. Suitable for temperatures of up to 50°C.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	123 (x2)	044190	



RETROUVEZ LES COUPES À GLACE
ICE CREAM DISHES
DANS LE CATALOGUE



RETROUVEZ LES BOÎTES ISOTHERMES ET DÉCORS DE
GLACE / COOL BOXES AND ICE CREAM DECORATIONS
DANS LE CATALOGUE



RETROUVEZ LES PORTE-CORNETS ET
CUILLÈRES À GLACE /
CONES HOLDER AND SCOOPS
DANS LE CHAPITRE DE LA BOUTIQUE



MACHINES À CRÈME CHANTILLY

Permet d'obtenir au fur et à mesure des besoins ou en continu une crème chantilly fraîche, légère de qualité constante.
Les machines THERMOPLAN de fabrication suisse se distinguent par leur simplicité d'utilisation, un encombrement très réduit et une facilité de nettoyage grâce à leur système automatique de lavage du circuit, sans démontage.
Carrosserie en acier inoxydable.



MACHINE À CRÈME CHANTILLY "S'WHIPPER"

Machine à ouverture frontale, très compacte (seulement 170 mm de largeur).
Peut contenir directement les emballages 1 litre de crème.
Circuit alimentaire intégralement refroidi à 5° C.
Possibilité d'utiliser un réservoir de 2 litres de crème.
Affichage de la température de refroidissement qui sécurise la perception du consommateur.
Programmation possible de la quantité de crème délivrée.
Nettoyage automatique par mélange d'eau et de "Thermoblue".
Dispositif de réglage de la consistance de la crème. Production horaire : 65 L.
Système de refroidissement avec gaz réfrigérant R134A.

"S'WHIPPER" CHANTILLY CREAM MACHINE

Compact, front-opening machine (only 170 mm wide).
Can directly hold 1-litre cream packaging.
Food circuit fully cooled to 5°C.
Compatible with a 2-litre cream tank.
Cooling temperature display to reassure the consumer.
Can be programmed with the quantity of cream to be whipped.
Automatic cleaning by a mixture of water and "Thermoblue".
Cream consistency setting adjuster. Hourly production: 65 L.
Cooling system with R134A refrigerating gas.

lg mm	P mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
170	633	468	400	230	50/60	265502	

CHANTILLY CREAM MACHINES

For the production of fresh, light cream of constant quality, either continuously or according to need.
The Swiss-made THERMOPLAN machines stand out with the simplicity of their use, space-saving design and easy cleaning with an automatic circuit cleaning system, no dismantling required.
Stainless steel body.



MACHINE À CRÈME CHANTILLY "SWHIP"

La plus compacte des machines !
Capacité du bac : 1 litre ou 1 brique de 50 cl.
Bac inox.
Production horaire : 50 litres.
Système de refroidissement à effet Peltier, sans fréon ni compresseur, très silencieux.

SWHIP CHANTILLY CREAM MACHINE

The most compact of machines!
Container capacity: 1 litre or one 50 cl carton.
Stainless steel container.
Hourly production: 50 litres.
Peltier effect cooling system with no Freon or compressor, very quiet operation.

lg mm	P mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200	290	440	350	230	50/60	265501	



L'utilisation du Thermoblue
garantit un nettoyage et une
désinfection efficaces

The use of Thermoblue
guarantees effective cleaning and
disinfection



THERMOBLUE, nettoyant combiné

Produit spécialement conçu pour le nettoyage des machines à Chantilly.
Sa composition combine 3 opérations :
- le nettoyage du circuit de la crème, sans l'endommager,
- la destruction des germes bactéricides,
- la destruction des carbonates de calcium dans le conduit.
Dilution à 10 g par litre d'eau. Utilisation à l'eau froide.

THERMOBLUE, combined cleaner

A product specially designed for cleaning Chantilly cream machines.
Its composition combines 3 operations:
- cleaning the cream circuit without damaging it,
- killing bactericidal germs,
- removing calcium carbonates from the duct.
Dilute 10g per litre of water. Use with cold water.

	Code	Prix HT
Le bidon de 2,5 litres	720003	





CHOCOLATERIE

CHOCOLATE MAKING

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.

Evocative of gastronomic pleasure, chocolate requires delicate handling. Combine aesthetics with creativity and obtain excellent results with our precise and perfectly-designed equipment..

	Pages	
Trempeuse et appareils divers	386 à 397	<i>Dipping machines and miscellaneous</i>
MOULES À CHOCOLAT :		<i>CHOCOLATE MOULDS ;</i>
- Bonbons et divers	398 à 409	<i>- Sweets and miscellaneous</i>
- Saint Valentin	410	<i>- Valentine's Day</i>
- Pâques	411 à 416	<i>- Easter</i>
- Noël	417 à 418	<i>- Christmas</i>
- Décors	419	<i>- Decorations</i>



CALORIBAC "C3"

APPAREIL POLYVALENT POUR LA FONTE ET LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DE CHOCOLAT, FONDANT, NAPPAGE, SAUCE, GELÉE...

Idéal notamment comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur.
Contenance 3,5 litres parfaitement adaptée au travail artisanal.
Chaleur uniformément répartie grâce à une résistance spéciale.
Régulation électronique 25 à 90°C offrant un large champ d'utilisations. Précision $\pm 1,5^\circ\text{C}$.
Consommation d'énergie réduite grâce à une isolation performante.
Cuve en acier inoxydable non amovible.
 Il est possible d'utiliser une bassine ronde code 702624 comme bac mobile. Dans ce cas, mettre un peu d'eau entre les 2 cuves pour améliorer la transmission de chaleur.

Coque en PP antichoc.
 Livré avec couvercle transparent, en SAN.
 Dimensions : Ø 254 mm, H 188 mm.
 Poids 1,8 Kg.

"C3" CALORIBAC

ROUND CHOCOLATE DIPPING MACHINE
 MULTI-PURPOSE APPLIANCE FOR MELTING AND KEEPING
 CHOCOLATE, FONDANT, TOPPINGS, SAUCES, JELLY, ETC.

at a warm temperature. Perfect as additional dipping machine for colour toppings.
3.5 liter capacity, suitable for home-made style creations.
Heat is uniformly distributed thanks to a special resistor.
Electronic regulation 25 to 90°C for a wide range of uses. Accuracy $\pm 1,5^\circ\text{C}$
Reduced energy consumption thanks to efficient insulation.
Non detachable stainless steel bowl.
 A round mixing bowl (code 702624) can be attached.
 In this case, pour some water between the two bowls to improve heat transmission.

Shockproof PP body.
 Delivered with transparent lid, SAN.
 Dimensions: Ø 254 mm, H 188 mm.
 Weight: 1.8 kg.

	W	Volt	Hz	Code	Prix HT
Caloribac	200	240	50	260434	
Couvercle transparent de rechange Spare transparent lid				260435	



TREMPEUSE RONDE À EAU "CHOCO 10"

TREMPEUSE COMPACTE, IDÉALE POUR LA FABRICATION DES BONBONS DE CHOCOLAT TREMPÉS.

La **forme ronde** facilite le brassage du chocolat.
 Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat en **acier inoxydable**,
contenance 12 litres (10 kg de couverture),
cuve amovible.
 Couvercle acier inoxydable.
Tableau de commande en Lexan™, étanche, facile à nettoyer.
 Température de l'eau réglée par thermostat 20 à 60°C, avec **sécurité thermique** coupant l'alimentation en cas de manque d'eau.
 Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.
 Dimensions : L 510 x l 400 x H 265 mm.
 Poids : 5,5 Kg.

CHOCO 10 WATER-HEATED DIPPING MACHINE

COMPACT DIPPING MACHINE, PERFECT FOR MAKING CHOCOLATE-DIPPED SWEETS.

Its round shape makes mixing chocolate easy.
 Made of gray composite material, **stainless steel** flat-bottomed round bowl.
12-litre capacity (10 kg topping),
removable bowl.
 Stainless steel lid.
Lexan™, watertight, easy-to-clean control panel.
 Water temperature regulated by thermostat from 20 to 60°C, **with thermal safety** feature that shuts off the appliance when no water is present.
 A needle (optional ref 260590) may be fitted directly to the dipping machine so that the chocolate temperature is displayed instead of the set temperature.
 Dimensions : L 510 x W 400 x H 265 mm. Weight: 5.5 Kg.

	W	Volt	Hz	Code	Prix HT
CHOCO 10	1000	240	50	260456	
CHOCO 10	1000	110	60	260457	
Cuve supplémentaire inox, 12 L Additional stainless steel bowl, 12 lt.				260455	
Couvercle supplémentaire, Ø 360 mm Additional lid, Ø 360 mm				692036	

TABLEAU DE COMMANDE LEXAN™ TOUCHES SENSITIVES PRÉCISION 0,5°C

LEXAN™ CONTROL PANEL
 TOUCH-SENSITIVE KEYS
 +/- 0.5°C ACCURACY



Système de verrouillage du bac simple et rapide.
Simple and rapid container locking system.



TREMPEUSE À EAU "CHOCO 15"

RAPIDITÉ DE FONTE GRÂCE AU BAIN D'EAU

Compacte, entièrement en acier inoxydable.

Température de l'eau régulée par un système électronique.

Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe due à un manque d'eau. Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.

Cuve inox GN2/3 P 150 mm, avec poignées et couvercle, capacité 12 kg de chocolat.

Thermostat précis 20 à 90°C.

Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,3 kg.

CHOCO 15 WATER-HEATED DIPPING MACHINE

RAPIDITÉ DE FONTE GRÂCE AU BAIN D'EAU

Compact, all stainless steel.

Water temperature regulated by an electronic system.

Thermal safety feature shuts off the appliance when no water is present.

A needle (optional ref 260590) may be fitted directly to the dipping machine so that the chocolate temperature is displayed instead of the set temperature.

Stainless steel container GN2/3 P 150 mm, with handles and lid, capacity 12 kg of chocolate.

Thermostat from 20 to 90°C.

Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,3 kg.

W	Volt	Hz	Code	Prix HT
1400	230	50	260501	



CUVE ISOLÉE =
ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°

INSULATED CONTAINER =
SAVINGS AND TEMPERATURE
STABILITY



TREMPEUSE À AIR "CHOCO 15 R"

ALLIE SIMPLICITÉ, PRÉCISION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

Carrosserie en acier inoxydable, isolation spéciale et performante qui participe à la bonne régulation. Livrée avec bac GN 2/3 en acier inoxydable avec poignée et couvercle, capacité 12kg de chocolat.

Utilisation possible avec 2 bacs GN 1/3 qui permettent de travailler avec 2 chocolats différents (2 x 5 kg).

Possibilité de connecter une sonde (option code 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.

Thermostat précis 20 à 60°C avec voyant de régulation.

Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,690 kg.

CHOCO 15 R AIR-HEATED DIPPING MACHINE

WATER BATH FOR FAST MELTING

Stainless steel frame, special and efficient insulation that contributes to better regulation.

Delivered with stainless steel container GN 2/3 with handle and lid,

12kg chocolate capacity.

Can be used with 2 GN 1/3 containers to work with 2 types of chocolate (2 x 5 kg).

A needle (optional ref 260590) may be fitted directly to the dipping machine so that the chocolate temperature is displayed instead of the set temperature.

20 to 60°C precision thermostat with control display.

Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,690 kg.

	W	Volt	Hz	Code	Prix HT
Trempeuse	300	230	50	260510	
Trempeuse	300	110	60	260516	



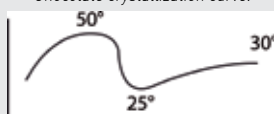
TABLEAU DE COMMANDE LEXAN™
TOUCHES SENSITIVES
PRÉCISION 0,5°C

LEXAN™ CONTROL PANEL
TOUCH-SENSITIVE KEYS
+/- 0.5°C ACCURACY





Courbe de cristallisation du chocolat.
Chocolate crystallization curve.



TEMPÉREUSE À EAU "CHOCO 22 T"

La tempéreuse Choco 22 T permet de mettre au point le chocolat sans manipulation:

- faire fondre la couverture à 50°C (45° pour la couverture lactée),
- refroidir à 25/27°
- puis remonter et stabiliser la température à 30/32°C (28°C pour la couverture lactée) sans manipulation de récipients et sans sortir le chocolat de la tempéreuse.

Le refroidissement est créé par un flux d'eau froide généré automatiquement par la tempéreuse, pour la cristallisation du chocolat.

Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électro-vanne.

Bâti et cuve à eau en acier inoxydable.

Possibilité de connecter une sonde (option) directement sur la tempéreuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne.

Contenance : 20 kg de couverture.

Bac GN 1/1, P 150 mm, 20 L, à poignées et couvercle en acier inoxydable.

Régulation de température électronique par thermostat 25° à 60°C.

Puissance 1800 watts, 240 volts monophasé. 50 Hz.

Prévoir alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau.

CHOCO 22 T WATER-HEATED CHOCOLATE DIPPING MACHINE

Choco 22 T can be used to warm chocolate to the right temperature no handling required:

- melt the topping at 50°C (45° for milk-based topping),
- cool at 25/27°
- then raise and stabilize temperature at 30/32°C (28°C for milk-based topping) without handling containers and without moving the chocolate out of the dipping machine.

Chocolate is cooled by a cold water flow generated automatically by the machine, to attain chocolate crystallization.

Automatic water filling with electronic level control by solenoid valve.

Stainless steel frame and water tank.

A needle may be fitted directly to the dipping machine so that the chocolate temperature is displayed instead of the set temperature.

Capacity : 20 kg of chocolate.

Container GN 1/1, P 150 mm, 20 L, with stainless steel handles and lid.

Electronic temperature regulated by thermostat from 25° to 60°C.

Power: 1800 watts, 240 volts single-phase. 50Hz.

Water supply and discharge required.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
790	385	210	19,5	260522	

Accessoires PR 22 T / Accessories PR 22 T

Sonde inox avec fil + support inox Stainless steel probe with thread + stainless steel support	260590
Bac supplémentaire GN 1/1, P 150 mm, avec poignées fixes Additional container GN 1/1, P 150 mm, with fixed handles	741115
Couvercle supplémentaire GN 1/1, avec encoches poignées Additional lid GN 1/1, with handle slots	748101



TABLEAU DE COMMANDE LEXAN™ TOUCHES SENSITIVES PRÉCISION 0,5°C

LEXAN™ CONTROL PANEL
TOUCH-SENSITIVE KEYS
+/- 0.5°C ACCURACY



260590 - Sonde inox
Stainless steel needle



Accessoires pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10 Accessories for chocolate dipping machines Choco 15, Choco 15R & Choco 10	Code	Prix HT
--	------	---------

Sonde inox avec fil + support inox Stainless steel probe with thread + stainless steel support	260590
Bac inox GN 2/3, P 150 mm, avec poignées fixes Stainless steel container GN 2/3, P 150 mm, with fixed handles	942115
Couvercle GN 2/3, avec encoches poignées Lid GN 2/3, with handle slots	948102
Racloir pour R15, O15 et OX22, poignées fixes Scraper for R15, O15 and OX22, fixed handles	260221

Accessoires pour trempeuses choco 15R seulement Accessories for chocolate dipping machines Choco 15R only	Code	Prix HT
--	------	---------

Bac inox GN 1/3, P 150 mm Stainless steel container GN 1/3, P 150 mm	744015
Couvercle GN 1/3 Lid GN 1/3	748013



BAC 6 EMPREINTES POUR TREMPEUSE À AIR

Acier inoxydable. Equipé de 6 bols amovibles Ø 100 mm, contenance 55 cl pour le maintien au chaud des couvertures couleur, nécessaires à la décoration des moules chocolat. S'adapte sur la trempeuse à air R15.

6-MOULD TRAY FOR AIR-HEATED DIPPING MACHINES

Stainless steel. Includes 6 detachable bowls Ø 100 mm/ 55 cl. Maintains the temperature of colour topping, necessary for chocolate mould decoration. Fits chocolate air heated dipping machine R15.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
370	335	260415	



260405

Présenté sur tempéreuse vendue séparément.
Sold separately



260401 + 260402 montés sur Choco 22 T
260401 + 260402 assembled on Choco 22 T

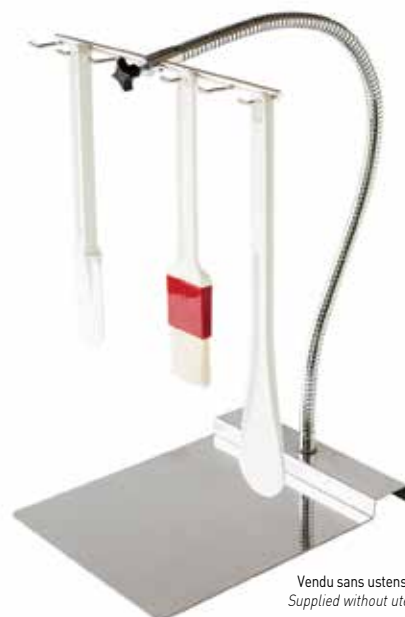
DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

Grâce à son **bloc moteur qui peut être équipé** au choix d'un disque de Ø 300 ou 370 mm et à son **socle réglable en hauteur et en profondeur**, le distributeur à chocolat Matfer s'adapte sur la plupart des **trempieuses ou tempéreuses rectangulaires de 12 kg et au-delà**. Il assure un **brassage permanent** et une **distribution régulière du chocolat**.
Caractéristiques : bâti, râcleurs et socle en acier inoxydable, disque en P.V.C. alimentaire, contrepoids en acier nickelé, vitesse de rotation 21 tr/min.
Dimensions (sans disque) : L 270 x lg 185 x H 350 mm, poids 7,5 kg.

CHOCOLATE DISPENSER

Thanks to its **motor that can be fitted** with a Ø 300 or 370 mm disk and its **adjustable height and depth stand**, Matfer chocolate dispenser is suitable for most rectangular **chocolate dipping or tempering machines, from 12 kg and above**. It ensures **permanent mixing** and **regular distribution of chocolate**.
Features: stainless steel frame, scrapers and stand, food-safe PVC disk, nickel-plated steel counterweight, rotation speed 21 rpm.
Dimensions (without wheel): L 270 x W185 x H 350 mm, weight 7.5 kg.

Distributeur avec disque / Dispenser with disk	Code	Prix HT
Ensemble distributeur 230 volts + kit petit disque Ø 300 mm 230 volts dispenser + small disk Ø 300 mm	260405	
Distributeur sans disque / Dispenser without disk	Code	Prix HT
Distributeur 230 volts monophasé, 50 Hz, sans disque 230 volts single-phase dispenser, without disk, 50Hz	260401	
Distributeur Export 110 volts monophasé, 60 Hz, sans disque 110 volts single-phase dispenser, without disk, 60Hz	260404	
Kit disque + racleur / Disk + scraper set	Code	Prix HT
Kit grand disque Ø 370 mm pour H00, H020, O22, OX22 choco 22T et machines équipées de bacs GN 1/1 Large disk Ø 370 mm for H00, H020, O22, OX22 choco 22T and machines fitted GN 1/1	260402	
Kit petit disque Ø 300 mm pour O15, R15, choco 15 et choco 15R et machines équipées de bacs GN 2/3 mini Small disk Ø 300 mm for O15, R15, choco 15 et choco 15R and machines fitted GN 2/3 mini	260403	



Vendu sans ustensiles
Supplied without utensils



Présenté sur tempéreuse vendue séparément.
Sold separately

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempieuses à chocolat grâce à son socle inox plat qui se glisse sous l'appareil.

La barre de 260 mm est équipée de 6 crochets, elle est montée sur un flexible de 600 mm orientable en tout sens.

ADJUSTABLE TOOL RACK

Especially designed for chocolate dipping machines thanks to its flat stainless steel stand that slides under the dipping machine.

The 260 mm bar has 6 hooks and is mounted on a 600 mm tube that can be adjusted in all directions.

L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
310	205	1,5	260412	

PLAQUE À RESTITUTION DE FROID POUR LA RÉALISATION DE DÉCORS EN CHOCOLAT FACILEMENT FAÇONNABLES.
COLD PLATE FOR EASY-TO-SHAPE CHOCOLATE DECORATIONS.



AVANTAGES PRODUIT

Principe : Congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 H. Étaler le chocolat tempéré avec un cornet, une poche, un triangle ou une spatule sur la plaque. Le chocolat subit un choc thermique au contact de la plaque Cool Décor. Dès qu'on le décolle, le chocolat devient façonnable.

Résultat : Des grillages, des nids, des copeaux, des rubans torsadés en chocolat "fait maison" et donc parfaitement originaux pour entourer ou décorer vos entremets et vos sujets en chocolat.

Astuce : On pourra aussi utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.

- Format adapté aux glissières des armoires de congélation.
- Fabrication en acier inoxydable avec patins anti-dérapants.

TOP FEATURES

Principle: Freeze the stainless steel plate containing a eutectic liquid at -21°C for 24 hours. Tempered chocolate is applied with a cone, a pastry bag, a triangle or a spatula on the plate. Chocolate undergoes heat shock when in contact with the Cool Décor. When the chocolate is detached, it can be shaped.

Result: home-made meshes, nests, chips, twisted chocolate ribbons - very original to wrap around or decorate desserts and chocolates.

Tip: You can also use the Cool Décor plate as a cold support for chilled desserts.

- Special shape to fit slides in chilling cabinets.
- Stainless steel with non-slip feet.



COOL DECOR

L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
600	400	9,2	423060	

RACLOIR À CHOCOLAT

Conçu grâce à ses 3 côtés différents pour : racle le chocolat sur la plaque "Cool Décor", peigner le chocolat pour la création des rayures dans les biscuits. 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure, 1 côté grosse cannelure.

En ABS blanc, semi-souple.

CHOCOLATE SCRAPER

Designed with 3 different sides for: grating chocolate on the "Cool Décor" plate, comb chocolate to make stripes in cookies. 1 smooth side, 1 side with small grooves, 1 side with large grooves.

White ABS, semi-flexible.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
190	115	421743	



FONTAINE À CHOCOLAT CHOCOLATE FOUNTAIN

UNE CASCADE DE CHOCOLAT SUR LES BUFFETS.

A CHOCOLATE CASCADE FOR BUFFETS.

La fontaine à chocolat s'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais : fraises, banane, ananas, ... piqués sur les brochettes ou les biscuits.

Peut servir à animer les vitrines.

La fontaine à chocolat maintien au chaud.

Elle fait circuler le chocolat vers son sommet grâce à une vis sans fin.

The chocolate fountain is used as a fondue pan to coat fresh fruits with chocolate - strawberries, bananas, pineapples, etc. using skewer sticks or biscuits.

It can be used as a shopfront display.

The fountain keeps chocolate warm by circulating it to the bottom with a screw conveyor.



ANNEAU ROUGE POUR FONTAINE À CHOCOLAT PRO 80

Cet anneau en 2 parties faciles à positionner offre 2 avantages :

- la possibilité de poser ingrédients et contenants autour de la fontaine.
- la protection des utilisateurs contre d'éventuelles éclaboussures de chocolat.

Diamètre anneau inférieur : 650 mm. Diamètre anneau supérieur : 540 mm. Hauteur : 170 mm.

RED RING FOR CHOCOLATE FOUNTAIN PRO 80

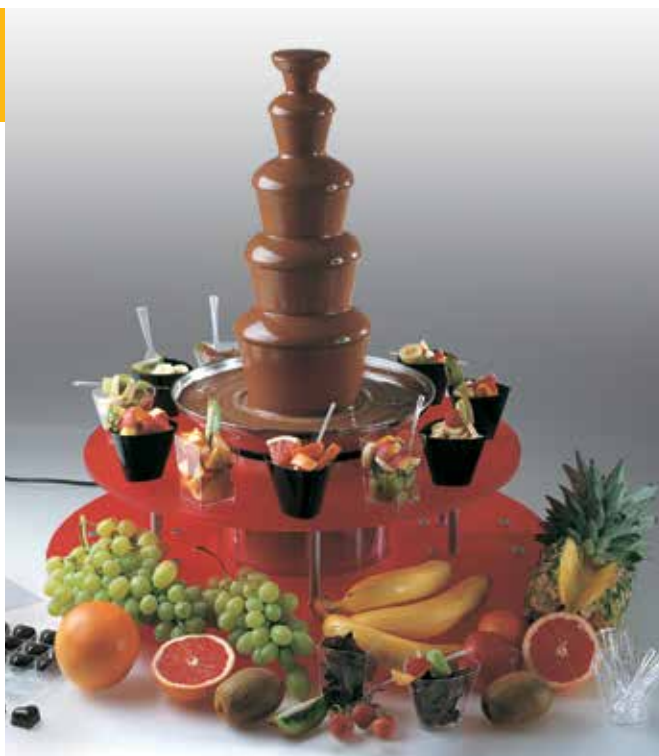
This easy-to-install 2-part ring offers 2 advantages:

- the possibility of placing ingredients and containers around the fountain.
- protection of users from possible chocolate splashes.

Lower ring diameter: 650 mm. Upper ring diameter: 540 mm. Height: 170 mm.

Code Prix HT

260445



**POUR UN RÉSULTAT OPTIMUM, NOUS RECOMMANDONS
D'UTILISER UN CHOCOLAT "SPÉCIAL FONTAINE"
TYPE CALLEBAUT À 50% DE CACAO MAXIMUM OU ÉQUIVALENT.**

*FOR OPTIMUM RESULTS, WE RECOMMEND USING A
CHOCOLATE DESIGNED FOR FOUNTAINS, OF CALLEBAUT
TYPE WITH MAXIMUM 50% COCOA SOLIDS OR EQUIVALENT.*



FONTAINE À CHOCOLAT PRO 80

Carrosserie en acier inoxydable. Éléments de la cascade en acier inoxydable.

Température régulée par thermostat de 0° à 39°C. **Moteur très silencieux.**

2 à 5 kg de chocolat environ (ajouter 10% de beurre de cacao pour le fluidifier).
Les éléments de la cascade sont facilement amovibles pour le nettoyage.

CHOCOLATE FOUNTAIN PRO 80

Stainless steel body. Stainless steel cascade parts.

*Temperature regulated by thermostat, up to 39°C. **Very quiet motor.***

***From 2 to 5 kg chocolate capacity** (add 10% cocoa butter to thin it).*

The cascade elements are easily removed for cleaning.

Ø mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
390	800	8	370	230	50/60	260440	



FONTAINE À CHOCOLAT PRO 100

Carrosserie et cascade en acier inoxydable.

Température régulée par thermostat de 30° à 80°C.

Capacité 7 à 8 kg de chocolat environ.

Cuve et éléments de la cascade démontables pour le nettoyage.

PRO100 CHOCOLATE FOUNTAIN

Body and fountain in stainless steel.

Thermostat regulates temperature at 30°C to 80°C.

Holds around 7-8kg of chocolate.

Drum and fountain components can be removed for cleaning.

Ø mm	H mm	Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	1000	17	450	230	50/60	260441	



LES AVANTAGES PRODUIT

Appareil destiné à la fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat à utiliser sur feuille PVC "guitare" ou sur feuille de transferts.

Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat.

Ensemble entièrement en acier inoxydable.

Entièrement lavable en lave vaisselle.

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.

TOP FEATURES

Designed for the rapid manufacture of plain or screen-printed discs and chocolate tuiles to be used on a "guitar" PVC sheet or transfer sheet.

Kit consisting of a perforated plate and a chocolate container/shuttle.

Unit made entirely of stainless steel.

Completely dishwasher safe.

Principle of use:

1. Place the plate width-wise on the 1st third of a "guitar" PVC sheet.
2. Position the shuttle at one end of the plate and fill with chocolate.
3. Slide the shuttle to the other end of the plate - as it moves, chocolate fills the perforations.
4. Lift the base and place it on the 2nd third of the sheet.
5. Do the same thing twice more to cover the entire 600 x 400 mm sheet.

Dimensions: 635 x 167 x 82 mm.

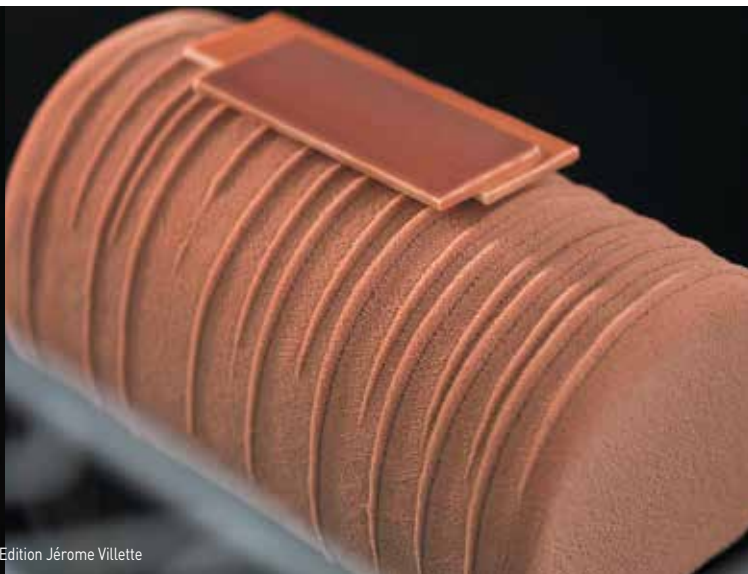


Type	Ø mm	Ep. mm	Nbre	Code	Prix HT
Palets	40	2	24 (3 x 8)	385040	
Tuiles	50	3	12 (2 x 6)	385050	



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.

CHEF'S TIP: PLACE THE KIT IN AN OVEN AT 30/35°C BEFORE USE TO AVOID THE CHOCOLATE SOLIDIFYING TOO QUICKLY IN CONTACT WITH THE STAINLESS STEEL.



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

UN PISTOLET ET UN COMPRESSEUR DE HAUTE QUALITÉ POUR UN RÉSULTAT PARFAIT !
A HIGH QUALITY SPRAY GUN AND COMPRESSOR FOR PERFECT RESULTS!

NEW!



RACCORD RAPIDE

RACCORD RAPIDE



PISTOLET CHOCOLAT

Pistolet à godet, fabrication de haute qualité avec prise en main confortable. Compatible avec les produits alimentaires solubles. Qualité de pulvérisation inégalable avec jet équilibré.

Réglages possibles :

- Finesse de pulvérisation
- Largeur du jet
- Forme du jet, rond à éventail
- Débit de produit

Corps en aluminium forgé et téflonné. Godet 50 cl en polyamide, avec couvercle vissant. Buse inox calibre 1,8 mm. Pression d'alimentation d'air maximum : 6 bars. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Poids 700 g. Température produit maximale : 50°C.

Livré avec raccord rapide [compatible avec tuyau spirale 264071].

Utilisation préconisée avec le compresseur 264069.

CUP SPRAY GUN

Cup spray gun, high quality manufacture and comfortable handling. Compatible with soluble food products. Incomparable spray quality with balanced jet.

Possible settings:

- Smoothness of spray
- Width of the spray
- Jet form round to fan-shaped
- Flow of product

Forged, teflon-coated aluminium body. Cup 50cl polyamid, with screw lid. Stainless tube size 1.8 mm. Maximum air supply pressure: 6 bars. Recommended air pressure: 1.8 to 2.5 bars. Air consumption 220tr/min. Weight 700g. Maximum product temperature: 50°C.

Supplied with quick release connector [compatible with spiral hose 264071].

Use with compressor 264069 recommended.

	Code	Prix HT
Pistolet avec godet, L 150 x lg 100 x H 300 mm Spray gun with cup	264101	



**SANS HUILE, SILENCIEUX
PORTABLE**

**OIL-FREE, SILENT
PORTABLE**



COMPRESSEUR SANS HUILE 9 BAR

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire, fonctionnement sans huile, monté sur structure chariot avec roues, facilitant sa manipulation. Compresseur silencieux [72 dB], livré équipé avec manomètre de pression réglable, raccord rapide du tuyau (code 264071, à commander séparément). Réservoir d'air 5 litres. Débit 60 L/min. Compression max : 9 bar. Fonctionnement 230 V monophasé / 0,9 kW. 50Hz.

OIL-FREE 9-BAR COMPRESSOR

Compressor designed for use in food preparation. Oil-free operation, supplied on a cart with wheels for ease of use.

Low noise compressor [72dB] supplied with adjustable pressure manometer, quick tube connection [code: 264071, sold separately].

5L air reservoir. Output 60 L/min Max compression: 9 bar.

230 volts monophasé / 0.9kW operation. 50Hz

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
414	191	392	12,5	264069	

TUYAU SPIRALE 8 METRES

Livré avec 2 raccords rapides pour connexion du pistolet à chocolat au compresseur à air. Connexion mâle. à fixer au pistolet, connexion femelle sur le compresseur.

8 METERS SPIRAL CABLE

Supplied with 2 quick connectors for attaching the chocolate pistol to the air compressor. Male connector to attach to the pistol, female connection for the compressor.

L m	Code	Prix HT
5	264071	



MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', des pistolets pâtisseries et à chocolat, des colorants à chocolat.
Thermostat réglable 30° à 80°C. 30°C : chocolat, 45°C : nappage, 65°C : siphons, 80°C : sauces.
Air chaud ventilé pour une répartition homogène de température.
Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale.
Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisseries.
Porte transparente permettant une visualisation du contenu.
Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L.
Carrosserie tout inox avec isolation.
Puissance : 400 W - 230 V monophasé, 50 Hz.
Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.
Poids : 16 kg.

MINI HOT CUPBOARD

Designed to keep hot espumas whippers 'iSi Gourmet', pastry and chocolate electric guns, colorings for chocolate.
Adjustable regulation 4 positions: 30°C : chocolate, 45°C : sauce coating, 65°C : whippers, 80°C : sauces.
Compact, for table top or wall-mounted positioning.
Plug on the front to connect an electric gun. Clear door helps products visualization.
Capacity: 4 whippers 1 L or 6 whippers 0.5 L.
All stainless steel housing with insulation.
Power: 400 watts - 230volts singlephase. 50Hz.
Supplied with one stainless steel mesh rack GN 1/2, removable.
Weight : 16 kg.

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



RETROUVEZ LES PISTOLETS ÉLECTRIQUES
/ ELECTRIC SPRAY GUNS
25 ET 45
DANS LE CHAPITRE PÂTISSERIE



LIVRÉ AVEC CUVE INOX
AMOVIBLE
SUPPLIED WITH REMOVABLE
STAINLESS STEEL BOWL



BAIN-MARIE À POMPE

Conçu pour la distribution de **sauce chocolat** et autres sauces sucrées ou salées.
Bain-marie tout inox équipé d'une pompe pouvant distribuer des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml. Utilisation en chauffage à air sec ou à eau. Régulation par thermostat de +35°C à +93°C. Cuve capacité 2,8 L ; s'utilise avec la cuve inox amovible. Puissance 500 watts. Monophasé 230 volts. 50 Hz. Hauteur disponible sous pompe : 291 mm. Distance corps / bec de la pompe : 130 mm.

BAIN-MARIE WITH PUMP

Designed to facilitate the application of **chocolate sauces** and other sweet or savoury sauces.
All-stainless steel bain-marie with pump attached which can be used to deliver doses of 7, 15, 21 or 30 ml. Heats using dry air or water. Temperature regulation by thermostat: +35°C to +93°C.
Bowl capacity: 2.8 L; can be used with the movable stainless steel bowl (optional). Power: 500 watts. Single-phase: 230 volts. 50Hz. Under-pump height available: 291 mm. Distance from the pump body to the spout: 130 mm.

	Prof. mm	Lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
Bain-marie à pompe Bain-marie with pump	224	197	391	4	468928	

Cuve inox 2,8 L supplémentaire
Additional stainless steel bowl 2,8 L

468070



BAIN-MARIE SEC

FACILE D'EMPLOI
EASY TO USE
DRY WATER BATH



CHAUFFE CHOCOLAT

Permet de maintenir au chaud et à température constante, les préparations sucrées ou salées pour une garniture simple et rapide des crêpes, gaufres, glaces...

Livré avec une bouteille 1 litre à 3 becs verseurs.

Caractéristiques techniques :

- Châssis en inox
- Thermostat réglable de 0 à 90 °C
- Interrupteur lumineux
- Cordon d'alimentation 220-240 V ~ 50/60 Hz
- Bouteille 1000 ml, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène.

CHOCOLATE HEATER

Ideal for maintaining sweet or savoury preparations hot at a constant temperature, for the simple and fast topping of pancakes, waffles, ice creams.
Supplied with 1 litre bottle with 3 spouts

Technical characteristics:

- Stainless steel chassis
- Thermostat adjustable from 0 to 90°C
- Illuminated switch
- Power supply cable 220-240 V AC 50/60 Hz
- Bottle 1000 ml, graduated with top and 3 spouts - polyethylene.

L mm	Lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
150	220	200	2,1	242350	

Bouteille supplémentaire, spéciale pâte à tartiner Ø 85 x H 225 mm
Extra bottle, special spread Ø 85 x h 225 mm

116342



FEUILLE D'OR

Composition répondant aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 915‰. Utilisées pour la décoration notamment des entremets chocolatés, des pièces ou bonbons en chocolat

GOLD SHEET

Its composition meets the requirements for food-safe additives and colorants E175 OR according to the European guidelines in place. Quality: 1/2 bright yellow. Quantity: 915‰. Used for decoration, especially chocolate desserts, chocolates and sweets.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le carnet de 25 feuilles / Book of 25 sheets			
80	80	410320	

PAILLETTES OR

Flacon de 0,5 g.

GOLD FLAKES

0.5 g bottle.



Code	Prix HT
410322	

COLORANT POUDRE BRILLANT

Pour la coloration ou le décor de surface du chocolat. Qualité alimentaire. Application facile au pinceau.

SHINING COLOURING POWDER

For colouring or decorating chocolate surfaces. Food safe. Easy to apply with a brush.



	Code	Prix HT
Le pot de 25 g / 25 g pot		
Colorant poudre bronze / Bronze colouring powder	AF 410221	
Colorant poudre rouge / Red colouring powder	AF 410223	
Colorant poudre cuivre / Copper colouring powder	AF 410225	
Colorant poudre argent / Silver colouring powder	AF 410227	
Colorant poudre or / Gold colouring powder	AF 410229	

AF = Non azoïque / Azo-free



SPRAY VELOURS CHOCOLAT

Colorant alimentaire à base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet préalablement passé au congélateur, il le recouvre d'une fine couche d'aspect velours.

Aérosol simple et facile à utiliser entre 20 et 25°C.

VELVET CHOCOLATE SPRAY

Cocoa butter base food colouring. Spray on a pre-frozen dessert to covers it with a thin velvety layer.

Easy to use aerosol can for use at temperatures between 20 and 25°C.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Chocolat noir / Dark chocolate	400	410250	
Chocolat ivoire / Ivory chocolate	AF 400	410251	
Chocolat lait / Milk chocolate	400	410252	
Chocolat blanc / White chocolate	AF 400	410253	
Chocolat rose / Pink chocolate	AF 400	410254	
Chocolat bleu azur / Blue chocolate	AF 400	410255	

FEUILLE D'ARGENT

Utilisée pour la décoration en pâtisserie et chocolaterie. Composition répondant aux exigences des additifs et colorants alimentaires E174 ARGENT selon les directives Européennes en vigueur. Argent pur à 999‰.



SILVER PAPER

Ideal for decorating pastries and chocolate desserts. Composition complies with the current European E174 SILVER directives for food colouring and additive requirements.

999% pure silver.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le carnet de 25 feuilles / Book of 25 sheets			
80	80	410321	



COLORANT LAQUE ALIMENTAIRE POUDRE LIPOSOLUBLE

Pour la coloration des couvertures de chocolat ou pour réaliser des impressions sérigraphiques. Poudre concentrée, dose d'utilisation de 0,05g à 0,1 g/kg d'où un coût d'utilisation très faible (sauf colorant blanc jusqu'à 0,5 g/kg).

FOOD SAFE COLOURING POWDER (LACQUER) - FAT SOLUBLE

For colouring chocolate topping or for adding personal touches. Concentrated powder, usage dose 0.05g to 0.1 g/kg - very low cost (except for white colouring, up to 0.5 g/kg).

	Code	Prix HT
La boîte de 100 g / 100 g box		
Colorant jaune / Yellow colouring		410301
Colorant rouge / Red colouring	AF	410302
Colorant orange / Orange colouring		410303
Colorant bleu / Blue colouring	AF	410306
Colorant brun / Brown colouring		410307
Colorant vert / Green colouring		410309
Colorant blanc / White colouring	AF	410310



COLORANT "CHOCK" EN AÉROSOL

Colorant alimentaire, spécial chocolat, idéal pour la décoration des pièces moulées ou montées. Aérosol, facile et simple d'emploi.

SPRAY "CHOCK" COLOURING

Food colouring for chocolate, ideal to decorate moulded or assembled chocolate. Simply and easy to use aerosol can.

Couleur	C ml	Code	Prix HT
Rose / Pink	100	410239	
Orange / Orange	100	410240	
Rouge / Red	100	410241	
Jaune / Yellow	100	410242	
Blanc / White	100	410243	

**BROCHES À TREMPER. FIL D'ACIER INOXYDABLE.
MANCHE EN POLYPROPYLENE.
BOÎTE EN POLYPROPYLENE AVEC COQUE DE RANGEMENT.
DIMENSIONS DE LA BOÎTE : 230 X 190 X 43 MM.**

**DIPPING TOOLS. STAINLESS STEEL WIRE.
POLYPROPYLENE HANDLES.
POLYPROPYLENE BOX WITH STORAGE FRAME.
BOX DIMENSIONS: 230 X 190 X 43 MM.**



Personnalisation possible
Personalisable



BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER

4 broches rondes (Ø 14, 16, 18 et 20 mm), 1 broche ovale, 1 broche poire, 1 broche spirale, 3 fourchettes 2, 3 et 4 dents

10 DIPPING TOOLS SET

4 round spits (Ø 14, 16, 18 and 20 mm), 1 oval spit, 1 pear-shaped spit, 1 spiral spit, 3 forks 2, 3 and 4 tines

	Code	Prix HT
Boîte de 10 broches / 10 dipping tools set	262001	



BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde Ø 16 mm, 1 broche spirale, 3 fourchettes 2, 3 et 4 dents.

5 DIPPING TOOLS SET

1 round spit Ø 16 mm, 1 spiral spit, 3 forks 2, 3 and 4 tines.

	Code	Prix HT
Boîte de 5 broches / 5 dipping tools set	262002	

BROCHES À TREMPER

Broches fil d'acier inoxydable rigide, manche polypropylène L 90 mm. L 200 mm environ selon modèle.

DIPPING TOOLS

Rigid stainless steel wire spit, polypropylene handle 90 mm. 200 mm approximately, depending on the model.

	Code	Prix HT
Broche ronde, Ø 10 mm / Round spit	262012	
Broche ronde, Ø 12 mm / Round spit	262013	
Broche ronde, Ø 14 mm / Round spit	262014	
Broche ronde, Ø 16 mm / Round spit	262015	
Broche ronde, Ø 18 mm / Round spit	262016	
Broche ronde, Ø 20 mm / Round spit	262017	
Broche ovale / Oval spit	262018	
Broche poire / Pear-shaped spit	262019	
Broche spirale / Spiral spit	262020	
Fourchette 2 dents / 2 tine fork	262021	
Fourchette 3 dents / 3 tine fork	262022	
Fourchette 4 dents / 4 tine fork	262023	
Fourchettes 5 dent / 5 tine fork	262024	



FEUILLES PVC FOND RELIEF

Feuilles en PVC semi-rigide sur lesquelles on dépose les bonbons chocolat après trempage afin de marquer leur dessous avec un relief. Jeu de 13 feuilles de reliefs différents.

PVC SHEETS WITH TEXTURED BASE

Semi-rigid PVC sheets for placing chocolates after dipping to create textured markings on their underside. Set of 13 sheets with different patterns.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
360	340	261915	



FEUILLE "GUITARE"

Qualité supérieure, assure une excellente brillance du chocolat. Paquet de feuilles à plat.

GUITAR SHEETS

Superior quality, ensures excellent chocolate shine. Pack of sheets.

L mm	lg mm	Ep. µ	Matériau	U.V.	Code	Prix HT
600	400	150	PVC	100	261911	
400	300	150	PVC	100	261912	
600	400	150	PVC	20	261910	
600	400	100	PE	100	261904	
600	400	100	PE	10	261905	



PALETTE À ENDUIRE

Utilisée pour garnir et racleur les plaques de moules à chocolat.
Lame en inox. Manche polypropylène noir.

COATING SPATULA

Used to fill and scrape chocolate moulds.
Blade in stainless steel. Black polypropylene handle.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	112641	
220	100	112643	



RACLETTE À COPEAUX

Acier inoxydable.

CHOCOLATE GRATER

Stainless steel.



Code	Prix HT
421005	



TABLIER CHOCOLAT

Tablier en polyuréthane, avec sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique.
Tablier présentant une excellente résistance aux graisses, facile à nettoyer avec de l'eau à 60°C additionnée d'un dégraissant.

CHOCOLATE APRON

Polyurethane apron, with adjustable neck strap and elastic hook on the back. Excellent fat resistance, easy to clean with 60°C water plus degreaser.

L mm	lg mm	Ep. µ	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	300	355	774002	



**GAIN DE TEMPS
COPEAUX HOMOGÈNES
FACILITÉ D'UTILISATION**

*TIME SAVINGS
EVEN GRATING
EASY TO USE*



CHOCORÂPE ÉLECTRIQUE

Caractéristiques identiques au modèle manuel. Appareil équipé d'un moteur à haut rendement, d'une grande longévité et conçu pour le fonctionnement en continu. Permet de fabriquer 2,5 kg de copeaux de chocolat en 35 min sans main-d'œuvre. Epaisseur non réglable mais variable selon la T° du pain de chocolat.

ELECTRICAL CHOCOLATE FLAKING MACHINE

Similar to manual model. Fitted with a high-performance motor, very long lasting, designed for continued usage. Flakes 2.5 kg chocolate in 35 minutes without requiring operation. Thickness not adjustable, but variable according to chocolate bar temperature.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	330	390	100	230	50/60	411004	



CHOCORÂPE MANUELLE

Rabot à chocolat permettant un débit important de copeaux de chocolat légers, fins et réguliers. Utilisation optimale du bloc chocolat sans gaspillage de produit. Des guides réglables permettent d'utiliser des blocs de couverture de tailles différentes jusqu'à 5 kg. Couteau avec 4 côtés tranchants. Travail propre sans manipulation du chocolat. Appareil facile à nettoyer.

MANUAL CHOCOLATE FLAKING MACHINE

Chocolate plane allowing an important flow of light, thin and regular chocolate flakes. Optimum usage of the bar, without wasting product. Adjustable guides mean you can use different bar sizes, up to 5 kg. Knife with 4 slicing sides. Clean operation without touching the chocolate bar. Easy to clean.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
350	340	350	411002	



LES AVANTAGES PRODUIT

Ces moules injectés présentent de nombreux avantages :

- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Entretien facile.
- Très grande résistance.
- Transparence facilitant la décoration couleur.

TOP FEATURES

These injected moulds have many advantages:

- Smooth for shine.
- Easy to remove products.
- Easy maintenance.
- Very high-resistant.
- Transparent for easy colour decoration.



Selon les moules, les dimensions des plaques varient.
Retrouvez le format correspondant dans chaque tableau.

Depending on the mould, plate dimensions vary.
Find the appropriate size in each table.

A = 275 X 135 MM

B = 275 X 175 MM

C = 275 X 205 MM

D = 360 X 195 MM



DÔME DÉCORÉ

30 empreintes. 8 g.

DECORATED DOME

30 moulds. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	20	B	380100	



DÔME ARABESQUE

28 empreintes. 8 g.

ARABESQUE DOME

28 moulds. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	14	B	381200	



DÔME FENDU

28 empreintes. 8 g.

SPLIT DOME

28 moulds. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	13	B	381202	



BALLE DE TENNIS

4 empreintes. 70 g.

TENNIS BALL

4 moulds. 70 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	A	380180	



RECTANGLE

25 empreintes. 10 g.

RECTANGLE

25 moulds. 10 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	25	11	B	381201	



BONBONS PYRAMIDE

30 empreintes. xx g.

PYRAMID SWEETS

30 moulds. xx g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	25	B	380265	



BONBONS CARRÉS

28 empreintes. 9 g.

SQUARE SWEETS

28 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
20	20	20	B	380264	



BONBONS CŒUR

18 empreintes. 11 g.

HEART SWEETS

18 moulds. 11 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	17	A	383410	



PETITES COCOTTES

18 empreintes pour 9 cocottes.

LITTLE HENS

18 moulds for 9 hens.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	30	35	A	382000	

**SPHÈRE SECTIONNABLE**

5 parties pour former 1 sphère parfaite ou avec sections décalées. 682 g.

DIVISIBLE SPHERE

5 sections for forming 1 perfect sphere or with offset sections. 682 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
100	C	381036	

**CLOCHE DRAPÉE**

2 empreintes pour une cloche.

DRAPED BELL

2 prints for a bell.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
113	110	A	382224	

**FRITURE CRUSTACÉS**

4 x 6 modèles. 5 g.

FRITURE CRUSTACÉS

4 x 6 modèles. 5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	30	7	B	381203	

**LAPIN ASSIS**

2 empreintes. 120 g.

SEATED RABBIT

2 moulds. 120 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
134	120	B	382017	

**PETITS LAPINS**

8 empreintes recto et 8 empreintes verso. 17 g.

LITTLE RABBITS

8 moulds first side and 8 moulds reverse. 17 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	10	55	A	380214	

**FRITURES PÂQUES**

Plaque souple en PVC. 42 empreintes.

EASTER MIX

PVC flexible plate. 42 moulds.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
40	20	260x200	380265	

**2 COQS**

Moule double aimanté.

2 ROOSTERS

Magnetized double mould.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
106	60	126	B	380273	

**4 COQS**

Moule double aimanté.

4 ROOSTERS

Magnetized double mould.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
94	57	106	B	380274	

**6 POULES**

Moule double aimanté.

6 HENS

Magnetized double mould.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
62	50	80	B	380275	



3 ANNEAUX

Plaque PETG. 6 x 3 anneaux 2 et 3 g. Ep. 5 mm.

3 RINGS

PETG plate, 6 x 3 rings 2 and 3 g. Thickness 5 mm.

Ø mm	Format plaque	Code	Prix HT
70, 53, 30	B	380185	



TRIANGLES

Plaque PETG. 9 x 2 triangles 2 et 3 g. Ep. 5 mm.

TRIANGLES

PETG plate, 9 x 2 triangles 2 and 3 g. Thickness 5 mm.

L x lg mm	Format plaque	Code	Prix HT
68x81, 39x47	B	380184	



CABOSSES CACAO

Moule en 3 partie : Coque supérieure 33 g + coque inférieure 33 g + grains 48 g.

COCOA PODS

3-part mould: Upper Shell 33 g + lower Shell 33 g + 48 g grains.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	23	13	C	383411	



MINI-BARRE

7 empreintes. 24 g.

MINI-BAR

7 moulds. 24g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
92	25	13	A	380109	



DOMINOS

Jeu de 24 empreintes. 14 g.

DOMINOS

Pack of 24 moulds. 14 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
41	21	15	A	383409	



BRQUES

Moule double pour former le dessus/dessous de chaque brique. 5 couples 20 x 20 mm, 6,6 g. 4 couples 30 x 20 mm, 10 g. 3 couples 40 x 20 mm, 14 g.

BRICKS

Double mould to form the top/bottom of each brick.

5 couples 20 x 20 mm, 6,6 g. 4 couples 30 x 20 mm, 10 g. 3 couples 40 x 20 mm, 14 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	23	13	C	383412	



POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 g.

EXOTIC FISH

21 moulds for 2 fish. 147 and 98g.

L x lg mm	Format	Code	Prix HT
99x70, 92x78	B	380223	



PÈRE-NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

2 empreintes. 135 g.

SANTA CLAUS AND SNOWMAN

2 moulds. 135g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
120	102	B	381015	



PÈRE-NOËL

2 empreintes recto et 2 empreintes verso.

SANTA CLAUS

2 moulds first side and 2 moulds reverse

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
130	51	B	381016	



BONBONS POMMES

21 empreintes. 11,5 g.

APPLE SWEETS

21 moulds. 11,5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
23	31	18	A	380268	



BONBONS FRAISES

32 empreintes. 10 g.

STRAWBERRIES SWEETS

32 moulds. 10 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	27	18	A	381260	



DEMI-OEUF

24 empreintes. 9 g.

HALF-EGG

24 moulds. 9 g.

H mm	Ø mm	Format mm	Code	Prix HT
444	317	460 x 345	383700	

RÉALISEZ FACILEMENT ET RAPIDEMENT DES COQUES DE CHOCOLAT PRÊTES À ÊTRE FOURRÉES
MAKE CHOCOLATE SHELLS READY TO BE FILLED EASILY AND QUICKLY



OEUF COQUE

Plaque double à assemblage aimanté + couvercle.
28 empreintes, 8 g.

CHOCOLATE SHELL EGG

Double plate with magnetised assembly + lid.
28 indentations, 8 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
30	23	B	380270	



OEUF LISSE

Plaque double à assemblage aimanté + couvercle.
28 empreintes, 8 g.

SMOOTH EGG

Double plate with magnetised assembly + lid.
28 indentations, 8 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
30	23	B	380271	



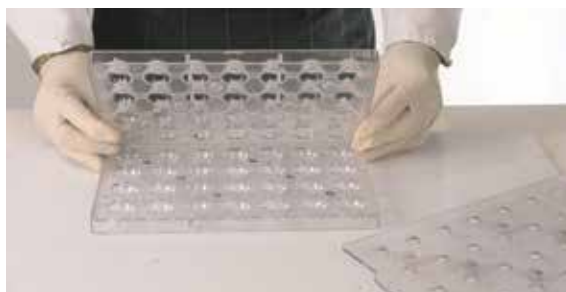
OEUF OUVERT

Plaque double à assemblage aimanté + couvercle.
28 empreintes, 8 g.

OPEN EGG

Double plate with magnetised assembly + lid.
28 indentations, 8 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
30	23	B	380272	



1- Assembler les 2 parties du moule / Assemble the 2 sections of the mould.



2- Remplir chaque empreinte / Fill each cavity



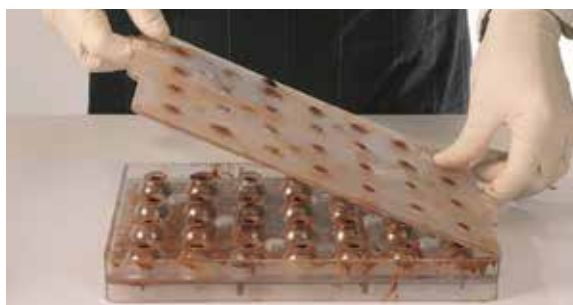
3- Placer le couvercle / Fit the lid



4- Retourner la plaque pour ôter le surplus de chocolat / Turn over the plate to remove the surplus chocolate



5- Racler l'excédent de chocolat / Scrape off the excess chocolate



6- Ôter le couvercle avant la cristallisation / Remove the lid before crystallisation



7- Ouvrir les 2 plaques après refroidissement et démouler les coques / Open the 2 plates before cooling and remove the shells from the mould



NEW!



3 TABLETTES 100 G
3 x 6 carrés par tablette.
3 100 G BARS
3 x 6 squares per bar.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	70	27	B	380266	

NEW!



3 TABLETTES STRIÉES 100 G
4 x 6 carrés par tablette.
3 100 G GROOVED BARS
4 x 6 squares per bar.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
160	75	27	B	380267	



3 TABLETTES 1000 G
4 x 6 carrés par tablette.
3 X 1000G BARS
4 x 6 squares per bar.

L mm	lg mm	Ep mm	Format	Code	Prix HT
156	77	8	B	380256	



2 TABLETTES AMANDES
2 x 6 carrés par tablette. 85 gr.
2 ALMOND BARS
2 x 6 squares per 85g bar

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
188	85	10	A	380121	



12 MINI-TABLETTES CACAO
20 g.
12 MINI TABLET CACAO
20 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
76	35	5,5	B	383905	



3 TABLETTES DE 100 G
18 carrés (3 x 6).
3 TABLETS OF 100 G
18 squares (3 x 6).

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	68	10	B	380240	



TABLETTES BRACELETS
6 empreintes. 50 g.
BRACELETS TABLET
6 moulds. 50 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	53	8	B	383813	



2 TABLETTES
Poids 200 g. 10 carrés (2 x 5)
2 BARS
200 g. 10 squares (2 x 5)

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
275	205	24	C	380238	



5 TABLETTES "FLEUR DE CACAO"
Poids 50 g (8 x 2)
5 "COCOA FLOWER" BAR
50 g (8 x 2)

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
118	50	9	B	383807	



CARRÉS FLEURS
36 empreintes. 9 gr.
FLOWER SQUARES
36 moulds. 9 gr.

L mm	lg mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
25	25	10	C	380106	



PRALINES CARRÉES "CACAO"
24 empreintes. 9 g.
"COCOA" SQUARE PRALINES
24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	14	A	383204	



CARRÉ BOIS
32 empreintes. 11,5 g.
WOODEN SQUARE
32 moulds. 11,5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
22	22	20	A	380122	



15 MINI-BARRES
15 empreintes. 25 g.
15 MINI-BARS
15 moulds. 25 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
78	21	17	B	380147	



18 NAPOLITAINS "FLEUR DE CACAO"
Poids 5 g.
18 "COCOA FLOWER" SQUARE
5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	34	4	A	383206	



18 NAPOLITAINS "TEXTURE DE CACAO"
Poids 5 g.
18 "COCOA TEXTURE" SQUARE
5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	34	4	A	383207	



BONBONS OVALES RAYÉS
28 empreintes. 16 g.
STRIPED OVAL SWEETS
28 moulds. 16g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	19	17	B	380161	



BONBONS OVALES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.
RIB OVAL SWEETS
28 moulds. 16g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	17	B	380158	



QUENELLE
Plaque double. 2 x 8 empreintes 2 x 10 g.
QUENELLE
Double sided. 2 x 8 moulds 2 x 10 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
45	25	12	A	380167	



BONBONS RECTANGLES ZIGZAG
28 empreintes. 16 g.
ZIGZAG RECTANGULAR SWEET
28 moulds. 16g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	20	17	B	380160	



RAVIOLIS CHOCOLAT
12 empreintes. 6 g.
CHOCOLATE RAVIOLI
12 moulds. 6g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	28	8	A	380113	



CARRÉS RELIEF
28 empreintes, 2 reliefs différents
(14 empreintes par relief). 4 et 7 g.
SQUARE RELIEF
28 moulds, 2 differents reliefs. (14 moulds per reliefs) 4 and 7 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	32	B	380114	



PYRAMIDE
21 empreintes. 5,5 g.

PYRAMID
21 moulds. 5,5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	30	A	380123	



BONBONS TRIANGLES
28 empreintes 8 g.
TRIANGLE DECORATIONS
28 moulds 8 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
33	33	B	380171	



BONBONS TRIANGLES STRIÉS
28 empreintes. 16 g.
RIB TRIANGULAR SWEETS
28 moulds. 16g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	22	16	B	380159	



DIAMANTS À FACETTES
21 empreintes. 15 g.
FACETED DIAMONDS
21 moulds. 15 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	18	A	380102	



BÛCHES
32 empreintes. Poids 7 g.
LOGS
32 moulds. 7 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	18	15	B	380155	



COQUES RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.
RECTANGULAR SHELLS
24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27,5	20,5	14	A	383405	



BONBONS RECTANGLE
24 empreintes. 15 g.
RECTANGULAR SWEETS
24 moulds. 15g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	22	20	A	380111	



BONBONS RECTANGLES
24 empreintes. 9 g.
RECTANGULAR SWEETS
24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	20,5	14	A	383403	



BONBONS RONDS
24 empreintes. 9 g.
ROUND SWEETS
24 moulds. 9 g.

Ø mm	H mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
28	13	9	A	383302	



BONBONS CARRÉS
24 empreintes. 9 g.
SQUARE SWEETS
24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	15	A	383203	



PRALINES RECTANGULAIRES "STRUCTURE"
24 empreintes. 9 g.
RECTANGULAR PRALINES
24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31,5	17,5	14	A	383404	



POMPONETTES DÉCALÉES
24 empreintes. 9 g.
"DISPLACED" SPHERES
24 moulds. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383602	



COQUES OVALES

24 empreintes. 9 g.

OVAL SHELLS

24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
34	25	12	A	383502	



COQUES CARRÉES

24 empreintes. 9 g.

SQUARE SHELLS

24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383205	



COQUES ROUNDS

24 empreintes. 9 g.

ROUND SHELLS

24 moulds. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	13	A	383303	



POMPONNETTES "JOIE"

24 empreintes. 9 g.

"JOY" SPHERES

24 moulds. 9 g.

H mm	Ø mm	Format	Code	Prix HT
20	28	A	383603	



PIONS "LÉGO"

24 empreintes. 9 g.

"LEGO" PIECES

24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	12	A	383407	



JOYAUX À FACETTES

24 empreintes. 9 g.

FACETED JEWELS

24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	18	A	383209	



GIANDERJA

24 empreintes. 9 g.

GIANDERJA

24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	20	18	A	383406	



CABOSSES

24 empreintes. 9 g.

POD

24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
47,5	26	14	A	383101	



CABOSSES

2 x 12 empreintes. 2 x 6,5 g.

POD

2 x 12 moulds. 2 x 6,5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	23	13	C	383103	



TONNEAUX

27 empreintes. 2 x 7 g.

BARREL

27 moulds. 2 x 7 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	24	10	A	380103	



ASSORTIMENTS

Rond, ovales, losanges. 36 empreintes.

ASSORTED

Round, oval, lozenges. 36 moulds.

Format	Code	Prix HT
B	380104	



ASSORTIMENTS

Coquilles, œufs, escargots, ronds striés... 24 empreintes.

ASSORTED

Shells, eggs, snails, rounded, grooved, etc. 24 moulds.

Format	Code	Prix HT
B	380105	





POMPONETTES FENDUES

24 empreintes. 9 g.

SPLIT POMPONETTE

24 moulds. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	17	A	383604	



PRALINES

24 empreintes. 11 g.

BURNT ALMOND

24 moulds. 11 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	30	A	380141	



MINI-CANNELÉS

40 empreintes. 9 gr.

SMALL RIBBED MOULDS

40 moulds. 9 gr.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
24	24	B	380108	



ROSACES

32 empreintes. 10 g.

ROSES

32 moulds. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	19	B	380152	



1/2 SPHÈRES STRIÉES

28 empreintes. 10 g.

STRIPED 1/2 CIRCLES

28 moulds. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	17	B	380163	



RONDS RAYÉS

28 empreintes. 10 g.

STRIPED CIRCLES

28 moulds. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	13	B	380164	



BONBONS BRACELET

24 empreintes. 9 g.

BRACELET BONBON

24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	14	A	383210	



BONBONS RELIEF

18 empreintes. 9 g.

RELIEF SWEET

18 moulds. 9g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	14	A	383304	



CÔNES

28 empreintes. 10 g.

CONES

28 moulds. 10 g.

Ø base mm	Ø sup. mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	11	24	B	380168	



LINGOTS

18 empreintes. 9 g.

BULLION

18 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	14	14	B	383003	



LINGOTS VIRGULE

24 empreintes. 9 g.

COMMA BULLION

24 moulds. 9g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	15	13	B	383408	



DEMI-SPHÈRES

Format B.

HALF SPHERE

Size B.

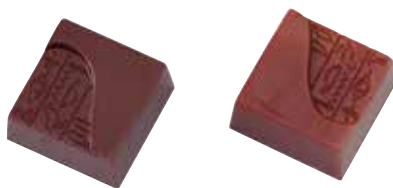
Ø mm	H mm	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
70	35	6	113	380154	
50	25	12	40	380153	
39	20	15	19	380148	
26	13	32	6	380249	



CUBERDON
21 empreintes. 10 g.

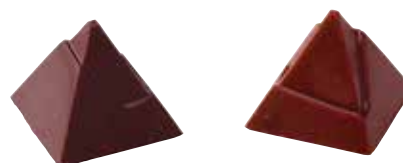
CUBERDON
21 moulds. 10 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	30	A	380124	



CARRÉ HIÉROGLYPHE
24 empreintes. 8 g.
HIEROGLYPH SQUARE
24 moulds. 8 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	12	A	383307	



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE
21 empreintes. 7 g.
EGYPTIAN PYRAMID
21 moulds. 7 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	13	A	383305	



HIRAI
14 empreintes. 7 g.
HIRAI
14 moulds. 7 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	19	A	380712	



TRIANGLES RAYÉS
28 empreintes. 10 g.
STRIPED TRIANGLES
28 moulds. 10 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
36	35	12	B	380165	



ROND AZTÈQUE
24 empreintes de 9 g.
AZTEC ROUND
24 moulds. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	20	A	383308	



DEMI-NOIX
50 empreintes. 6 gr.
HALF WALNUTS
50 moulds. 6 gr.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	20	10	C	380110	



SUCETTES CHOCOLAT
6 pièces différentes.
Empreinte 60 x 70 approximatif. 30 g environ.
CHOCOLATE LOLLIPOPS
6 different designs.
60 x 70 mm mould approx. Approx 30 g.

L mm	lg mm	Ep mm	Format	Code	Prix HT
60	70	11	B	382401	

TOUS CES MOULES SONT
COMPOSÉS DE 2 FINES
PLAQUES EN PMMA
ET PC QUI S'EMBOIENT.

ALL THESE MOULDS ARE
COMPOSED OF
2 THIN PLATES OF PMMA
AND PC THAT FIT TOGETHER.



CHIFFRES BAMBIN
10 empreintes différentes. 5 g.
TODDLER NUMBERS
10 different moulds. 5 g.

L mm	lg mm	Ep mm	Format	Code	Prix HT
41	50	6	B	382410	



LETTRES BAMBIN
10 empreintes différentes. 4 g.
TODDLER LETTERS
10 different moulds. 4 g.

L mm	lg mm	Ep mm	Format	Code	Prix HT
42	40	6	A > I	382412	
42	40	6	J > R	382413	
42	40	6	S > Z	382414	

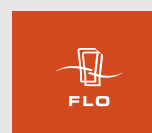


BONBONS CARRÉS "CANNAGE"
24 empreintes. 11 g.
"WICKERWORK" SQUARE SWEETS
24 moulds. 11 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	16	A	380112	



RETROUVEZ LES BATONNETS
À SUCETTE / LOLLY STICKS
DANS LE CATALOGUE





BALLON BASKET

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

BASKETBALL

Double mould with assembly points, for 1 ball.

Ø mm	Format mm	Code	Prix HT
220	260 x 260	380233	



BALLON DE FOOT

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

FOOTBALL

Double mould with assembly points, for 1 ball.

Ø mm	Format mm	Code	Prix HT
120	190 x 120	381028	



BALLONS DE RUGBY

Moule double avec points d'assemblage pour 1 ballon.

RUGBY BALL

Double mould with assembly points, for 1 ball.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
270	169	D	380236	



CHAUSSURES DE FOOTBALL

2 empreintes pour 1 chaussure.

FOOTBALL SHOE

2 moulds for 1 shoe.

L mm	Format	Code	Prix HT
200	B	380229	



FORMULE 1

Pièces moulées à coller.

FORMULA 1

Moulded parts to be stuck together.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
200	72	B	380248	



CD MUSICAL

2 empreintes. 2 x 45 gr.

MUSIC CD

2 moulds. 2 x 45 gr.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
120	B	382041	

BALLONS DE FOOTBALL

40 empreintes. 10 g.

FOOTBALL

40 moulds. 10 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
25	B	380220	



BALLES DE GOLF

18 empreintes. 2 x 20 g.

GOLF BALL

18 moulds. 2 x 20 g.

Ø mm	Format	Emp.	Poids g	Code	Prix HT
40	A	18	20	380140	



CHIFFRES 0 À 9

10 empreintes. 9 g. PVC thermoformé.

NUMBERS 0 TO 9

10 moulds. 9 g. Thermoformed PVC.

L mm	lg mm	Format plaque	Code	Prix HT
45	40	240 x 185	383902	



ALPHABET

26 empreintes. 5 g.

ALPHABET

26 moulds. 5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
39	35	6	A	380156	



LETTRES & CHIFFRES

Sous forme de bonbons carrés de 12 gr.

Plaque n°1 (380115): Lettres A à M et chiffres 1 à 5 + 6 symboles.

Plaque n°2 (380117): Lettres N à Z et chiffres 6 à 0 + 6 symboles.

LETTERS AND NUMBERS

In the form of 12 gr. square sweets

Plate n°1 (380115): Letters A to M and numbers 1 to 5 + 6 symbols.

Plate n°2 (380117): Letters N to Z and numbers 6 to 0 + 6 symbols

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	18	A	380115	
26	26	18	A	380117	



COCCINELLES

15 empreintes. 18 gr.

LADYBIRD

15 moulds. 18 gr.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
50	35	20	B	380241	



MOINEAUX AMOUREUX

2 empreintes pour une forme. 13 g.

LOVING SPARROWS

2 moulds for 1 figure. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	83	A	382070	



DAUPHINS

8 empreintes pour 4 dauphins.

DOLPHINS

8 moulds for 4 dolphins.

L mm	Format	Code	Prix HT
70	B	380245	



GRAINS DE CAFÉ

Petits grains, 104 empreintes. 0,8 g.

COFFEE BEANS

Small grains, 104 moulds. 0,8 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
17	12	5	A	380211	



FLEURS DE LYS

28 empreintes. 9 g.

FLEUR-DE-LIS

28 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
37	31	19	B	380210	



RECTANGLES TULIPE

36 empreintes. 8 gr.

TULIP RECTANGLES

36 moulds. 8 gr.

L mm	lg mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
30	22	8	C	380107	



ECUREUIL

2 empreintes pour 1 écureuil.

SQUIRREL

2 moulds for 1 squirrel.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
150	90	B	382010	



SMILEY

3 x 8 modèles. 4 gr.

SMILEY

3 x 8 models. 4 gr.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	11	A	380261	



GINGER MAN

10 empreintes 11 g.

GINGER MAN

10 moulds. 11 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	46	9	A	381029	



SPATULES

10 empreintes. 8,55 g.

SPOONS

10 moulds. 8,55 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
115	24	A	380146	



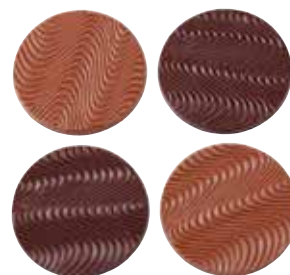
POISSONS FRITURES

18 empreintes. 3 modèles. 6,5 g.

LITTLE FISHES

18 moulds. 3 models. 6,5 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
40	39	A	380144	



DISQUES MENDIANT

8 empreintes. 15 g.

MENDIANT DISK

8 moulds. 15 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
68	5	A	380151	





3 SOUCOUPES

Combinables avec les tasses 380255.

3 SAUCERS

Can be combined with the cups 380255.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
80	B	380254	



7 TASSES EXPRESSO

Combinables avec les soucoupes 380254.

7 EXPRESSO CUPS

Can be combined with the saucers 380254.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	35	B	380255	



TASSES

Peut être présentée à la vente comme contenant de bonbons.
3 empreintes.

CUP

Can be presented for sale as a sweet container. 3 moulds.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
71	34	A	380237	



FRUITS

Plaque double. 7 empreintes.

FRUITS

Double sided. 7 moulds.

	Format	Code	Prix HT
7 fruits	B	380262	



LÉGUMES

Plaque double. 6 empreintes.

VEGETABLES

Double sided. 6 moulds.

	Format	Code	Prix HT
6 légumes	B	380263	



PIONS JEU D'ÉCHEC

Dim. de 40 x 20 x 5 mm à 75 x 30 x 15 mm. 16 empreintes.

CHESS PAWNS

From 40 x 20 x 5 mm to 75 x 30 x 15 mm. 16 moulds.

Format	Code	Prix HT
A	380222	



FEUILLES

Pour décorer les gâteaux. 21 empreintes. 5 g.

LEAVES

For decorating cakes. 21 moulds. 5 g.

L mm	lg mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
60	30	5	B	380228	



FLEURS ASSORTIES

5 motifs pour la décoration des entremets et gâteaux.
10 empreintes. 5 g.

ASSORTED FLOWERS

5 models for decorating desserts and cakes. 10 moulds.
5 g.

Ø mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
45	6	A	380243	



4 DÉCORS GÉOMÉTRIQUES

11 empreintes. Entre 2,4 et 5,7 g.

4 GEOMETRIC SHAPE MOULD

11 moulds for 12 scallops. 8 g.

H mm	Format	Code	Prix HT
3	B	380251	



QUARTIERS DE MANDARINE

30 empreintes. 7 g.

TANGERINE QUARTER

30 moulds. 7 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
43	20	14	B	380149	



1/2 COQUILLE SAINT-JACQUES

2 empreintes pour 1 coquille.

HALF SCALLOP

2 moulds for 1 scallop.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
125	145	B	382009	



COQUILLES (PÉTONCLES)

24 empreintes pour 12 coquilles. 8 g.

SMALL SCALLOPS

24 moulds for 12 scallops. 8 g.

L mm	lg mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
36	35	13	C	380221	



PINGOUINS
2 x 4 empreintes 35 g.

AUKS
2 x 4 moulds 35 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	41	12	A	381035	



ESQUIMAUX
2 x 6 empreintes 15 gr.

ESKIMO
2 x 6 moulds 15g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	29	9	A	381034	



IGLOO
3 empreintes 128 gr.

IGLOO
3 moulds 128g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
80	73	40	A	381033	



CHIOTS & CHATONS
4 empreintes pour 2 formes.

PUPPIES & KITTENS
4 moulds for 2 figures.

lg mm	H mm	Modèle	Format	Code	Prix HT
55	88	chaton	B	382056	
55	88	chiot	B	382055	



PORCELETS
4 empreintes pour 2 porcelets.

PIGLETS
4 moulds for 2 piglets.

lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
56	88	B	382042	



TORTUES
4 empreintes pour 2 tortues.

TURTLES
4 moulds for 2 turtles.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
115	80	B	382043	



VACHE
2 empreintes pour 1 vache.

COW
2 moulds for 1 cow.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
150	120	50	B	382011	



PLAQUE 2 VACHES
4 empreintes, 2 vaches.

COW MOULD TRAY
4 moulds, makes 2 cows.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
65	100	B	382057	



GRENOUILLE
2 empreintes pour une grenouille.

FROG
2 moulds for a frog.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
120	90	B	382044	





CŒURS DÉCORÉ FLEURS
4 empreintes.
FLOWER DECORATED HEART
4 moulds

L mm	lg mm	P mm	Format	Code	Prix HT
100	105	17	C	380226	



BOÎTE CŒUR
Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.
HEART BOX
Plate including 1 bottom and 1 lid.

L mm	lg mm	Prof mm	Format	Code	Prix HT
110	95	35	B	380231	



DEMI-CŒUR
Moule simple, en plastique Makrolon. 1/2 cœur lisse.
HALF HEART
Simple mould, Makrolon plastic. Plain half heart.

H mm	Format mm	Code	Prix HT
115	135 x 133	382233	



CŒURS RELIEFS
24 empreintes. 9 g.
HEARTS IN RELIEF
24 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	28	20	A	383607	



CŒURS SAINT-VALENTIN
24 empreintes. 9,7 g.
VALENTINE HEARTS
24 moulds. 9,7 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
29	29	18	A	383606	



CŒURS
30 empreintes. 6 g.
HEARTS
30 moulds. 6 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	30	18	B	380269	



BOÎTE CARRÉE RUBAN
Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.
RIBBON SQUARE BOX
Sheet consisting of 1 base and 1 lid.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
100	100	36	B	381008	



BONBONS CŒUR STRIÉ
21 empreintes. 8,6 g.
CHOCOLATE HEART
21 moulds. 8,6 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	33	11	A	380145	



CŒURS
Poids 10 g.
HEARTS
10 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	25	9	A	380205	
Petit modèle, 36 empreintes / Small model, 36 moulds					
21 empreintes / 21 moulds					
35	35	12	A	380206	



AGNEAU PASCAL

PASCHAL LAMB

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	180	389002	



382062



382225
382226

CLOCHES

Moule double en Makrolon.

BELLS

Double Makrolon mould.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
80	105	382225	
120	140	382226	
170	190	382062	



2 POISSONS

4 empreintes pour 2 poissons. Assortis.

2 FISHES

4 moulds for 2 fishes.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
176	105	B	382008	



POISSON

2 empreintes pour 1 poisson.

FISH

2 moulds for 1 fish.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
240	75	40	B	382018	



HOMARD

4 empreintes pour 2 homards.

LOBSTER

4 moulds for 2 lobster.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
154	47	B	380225	



LAPIN ET OEUF
2 empreintes pour un lapin.

RABBIT AND EGG
2 moulds for 1 rabbit.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	



FRITURE LAPINS RIEURS
16 empreintes. 11 g.

SMILING RABBIT
16 moulds.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
67	25	10	A	380217	



LAPIN AVEC PANIER À GARNIR
2 empreintes. 13 g.

RABBIT WITH BASKET TO BE FURNISHED
2 moulds. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
141	109	B	382073	



LAPIN ŒUF
4 empreintes pour 2 lapins Œufs.

EGG RABBIT
4 moulds for 2 egg rabbits.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
155	82	D	382016	



LAPIN SUR TROTTELETTE
AVEC PANIER À GARNIR

2 empreintes. 13 g.
RABBIT ON SCOOTER WITH
BASKET TO BE FURNISHED
2 moulds. 13 g.

L mm	H mm	Format	Code	Prix HT
134	123	B	382072	



LAPINS
Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

RABBITS
Double mould with assembly points for 6 rabbits.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
131	41	B	382064	



LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

RABBIT
2 moulds for 1 rabbit.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
124	90	B	382012	



LAPIN
2 empreintes pour 1 lapin.

RABBIT
2 moulds for 1 rabbit.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
180	125	C	382013	



LAPIN RIEUR
2 empreintes pour 1 lapin.

SMILING RABBIT
2 moulds for 1 rabbit.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
120	43	40	B	380216	



COQ
Moule double avec points d'assemblage.
ROOSTER
Double mould with assembly points.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
540	430	382063	



COQ
2 empreintes pour 1 coq.
ROOSTER
2 moulds for 1 rooster.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
175	140	D	382045	



POULES COUVEUSES

BROODY HENS

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
6 empreintes pour 3 poules / 6 moulds for 3 hens					
80	60	70	B	382048	
2 empreintes pour 1 poule / 2 moulds for 1 hen					
184	80	152	D	382047	



POULE PANIER
Moule double avec points d'assemblage.
HEN ON BASKET
Double mould with assembly points.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
305	170	210	382066	



POULE COUVEUSE
Moule double, Makrolon, avec pinces.
BROODY HEN
Double mould, Makrolon, with clips.

L mm	H mm	Code	Prix HT
100	90	382154	
120	115	382155	
135	111	382156	
150	125	382157	
180	150	382158	



LAPIN CORBEILLE
2 empreintes pour 1 lapin.
RABBIT WITH BASKET
2 moulds for 1 rabbit.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
180	155	D	382015	



LAPIN HUMORISTIQUE
2 empreintes pour 1 lapin.
CARTOON RABBIT
2 moulds for 1 rabbit.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
230	80	D	382014	



OEUFE COUPLE LAPIN/CANARD
Moule double avec points d'assemblage.
RABBIT/ DUCK COUPLE IN EGG
Double mould with assembly points.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
228	110	B	382060	



FRITURE PÂQUES 32 EMPREINTES

5 g.

EASTER CHARACTERS 32 MOULDS

5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	25	5	B	382001	



FRITURE PÂQUES

18 empreintes. 4 figurines.

EASTER CHARACTERS

18 moulds. 4 figures.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	28	15	A	382002	



POUSSINS

4 empreintes pour 2 poussins.

CHICK

4 moulds for 2 chicks.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
87	68	B	382007	



FRITURE POULES COUVEUSES

10 g.

BROODY HENS

10 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
16 empreintes pour 8 poules / 16 moulds for 8 hens				
45	35	B	382004	



FRITURE 18 SUJETS

18 empreintes. 6 figurines assorties. 6 g.

EASTER CHARACTERS

18 moulds. 6 figures. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	380142	



FRITURE 35 EMPREINTES

4,5 g. Poissons, crevettes et tortues.

ASSORTED 35 MOULDS

4,5 g. Fish, shrimp and turtles.

Format	Code	Prix HT
B	380201	



FRITURE POISSONS 30 EMPREINTES

4 g.

SMALL FISH 30 MOULDS

4 g.

Format	Code	Prix HT
B	380202	



FRITURE FRUITS DE MER 20 EMPREINTES

6-9 g.

Coquilles, poissons, crevettes, escargots, moules.

ASSORTED SEAFOOD 20 MOULDS

6-9 g.

Shells, fish, shrimp, snails, mussels.

Format	Code	Prix HT
A	380200	



AGRÉMENTER LES OEUFS LISSES DE
DÉCOR POUR LES RENDRE UNIQUES

ADD DECORATION TO SMOOTH EGGS
AND MAKE THEM UNIQUE



OEUFS DÉCORÉS

Plaque avec pions d'assemblage. Utilisable en plaque double.

DECORATED EGGS

Sheet with mounting clips. Sheet can be assembled by two.

H mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
Œuf spirale, 19 empreintes / spiral egg				
55	38	D	383709	
135	93	D	383716	
200	138	D	383715	



DEMI-COUILLES LISSES

SMOOTH HALF-EGG

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
8 1/2 coquille pour 4 œufs / 8 half-shell for 4 eggs				
98	65	D	382028	
4 1/2 coquille pour 2 œufs / 4 moulds for 2 eggs				
127	87	D	382031	
3 1/2 coquille pour 1 œuf + 1 demi Œuf 3 moulds for 1 egg + 1 half egg				
148	97	D	382033	
4 1/2 coquille pour 2 œufs / 4 moulds for 2 eggs				
165	115	D	382034	
2 1/2 coquille pour 1 œuf / 2 moulds for 1 egg				
172	110	D	382036	
2 1/2 coquille pour 1 œuf / 2 moulds for 1 egg				
200	142		382038	
2 1/2 coquille pour 1 œuf / 2 moulds for 1 egg				
234	156	D	382039	
1/2 coquille / 1/2 mould				
444	317	460 x 345	383700	

NEW!



DEMI-COUILLES STRIÉES

GROOVED HALF-EGG

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
3 1/2 coquille / 3 moulds				
130	90	B	382027	
2 1/2 coquille pour 1 œuf / 2 moulds for 1 egg				
156	106	B	382025	



2 POUSSINS COQUILLE

4 empreintes pour 2 poussins.

2 CHICKS IN THEIR SHELLS

4 moulds for 2 chicks.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
110	75	68	B	382006	



LAPIN ET OEUF

2 empreintes pour un lapin.

RABBIT AND EGG

2 moulds for 1 rabbit.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
120	94	B	382217	



DEMI-COQUILLES DÉCORÉES "LAPIN"
6 empreintes (2 x 3). 88g.

RABBIT DECORATED HALF EGG
6 moulds (2 x 3). 88 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
82	56	28	A	380224	



DEMI-COQUILLES CRAQUELÉES

CRACKLED HALF-EGG

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
Petit modèle, 14 1/2 coquille pour 7 œufs Small model, 14 moulds for 7 eggs				
55	40	D	382019	
10 1/2 coquille pour 5 œufs / 10 moulds for 5 eggs				
75	55	D	382021	
8 1/2 coquille pour 4 œufs / 8 moulds for 4 eggs				
88	65	D	382022	
4 1/2 coquille pour 2 œufs / 4 moulds for 2 eggs				
112	80	D	382023	
3 1/2 coquille / 3 moulds				
137	92	D	382024	



1 DEMI-COQUILLE CRAQUELÉE

1 CRACKLED HALF EG

H mm	lg mm	Code	Prix HT
120	85	382111	
150	107	382113	



DEMI-ŒUFS CRAQUELÉS

27 empreintes pour 13 œufs. 1 œuf = 11 g.

CRACKLED HALF EGGS

27 moulds for 13 eggs. 1 egg = 11 g.

L mm	lg mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
36	24	15	A	382003	



BONBONS DEMI-ŒUFS STRIÉS

40 empreintes 5 g.

SWEETS GROOVED HALF-EGGS

40 moulds 5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
33	23	11	B	380118	



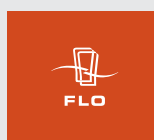
1 DEMI-COQUILLE UNIE

1 SMOOTH HALF EGG

H mm	lg mm	Code	Prix HT
80	57	382123	
100	78	382124	
140	100	382127	
165	118	382128	
180	124	382129	
240	157	382131	



RETROUVEZ LES SUPPORTS À ŒUFS
853501 / EGG DISPLAY
DANS LE CATALOGUE





PÈRE-NOËL DEBOUT
2 empreintes pour un Père-Noël.
STANDING SANTA CLAUS
2 moulds for 1 Santa Claus.

H mm	Format	Code	Prix HT
140	B	381024	

NEW!



PÈRE-NOËL ET BONHOMME DE NEIGE
2 empreintes. 135 g.
SANTA CLAUS AND SNOWMAN
2 moulds. 135g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
120	102	B	381015	

NEW!



PÈRE-NOËL
2 empreintes recto et 2 empreintes verso.
SANTA CLAUS
2 moulds first side and 2 moulds reverse

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
130	51	B	381016	



PÈRE NOËL LUTIN
2 empreintes pour un Père-Noël.
GOBLIN FATHER CHRISTMAS
2 moulds for 1 Santa Claus.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
120	78	B	381032	

SAINT-NICOLAS
SAINT NICHOLAS



H mm	Format	Code	Prix HT
4 empreintes pour 2 personnages. 4 moulds for 2 characters.			
150	B	381020	
2 empreintes pour 1 personnage. 2 moulds for 1 character			
210	B	381019	

PÈRE-NOËL DEBOUT
Moule double avec points d'assemblage.
STANDING SANTA CLAUS
Double mould with assembly points.

H mm	Format	Code	Prix HT
205	B	381025	
305	D	381026	



ÉTOILES RAYÉES
10 empreintes. 4,4 g.
STRIPED STARS
10 moulds. 4,4 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
55	55	5	A	383102	

OURSON
BEAR



L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
110	85	180	381027	

RENNES
Plaque double magnétique.
4 empreintes de 68 g.

REINDEER
Double-sided magnetic tray. Four 68 g moulds.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
46	45	50	B	382601	





SAPIN

1 empreinte pour
1/2 sapin. 260 g.

CHRISTMAS TREE
1 mould for 1/2 tree. 260 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
166	103	29	A	381013	



SAPIN EN RELIEF

A monter par collage de 5 moulages de tailles différentes. 125 g.

TEXTURED CHRISTMAS TREE
Formed from 5 pieces of different sizes. 125 g.

Ø mm	H mm	Poids g	Format	Code	Prix HT
88	88	125	A	381014	



PÈRE-NOËL

6 empreintes pour 3 Pères-Noël.

STANDING SANTA CLAUS
6 moulds for 3 Santa Claus.

H mm	Format	Code	Prix HT
119	B	381005	



MINI-SAPIN

28 empreintes. 5 motifs différents. 9 g.

MINI CHRISTMAS TREES
28 moulds 5 different designs. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	22	22	B	380169	



MINI-BOULE DE NOËL

30 empreintes. 5 motifs différents. 5 g.

MINI BAUBLE
30 moulds 5 different designs. 5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	26	27	B	380170	



FEUILLES DE HOUX

14 empreintes. Poids 5 g.

HOLLY LEAVES
14 moulds. 5 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
57	35	7	A	380209	



BOTTILLONS

2 empreintes pour 1 bottillon.

BOOTS
2 moulds for 1 boot.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
140	94	B	381006	



SABOTS

4 empreintes pour 2 sabots.

CLOGS
4 moulds for 2 clogs

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
150	58	B	381012	



PLAQUE MINI-DÉCORS NOËL

18 empreintes. 6 g.

MINI CHOCOLATE DECORATION MOULD TRAY
18 moulds. 6 g.

Format	Code	Prix HT
A	381030	



CHAMPIGNON

4 empreintes pour 2 champignons.

MUSHROOM
4 moulds for 2 mushrooms.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
116	80	B	381009	



BOUCHONS DE CHAMPAGNE

24 empreintes. 14 g.

CHAMPAGNE CORKS
24 moulds. 14 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
35	24	12	B	380101	



BONHOMME DE NEIGE

40 empreintes. 4 g.

SNOWMAN
40 moulds. 4 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	380213	



DÉCORS FEUILLES DE CHÊNE
16 empreintes 3 g.

OAK LEAF DECORATIONS
16 moulds 3 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
64	26	B	380173	



DÉCORS ARABESQUES
18 empreintes 3 g.

ARABESQUE DECORATIONS
18 moulds 3 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
66	21	B	380177	



DÉCORS PAPILLONS
18 empreintes 3 g.

BUTTERFLY DECORATIONS
18 moulds 3 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
65	22	B	380178	



**DÉCORS FEUILLE
STYLISÉE**
15 empreintes 3 g.

STYLISTED FLOWER DECORATIONS
15 moulds 3 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
47	39	B	380183	



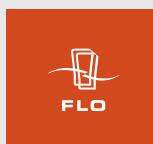
DÉCORS BÂTONNETS
22 empreintes 3 g.

BATON DECORATIONS
22 moulds 3 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
110	7	B	380186	



**RETROUVEZ LES SACHETS ET BOÎTES À CHOCOLATS
/ CHOCOLATE SACHETS AND BOXES
DANS LE CATALOGUE**







SERVICE EN BOUTIQUE *IN-STORE SERVICE*

Sublimez vos savoureuses pâtisseries, mettez-les en valeur sur des plats ou des supports esthétiques et pratiques. Choisissez des ustensiles coordonnés pour le service.

Showcase your flavoursome pastries by displaying them on attractive and practical trays or platters. Choose coordinated utensils for serving customers.

	Pages	
Plats et guéridons	430 à 436	<i>Platters and side tables</i>
Ustensiles de service	437	<i>Serving utensils</i>
Glacerie	438 à 441	<i>Ice cream making</i>
Etiquetage et affichage	442 à 447	<i>Labelling and display</i>



PLAT CRYSTAL
CRYSTAL TRAY

Désignation	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Avec bords / With rim	200	400	610511	
Avec bords / With rim	300	400	610513	
Avec bords / With rim	600	200	610512	
Avec bords / With rim	600	400	610515	
Sans bords / Without rim	600	400	610517	



PLAT CRYSTAL NOIR
BLACK CRYSTAL TRAY

Désignation	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Avec bords / With rim	400	200	610524	
Avec bords / With rim	400	300	610521	
Avec bords / With rim	600	400	610522	



PLAT GLACE
ICE TRAY

Désignation	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Avec bords / With rim	200	400	610503	
Avec bords / With rim	300	400	610505	
Avec bords / With rim	600	400	610507	
Sans bords / Without rim	600	200	610520	
Sans bords / Without rim	600	400	610509	



PLAT CRYSTAL ROND NOIR
BLACK CRYSTAL ROUND TRAY

Désignation	Ø mm	Code	Prix HT
Avec bords / With rim	340	610525	

PLATS À DÉCOR RELIEF

Réalisation en acrylique transparent, décor "glace" qui capte et envoie des reflets de lumière qui mettent en avant les fabrications.
La gamme transparente permet de mieux capter la lumière et la gamme noire met les produits présentés en valeur.

CARACTÉRISTIQUES

- Plats en acrylique avec décor en relief.
- Plats empilables. Formats compatibles avec les échelles pâtisseries.
- Entretien à l'eau savonneuse.

TRAYS WITH EMBOSSED DECORATION

Acrylic stairs for buffets or shop windows.
The multi purpose stairs allowed all kinds of display.
The transparent range enables better light capture, and the black range presents products to their best advantages.

CHARACTERISTICS OF "PAP" TRAYS

- Transparent acrylic trays with embossed decoration for enhanced presentation of food.
- Stackable trays. Compatible with bakery racking trolleys.
- Clean with soapy water.



LES ESCALIERS PAP

Ces escaliers constitués de marches modulables permettent de créer une présentation en volume des produits, très attrayante sur des buffets ou dans les vitrines.

STEP DISPLAY PAP

Modular steps for attractive bulk presentation. Made of transparent acrylic with "icy" decoration that reflects light for enhanced presentation. Suitable both for shop windows and counters.

ESCALIER 3 GRANDES MARCHES

3 LARGE STEPS DISPLAY

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 3 modules ci-dessous 3 module kit			610530	
Module escalier / Steps display module				
400	180	40	610531	
400	200	80	610532	
400	220	120	610533	

ESCALIER NOIR 3 MARCHES

3 BLACK STEPS DISPLAY

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 3 modules ci-dessous 3 module kit			610550	
Module escalier / Steps display module				
400	180	40	610551	
400	200	80	610552	
400	220	120	610553	

ESCALIER 6 PETITES MARCHES

6 SMALL STEPS DISPLAY

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Kit composé des 6 modules ci-dessous 6 module kit			610540	
Module escalier / Steps display module				
400	90	20	610541	
400	90	40	610542	
400	100	60	610543	
400	110	80	610544	
400	100	100	610545	
400	110	120	610546	



DANS LES VITRINES COMME SUR LES BUFFETS

BEAUTIFUL EFFECT AS WELL ON SHOP WINDOW AS ON BUFFETS

NEW!



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE
En PMMA.

ROUND BOX WITH LID
PMMA.

Ø mm	H mm	C kg	Code	Prix HT
120	158	1,5	611204	
150	158	2,3	611205	
180	160	3,5	611206	



BOCAL CONFISEUR EN VERRE
Avec couvercle.

CONFECTIONERY GLASS JAR
With lid.

Ø mm	H mm	C kg	Code	Prix HT
105	220	0,5	611201	
115	245	1	611202	
135	270	2	532729	



GUÉRIDON INOX
Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL CAKE STAND
Stainless steel.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	55	611003	
300	55	611004	



PLATEAU PÂTISSIER
À bord rond, acier inoxydable.

BAKERY TRAY
Stainless steel, rounded corners.

L mm	lg mm	Ep. ème	Code	Prix HT
240	190	8/10	610101	
310	240	8/10	610102	



PLAT À PANS COUPÉS
Acier inoxydable 18/10.

BAKERY TRAY
18/10 stainless steel flat edge tray.

L mm	lg mm	H mm	Ep. ème	Code	Prix HT
370	270	15	10/10	610316	
420	180	15	10/10	610441	



PETIT FORMAT PARFAIT
POUR PRÉSENTATION DES BONBONS EN CHOCOLAT

*SMALLER TRAYS ARE ESPECIALLY SUITABLE
FOR CHOCOLATE SWEETS PRESENTATION*



PLAT PÂTISSIER INOX
À bord plat, acier inoxydable 18/10.

BAKERY TRAY
18/10 stainless steel flat edge tray.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	10	610311	
200	160	10	610312	
230	170	10	610313	

PLATS MELAMINE

Plats en mélamine, mats, à petits rebords.
Spécialement conçus pour la présentation des pâtisseries en vitrine, utilisables également pour les buffets. L'aspect mat met bien en valeur les produits.

MELAMINE DISHES

Melamine dishes, matt finish, small rimmed.
Specially designed for pastry window displays but can also be used for buffets.
Matt finish enhances products.

Coloris	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Noir / Black	400	200	610571	
Noir / Black	400	300	610572	
Noir / Black	600	400	610574	
Blanc / White	400	200	610581	
Blanc / White	400	300	610582	
Blanc / White	600	400	610584	



PLAQUE ANODISÉE OR

Plaque en aluminium, épaisseur 1,5 mm avec anodisation or, face intérieure.
4 bords pincés à 45°. Lavable au lave batterie. Non prévue pour la cuisson.

GOLD ANODIZED PLATE

1.5 mm aluminium plate with anodised gold interior side. 4 45° pinched corners. Wash with pot washer.
Not suitable for cooking.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	12	310635	
600	400	12	310634	



GUÉRIDON PLASTIQUE

PLASTIC CAKE STAND

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
320	100	611025	



GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Guéridons ronds destinés à la présentation de tartes et entremets dans les vitrines et sur les buffets. Aspect argenté mettant en valeur les produits. Équipés de patins antidérapants.

METALLIC FINISH MELAMINE PEDESTAL

Round pedestals to display cakes and pastries in shop windows and on buffet tables. Metallic finish shows off your products to their full advantage. Fitted with non-slip feet.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	30	611005	
300	30	611006	
320	30	611007	



PLAT À TARTE ET COUVERCLE

Polystyrène blanc, cloche PS transparent.

TART DISH AND LID

White polystyrene, transparent PS cover.

Désignation	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Plat / Tray	320	20	610651	
Cloche / Cover	290	95	610652	



RETROUVEZ UNE LARGE GAMME DE PLATS, CORBEILLES ET VERRINES POUR LE BUFFET / BASKETS AND VERRINES FOR BUFFETS DANS LE CATALOGUE



IN SITU



PRÉSENTOIR À GÂTEAUX CAKE PRESENTATION STAND



NEW!



PRÉSENTOIR À TABLETTES

Présentoir 3 niveaux en PMMA, pour présenter les tablettes artisanales de chocolat (capacité environ 36 tablettes).

Peut aussi être utilisé comme présentoir d'appoint en boutique pour des bougies par exemple. Livré à plat.

CHOCOLATE BAR DISPLAY

3-level PMMA display for displaying crafted chocolate bars (capacity approximately 36 bars).

Can also be used as a supplementary display in a shop for candles, for example. Supplied flat.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
300	220	290	670899	



PRÉSENTOIR "FLEURS" 4 PLATEAUX

PVC blanc épais, très solide et très stable.

Modèle non démontable.

FLOWERS 4-TIER CAKE STAND

Very sturdy, stable, thick white PVC

Non-removable.

Ø plateau mm Ø tray mm	Nbre étages No. Of tiers	H mm	Code	Prix HT
Plateau sup. 320 et inf. 260 (x3) Upp. tray 320 and low. tray 260	4	460	681506	



PRÉSENTOIR PETITS GÂTEAUX ET VERRINES

Présentoirs en Plexiglass, livrés en kit, faciles à monter et démonter. Leur stockage à plat diminue l'encombrement lors du rangement et du transport.

Modèle triangle : 5 plateaux de 370, 335, 310, 280 et 250 mm de côté, largeur 120 mm.

Modèle rond : 5 plateaux de 400, 385, 370, 350 et 310 mm de diamètre, largeur 85 mm.

DISPLAY UNIT FOR SMALL CAKES AND VERRINES

Plexiglass unit, supplied in kit form, easy to assemble and dismantle.

Flat packed for space saving during storage and transport.

Triangular version: 5 trays of 370, 335, 310, 280 & 250 mm side measurement, width 120 mm.

Round version: 5 trays of 400, 385, 370, 350 & 310 mm diameter, width 85 mm.

L / Ø mm	H mm	Forme	Couleur	Code	Prix HT
560	590	Triangle Triangle	Rouge / Red	681580	
400	495	Rond / Round	Orange / Orange	681582	



PRÉSENTOIR 3 PLATEAUX VERRE

Acier chromé, façon argent.

Plateau verre trempé. Les décors "feuilles" peuvent être retirés.

GLASS 3-TIER CAKE STAND

Chrome plated steel, silver finish.

Tempered glass tray. Removable leaves decoration.

Ø plateau mm Ø tray mm	Nbre étages No. Of tiers	H mm	Code	Prix HT
260 et 300 (x2) amovible 260 et 300 (x2) removable	3	550	681504	

Jeu de 3 plateaux de rechange
Set of 3 spare trays

681514

PRÉSENTOIR À MACARONS MACAROOON DISPLAY STAND



PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent permettant de présenter élégamment les macarons en vitrine, boutique, buffet... sur des réglettes mobiles, ce qui facilite le réassortiment. Existe en version 5 et 7 rangs de macarons. PMMA. Lavage à la main. Lavage au lave-vaisselle déconseillé.

MACAROOON DISPLAY STAND

Transparent macaroon display stand for window, shop and buffet presentations... with adjustable dividers, ideal for renewing assortments displays. Available in versions for 5 or 7 rows of macaroons. PMMA. Can be washed by hand. Use of dish-washer not advisable.

Nbre rangs	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Modèle plat / Flat model					
5	325	315	65	610561	
Modèle incliné / Inclined model					
7	460	330	145	610560	



NEW!



PRÉSENTOIR 9 MACARONS

Donnez une nouvelle dimension à la présentation de vos macarons !

Support transparent, élégant et moderne pour présenter les parfums de votre gamme de macarons.

Présentoir en PMMA pour 9 macarons Ø 45 mm maxi.

DISPLAY FOR 9 MACAROONS

Give the display of your macaroons a new dimension!

Transparent, elegant, modern stand for displaying the flavours of your range of macaroons.

PMMA display for 9 macaroons Ø 45 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
55	350	600	610562	



RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS
/ MACAROONS PYRAMIDS
DANS LE CATALOGUE



PRÉSENTOIR À GÂTEAUX CAKE PRESENTATION STAND



PRÉSENTOIR BUFFET

3 étages démontables, plastique blanc.

COUNTER CAKE STAND

3 white plastic removable tiers.

Ø plateau mm Ø tray mm	Nbre étages No. Of tiers	H mm	Code	Prix HT
280	3	250	681501	



PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

Modulable, plastique blanc.

Dimensions du socle : 520 x 115 x 43 mm.

4-TIER CAKE STAND

Modular, white plastic stand.

Base dimensions: 520 x 115 x 43 mm.

Ø plateau mm Ø tray mm	H mm	Code	Prix HT
280	440	681505	



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE

Plastique, démontable, à combinaisons multiples, plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. Pieds en plastique blanc.

WEDDING CAKE STAND

Removable, allows multiple combinations, round trays. 160 mm support pillars. White plastic feet.

Ø plateau mm Ø tray mm	Nbre étages No. Of tiers	H mm	Code	Prix HT
200, 250, 320 et 340	4	550	681524	
200, 250, 320, 400 et 440	5	710	681525	



PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES "PUZZLE"

Modulable et démontable, en plastique.

PUZZLE 7-TIER CAKE STAND

Modular, removable plastic stand.

Ø plateau mm Ø tray mm	Ø base mm	H mm	Code	Prix HT
280	350	750	681508	



PRÉSENTOIR ROND À PIÈCE MONTÉE

Aluminium, très stable et robuste, démontable, à combinaisons multiples. plateaux ronds duralumin. Entretoise acier nickelé, hauteur 167 mm, pieds plastique noir.

ROUND WEDDING CAKE STAND

Very stable, sturdy with removable tiers. Allows multiple combinations. Round duralumin trays. Nickel plated steel support pillars, height 167 mm, black plastic feet.

Ø plateau mm Ø tray mm	Nbre étages No. Of tiers	H mm	Code	Prix HT
155, 200, 265, 320 et 400	5	710	681605	
155, 200, 265, 320, 400, 450 et 495	7	1050	681607	



PELLE À TARTE

Bords biseautés, aspect satiné. Lavable au lave-vaisselle. Allie robustesse et esthétique.

CAKE AND SERVER

Bevelled edges, satin finish. Wash in dishwasher.

Combines robustness and aesthetics.

L mm	Matériau	Coloris	Code	Prix HT
285	PA	Noir / Black	650184	
285	CPET	Transparent	650183	



CONÇUE PAR MATFER POUR MANIPULER
LES PARTS RECTANGULAIRES

DESIGNED BY MATFER FOR HANDLING
RECTANGULAR SLICES



PINCE À PÂTISSERIE

En polycarbonate monobloc à effet ressort. Pince universelle pour parts d'entremets, de mille-feuilles, tartelettes, religieuses...

Permet de soulever le gâteau sans qu'il soit nécessaire de serrer et donc sans l'écraser. Compatible lave-vaisselle.

PASTRY TONG

Made on **one piece polycarbonate** flexible for easy handling "mille-feuilles" entremet, tartlet, "religieuse".

For lifting the cake without the need to compress or squash.

Dishwasher safe.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
240	110	650185	



N'ABÎME PAS L'INTÉRIEUR
DES MOULES À GÂTEAUX

NO DAMAGED THE NON-STICK
MOULDS INSIDE



COUTEAU PELLE EXOGLASS®

Pour tartes, entremets, etc ... Idéal pour la découpe dans les moules anti-adhérents, n'abîme pas le revêtement. Un côté dentelé, un côté uni, tranchant et efficace, 3 outils en 1. Utilisable pour la découpe des produits chauds.

KNIFE AND SERVER EXOGLASS®

For pies, entremets, etc. For cutting inside non-stick moulds. Avoids scratches on coating.

Efficient cutting tool with 1 serrated side and 1 straight side. 3 tools in 1.

Suitable for carving hot products.

L mm	Matériau	Coloris	Code	Prix HT
290	PA	Noir / Black	650174	



PELLE À TARTE INOX

STAINLESS STEEL CAKE AND SERVER

L mm	Code	Prix HT
240	652112	



PINCE À GÂTEAUX LARGE

LARGE CAKE TONGS

L mm	Code	Prix HT
220	652002	



PINCE À GÂTEAUX

CAKE TONGS

L mm	Code	Prix HT
220	652003	



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

CAKE SERVER TONGS

L mm	Code	Prix HT
260	652006	



PINCE À GÂTEAUX

CAKE TONGS

L mm	Code	Prix HT
210	652008	



PINCE À GÂTEAUX

CAKE TONGS

L mm	Code	Prix HT
200	652004	



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

CHOCOLATE SWEET / CAKE TONGS

L mm	Code	Prix HT
180	652009	



PINCE À BONBONS

CHOCOLATE SWEET TONGS

L mm	Code	Prix HT
145	652007	



PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte-cornets acrylique et fer.
Modèle rond à structure démontable, livré en kit.
Trous Ø 35 mm, compatibles tous types de cônes.

COUNTER TOP ICE CREAM CONE HOLDER

Acrylic and iron cone holder.
Round model, can be dismantled, supplied in kit form.
35 mm diameter holes compatible with all types of cones.

Type	Nbre trous	L mm	lg mm	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
rond	3			190	240	670901	
droit	4	285	90		110	670906	



PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte-cornets acier inoxydable. Pour 4 pièces :
2 trous Ø 31 mm pour cornets gaufrés, 2 trous Ø 26 mm pour cornets classiques.

ICE CREAM CONES HOLDER FOR COUNTERS

Cone holder in stainless steel. For 4 parts:
2 holes Ø 31 mm for embossed cones, 2 holes Ø 26 mm for standard cones.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
270	95	85	670920	



PORTE-CORNETS À GLACE VERTICAUX

Porte-cornets acrylique à ouverture frontale, 3 parois.
Grand modèle avec couvercle articulé.
Trous Ø 35 mm compatibles tous types de cônes.

VERTICAL ICE CREAM CONE HOLDER

Acrylic cone holder with front opening, 3 sides.
Large model with articulated lid.
35 mm diameter holes compatible with all types of cones.

Modèle	Nbre trous	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
1	12	330	250	500	670903	
2	1	105	125	493	670905	



PORTE-CORNETS À GLACE ROTATIF

Porte-cornets acrylique et structure inox équipé de
4 tubes H 500 mm, Ø 51 mm.
Assure une protection parfaite des cornets, système
idéal pour les stands de glace en extérieur.

ROTATING ICE CREAM CONE HOLDER

Acrylic and stainless steel structure with 4 tubes (H
500 mm, Ø 51 mm).
Ensures total protection of cones, an ideal system
for outdoor ice cream stands.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
240	765	670904	





PORTE POT À GLACE

En acrylique. Convient pour le stockage de pots ronds empilables, dans des conditions optimales d'hygiène. Dimensions intérieures : 90 x 90 mm.

ICE CREAM POT HOLDER

Acrylic. Suitable for storing stackable round pots in perfectly hygienic conditions. Internal dimensions 90 x 90 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
1 colonne / 1 column				
110	110	305	670908	
4 colonnes, rotatif / 4 columns, rotating				
245	245	350	670909	



PORTE-CORNETS À GLACE

Peut recevoir et stocker tous types de cornets. Comprend 18 trous dont 12 de Ø 26 mm et 6 de Ø 31 mm. Parois plexiglass épais sur 3 côtés. Base perforée acier inoxydable.

ICE CREAM CONES HOLDER

Can hold and store any type of cones. Consists of 18 holes, 12 of which Ø 26 mm and 6 of Ø 31 mm. Thick Plexiglass walls on three sides. Stainless steel perforated base.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	200	600	670900	



PORTE-CORNETS À GLACE MURAL

Support pour cornets à glace. Ø intérieur du tube : 54 mm. En PMMA.

WALL MOUNTED ICE-CREAM CONE HOLDER

Ice-cream cone holder. Tube interior: 54 mm. PMMA

H mm	lg mm	Code	Prix HT
560	105	670907	



**STOCKAGE À L'ABRI
DE LA POUSSIÈRE**

STORAGE AWAY
FROM DUST

CONTENEURS EMPILABLES

Idéal pour organiser un libre service à disposition des clients, ce set de 3 conteneurs transparents empilables et modulables, avec ouverture frontale par poignée, peut également être utilisé pour optimiser un plan de travail visible de la clientèle. PMMA de qualité alimentaire.

STACKABLE CONTAINERS

Ideal for self-service displays for clients, this set of 3 stackable and multipurpose transparent containers, opens with a handle by the front, can also be used for storage on work surfaces that are visible to the clientele. PMMA suited for contact with food stuffs.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
Set de 3 / Pack of 3				
190	130	145	670910	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP

Acier inoxydable, poignée POM.

UNIGRIP ICE CREAM PORTIONER

Stainless steel, POM handle.



Portions / L Portions / L	Ø mm	Couleurs / Colors	Code	Prix HT
1/4	95	Terracotta / Terracotta	187699	
1/5	85	Vert / Green	187700	
1/6	77	Blanc / White	187701	
1/8	71	Gris / Grey	187702	
1/10	68	Ivoire / Ivory	187703	
1/12	64	Vert / Green	187704	
1/16	57	Bleu / Blue	187705	
1/20	55	Jaune / Yellow	187706	
1/24	52	Rouge / Red	187707	
1/30	46	Noir / Black	187708	
1/36	43	Beige / Beige	187714	
1/40	40	Orchidée / Orchid	187709	
1/50	38	Terracotta / Terracotta	187710	
1/60	36	Rose / Pink	187711	
1/70	34	Prune / Plum	187712	
1/100	29	Orange / Orange	187713	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE MATFER

Acier inoxydable, modèle professionnel.

MATFER ICE CREAM SCOOP WITH CLIP

Stainless steel, professional model.

Portions / L Portions / L	Ø mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Cuillère à glace ronde / Round scoop					
1/8	80			670308	
1/12	67			670312	
1/16	59			670316	
1/24	53			670324	
1/30	50			670330	
Cuillère à glace ovale / Oval scoop					
1/30	59	46		670390	



QUALITÉ

Ostöcker

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Fabrication très robuste acier inoxydable.

ICE CREAM SCOOP WITH CLIP

Very sturdy stainless steel.

Portions / L Portions / L	Ø mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Cuillère à glace ronde / Round scoop					
1/8	80			044020	
1/10	70			044025	
1/12	67			044030	
1/16	59			044032	
1/20	56			044034	
1/24	51			044036	
1/30	49			044038	
1/36	47			044040	
1/40	45			044042	
1/50	40			044044	
1/60	35			044046	
1/70	30			044048	
1/100	25			044050	

Cuillère à glace ovale / Oval scoop

1/30	62	43	044055
1/40	57	38	044060



CUILLÈRE AU POUCE TYPE D

Manche plastique, boule acier inoxydable.

TRIGGER ICE CREAM SCOOP TYPE D

Plastic handle, stainless steel scoop.

Portions / L Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	54	044211	
1/24	51	044213	
1/30	49	044215	
1/36	47	044217	
1/40	45	044219	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE K

Manche plastique, boule acier inoxydable.

Livrée avec jeu de pastilles autocollantes couleurs.

ICE CREAM SCOOP WITH CLIP TYPE K

Plastic handle, stainless steel scoop.

Delivered with a color stickers pastille set.

Portions / L Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/12	67	044064	
1/20	56	044065	
1/24	51	044067	
1/30	49	044069	
1/36	47	044071	
1/40	45	044073	



BAC DE NETTOYAGE MURAL POUR CUILLÈRES À GLACE

Bac de nettoyage en acier inoxydable, avec ajusteur de débit d'eau.

Bac profondeur 80 mm. Fixation murale, visserie non fournie. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau.



WALL-MOUNTED CLEANING BASIN FOR ICE-CREAM SCOOPS

Stainless steel cleaning basin, with water flow adjustment.

Basin depth: 80mm. Wall mounted, fixations not supplied.

Supplied with water inflow and outflow connectors.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
280	220	140	671002	



UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE

RECOMMENDED BY THE PASTRY GOOD PRACTICES AND HYGIENE GUIDE

BAC DE NETTOYAGE POUR CUILLÈRE À GLACE, À POSER

Acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau.

CLEANING BASIN FOR ICE-CREAM SCOOPS, TO LAY

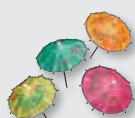
Stainless steel. With water circulation. Supplied with water inflow and outflow connectors.



L mm	lg mm	H utile mm	H HT mm	Code	Prix HT
220	140	75	137	671001	



RETROUVEZ LES BOÎTES ISOTHERMES ET DÉCORS DE GLACE / COOL BOXES AND ICE CREAM DECORATIONS DANS LE CATALOGUE



CUILLÈRE À FLUIDE DÉGIVRANT

Aluminium inaltérable. Manche creux contenant un liquide dégivrant qui chauffe la cuillère. Longueur 180 mm.

DE-ICING FLUID SPOON

Unalterable aluminium Hollow handle containing de-icing fluid that warms the spoon. Length 180 mm.

Portions / L Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	56	044110	
1/24	51	044112	
1/30	49	044114	
1/40	45	044116	



CUILLÈRE CÉRAMIQUE À FLUIDE DÉGIVRANT

Modèle aluminium avec revêtement anti-adhérent en céramique qui permet une excellente diffusion de la chaleur facilitant le travail des glaces très dures. Longueur 180 mm

CERAMIC DE-ICING FLUID SPOON

Aluminium model with non-stick ceramic coating for excellent heat distribution, facilitating work with very hard ice creams. Length 180 mm

Portions / L Portions / L	Ø mm	Code	Prix HT
1/20	56	044120	
1/24	51	044122	
1/30	49	044124	



PELLE PORTIONNEUSE À GLACE "ZEROLL"

ZEROLL ICE CREAM PADDLE

Code	Prix HT
670630	



ÉTIQUETTES FORME BRIOCHE

Sans pique. S'utilisent avec tous les modèles de porte-étiquettes **page 104**. P.V.C. blanc lavable.

BUN SHAPED LABELS

Without pike. Suitable for all label-holders **page 104**. Washable white PVC.

Lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
57	65	10	690685	
67	74	10	690686	



ÉTIQUETTES RECTANGULAIRE

Blanches. Lavables. P.V.C..

RECTANGULAR LABELS

White. Washable. PVC.

Lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
70	50	10	690681	
100	70	10	690682	



ÉTIQUETTES RECTANGLE P.V.C

RECTANGULAR PVC LABELS

Désignation	L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
Rectangle Rectangle	66	41	10	691111	
Rectangle Rectangle	80	60	10	691112	
Rectangle Rectangle	67	100	10	691113	



ÉTIQUETTES ÉPIDOR

En PVC. Le modèle chevalet est décoré sur les 2 faces.

EPIDOR LABELS

PVC The folded labels are decorated on both sides.

L mm	lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
60		40	10	691135	
60	45	40	10	691537	



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

Rouleau de 1000 en boîte distributrice

ADHESIVE LABELS

Roll of 1000 in dispenser box

L mm	lg mm	Code	Prix HT
36	13	690618	
36	13	690617	



ÉTIQUETTES ARDOISE

Kit de 24 étiquettes façon ardoise, cadre bois, livré avec un feutre blanc (effaçable à l'eau). En P.V.C.

SLATE LABELS

24 slate style label kit. Wooden frame, delivered with 1 washable white felt. PVC.

Désignation	L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
Chevalet Easel	50	60	24	690804	
Plat Plate	50	60	24	690805	



ÉTIQUETTES PRIX DU PAIN ARDOISE

Kit de 24 étiquettes neutres style ardoise, cadre bois, livré avec 1 feutre blanc (effaçable à l'eau).

SLATE BREAD PRICING LABELS

24 neutral slate style label kit. Wooden frame, delivered with 1 washable white felt.

Lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
150	50	24	690806	



ÉTIQUETTES PRIX DU PAIN

Affichage des prix au kilo, à la pièce, et au poids. P.V.C..

BREAD PRICE LABEL

For pricing per kilo, piece or weight. PVC.

Lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
150	50	10	691352	



ÉTIQUETTES TOQUE

Étiquettes coloris crème, impression toque marron. Écrire avec feutres lavables à l'eau.

CHEF'S HAT LABELS

Cream colour label. With brown chef's hat. Use washable water-based felts.

Lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
60	40	10	691104	



ÉTIQUETTES RECTANGULAIRES AVEC SUPPORT
Kit de 25 étiquettes, 25 supports et 1 feutre effaçable : blanc pour les étiquettes noires, noir pour les étiquettes blanches.

RECTANGULAR LABELS WITH HOLDER
Kit 25 labels, 25 stands and 1 washable felt: White for black labels, black for white labels.

Couleur	L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
Blanc White	60	40	25	690705	
Noir Black	60	40	25	690706	



ÉTIQUETTES NÉON
P.V.C. noir mat pour écriture au feutre blanc. Lavable.

NEON LABELS
Black PVC post, white felt. Washable.

Couleur	L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
Rose Pink	70	70	10	691535	
Orange Orange	70	70	10	691536	



NEW!

CHEVALET ALLERGÈNES
PVC.
ALLERGEN INFORMATION EASEL
PVC.

L mm	P mm	H mm	UV	Code	Prix HT
70	30	50	10	691131	



ÉTIQUETTES OVALES DENTELLE
Format ovale, avec socle, monobloc. En P.V.C.
Dimensions : lg 68 x H 70 mm.

LACE OVAL LABELS
Oval label with one-piece base. PVC.
Dimensions: W 68 x H 70 mm.

Support / Dentelle Holder / Lace	UV	Code	Prix HT
Blanc/Or White/Gold	10	691116	
Blanc/Bordeaux White/Claret	10	691117	
Noir/Or Black/Gold	10	691118	



ÉTIQUETTES ECO DÉLICE
En P.V.C.

NEUTRAL LABELS
PVC.

L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
50	70	10	691136	
40	60	10	691134	



ÉTIQUETTES À PIQUE NEUTRE
Pique plastinox. P.V.C..

NEUTRAL PIKE LABELS
Plastinox pike. PVC.

L mm	H mm	UV	Code	Prix HT
70	50	10	690751	



ÉTIQUETTES TRIANGLE P.V.C

TRIANGULAR PVC LABELS

Désignation	L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
Blanc White	45	60	100	691102	
Noir Black	65	45	100	691103	



ÉTIQUETTES LE MOULIN
En P.V.C.

LABELS "THE MILL"
PVC.

lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
70	50	10	691130	



ÉTIQUETTES COEUR P.V.C

HEART-SHAPED PVC LABELS

Désignation	L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
Cœur Heart	65	45	30	691115	

ÉTIQUETTES ET PORTE-ÉTIQUETTES LABELS AND LABEL HOLDERS



PORTE-ÉTIQUETTE INOX

Avec pince, pour tous types d'étiquettes sans pique.
Acier inoxydable.

STAINLESS STEEL LABEL HOLDER

With pliers, suitable for all pikeless labels.
Stainless steel.

H mm	UV	Code	Prix HT
85	6	690652	



SUPPORT TRANSLU-PINCE

Pour étiquettes sans pique, comprenant un socle étroit et une griffe pour insérer l'étiquette. Inclinaison réglable.

TRANSPARENT LABEL HOLDER

For pikeless labels, with base and gripper for label insertion. Adjustable skew.

L mm	lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
45	25	20	10	690670	



PORTE-ÉTIQUETTE POLYPROPYLÈNE

Très stable, facile à nettoyer, même au lave-vaisselle.
Convient pour tous types d'étiquettes sans pique.

POLYPROPYLENE LABEL HOLDERS

Very stable, easy to clean. Dishwasher safe.
Suitable for all pikeless labels.

Couleur	H mm	UV	Code	Prix HT
Ivoire / Ivory	65	6	690502	
Chromé / Chromed	65	6	690503	
Ivoire / Ivory	90	6	690512	
Chromé / Chromed	90	6	690513	
Noir / Black	65	1	690521	
Noir / Black	90	1	690522	



PORTE-ÉTIQUETTE LAITON CHROMÉ

Pied lesté, pince amovible.

CHROME PLATED BRASS LABEL HOLDER

Stable stand, removable pliers.

Modèle	H mm	UV	Code	Prix HT
Sans pince / Without plier	60	4	690641	
Sans pince / Without plier	80	4	690642	
Sans pince / Without plier	100	4	690643	
Pince porte-étiquette / Label holder plier		12	690635	



CHEVALETS POUR ÉTIQUETTES

Chevalets transparents verticaux. En PET.

LABEL HOLDER

Transparent vertical holders. PET.

L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
40	60	10	691126	
50	70	10	691127	



PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT

Très stable. Pour étiquettes P.V.C. tous formats. P.V.C. cristal.

TRANSPARENT LABEL HOLDER

Very stable. Suitable for all PVC labels.
Crystal PVC.

UV	Code	Prix HT
10	690671	



POUR DES INSCRIPTIONS PROPRES ET NETTES

FOR NEAT AND CLEAR WRITING



TITREUSE DYMO

Dim. : 203 x 118 x 49 cm.
Modèle label point 160.
Largeur de ruban compatible 6, 9 ou 12 mm.
Configuration du clavier AZERTY.
Nombre de caractères ou symboles : 342.
Nombre de polices : 1.
Nombre de styles : 8.
Nombre de tailles de caractères : 6.
Aperçu avant impression.
Alimentation : 6 piles AAA.
Ruban : impression noire sur fond blanc.



DYMO LABEL MAKER

Size : 203 x 118 x 49 cm.
Labelpoint 160 model. Compatible with 6, 9 and 12 mm tape width. AZERTY keyboard configuration. Number of characters / symbols : 342. Number of fonts : 1. Number of styles : 8. Number of character sizes : 6. Preview function. Requires 6 AAA batteries (not supplied). Tape : black background impression white.

Désignation	Condt	Code	Prix HT
Titreuse / Label marker Dymo	1	469046	

RUBAN 469047

RUBAN 469060

RUBAN 469061

RUBAN 469062

RUBAN POUR TITREUSE 7 M RIBBON FOR LABEL WRITER 7 M

Désignation	lg mm	Condt	Code	Prix HT
Ruban titreuse noir fond rouge / Black background Adhesive red tape	9	5	469047	
Ruban noir fond transparent / Transparent background Black tape	9	5	469060	
Ruban noir fond blanc / White background Black tape	9	5	469061	
Ruban blanc fond noir / Black background White tape	12	5	469062	



PANCARTE HORAIRES

OPENING TIME BOARD

L mm	lg mm	Code	Prix HT
200	200	691592	



PANCARTE HORLOGE

Livrée avec jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

CLOCK SIGN

Delivered with stick label kit for closing time.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	



PANCARTE OUVERT SANS INTERRUPTION

Fond noir avec 2 horloges, heures d'ouverture / fermeture. PVC lavable.

"OPEN 24/7" SIGN

Black background with 2 clocks, opening/closing hours. Washable PVC.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES "PRODUITS CONGELÉS"

Ø 23 mm. Livrées en plaques.

"FROZEN PRODUCT" ADHESIVE LABELS

Ø 23 mm. Supplied in sheets.

Modèle	UV	Code	Prix HT
Igloo / Igloo	120	690612	
Flocon / Snowflake	120	690615	
Pingouin / Penguin	120	690616	



PANNEAU PRODUITS CONGELÉS

Pour l'information des consommateurs conformément à la législation. P.V.C. lavable.

FROZEN PRODUCTS BOARD

For notifying customers according to legislation. Washable PVC.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
195	160	690611	



AFFICHE DÉPOT DE PAIN

Affiche P.V.C. avec fil nylon de suspension.

BREAD DELIVERY POSTER

PVC poster with nylon thread for hanging.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
200	150	690529	



PANCARTE PRIX DU PAIN

Avec chiffres adhésifs.

SIGN FOR BREAD PRICES

With adhesive numbers.

Modèle	Lg mm	H mm	Code	Prix HT
Moulin Mill	300	400	691510	
Pain Bread	300	400	691512	



RETROUVEZ LA GAMME DE PORTE-MENUS,
TABLEAUX ARDOISES ET CHEVALETS DE
TROTTOIR / RANGE OF MENU HOLDERS, DISPLAY
SLATES AND PAVEMENT DISPLAY BOARDS
DANS LE CATALOGUE



ARDOISE ÉPIS + MARQUEUR CRAIE

BLACKBOARD EARS + PENCIL

Lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	809	691620	
400	647	691621	



ARDOISE TOQUE CHEF + MARQUEUR CRAIE

BLACKBOARD CHEF + PENCIL

Lg mm	H mm	Code	Prix HT
605	810	691623	
484	647	691624	



ARDOISE NOIRE ENCADRÉE

Ardoise noire encadrée pin.

Écriture avec feutre blanc lavable à l'eau.

FRAMED BLACK SLATE

Wooden frame black slate.

Use washable water-based felts.

Lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	700	691595	



MARQUEUR

Marqueur utilisable sur miroir, PVC, plastique, céramique, verre ...
Effaçable à l'eau. Pointe biseautée.

MARKER

Marker useable on glass, PVC, plastic, ceramic, mirrors etc.
Wash off. Point(Headland) beveled(marked).

Couleur	Lg mm	Code	Prix HT
Argent / Silver	6	691417	
Or / Gold	6	691416	
Blanc / white	6	691414	
Noir / Black	1	691383	



KIT MARQUEURS FLUO

KIT MARKER

Couleur	Lg mm	Code	Prix HT
Rose / Vert / Jaune Pink / Green / Yellow	1,5	010384	



MARQUEUR BLANC OU FEUTRE CRAIE

Utilisable sur plastique et verre. Opaque, résistant à la lumière, inodore. Pointe large 15 mm rectangulaire. Remplace avantageusement le blanc d'Espagne. Utilisation simple, ne coule pas. Effaçable avec produit lave-vitres.

CHALK WHITE MARKER OR FELT

For plastic or glass. Opaque, light resistant, odourless, large 15 mm rectangular tip. Replaces by far the white Spanish felt. Easy to use. Leak proof. Washable with glass cleaning liquid.

Couleur	Lg mm	Code	Prix HT
Blanc / White	15	691412	

ÉTIQUETTES D'IDENTIFICATION HACCP

Pour **assurer clairement la traçabilité** des produits alimentaires et des préparations, à chaque étape du processus de la réception jusqu'au service.

Ces étiquettes adhésives, compatibles avec tous les types de bacs gastronormes (acier inoxydable, polycarbonate, polypropylène) sont entièrement **hydrosolubles** lors du lavage et **biodégradables** à 100%.

Dissolution instantanée.

Utilisable en chambre froide, en entrepôt, à sec ou pour passage au micro-ondes. Adhère sur tous types de support.

Les étiquettes d'identification HACCP sont présentées en **rouleau de 250 pièces** dans une **boîte distributrice** de protection avec languette intégrée pour séparation de l'étiquette de son intercalaire lors du déroulement. Marquage possible des informations de contenu, de date, de destination... au stylo, au feutre ou au crayon.

HACCP IDENTIFICATION LABELS

In order to ensure **clear traceability** of food products and preparations, at each stage of the process from acceptance until service.

These adhesive labels, compatible with all gastronorm tray types (stainless steel, polycarbonate, polypropylene) are completely **water soluble** during washing and 100% **biodegradable**.

HACCP identification labels are displayed in the form of **250-part rolls** in a protection **dispensing box** with easy prehension : built-in tab to separate the label from its spacer during unwinding.

Possible marking of information about content, date, destination... with a pen, felt pen or pencil.



L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
71	51	250	257140	
50	32	250	257135	



FEUTRE NOIR

Effaçable à l'alcool. Agréé au contact alimentaire.

BLACK FELT PEN

Erasable with solvent. Food contact approved.

UV	Condt	Code	Prix HT
1	10	010277	



NEW!

ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Étiquette adhésive format 51 x 71 mm.
Boîte de 250 étiquettes hydrosolubles.

ALLERGEN LABELS

Adhesive label size 51 x 71 mm.
Box of 250 water soluble labels.

Code	Prix HT
257145	



ÉTIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE

Marquage et traçabilité des produits. 8 caractères, cartouche d'encre incluse. Étiquettes : L 19,8 x H 11,2 mm. Garantie 1 an.

DIGITAL ONE LINE LABELLER

For marking and traceability of products. 8 characters, ink cartridge included. Labels: L 19.8 x H 11.2 mm. 1 year guarantee.

Désignation	Code	Prix HT
Étiquetteuse / Labeller	140950	
Tampon encreur de rechange Spare ink pad	400893	



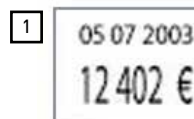
ÉTIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES

Pour le marquage des dates de fabrication, de consommation, de numéro de lot... Étiquetteuse 2 lignes numériques, 8 caractères par ligne. Cartouche d'encre incluse. Réglage des boutons moletés. Étiquette L 20 x H 16 mm.

DIGITAL 2 LINES LABELLER

For marking fabrication dates, consumption dates, serie numbers... Labeller with 2 digital lines, 8 characters per line. Ink cartridge included. Setting can be adjusted using the grooved buttons. Label L 20 x H 16 mm

Désignation	Code	Prix HT
Étiquetteuse / Labeller	140952	
Tampon encreur de rechange Spare ink pad	400893	



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

Blanches, adhésif permanent. Utilisables de -40° à +70°C. Paquet (lg 20 x H 16 mm) de 8 rouleaux de 1750 étiquettes.

STICKY LABELS

White, with permanent adhesive. May be used at temperatures between -40°C and 70°C. Pack of 8 rolls of 1750 labels.

Désignation	Code	Prix HT
1-Étiquettes neutres 2 lignes Blank labels 2 lines	468957	
2-Étiquettes 2 lignes pré-imprimées Pre printed labels 2 lines	468956	
3-Étiquettes neutres 1 ligne (lg 19,8 x H 11,2 mm). Paquet de 8 rouleaux de 2500 étiquettes. Labels with 1 line. Pack of 8 rolls of 2500 labels.	468950	





STOCKAGE MANUTENTION *STORAGE AND HANDLING*

Sécurité et hygiène alimentaire obligent, stockez et transportez les produits frais, l'épicerie, ou les produits élaborés en toute confiance. Sélectionnez vos matériels parmi une large gamme de chariots, conteneurs isothermes Sherpa, bacs gastronomes...

Food safety and hygiene regulations require you to store and transport fresh products, groceries or prepared food in complete confidence. Select your equipment from a wide range of trolleys, Sherpa insulated containers, gastronorm containers, etc.

	Pages	
Bacs Alto+	450 à 451	<i>Alto+ containers</i>
Bacs Cristal+	452	<i>Cristal+ containers</i>
Bacs Modulus	453 à 455	<i>Modulus containers</i>
Bacs Europe et divers	456 à 463	<i>Europe and miscellaneous containers</i>
Casiers de lavage	464 à 468	<i>Washing trays</i>
Chariots et rayonnages	469 à 475	<i>Trolleys and shelving</i>
Conteneurs isothermes	476 à 481	<i>Insulated containers</i>



BAC GN 2/1

GASTRONORM CONTAINER 2/1

GN 2/1

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	760115	
50	650	530	200	760120	
Couvercle / Lid				768100	
Égouttoir / Drainer				769101	

Mettre 2 égouttoirs par bac / Use 2 drainers per container



BAC GN 1/1

GASTRONORM CONTAINER 1/1

GN 1/1

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
7,7	530	325	65	761106	
12	530	325	100	761110	
18	530	325	150	761115	
24	530	325	200	761120	
Couvercle / Lid				768101	
Égouttoir / Drainer				769101	



BAC GN 1/2

GASTRONORM CONTAINER 1/2

GN 1/2

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
3,4	325	265	65	763106	
5,3	325	265	100	763110	
7,9	325	265	150	763115	
10	325	265	200	763120	
Couvercle / Lid				768112	
Égouttoir / Drainer				769112	

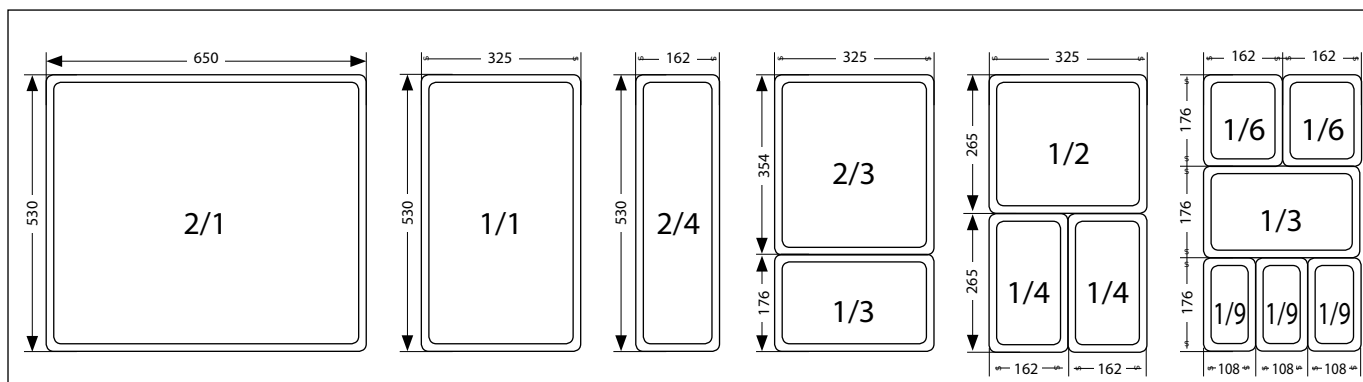


BAC GN 1/3

GASTRONORM CONTAINER 1/3

GN 1/3

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	325	176	65	764106	
3,1	325	176	100	764110	
4,7	325	176	150	764115	
6	325	176	200	764120	
Couvercle / Lid				768113	
Égouttoir / Drainer				769113	



POUR PRÉPARER, STOCKER, CONSERVER, TRANSPORTER ET PRÉSENTER.

Matériau recyclable : copolymère.
Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
Résistance thermique - 40° à + 90° C.
Couvercles avec fermeture à clips pour une meilleure sécurité de transport et d'hygiène.
Empilables sans risque grâce au couvercle en creux.
Transparents : identification rapide du contenu.
Emboîtables à vide pour faciliter leur stockage.
Forme étudiée pour assurer un séchage rapide et un bon égouttage.
Conforme à la norme EN 631-1.



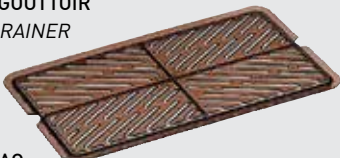
- BACS ÉPAIS TRÈS ROBUSTES
- COINS ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS

- HEAVY DUTY BASINS
- HARD-WEARING ROUNDED CORNERS

COUVERCLE LID



ÉGOUTTOIR DRAINER



BAC CONTAINER



FOR PREPARING, STORING, PRESERVING, TRANSPORTING AND PRESENTING FOOD.

Recycled materials: copolyester.
Can be used for cold preservation, freezing, defrosting and in microwave ovens.
Thermal endurance - 40° to + 90°C.
Lids with clip fastening for increased hygiene and safety in transit.
Risk-free stacking with its hollow cover.
Containers are transparent enabling quick content identification without lid removal.
Stackable when empty for easy storage.
Shape designed for quick drying and thorough draining.
EN 631-1 standard compliant.

* NF avec couvercle sans encoche / * NF approved with lid without notch



BAC GN 1/4

GASTRONORM CONTAINER 1/4

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
2,2	265	162	100	765110	
3,2	265	162	150	765115	
Couvercle / Lid				768114	
Égouttoir / Drainer				769114	



BAC GN 1/6

GASTRONORM CONTAINER 1/6

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	766106	
1,2	176	162	100	766110	
1,8	176	162	150	766115	
Couvercle / Lid				768116	
Égouttoir / Drainer				769116	



BAC GN 1/9

GASTRONORM CONTAINER 1/9

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	767106	
0,8	176	108	100	767110	
Couvercle / Lid				768119	



COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE LID WITH NOTCH FOR LADLE

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	768600	
GN 1/1	530 x 325	768601	
GN 1/2	325 x 265	768612	
GN 1/3	325 x 176	768613	
GN 1/4	265 x 162	768614	
GN 1/6	176 x 162	768616	



BARRES DE SÉPARATION

En acier inoxydable. Permettent de combler les vides dus aux angles arrondis des bacs.

SEPARATION BARS

Stainless steel. For filling the holes created by the rounded corners of containers.

Taille	L mm	Code	Prix HT
GM	530	768701	
PM	325	768712	



BAC GASTRONORM CRISTAL +

COPOLYESTER.

Pour aliments chauds ou froids.
Nouvelle gamme de bacs, sans bisphénol A, garantis d'une sécurité alimentaire conforme aux exigences de la réglementation.

Caractéristiques :

- Matériau transparent "cristal".
- Recyclable à 100%.
- Conforme EN631.1

Couvercles compatibles avec nos bacs gastronormes inox (sauf GN 2/1).



CRISTAL + GASTRONORM CONTAINER

COPOLYESTER.

For hot and cold food.
New bisphenol A free container range guaranteeing food safety in compliance with regulatory requirements.

Characteristics:

- Transparent "crystal".
- 100% recyclable.
- EN631.1 compliant

Lids compatible with our gastronorm stainless steel containers (except GN 2/1).



BAC GN 2/1

GASTRONORM CONTAINER 2/1

GN 2/1

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
38	650	530	150	750115	
50	650	530	200	750120	
Couvercle / Lid				758100	
Égouttoir / Drainer				759101	

Mettre 2 égouttoirs par bac /
Use 2 drainers per container



BAC GN 1/1

GASTRONORM CONTAINER 1/1

GN 1/1

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
6,5	530	325	65	751106	
11,5	530	325	100	751110	
17,5	530	325	150	751115	
23,5	530	325	200	751120	
Couvercle / Lid				758101	
Égouttoir / Drainer				759101	



BAC GN 1/2

GASTRONORM CONTAINER 1/2

GN 1/2

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
3	325	265	65	753106	
5	325	265	100	753110	
7,5	325	265	150	753115	
10	325	265	200	753120	
Couvercle / Lid				758112	
Égouttoir / Drainer				759112	



BAC GN 1/3

GASTRONORM CONTAINER 1/3

GN 1/3

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
2	325	176	65	754106	
3	325	176	100	754110	
4,5	325	176	150	754115	
Couvercle / Lid				758113	
Égouttoir / Drainer				759113	

BAC GN 1/4

GASTRONORM CONTAINER 1/4

GN 1/4

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
2	265	162	100	755110	
3	265	162	150	755115	
Couvercle / Lid				758114	
Égouttoir / Drainer				759114	

BAC GN 1/6

GASTRONORM CONTAINER 1/6

GN 1/6

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
0,7	176	162	65	756106	
1	176	162	100	756110	
1,5	176	162	150	756115	
Couvercle / Lid				758116	
Égouttoir / Drainer				759116	



BAC GN 1/9

GASTRONORM CONTAINER 1/9

GN 1/9

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
0,5	176	108	65	757106	
0,7	176	108	100	757110	
Couvercle / Lid				758119	



COUVERCLE LID



ÉGOUTTOIR DRAINER

Retrouvez chaque référence de couvercles et égouttoirs Alto associée au bac gastronorm correspondant.

See each lid and drainer reference for its corresponding gastronorm container.

BOITES MODULUS RIGIDES

Polypropylène. Recyclable.

Qualité alimentaire.

Idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes.

Tenue en température de -20° à +100°C.

Avec couvercle hermétique.

Graduations des contenances sur les côtés.



MODULUS RIGID BOXES

Polypropylene. Recyclable.

Food-safe material.

Ideal for storing and preserving all kinds of products in the refrigerator. Freezable and microwavable.

Thermal endurance - 20° to + 110°C.

With air-tight lid.

Content graduation on the sides.

BOITES MODULUS EN PACK / PACKS OF MODULUS BOXES



BAC GN 1/1

GASTRONORM CONTAINER 1/1

GN 1/1

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 1 / 1 unit packet					
7	530	325	65	551026	
13	530	325	100	551025	
17	530	325	150	551024	



BAC GN 2/3

GASTRONORM CONTAINER 2/3

GN 2/3

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 4 / 4 unit packet					
8	350	325	100	257380	
12	350	325	150	257312	



BAC GN 1/2

GASTRONORM CONTAINER 1/2

GN 1/2

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 4 / 4 unit packet					
4	325	265	65	257340	
6	325	265	100	257360	
7,5	325	265	150	257375	



BAC GN 1/3

GASTRONORM CONTAINER 1/3

GN 1/3

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 5 / 5 unit packet					
3,5	325	176	100	257335	
5	325	176	150	257350	



BAC GN 1/4

GASTRONORM CONTAINER 1/4

GN 1/4

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 5 / 5 unit packet					
2,5	265	162	100	257325	
3,5	265	162	150	257336	



BAC GN 1/6

GASTRONORM CONTAINER 1/6

GN 1/6

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 6 / 6 unit packet					
1,5	176	162	100	257315	
2	176	162	150	257320	



BAC GN 1/9

GASTRONORM CONTAINER 1/9

GN 1/9

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
Le sachet de 8 / 8 unit packet					
0,8	176	108	100	257310	



TOTALEMENT HERMÉTIQUE

TOTALLY HERMETIC



BOITES MODULUS RIGIDES

Polypropylène. Recyclable.

Qualité alimentaire.

Idéale pour le stockage et la conservation de tous produits au réfrigérateur. Supporte la congélation et le réchauffage au micro-ondes.

Tenue en température de -20° à +100°C.

Couvercle hermétique.

Graduations des contenances sur les côtés.



MODULUS RIGID BOXES

Polypropylene. Recyclable.

Food-safe material.

Ideal for storing and preserving all kinds of products in the refrigerator. Freezable and microwavable.

Thermal endurance - 20° to + 110°C.

Air-tight lid.

Content graduation on the sides.

BOITES MODULUS À L'UNITÉ / INDIVIDUAL MODULUS BOXES



BAC GN 1/1

GASTRONORM CONTAINER 1/1

GN 1/1

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
7	530	325	65	256070	
12	530	325	100	256013	
17	530	325	150	256018	
Couvercle / Lid				256501	
Égouttoir / Drainer				256601	



BAC GN 2/3

GASTRONORM CONTAINER 2/3

GN 2/3

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
8	354	325	100	256080	
12	354	325	150	256012	
Couvercle / Lid				256502	



BAC GN 1/2

GASTRONORM CONTAINER 1/2

GN 1/2

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
4	325	265	65	256040	
6	325	265	100	256060	
7,5	325	265	150	256075	
Couvercle / Lid				256512	



BAC GN 1/3

GASTRONORM CONTAINER 1/3

GN 1/3

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
3,5	325	176	100	256035	
5	325	176	150	256050	
Couvercle / Lid				256513	



BAC GN 1/4

GASTRONORM CONTAINER 1/4

GN 1/4

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
2,5	265	162	100	256025	
3,5	265	162	150	256036	
Couvercle / Lid				256514	



BAC GN 1/6

GASTRONORM CONTAINER 1/6

GN 1/6

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
1,5	176	162	100	256015	
2	176	162	150	256020	
Couvercle / Lid				256516	



BAC GN 1/9

GASTRONORM CONTAINER 1/9

GN 1/9

C Lt	L mm	lg mm	P mm	Code	Prix HT
0,8	176	108	100	256010	
Couvercle / Lid				256519	



**COUVERCLE
LID**



**ÉGOUTTOIR
DRAINER**

BOITES SOUPLES

En polypropylène alimentaire entièrement recyclable. Hermétique, réutilisable, transparente, empilable et gerbable. Graduation des contenances. Tenue en température -20°C à +100°C pour une utilisation en chambre froide et au four à micro-ondes.



SOFT MODULUS BOXES

Food grade polypropylene, fully recyclable. Airtight, reusable, transparent, stackable and nestable. Content graduations. Keeps its shape at temperatures of -20°C to +100°C for use in cold stores and in microwave ovens.



255310



BAC GN À L'UNITÉ

GASTRONORM CONTAINER

C Lt	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/8					La pièce / Per unit
0,5	162	132	45	254004	
Couvercle / Lid					254518
GN 1/6					La pièce / Per unit
0,5	176	162	45	254005	
1	176	162	60	254010	
1,5	176	162	85	254015	
2	176	162	110	254020	
Couvercle / Lid					254516



255205

BAC GN EN SACHET AVEC COUVERCLE

GASTRONORM CONTAINER WITH LID

C Lt	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/8					Le sachet de 10 / 10 unit packet
0,5	162	132	45	255205	
GN 1/6					Le sachet de 6 / 6 unit packet
1	176	162	60	255310	
1,5	176	162	85	255315	
2	176	162	110	255320	

BOITES DE STOCKAGE

STORAGE BOX

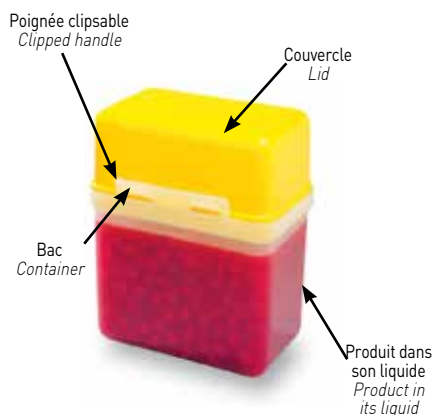
DUOBOX

Le Duobox apporte une réponse adéquate à la mise en place de l'HACCP et du guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie. Particulièrement adaptée pour la conservation :

- des herbes fraîches (plus d'une semaine).
- des produits livrés en boîtes métalliques (fruits au sirop, légumes, condiments...).

HACCP compliant.
Compliant with best practices of bakery hygiene.
Specially designed for the preservation of:

- fresh herbs (over a week).
- canned products (fruits in syrup, vegetables, condiments, etc.)



STOCKAGE / STORAGE



ÉGOUTTAGE / DRAINING



LES AVANTAGES PRODUIT

Ergonomie

- Le Duobox, conçu pour recevoir le contenu d'une boîte format professionnel (5/1), est composé : d'une cuve, d'un égouttoir, d'un couvercle / cuve à liquide.
- Permet par simple retournement de passer de la position stockage à la position égouttage et vice-versa sans aucune salissure ni perte de produit.

Le Duobox améliore également la conservation des herbes fraîches : laver et essorer les herbes, les mettre à la verticale, queue en bas dans l'égouttoir, fermer le Duobox sans enclencher le couvercle. Les herbes se conserveront ainsi plus d'une semaine.

Hygiène

- Conception arrondie, sans angles vifs, facilitant le nettoyage.
- Polypropylène résistant aux chocs et utilisable de -20°C à +95°C.

PRODUCT ADVANTAGES

Ergonomic

- Designed to hold the contents of a professional catering can (5/1), the Duobox comprises: Bowl, drainer, lid/bowl for liquids.
- Easy to change from storage to draining mode and back again simply by turning it over, with no mess and no spillage.

Perfect for the excellent preservation of fresh herbs: Wash and spin the herbs, place them in the drainer with their stems pointing upwards, then close the Duobox without latching the lid. Herbs will last for over a week.

Hygiene

- Rounded design with smooth edges, easy to clean.
- Shock resistant, endures temperatures between - 20° to + 95°C.



CONSERVATION DES HERBES FRAÎCHES

JUSQU'À 10 JOURS

FRESH HERB PRESERVATION
UP TO 10 DAYS

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
238	154	295	6	511530	



PLATS TÉMOINS SAMPLE MEAL CONTAINERS

SYSTÈME DE STOCKAGE ET IDENTIFICATION DES PLATS TÉMOINS*

Durée minimum de stockage : 5 jours.

Répond aux exigences des services officiels de contrôle.

Ces plats témoins doivent être représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, en quantité suffisante pour permettre leur analyse microbienne et éventuellement chimique.

* À stocker en chambre froide dans une boîte à tiroir marquée du jour.



STORAGE AND IDENTIFICATION SYSTEM FOR SAMPLE MEALS*

Minimum storage time: 5 days.

Meets official food analysis and control requirements.

These sample meals must be representative of the various meals distributed to consumers in sufficient quantity for microbiological and possibly chemical analysis.

* Must be stored in a cold room in a drawer unit marked with the date.

BLOC 2 TIROIRS PLATS TÉMOINS

En polypropylène et polystyrène.

Dimensions intérieures du tiroir : L150 x P402 x H100 mm.

2-DRAWER SAMPLE MEAL CONTAINER

Polypropylene and polystyrene.

Internal drawer dimensions: L150 x P402 x H100 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
395	402	140	140808	

POCHETTE ÉTIQUETTES "JOUR DE LA SEMAINE"

Adhésif spécial froid négatif.

Pochette de 7 étiquettes (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche).

PACK OF "DAYS OF THE WEEK" LABELS

Special adhesive for temperatures below 0°C. Pack of 7 labels (Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday, Saturday, Sunday).

L mm	lg mm		Code	Prix HT
60	40	7 étiquettes / 7 jours	140811	

BACS NORME EUROPE EUROPE NORM CONTAINERS

BACS HACCP HACCP CONTAINERS



NEW!



RETROUVEZ LES
ÉTIQUETTES ET ÉTIQUETEUSES
/ LABELS AND LABELLERS
P. 447

BAC AVEC COUVERCLE

Bac avec couvercle et cartouche d'identification du contenu. Facilitent l'intégration d'une démarche HACCP. Gerbables avec ou sans couvercle. PEHD.

CONTAINER WITH LID

Container with lid and identification block indicating content. Makes it easier to integrate an HACCP procedure. Stackable with or without lid. PEHD.

Coloris	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Bac 35 L / 35L container					
Rouge / Red	600	400	230	467470	
Bleu / Blue	600	400	230	467471	
Vert / Green	600	400	230	467472	
Blanc / White	600	400	230	467473	
Jaune / Yellow	600	400	230	467474	
Bac 55 L / 55L container					
Rouge / Red	600	400	330	467475	
Bleu / Blue	600	400	330	467476	
Vert / Green	600	400	330	467477	
Blanc / White	600	400	330	467478	
Jaune / Yellow	600	400	330	467479	



119€90

FABRIQUE LE
A CONSOMMER JUSQU'AU

05 07 2003

12 402 €

BACS NORME EUROPE EUROPE NORM CONTAINERS

BACS GERBABLES STACKABLE CONTAINERS

Les bacs "norme Europe" sont au format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm.

Ils sont adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523.



The external dimensions of "Europe norm" containers are 600 x 400 mm or 400 x 300 mm.

They are suitable for storage on pallets of dimensions 1200 x 800 mm and for use on wheeled trolleys code 140523.



BAC PLEIN EUROPE GERBABLE 600X400 MM ALLIBERT

PE. Coloris : blanc, spécial alimentation.

EUROPE ALLIBERT 600X400 MM SOLID STACKABLE CONTAINER

PE. Colour: white, ideal for food.

L mm	lg mm	H mm	C Lt		Code	Prix HT
600	400	118	21	Caisse à pâtons / Dough roll tray	510301	
600	400	235	45		510302	
600	400	319	60		510303	



COUVERCLE ENCASTRABLE POUR BACS ALLIBERT

PE. Coloris blanc.

Pour la protection des aliments pendant le stockage ou le transport.

FITTING LID FOR ALLIBERT CONTAINERS

PE. Colour: white.

Protects food during storage or transportation.

L mm	lg mm	H mm		Code	Prix HT
600	400	30		510311	



BAC PLEIN GERBABLE 400X300 MM ALLIBERT

PE. Coloris : blanc.

EUROPE ALLIBERT 400X300 MM SOLID STACKABLE CONTAINER

PE. Colour: white.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Poids Kg	Code	Prix HT
400	300	118	10	0,88	510315	



BAC GERBABLE ALLIBERT

En polyéthylène haute densité. Coloris gris.

STACKABLE CONTAINER ALLIBERT

High density polyethylene. Grey.

Modèle	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Ajourné / With slits	600	400	150	28	149098	
Plein / Solid	600	400	150	28	149099	
Plein / Solid	600	400	319	60	149094	



COUVERCLE CLIPSABLE ALLIBERT

En polyéthylène haute densité. Coloris gris.

ALLIBERT CLIP LID

High density polyethylene. Grey.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
600	400		149106	



MANNE PATISSIERE GERBABLE

PE. Fond plein et parois ajourées. Coloris gris.

STACKABLE BASKET FOR BAKERS

PE. Full base, perforated sides. Colour: grey.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	120	20	1,2	511002	



CAGETTE EMPILABLE 600X400 MM

Ou caisse à pâtons.

Agréé contact alimentaire. Polyéthylène haute densité.

STACKABLE 600X400 MM TRAY

Or dough roll tray.

Food-safe. High-density polyethylene.

Modèle	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Cagette ajourée / Perforated tray						
Fond et côtés ajourés Openwork base and sides	600	400	100	20	510102	
Fond et côtés ajourés Openwork base and sides	600	400	130	28	140515	
Poignée ouverte Open handle						
Fond plein et côtés ajourés Full base and openwork sides	600	400	190	45	140516	
Cagette pleine / Plain tray						
Pâtons / Dough roll	600	400	100	20	510112	
	600	400	135	28	140525	
Poignée ouverte Open handle	600	400	190	45	140526	
Couvercle / Lid						
	600	400			140529	



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

Pour tous bacs 600 x 400 mm, ABS gris. 4 roues nylon dont 2 avec frein.

UNIVERSAL CONTAINER TROLLEY

For containers of 600 x 400 mm, ABS grey.

4 nylon wheels, 2 with brakes.

L mm	lg mm	Charge Kg Load Kg	Code	Prix HT
620	420	250	140523	



CAGETTE EMPILABLE 400X300 MM

En polyéthylène haute densité. Agréé contact alimentaire.

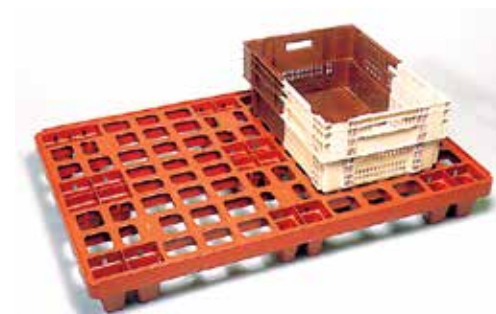
Dimensions intérieures : L 365 x lg 265 x H 96 mm.

STACKABLE 400X300 MM TRAY

High density polyethylene. Approved for food contact.

Internal dimensions: L 365 x W 265 x H 96 mm.

Modèle	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Côtés ajourés, fond plein / Side slits, solid base	400	300	100	10	140502	
Côtés et fond pleins / Solid side and base	400	300	100	10	140504	
Couvercle / Lid						140501



PALETTE PACKPAL

Peut être utilisée comme support de stockage dans les chambres froides et congélateurs, laboratoires... 9 plots, coloris brun / rouge. Polyéthylène haute densité.

Plancher supérieur ajouré avec rebord. Charge dynamique : de 500 Kg à 1 tonne. Charge statique : de 1 à 1,5 tonne.

PACKPAL PALLET

Storage support for walk-in refrigerators, laboratories, etc.

9 blocks, colour red brown. High-density polyethylene.

Perforated upper pallet with rim.

Dynamic load: 500 kg - 1 ton. Static load: 1 ton - 1.5 ton.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
1200	800	147	5,9	532101	



CHARIOT PORTE-BACS "NORME EUROPE"

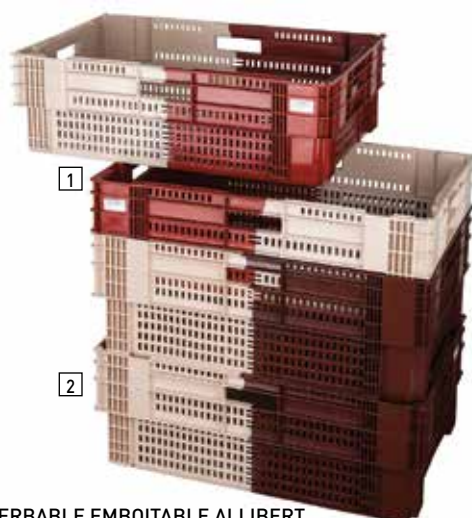
Convient pour bacs 600 x 400 mm. Norme Europe et mannes à pain gerbables 511011 et 511012. Emboîtable pour les bacs. 4 roues pivotantes, chape zinguée. Coloris : gris.

EUROPEAN STANDARD CONTAINER TROLLEY

For containers of 600 x 400 mm. European Standard and stackable bread baskets 511011 and 511012. Containers are nestable. 4 castors, zinc plated frame.

Colour: grey.

H mm	Charge Kg Load Kg	Code	Prix HT
170	180	531101	



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE ALLIBERT

Normes Europe.

1- Fond et parois ajourés, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtement : 91 mm.

2- Fond plein avec trous d'évacuation et parois ajourées, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtement : 113 mm.

ALLIBERT STACKABLE CONTAINER

Meets European standards.

1- Fully perforated, bicolour brown/beige. Stacking height: 91 mm.

2- Full base with drainage holes and perforated sides, two-colour brown/beige. Stacking height: 113 mm.

	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Poids Kg	Code	Prix HT
①	600	400	187	35	1,75	510203	
②	600	400	232	45	2,13	510205	



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE ALLIBERT

Bicolore, pour repérage des sens emboîtable/gerbable.

ALLIBERT STACKABLE CONTAINER

Two-colour, to distinguish the difference between stackable and nestable direction.

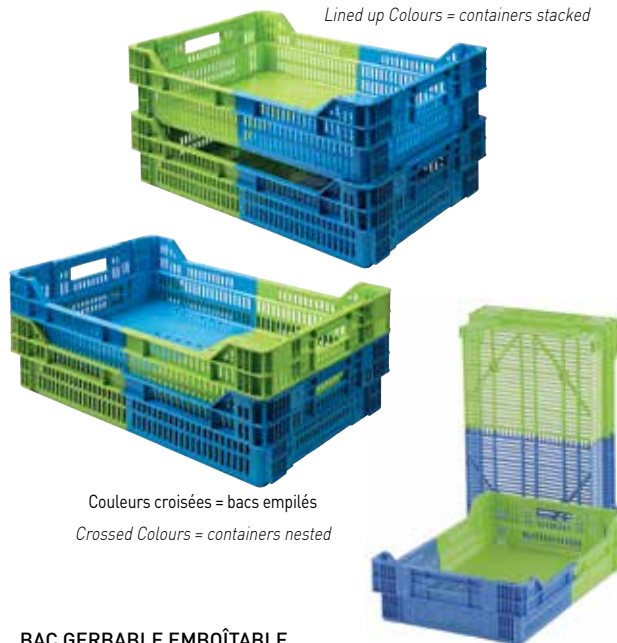
	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Poids Kg	Code	Prix HT
	600	400	300	50	2,2	510365	
	600	400	200	32	1,84	149103	
Couvercle / Lid						510368	



LES BACS GERBABLES / EMBOÎTABLES PERMETTENT D'ÉCONOMISER SELON LES MODÈLES JUSQU'À 75% DE PLACE LORS DU STOCKAGE À VIDE.

WHEN EMPTY, STACKABLE CONTAINERS OCCUPY UP TO 75% LESS SPACE, DEPENDING ON THE MODEL.

Couleurs alignées = bacs gerbés
Lined up Colours = containers stacked



Couleurs croisées = bacs emboîtés

Crossed Colours = containers nested

BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

Hauteur emboîtable 40 mm. Fond perforé, parois ajourées. Bicolore. En PEHD.

STACKABLE CONTAINER

Stackable height 40 mm. Perforated base, slit sides. Two-coloured. PEHD.

	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
	600	400	153	27	140507	
	600	400	244	45	140508	



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène. Fond et paroi ajourés. Spécial viennoiseries. Gerbable. Emboîtable à vide jusqu'à 75%.

STACKABLE NESTABLE CONTAINERS

Polyethylene. Base and side slits, for bakery goods. Stackable. Up to 75% nestable when empty.

	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
	600	400	120	20	511005	



BAC À VAISSELLE NORME EUROPE

Polypropylène. Gerbable. Ø maxi des assiettes : 250 mm.

EUROPE NORM WASHING UP BOWL

Polypropylen. Stackable. Maximum diameter of the plates: 250 mm.

	L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
Bac / Washing up bowl	400	300	319	30	140587	
Couvercle / Lid	400	300			140589	



BAC PORTE-GRILLE

Gerbable emboîtable "spécial pâtisserie".
Conçu pour les pâtisseries et traiteurs, il peut recevoir une grille ou une plaque 600 x 400 mm, évitant ainsi une manipulation des produits entre le four et le stockage ou le transport. Le stockage sur plaque dans ces bacs économise beaucoup de temps et de place.
(Bac emboîtable à vide).
Dim. intérieures : L 618 x lg 415 x H 99 mm. Bicolore brun rouge, ceinture ivoire.

CONTAINER FOR RACKS

Stackable, ideal for baking.
Designed for bakers and caterers.
Can hold rack or tray of 600 x 400 mm, avoiding over-manipulation of food between oven and storage or transportation.
Space-saving, time-saving storage. (Stackable when empty). Inner dimensions: L 618 x W 415 x H 99 mm.
Two-colour: red-brown, ivory ring.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
670	451	123	1,805	510950	



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Couleur brique.

STACKABLE CONTAINER

High density polyethylene. Brick red.

L mm	lg mm	H mm	CL	Code	Prix HT
500	300	265	30	149102	



MANNE GERBABLE EMBOÛTABLE 50L

Fond plein, parois ajourées.
Format adapté au stockage et la manutention des pains spéciaux, ronds, courts, de campagne, etc... Polyéthylène blanc.

50L STACKABLE BASKET

Full base, ventilated sides.
Designed for storage and handling of specialty breads: round, short, country style, etc.
White polyethylene.

L ext. mm	lg ext. mm	H ext. mm	L int. mm	lg int. mm	H int. mm	Code	Prix HT
520	400	300	460	350	290	511022	

Couvercle adapté / Lid for 511022

511023



BAC ALIMENTAIRE RECTANGULAIRE PROFOND

En polyéthylène. Avec deux poignées. Empilable.

DEEP RECTANGULAR FOOD CONTAINER

Polyethylene. With two handles. Stackable.

L mm	lg mm	H mm	CL	Code	Prix HT
500	340	300	40	140433	
620	420	300	60	140435	
800	520	400	100	140439	



CONTENEURS CARRÉS A INGREDIENTS

Conteneurs en polypropylène empilables à vide, gerbables lorsque le couvercle est utilisé. Couvercle en polyéthylène.
La transparence permet une identification immédiate du contenu et du niveau de stock.
Angles arrondis pour une meilleure nettoyabilité.
Poignées intégrées facilitant les manipulations.

SQUARE CONTAINERS FOR INGREDIENTS

Polypropylene vacuum containers stackable when the lid is used.
Polyethylene lid.
The transparency allows the content and stock level to be identified immediately.
Rounded angles for easier cleaning.
Integrated handles providing easier handling.



CONTENEURS 180 X 180 mm

CONTAINERS 180 X 180 mm

	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Conteneur / Container	100	2	551102	
Conteneur / Container	190	4	551104	
Couvercle / Lid			551134	

CONTENEURS 225 X 225 mm

CONTAINERS 225 X 225 mm

	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Conteneur / Container	190	6	551106	
Conteneur / Container	230	8	551108	
Couvercle / Lid			551136	

CONTENEURS 285 X 285 mm

CONTAINERS 285 X 285 mm

	H mm	C Lt	Code	Prix HT
Conteneur / Container	210	12	551112	
Conteneur / Container	320	18	551117	
Conteneur / Container	400	22	551122	
Couvercle / Lid			551137	



CAGETTE PÂTONS PIZZA

PE.

DOUGH ROLL PIZZA TRAY

PE.

Dim. Ext.			Dim. Int.			Code	Prix HT
L mm	lg mm	H mm	L mm	lg mm	H mm		
648	424	65	598	390	60	140550	
Couvercle polypropylène / Lid polypropylene						140553	



BAC ALIMENTAIRE RECTANGULAIRE CREUX

Polyéthylène.

SHALLOW RECTANGULAR FOOD CONTAINER

Polyethylene.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
500	340	110	13	140415	
400	300	100	10	140417	
Grille d'égouttage pour bac 13 L Réf. 140415 Drip tray for 13L container Ref. 104415					140405
Grille d'égouttage pour bac 10 L Réf. 140417 Drip tray for 10L container Ref. 140417					140407



BAC ALIMENTAIRE RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité.

SHALLOW RECTANGULAR FOOD CONTAINER

Polyethylene.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
350	235	73	3	140377	
435	285	80	5	510500	
490	335	80	8	140381	
540	385	80	10	140383	
Couvercle pour bac 3 L / Lid for container 3 L				140385	
Couvercle pour bac 5 L / Lid for container 5 L				140386	
Couvercle pour bac 8 L / Lid for container 8 L				140387	
Grille d'égouttage pour bac 3 L / Dip tray for container 3 L				140392	
Grille d'égouttage pour bac 5 L / Dip tray for container 5 L				140394	
Grille d'égouttage pour bac 8 L / Dip tray for container 8 L				140396	
Grille d'égouttage pour bac 10 L / Dip tray for container 10 L				140398	

BACS DIVERS ASSORTED CONTAINERS



CUVETTE RONDE
En PEHD. Coloris : blanc.

ROUND BOWL
PEHD. White.

Ø mm	H mm	C L	Code	Prix HT
390	125	9	140462	
430	175	14	510503	



BAC À COUVERCLE

Bac idéal pour la manutention et le stockage des assiettes chez les traiteurs. Peut contenir jusqu'à 40 assiettes Ø 265 mm maximum. Vides, les bacs s'empilent pour gagner de la place. Le couvercle livré avec chaque bac permet de les empiler lorsqu'ils sont pleins. Couvercle avec clip de sécurité. Bac et couvercle en polyéthylène. Dim. intérieures : 425 x 280 x 280 mm.

CONTAINER WITH LID

Ideal for handling and storing crockery when catering. For up to 40 plates max. Ø 265 mm. Stackable when empty. Lids allow stacking when containers are in use. Lid with safety clip. Polyethylene container and lid. Internal dimensions: 425 x 280 x 280 mm.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
500	310	285	2	140531	



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE

En polyéthylène. Coloris : blanc.

LAUNDRY BASKET WITH LID
Polyethylene. Colour: White.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
425	270	645	140605	



NEW!

SEAU PLASTIQUE

Qualité forte, PEHD blanc. **Qualité alimentaire.** Anse en acier inoxydable.

PLASTIC BUCKET

Extra strength white PEHD. **Food grade.** Stainless steel handle.

Ø Sup mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	310	15	510506	
290	280	13	510507	

NEW!



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité.

ROUND FOOD CONTAINER

High density polyethylene.

Ø mm	H mm	C L	Code	Prix HT
550	350	50	140477	



CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène. Avec poignée. Fond plein.

PERFORATED RECTANGULAR BASKET

Polyethylene. With handle. Solid base.

L mm	lg mm	H mm	C Kg	Code	Prix HT
530	360	320	45	140565	
630	450	320	60	140567	
800	520	400	100	140571	



CONTENEUR BRUTE® ROND

Construction plastique, résiste aux chocs, ne se cabosse pas, ne peut pas être rayé, inoxydable. Bord renforcé pour plus de robustesse et de durabilité. Le socle roulant, en option, se visse sous le bac, assurant une parfaite solidité de l'ensemble.

Polyéthylène, coloris : blanc.

BRUTE® ROUND CONTAINER

Plastic, shock-resistant, dent proof, scratch proof, non-oxidizing.

Reinforced rim for increased sturdiness and durability.

Optional rolling base, when screwed onto container, provides perfect stability.

Polyethylene. Colour: white.

	Ø mm	H mm	Capacité	Code	Prix HT
Conteneur seul / Container	495	580	75,7 L	510516	
Couvercle pour conteneur / Lid	505	32		510517	
Socle roulant pour conteneur / Rolling base	464	168	90,7 kg	510518	
Conteneur complet avec couvercle et socle / Kit with lid and base				510520	



CONTENEUR CYLINDRIQUE

En polyéthylène alimentaire. Empilable à vide. Avec anses et couvercle.

CYLINDRICAL CONTAINER

Food-grade polyethylene. Stackable. With handles and lid.

Ø mm	Ø base mm	H mm	C L	Code	Prix HT
420	325	480	45	140485	
420	330	630	60	140487	
510	405	700	90	140491	



NEW!

CHARIOT À INGRÉDIENTS

Le chariot à ingrédients grâce à la conception de son couvercle est facile d'utilisation et d'entretien. Polyéthylène épais et robuste.

Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer.

Roues larges (Ø 75 mm) et pivotantes pour un déplacement aisé. Il se glisse aisément sous les plans de travail.

Capacité : 89 L.

INGREDIENT STORAGE TROLLEY

Lid designed for easier use and cleaning.

Thick and strong polyethylene.

Transparent PET lid for easier visibility.

Smooth surface, round corners for easier cleaning.

Large castors Ø 75 mm for easy mobility. Slides easily under worktops.

Capacity 89 L.

L mm	P mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
610	470	672	89	510512	

NEW!



SEAU CARRÉ

Seau avec couvercle fixe basculant, anse moulée.

Contenant pratique pour le stockage des ingrédients à l'abri de l'humidité et des poussières.

SQUARE BIN

Bin with fixed lid, moulded handle.

Practical content for storage of ingredients protected from moisture and dust.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
310	260	330	14	510515	



RETROUVEZ LES PELLER À INGRÉDIENTS
/ INGREDIENT SCOOPS
DANS LE CHAPITRE
DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE



Comment choisir vos casiers de lavage ? *How to choose your tray ?*

Nos casiers à verres sont composés de casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

Pour des verres d'une hauteur supérieure, des réhausses (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles.

Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de réhausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

Les réhausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

Our glass trays consist of basic trays for glasses and cups of less than 75mm in height.

For taller glasses, extensions are available to clip onto the basic tray.

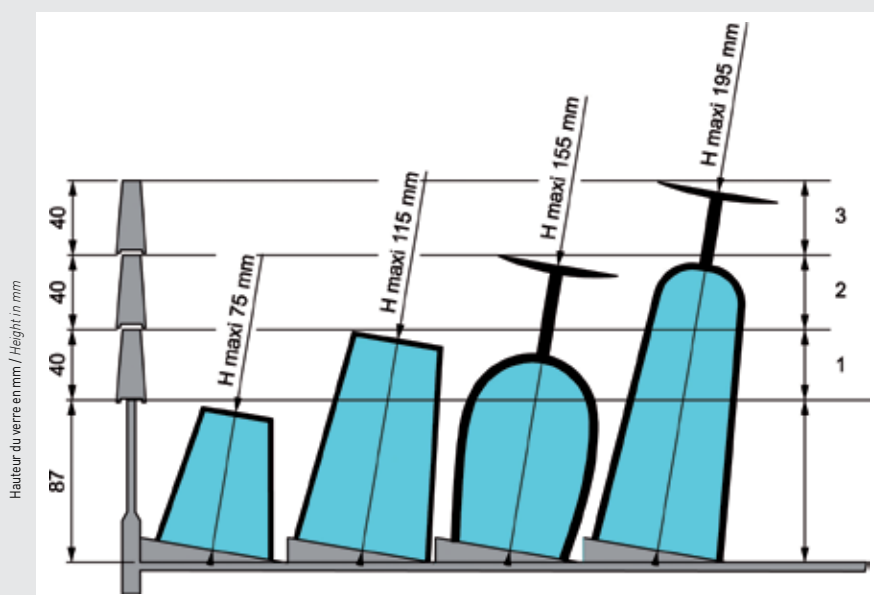
The table below will help you determine the number of extensions required according to the height of your glasses.

The extensions ensure glasses are totally protected from knocks and impacts during washing and transport in the trays.

1 MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE MEASURE THE DIAMETER OF YOUR GLASSES TO DETERMINE THE TYPE OF TRAY REQUIRED

ø 150 mm	ø 113 mm	ø 89 mm	ø 73 mm	ø 63 mm
9 compartiments	16 compartiments	25 compartiments	36 compartiments	49 compartiments

2 MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DÉTERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NÉCESSAIRES À UNE PROTECTION TOTALE MEASURE THE GLASS HEIGHT TO DETERMINE THE NUMBER OF EXTENSIONS NECESSARY FOR TOTAL PROTECTION

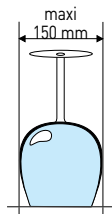


RETROUVEZ LES CHARIOTS
EGOUTTAGE-STOCKAGE
DES CASIERS ET CHARIOTS
À ASSIETTES / DRAINING-
STORAGE TROLLEYS FOR
TRAYS AND MOULDED PLATE
TROLLEYS
DANS LE CATALOGUE



CARACTÉRISTIQUES DES CASIERS

- Polypropylène moulé d'une seule pièce.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées moulées dans la masse.
- **Assemblage rapide, facile et sans outil des réhausseurs.**
- Résistant aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 80 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.



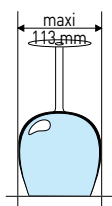
CASIER 9 COMPARTIMENTS

(Non représenté)

9- COMPARTMENT TRAY

(Not shown)

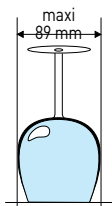
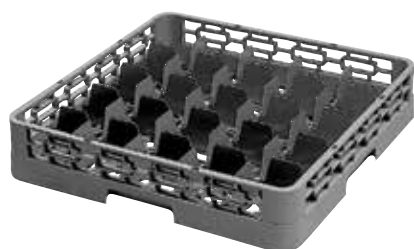
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	100	140862	



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

16- COMPARTMENT GLASS TRAY

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	100	815016	



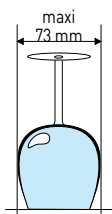
CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

25- COMPARTMENT GLASS TRAY

Rod at the base of each compartment to enable the glass to be inclined.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
91	91	100	815025	



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

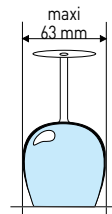
36- COMPARTMENT GLASS TRAY

Rod at the base of each compartment to enable the glass to be inclined.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
75	75	100	815036	

TRAY CHARACTERISTICS

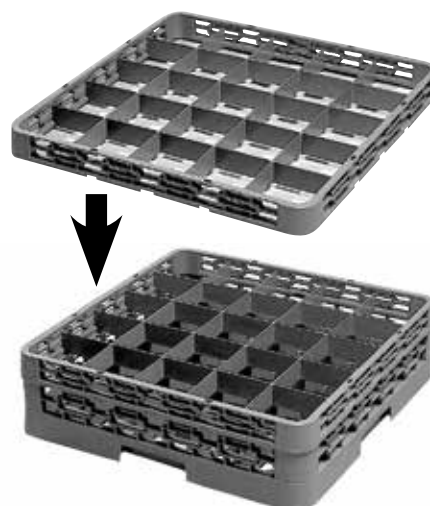
- Moulded single-piece polypropylene.
- Double sided for better impact resistance and protection of glassware.
- 4 moulded handles.
- **Fast and easy assembly of extensions, no tools required.**
- Resistant to high temperatures, chemicals and food.
- Open sides for effective circulation of water and fast drying.
- Stackable with the majority of existing models.
- Base designed for dishwashers with central or side feed.
- Height of base trays: 80 mm.
- Dimensions: 500 x 500 mm.



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

49- COMPARTMENT GLASS TRAY

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
65	65	100	815049	



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Hauteur utile 40 mm.

Permet de rajouter de la hauteur aux casiers de base pour une protection optimale.

COMPARTIMENTALISED EXTENSIONS

Height 40 mm.

To add height to a base tray for optimum protection of glassware.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	45	9 compartments	140872
115	115	45	16 compartments	815516
91	91	45	25 compartments	815525
75	75	45	36 compartments	815536
65	65	45	49 compartments	815549



EXTENSION SANS COMPARTIMENT

Hauteur utile : 40 mm. S'adapte à tous les casiers.

EXTENSION WITHOUT COMPARTMENTS

Height: 40 mm. Suitable for all trays.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	

CASIERS DE LAVAGE DISHWASHER TRAYS



CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

Fond maille : 10 x 10 mm. Permet le lavage et le stockage des couverts de table. La surface quadrillée permet une circulation optimale de l'eau pour un lavage parfait ainsi que l'air chaud pour le séchage tout en évitant la perte des couverts.

CUTLERY TRAY

Mesh base: 10 x 10 mm. For washing and storing cutlery. The mesh surface enables optimum circulation of water for perfect cleaning and of hot air for drying, without losing cutlery.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	812010	



CASIER DE BASE

Fond maille : 37 x 37 mm. Pour tout article de formes variées tel que : saladier, bol, chope...

BASE TRAY

Mesh base: 37 x 37 mm. For articles of varying shapes such as small and large bowls or mugs.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	812037	



CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

Permet de soutenir 18 assiettes plates ou 9 plateaux de longueur maximum 460 mm. Peut être utilisé pour le lavage des tasses, verres et bols.

TRAY FOR PLATES AND TRAYS

Supports 18 plates or 9 trays of maximum length 460mm. Can be used to wash cups, glasses and bowls.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	811000	



CASIER OUVERT POUR GRAND PLATEAU

1 côté ouvert. Destiné spécialement aux plateaux de grandes tailles supérieures à 460 mm. Capacité 9 plateaux.

OPEN TRAY FOR LARGE TRAYS

1 open side. Designed specifically for trays larger than 460mm. Holds 9 trays.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	813011	



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Permet de protéger la vaisselle propre des saletés.

LID FOR DISHWASHER TRAY

To protect clean dishes from dirt.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
510	510	816550	



GODETS À COUVERTS

En polyéthylène. Coloris : blanc.

Utilisable dans les casiers 16 compartiments code 815016.

CUTLERY POTS

Polyethylene. Colour: white.

Can be used in 16-compartment racks code 815016.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
110	110	140	Carré / Square	817010



PANIER À COUVERTS

En polypropylène. 8 compartiments. Capacité environ 200 à 250 couverts.

CUTLERY BASKET

Polypropylene. 8 compartments. Holds approx 200 to 250 pieces of cutlery.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
430	210	155	818008	



CHARIOT POUR CASIER

Monté sur 4 roues pivotantes. Coloris : gris. Poignée vendue séparément.

TROLLEY FOR TRAYS

On 4 swivel wheels. Grey. Handle sold separately.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Chariot seul / Trolley only	540	540	50	140761	
Poignée en acier inoxydable / Stainless steel handle	510	760		140766	

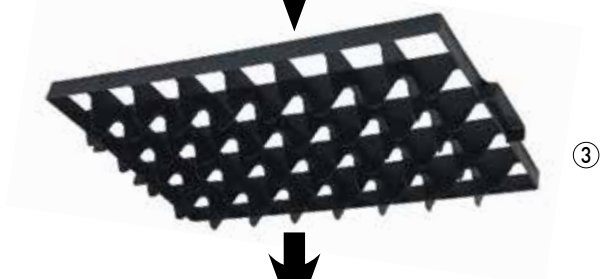
BACS À VERRES GLASS CARRIERS

Système de bacs plastiques avec couvercles et séparateurs modulables.
Destinés au stockage et transport des verres, ils les conservent à l'abri des salissures et des chocs.
Les bacs, séparateurs et couvercles sont eux-mêmes facilement nettoyables pour garantir une hygiène parfaite des verres.

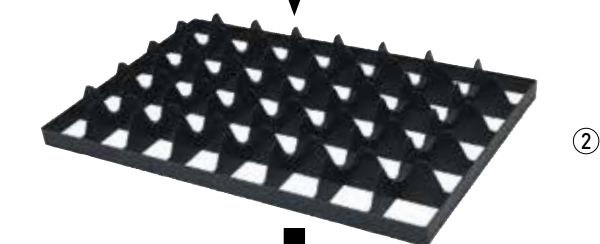
*A system of plastic containers with lids and modular dividers.
Designed to store and transport glasses, protecting them from dirt and impacts.
The containers, dividers, and lids are easy to clean for perfect hygiene.*



④



③



②



①

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.

The concept:

- 1- Choose the container with the height that best suits your glasses: 150, 200 or 250 mm.
- 2- Choose your divider according to the glasses' diameter: 15, 24 or 40 spaces (see tables and codes).
- 3- You need one base divider and one handle divider per container. The handle divider clips into place on the container's open handles.
- 4- Select a lid with or without hinge.



BACS À VERRES GLASS CARRIERS

BACS À VERRES

Bacs en polypropylène gris, bords renforcé, format Euronorm. Avec 2 poignées ouvertes.

GLASS CARRIERS

Grey polypropylene containers with reinforced edges, Euronorm format. With 2 open handles.



BAC À VERRES 27 L

GLASS CARRIERS 27 L

L ext. mm	lg ext. mm	H ext. mm	H int. mm	Code	Prix HT
600	400	150	145	140702	

BAC À VERRES 40 L

GLASS CARRIERS 40 L

L ext. mm	lg ext. mm	H ext. mm	H int. mm	Code	Prix HT
600	400	200	187	140704	

BAC À VERRE 47 L

GLASS CARRIERS 47 L

L ext. mm	lg ext. mm	H ext. mm	H int. mm	Code	Prix HT
600	400	250	235	140705	

SÉPARATEURS À VERRES

Séparateurs en polypropylène gris, à utiliser dans les bacs 140702, 140704 et 140705.

Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac.

Le séparateur se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

Dimensions séparateur de fond : 558 x 357 x 60 mm.

Dimensions séparateur avec poignées : 598 x 357 x 60 mm.

GLASS DIVIDERS

Grey polypropylene dividers, for use with containers 140702, 140704 and 140705.

You need one base divider and one handle divider per container.

The divider clips into place on the container's open handles.

Base divider dimensions: 558 x 357 x 60 mm.

Dimensions of divider with handles: 598 x 357 x 60 mm.



SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 65 MM

DIVIDERS FOR Ø 65MM GLASSES

Type	Nb alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	40	67x67	65	140721	
Poignées	40	67x67	65	140731	

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 80 MM

DIVIDERS FOR Ø 80MM GLASSES

Type	Nb alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	24	85x88	80	140722	
Poignées	24	85x88	80	140732	

SÉPARATEURS POUR VERRE Ø 100 MM

DIVIDERS FOR Ø 100MM GLASSES

Type	Nb alvéoles	Dim alvéoles mm	Ø max verre mm	Code	Prix HT
Fond	15	105x114	100	140723	
Poignées	15	105x114	100	140733	



COUVERCLES POUR BACS À VERRES

Couvercles plats en polyéthylène gris.

Le modèle à charnières est équipé de 2 charnières amovibles qui se clipsent facilement sur le bord du bac.

Ils permettent d'empiler les bacs sans risque de souiller le contenu du bac inférieur.

GLASS CARRIER LIDS

Flat lids in grey polyethylene.

The hinged model has two removable hinges that are easy to clip on to the side of the container.

They allow you to stack containers without soiling the content of the container below.

L ext. mm	lg ext. mm	Charnières	Code	Prix HT
600	400	Non	140708	
600	400	Oui	140709	



GERBABLE

STACKABLE



BACS À VAISSELLE

Bacs en polypropylène gris à bords renforcés, format Euronorm. Avec 2 poignées ouvertes.

Adaptés au stockage sur le champ des assiettes jusqu'à 250 mm de diamètre.

Le couvercle à charnière vendu séparément gardera les assiettes à l'abri des souillures.

CROCKERY CONTAINERS

Grey polypropylene containers with reinforced edges, Euronorm format. With 2 open handles.

Suitable for on-site storing plates of up to 250mm in diameter.

The hinged lid (sold separately) helps to keep the plates clean.

Type	Dim. Ext. mm	Dim. Int. mm	Code	Prix HT
Bac	400x300x270	355x255x260	140586	
Couvercle	400x300x19	-	140588	



CHARIOTS DE SERVICE

- En acier inoxydable 18/10.
- Plateaux insonorisés
- Charge maximale : 50 kg/niveau.
- Très robuste, châssis tube de Ø 25 mm.
- Livré monté.
- Muni de 4 roues pivotantes en matériau composite de Ø 125 mm, dont 2 avec frein.
- Dimensions des plateaux : L 800 x Lg 500 mm. Espace entre les deux plateaux : 590 mm sur version 2 plateaux et 280 mm en version 3 plateaux

SERVING TROLLEYS

- 18/10 stainless steel.
- Soundproofed surfaces
- Maximum load: 50 kg/tier.
- Robust chassis of 25 mm diameter tubes.
- Supplied ready assembled.
- Equipped with 4 composite swivel wheels of 125 mm diameter, two of which have brakes.
- Tray dimensions: L 800 x W 500 mm. Space between two tiers: 590 mm in the 2-tier version and 280 mm for the 3-tier version.

L mm	lg mm	H mm		Code	Prix HT
840	550	960	2 plateaux / 2 tiers	778006	
840	550	960	3 plateaux / 3 tiers	778406	

Autres dimensions : consulter le catalogue Bourgeat.
Other sizes : see the Bourgeat catalogue.



CHARIOT UTILITAIRE "X-TRA"

- En polypropylène.
- Esthétique, idéal en salle. Poignées ergonomiques.
- Surface résiste aux chocs et égratignures.
- Angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plateaux larges, permettant de recevoir, des bacs GN 2/1.
- Charge maximale : 136 kg.
- Charge par niveau : 45 kg.
- Muni de 4 roues plastique silencieuses.
- Livré démonté. Montage aisé.

UTILITY TROLLEY "X-TRA"

- Polypropylene.
- Smart, ideal for use in dining rooms. Ergonomic handles.
- Scratch- and knock-resistant surface.
- Rounded corners for easy cleaning.
- Large trays suitable for GN 2/1 containers.
- Maximum load: 136 kg. Load per tier: 45 kg.
- Equipped with 4 silent plastic wheels.
- Easy self assembly.

L mm	lg mm	H mm		Code	Prix HT
1030	510	960		140521	



RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS /
TROLLEYS
DANS LE CATALOGUE





AVANTAGES PRODUIT

Une gamme de chariots à glissières dans les formats gastronorme et pâtissier.
Disponible en capacités de 10 à 30 niveaux adaptées à tous les besoins standards de stockage et manutention en restauration commerciale et collective.

Conception en acier inoxydable.
Châssis profil carré 25 x 25 mm.

Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles, ...
Roues en matériau composite diam.125mm, 2 avec freins.

Charge maxi : 20 kg par glissière.
Charge totale maxi : 200 kg par chariot.

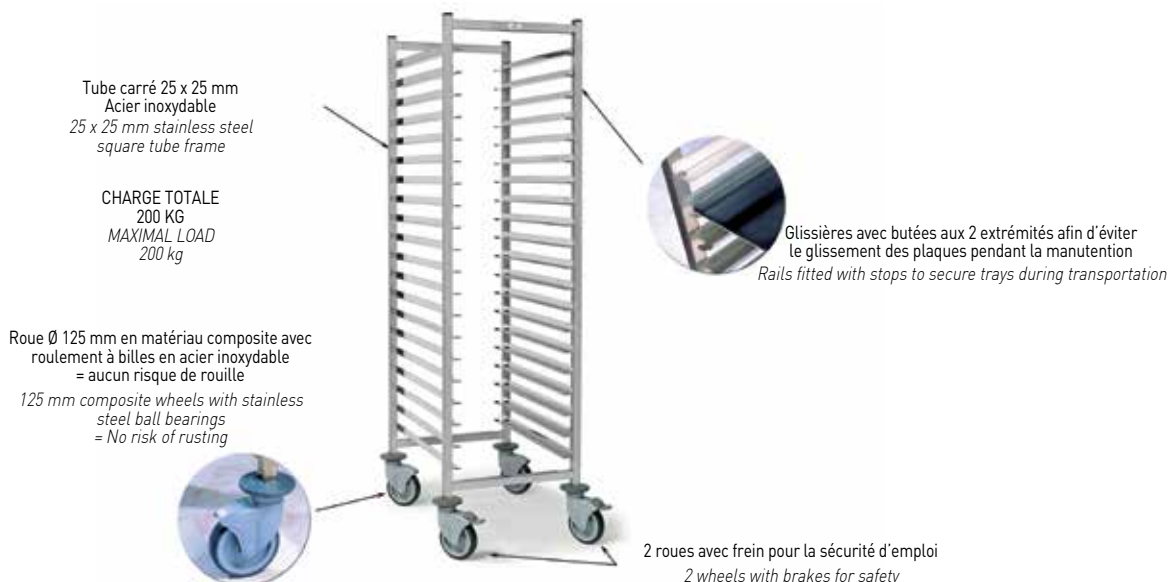
TOP FEATURES

A range of capacities from 10 to 30 levels in "gastronorm" and pastry formats, for standard storage and handling needs in commercial and mass catering.

Stainless steel design.
Square profile chassis 25 x 25mm.

Rounded edge racks with stops to avoid any GN pans or grids from falling.
Fitted with Ø 125mm composite wheels, 2 with brakes.

Max load : 20 kg per shelf.
Total max load : 200 kg per trolley.



CHARIOT PÂTISSIER 400 X 600 MM PASTRY TROLLEY 400 X 600 MM

Nb niveaux / No of shelves	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	Prof. mm / Depth mm	Largeur mm / Width mm	Hauteur mm / Height mm	Code	Prix HT
15	400	89	700	530	1650	772415	
20	400	75	700	530	1790	772120	



CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLAT TRAITEUR 600 X 400 MM CHOCOLATE MAKER SPECIAL TROLLEY 600 X 400 MM

Nb niveaux / No of shelves	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	Prof. mm / Depth mm	Largeur mm / Width mm	Hauteur mm / Height mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	

CHARIOT PÂTISSIER 600 X 400 MM PASTRY TROLLEY 600 X 400 MM

Nb niveaux / No of shelves	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	Prof. mm / Depth mm	Largeur mm / Width mm	Hauteur mm / Height mm	Code	Prix HT
15	600	89	500	730	1650	772615	
20	600	75	500	730	1790	772220	



CHARIOT GASTRONORMES GASTRONORM TROLLEY

Nb niveaux / No of shelves	Largeur entrée mm	Espace entre glissières mm	Prof. mm / Depth mm	Largeur mm / Width mm	Hauteur mm / Height mm	Code	Prix HT
GN 1/1							
15	325	89	460	630	1650	775415	
20	325	75	460	630	1790	775520	
GN 2/1							
15	530	89	660	750	1650	774415	
20	530	75	660	750	1790	774520	



CHARIOT A GLISSIERES EMBOÎTABLE

Fabrication robuste en acier inoxydable. "Pâtissier" 600 x 400 mm.
Emboîtable à vide à 80%.

Espace entre niveaux : 75 mm.

NESTABLE RACKING TROLLEYS

Stainless steel. "Pâtissier" 600 x 400 mm.
80% nestable.

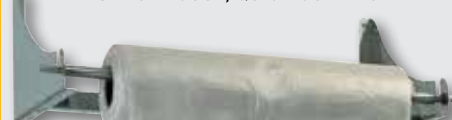
Space between levels : 75 mm.

H mm	lg mm	Code	Prix HT
700	530	777320	



FACILE À AJUSTER ET DÉCOUPE RAPIDE

EASY TO ADJUST, QUICK CUTTING



DÉVIDOIR DE HOUSSES

Dévidoir mural pour housses en rouleau.

Très pratique, facilite la mise en place des housses sur les chariots et fait gagner du temps.
Convient à tous types de rouleaux jusqu'à 800 mm de largeur.

Bâti et mandrin en acier inoxydable.

COVER DISPENSER

Wall dispenser for covers on a roll.

Easier trolley covering. Practical, timesaving. All type of rolls up to 800 mm wide.

Stainless steel frame and mandrel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
425	870	300	716700	



CHARIOTS RENFORCÉS POUR CHARGES LOURDES

REINFORCED TROLLEYS
FOR HEAVY LOADS



CHARIOTS À GLISSIÈRES GASTRONORMES EXCEPTIO

En acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renfort central soudé. Charge maxi par glissière : 20 kg, par chariot : 250 kg. Tubes carrés 25 x 25 mm. Glissières à butoirs pour un bon maintien en place des grilles, plaques et bacs. 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite dont 2 avec freins.

SLIDING TRAY GASTRONORM TROLLEYS EXCEPTIO

Stainless steel.

25 x 25 mm square tubes with central supports.

Runners with stops to hold grills, trays and containers in place.

4 composite swivel wheels of 125 mm diameter of which 2 have brakes.

Modèle	Nbre Niv.	L mm	lg mm	H mm	Espace entre niv.	Code	Prix HT
GN 1/1	20	630	460	1700	67	775720	
GN 2/1	20	750	660	1700	67	774720	
GN 2/1	15	750	660	1700	89	774715	



RETROUVEZ LES HOUSSES DE PROTECTION / PROTECTIVE COVERS DANS LE CATALOGUE



CHARIOTS À GLISSIÈRES RACKING TROLLEYS



CHARIOT BACS À PATONS

Convient pour tous modèles de bacs ronds et rectangulaires.

- Chariot en tube d'acier inoxydable.
- Supports en fil d'inox Ø 8 mm.
- Roues composite dont 2 avec frein.
- Espace entre 2 niveaux : 185 mm.
- Modèle double avec bacs dos à dos.

DOUGH CONTAINER TROLLEY

Suitable for all round and rectangular containers.

- Stainless steel trolley.
- Stainless steel cable supports Ø 8 mm.
- Composite wheels, 2 with brake.
- Shelf clearance: 185 mm.
- Double model with back-to-back containers (2 x 8).

L mm	lg mm	H mm	Nb niveaux	Code	Prix HT
370	590	1790	8	779108	
790	590	1790	16	779110	



CHARIOT 600 X 800 MM BOULANGER "OPTIMO"

Pour plaques et grilles 600 x 800 mm et 600 x 400 mm (38 plaques 600 x 400 mm). Entrée 600 mm.

- Glissières sans butées, espacées de 75 mm.
- Structure en tube carré 25 x 25 mm en acier inoxydable.
- 4 roues composite pivotantes dont 2 avec freins.
- Charge par niveau : 20 kg. Charge admise : 200 kg.

BAKERY TROLLEY 600 X 800 MM

Trays and grids 600x800 mm and 600 x 400 mm (38 trays 600 x 400 mm).

- Depth 600 mm. Stopless tray racks, clearance 75 mm.
- Stainless steel square tube frame 25 x 25 mm.
- 4 composite castors, 2 with brakes.
- Load per shelf: 20 kg. Load capacity: 200 kg.

L mm	lg mm	H mm	Nb niveaux	Code	Prix HT
729	870	1790	20	773897	



CHARIOT 18 PLAQUES À PAIN "OPTIMO"

Spécialement conçu pour la manipulation des plaques Alu Gauffer largeur 430 mm en chambre et armoire de fermentation contrôlée sans manipulation d'où un gain de temps important.

Chariot en acier inoxydable. 4 roues pivotantes Ø 100 mm dont 2 avec freins. Espacement entre 2 niveaux 75 mm.

18 BREAD TRAY TROLLEY

Designed for handling crimped aluminium 430 mm width sheets for controlled fermentation chambers. Time-saving: avoids excess handling.

Stainless steel trolley. 4 castors Ø 100 mm, 2 with brakes. - Clearance between 2 levels: 75 mm.

L ext. mm	lg ext. mm	L int. mm	lg int. mm	H mm	Nb niv.	Code	Prix HT
775	488	775	440	1625	18	773898	



ÉCHELLE MURALE PLIABLE

À fixer au mur pour le gain de place.

La profondeur repliée n'est que de 50 mm.

10 niveaux espacés de 90 mm.

Charge admissible par niveau 10 kg.

Utilisable pour plaque ou grilles 600 x 400 et GN1/1. Fabrication très robuste avec verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert et fermé. Acier inoxydable.

FOLDABLE WALL RACK

Wall mounted to save space.

Depth when folded: 50 mm.

10 shelves, clearance 90 mm.

Load capacity per shelf: 10 kg.

For trays and grids 600 x 400 mm and GN1/1.

Sturdy, locks in both open and fold positions. Stainless steel.

L mm	lg mm	P fermé mm	P ouvert mm	Code	Prix HT
456	970	50	380	845010	



CHARIOT BAS À GLISSIÈRES

Chariot dont le dessus insonorisé en inox peut servir de plan de travail mobile ou de support pour une machine. Pour plaques et grilles 600 x 400 mm. Glissières avec butées. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

8 SHELF LOW TROLLEY

Sound proof top, suitable as mobile work top or appliance support. For trays and racks 600x 400 mm. Tray racks with stops. 4 castors, 2 with brakes.

Format mm	L mm	lg mm	H mm	Nbre niv.	Esp. niv. mm	Code	Prix HT
400 x 600	630	460	900	8	72	770508	
600 x 800	870	729	900	8	72	770808	
GN 1/1	630	460	900	7	89	771506	



**RETROUVEZ LES CHARIOTS
À NIVEAUX CONSTANT /
FIXED LEVEL TROLLEYS
DANS LE CATALOGUE**



TABLE MOBILE

Table conçue pour le travail avec une guitare et utilisable de façon polyvalente. Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm équipé de 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm soit une **surface totale de 1240 x 780 mm**. Structure avec 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables assurant une bonne stabilité. 4 niveaux de glissières de rangement, pouvant accueillir des plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. 1 tiroir format GN1/1, profondeur 65 mm. 1 plateau inférieur plein.

MOBILE TABLE

Designed for working with a guitar slicer, suitable for multipurpose use. Stainless steel work top 540 x 680 mm, fitted with 2 folding shelves 350 x 780 mm. **Total work surface 1240 x 780 mm**. 2 castors with brakes. 2 legs with adjustable jacks for increased stability. 4 shelves for sliding trays, for trays or racks 600 x 400 and GN1/1 (530 x 325 mm), 67 mm clearance. 1 drawer GN1/1, depth 65 mm. 1 plain lower tray.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
712	606	850	263500	



CHARIOT PORTE-CUVES INOX

Chariot à hauteur ajustable afin de travailler le contenu d'une cuve à bonne hauteur sans pour autant encombrer le plan de travail ou pour transporter une cuve chargée d'un poste à un autre avec moins d'effort. Convient pour tous récipients (bassines, cuves...) et compatible avec la plupart des cuves de batteur jusqu'à 80 litres de contenance. Bord en fil avec revêtement anti-glisse pour bien caler le récipient. Pied équipé de 5 roulettes dont 2 avec freins. Colonne, piston et support de cuve en acier inoxydable. Structure du pied en matériau composite.

STAINLESS STEEL BOWL HOLDER TROLLEY

Adjustable height trolley for working with the contents of a bowl at the correct height without taking up worktop space, or to transport a full container from one place to another with less effort. Suitable for all types of containers (basins, bowls, etc) and compatible with most mixer bowls up to 80 litres. Wire edge with non-slip coating to hold the container firmly in place. Feet with 5 wheels, of which 2 have brakes. Stainless steel column, piston and bowl stand. Composite material foot structure.

Ø mm	Code	Prix HT
555	779101	

SYSTÈME POLYVALENT DE STOCKAGE D'ASSIETTES

Structure en acier inoxydable pour une rigidité parfaite.
Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements.
Espace entre niveaux 65 mm.
Équipés de 4 roues matériau composite pivotantes, 2 avec freins.
Chariot livré en kit, facile à monter.



Sécurité du maintien des assiettes grâce au revêtement spécial anti-glissement des supports. Diamètres d'assiettes compatibles 190 à 320 mm.

Plate holding safety devices. Plate stand design optimizing blocking. Special anti-sliding coating on stands. Plate diameters: 190mm to 320mm.



Rapidité des réglages. Changement facile et rapide de position des supports selon le diamètre des assiettes: diamètres repérés sur tube et positionnement par système de ressort et d'engrènement.

Easily adjustable. Quick and easy adjustment of plate supports, according to the diameter of the plates: diameter marked on tube and platform (mm and inches), positioning by spring and engaging system.



Modèle	L mm	lg mm	H mm	Charge max	Code	Prix HT
48 assiettes 48 plates	700	700	1030	75	798848	
96 assiettes 96 plates	700	700	1820	150	798896	

MULTI-PURPOSE SYSTEM FOR PLATE STORAGE

Stainless steel body for perfect rigidity.
Stainless steel stands with anti-sliding coating holding plates during transport.
Shelf clearance: 65 mm.
Trolley fitted with 4 pivoting composite wheels, 2 with brakes.
Trolley supplied as a kit for easy self-assembly.



HOUSSE EN POLYÉTHYLÈNE

Polyéthylène alimentaire avec traitement antibactérien. Réutilisable.
Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot.

POLYETHYLENE COVER

Low density food quality polyethylene. Reusable.
Delivered with stainless steel wire stand to maintain the trolley.

	Code	Prix HT
Pour chariot 48 assiettes Réf. 798848 For trolley 48 plates Ref. 798848	798804	
Pour chariot 96 assiettes Réf. 798896 For trolley 96 plates Ref. 798896	798805	



RETROUVEZ DES GAMMES COMPLÉMENTAIRES
DE CHARIOTS À GLISSIÈRES / FURTHER RANGES
OF SLIDING TRAY TROLLEYS DANS LE CATALOGUE



CASIER À BOUTEILLES
6 places. Empilable. Polyéthylène. Coloris marron.

BOTTLE RACK
For 6 bottles. Stackable. Polyethylene. Brown.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
580	280	140	140610	



CHARIOT À POIGNÉE

4 roulettes à bandage caoutchouc noir, 2 fixes / 2 pivotantes, Ø 100 mm, moyeu lisse. Plateau en acier embouti renforcé. Dossieret rabattable. Tapis anti-dérapant et pare-choc de sécurité.

TROLLEY WITH HANDLE

4 wheels banded in black rubber, 2 fixed, 2 swivel, Ø 100 mm, smooth hub. Tray in reinforced pressed steel. Foldaway headboard. Non-slip, anti-knock safety mat.

L mm	lg mm	Charge max. Kg / Max. load Kg	Code	Prix HT
740	480	150	149086	



CHARIOT À POIGNÉE

Poignée 3 positions (inclinée, droite, pliée). En polyéthylène très résistant, il ne se déforme pas et ne rouille pas. Plateau large, stable et facile à charger. Roues larges pour une grande stabilité au sol. 2 roues fixes, 2 pivotantes. Le plateau anti-dérapant peut servir de socle à roulettes une fois la poignée repliée. Roues spéciales anti-traçantes. (gain de place et de stockage). Coloris : gris.

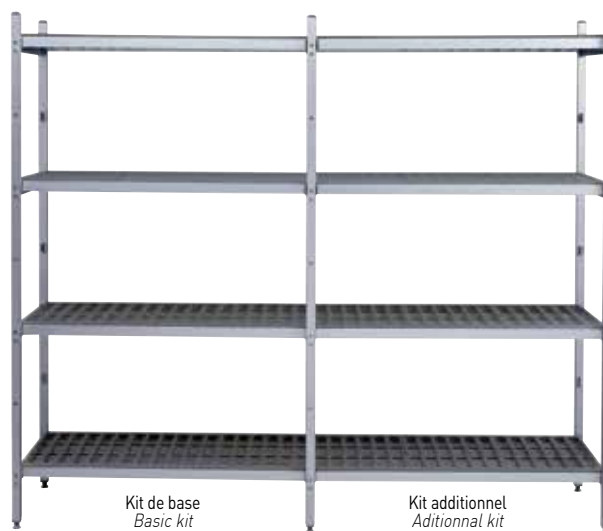
TROLLEY WITH HANDLE

3-position handle (inclined, straight, folded). Robust polyethylene – will not warp or rust. Large, stable surface, easy to load. Wide wheels for stability, 2 fixed, 2 swivel. Non-slip surface can be used as a wheeled base with the handle folded (space saving, extra storage). Non-marking wheels. Grey.

L mm	lg mm	Charge max. Kg / Max. load Kg	Code	Prix HT
825	520	181	140517	



RETROUVEZ LES GAMMES SUR MESURE / SEE THE
MADE TO MEASURE RANGES DANS LE CATALOGUE



RAYONNAGES

Spécialement conçus pour le stockage des produits alimentaires, ces rayonnages bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire. Structure en aluminium anodisé facile à monter et à nettoyer, sans outil. Plateaux en polypropylène amovibles et lavables en machine. La hauteur des niveaux des 4 étagères est réglable sur 7 positions en fonction de l'écartement souhaité. Pieds équipés de vérins réglables. Charge maximale par niveau : 90 kg. Livré en kit. Le kit additionnel comprend 1 échelle et 4 étagères à raccorder sur le kit de base.

SHELVING

Designed for food product storing, special NF Food Hygiene. Anodised aluminium frame, easy to mount and clean without tools. Polypropylene removable trays, machine washable. The 4 shelves can be set to 7 different positions, for desired clearance. Legs with adjustable jacks. Max. load per shelf: 90 kg. Delivered as a kit. Additional kit comprises 1 rack with 4 shelves to be fit to the basic kit.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Kit de base / Basic kit	1015	425	1730	893002	
Kit additionnel / Additionnal kit	905	425	1730	893302	



MONTAGE ET DÉMONTAGE FACILE SANS OUTILS

CLAYETTES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

NO TOOLS REQUIRED TO ASSEMBLE AND DISMANTLE

DISHWASHER SAFE SHIELDS



Solidité

Un design étudié pour améliorer la durée de vie des conteneurs soumis à de nombreuses contraintes de chocs :

- porte sans charnière
- coins et bords renforcés
- côtés et dessus rigidifiés
- patins anti-usure sur le dessous

Ergonomie

Les conteneurs "Sherpa" sont étudiés pour en faciliter la manutention lors des transports :

- grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- poignées de portage confortables sur 4 côtés
- roues pivotantes équipées de freins (option)
- socles rouleurs ergonomiques
- étiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.

Hygiène

Tout est fait pour faciliter le nettoyage dans les règles HACCP. Nos conteneurs sont compatibles avec le lavage au jet haute pression :

- intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau
- porte et loqueteaux facilement démontables sans outil
- certification NF Hygiène Alimentaire

Performance

La gamme "Sherpa" est conçue pour garantir une **conservation optimale des aliments en liaison chaude comme en liaison froide** en respect avec la législation en vigueur :

- 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.

Sécurité

Une conception qui intègre la possibilité de sécuriser efficacement et facilement le gergage des conteneurs :

- grenouillères de blocage sécurisées sur les côtés latéraux
- design des dessus avec forme de calage au gergage.

(*) IMPORTANT

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur, notamment l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Ils peuvent servir au transport sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.

Solidity

A well-thought out design to improve the service life of containers subject to numerous and repeated impacts and friction:

- hingeless door
- reinforced corners and edges
- stiffened sides and top
- anti-wear skids on the underside

Ergonomics

"Sherpa" containers are designed to make handling easier during transport:

- large quick closing latch easy to actuate with 1 hand.
- comfortable transport handles on 4 sides
- caster wheels with brakes (option)
- ergonomic rolling bases
- identification labels available for cold catering and hot catering versions.

Hygiene

Everything is designed to make cleaning according to HACCP rules easy. Our containers are compatible with high pressure jet washing:

- interior with solid rails, with no water retention zone
- door and latches easily removable without tooling
- Food Hygiene NF Certification

Performance

The "Sherpa" line is designed to **ensure optimum conservation of food in hot catering as well as in cold catering** in compliance with the applicable legislation:

- efficient insulation by means of CFC-free foam
- perfectly tight closures.
- perfect circulation of the air within the enclosures
- to be used in temperatures between -30 °C to +85 °C.

Safety

A design that integrates the possibility to efficiently and easily secure the stacking of containers:

- secured blocking locks on lateral sides
- the underside features a blocking shape for stacking.

(*) IMPORTANT :

Our insulated boxes conform to French standard NF EN 12571. Our insulated containers comply with French standard NF EN 12571 and with the applicable legislation, in particular the order dated July 20th 1998 which sets the technical and hygiene conditions for the transport of foodstuffs. They can be used for transport over a distance of up to 80 kilometres, with no break of bulk.

Fermeture rapide et sûre
Quick and safe closure



Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.

Large latch on each side to ensure correct closure. Well-thought out shape for perfect tightness without any seal.

Choix du marquage

Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.

Marking choice. Delivered with a set of hot catering (red), cold catering (blue) labels for the identification of contents or destinations.



Empilage stable
Stable stacking



Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

Well-thought out shapes for a sufficient blocking during stacking.

Préhension plus facile
Easier prehension



Poignées encastées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

Ergonomic embedded handles so as to be easily carried by 1 or 2 persons.

AVANTAGES PRODUIT

- Porte sans charnière extrêmement robuste
- 4 larges poignées facilitant la manutention
- Coins renforcés, grande robustesse
- Fermeture rapide et sûre



TOP FEATURES

- Heavy duty hinge-free door
- 4 large handles for ease of handling
- Reinforced hard-wearing corners
- Quick and safe closure



CONTENEUR "SHERPA F2" GN 1/1
 Nombre de glissières : 6. Espacement entre glissières : 36 mm
"SHERPA F3" INSULATED BOX GN 1/1
 9 levels of shelves with 36mm spacing.

Lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	695	378	11	821801	



CONTENEUR "SHERPA F3" GN 1/1
 Nombre de glissières : 9. Espacement entre glissières : 36 mm
"SHERPA F2" INSULATED BOX GN 1/1
 9 levels of shelves with 36mm spacing.

Lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	683	534	14	821901	



CONTENEUR "SHERPA F4" GN 1/1
 Nombre de glissières : 12.
 Espacement entre glissières : 36 mm.
 Hauteur avec roues : 786 mm.
 Poids indiqué sans roues.

"SHERPA F4" CONTAINER GN 1/1
 Number of sliding rails: 12
 Space between sliding rails: 36 mm.
 Height with wheels: 786 mm.
 Weight given not including wheels.

Lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	693	632	17	822101	



CONTENEUR "SHERPA E8" 600 X 400 MM

Modèle équipé de 8 paires de glissières pour plaques et grilles 600 x 400 mm espacées de 50 mm.
 Porte à charnière, démontable pour le nettoyage. Utilisable en liaison chaude ou en liaison froide.
 Nous recommandons dans ce cas d'utiliser une plaque eutectique à loger en partie supérieure.
 Peut être équipé des roues 822751. Superposables entre eux avec attaches 822851. Compatible avec le socle rouleur 798006.

CONTAINER "SHERPA E8" 600 X 400 MM

Model fitted with 8 pairs of runners for 600 x 400mm trays and grids with 50mm spacing.
 Hinged door, can be dismantled for cleaning.
 Can be used for hot chain or cold chain food management.
 In this event, we recommend lodging a eutectic tray in the upper part of the container.
 Can be fitted with wheels ref. 822751. Stackable with fasteners ref. 822851. Compatible with rolling base ref. 798006.

Lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
776	548	641	22	822301	



SPÉCIAL TRAITEURS ET PÂTISSIERS
DESIGNED FOR CATERERS AND BAKERIES

CONTENEURS ISOTHERMES CHAUFFANTS OUVERTURE FRONTALE GN 1/1 HEATED INSULATED BOXES FRONT OPENING

sherpa

AVANTAGES PRODUIT

Ces conteneurs sont conçus pour le transfert des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température à 63° C.
Branchés sur une prise monophasée, ils sont utilisables comme de véritables enceintes de maintien en température.
Débranchés, ils sont utilisables comme un conteneur isotherme (performances identiques à nos conteneurs pour liaison chaude).
Il permet, avec ou sans préchauffage (préchauffage préférable dans le cas de transport de faible volume) de transporter des aliments chauds avec l'assurance d'un maintien à une température supérieure à 63° C pendant 2 heures.
Après transport, rebrancher le conteneur pour conserver les aliments à une température supérieure à 63° C le temps voulu.
Bloc chauffant 300 watts, 230 volts monophasé 50/60 Hz.
IMPÉRATIF : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique.



TOP FEATURES

These containers are designed for the transport of food in hot catering and for the maintenance of a temperature over 63 °C.
When plugged into a single-phase socket, it can be used as an independent heat containment unit.
When not plugged in, it can be used as an insulated box, with the same properties as our hot meal containers.
It allows - with or without pre-heating [it is preferable to preheat when transporting small volumes] transportation of hot food with the assurance that foodstuffs will remain at over 63°C for 2 hours.
After transportation, the box can simply be plugged in again to keep food at over 63°C for as long as desired.
300 watts, 230 volts single phase 50/60 Hz.
You are advised to use the lids with the containers to avoid the steam damaging the regulator.



CONTENEUR CHAUFFANT "SHERPA" GN 1/1
"SHERPA" HEATED INSULATED BOX GN 1/1

lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Sherpa FC3					
478	709	534	18	822000	
Sherpa FC4					
478	709	632	21	822500	



Possibilités de chargement des conteneurs à ouverture frontale /
Loading options

		F2	F3 / FC3	F4 / FC4
Plaques et grilles / Plates and Grids				
Bacs GN 1/1 / Container GN 1/1 :				
65	inox	3	4	6
	PC	3	4	6
100	inox	2	3	4
	PC	2	3	4
150	inox	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
	PC	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
200	inox	1	1 + 1 H 100	2
	PC	1	1 + 1 H 100	2

CONTENEURS ISOTHERMES GASTRONORMES, OUVERTURE DESSUS INSULATED BOXES TOP OPENING

sherpa

AVANTAGES PRODUIT

Ces conteneurs peuvent être utilisés en liaison chaude ou liaison froide.
Disponible en versions sans et avec panier fil inox pour une préhension et une sortie plus faciles des bacs notamment en liaison chaude.
Convient également pour le transport des produits en vrac.
Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs isothermes de nos plaques eutectiques GN 1/1 ou GN 1/3 -12° C.
Poids sans panier : 12 kg, avec panier 13 kg.



TOP FEATURES

These containers can be used for both hot and cold transfer.
Available in versions with or without stainless steel wire basket for easier prehension and extraction of trays, in particular in hot catering.
Also suitable for the transport of bulk products.
For use in cold transport, we recommend that you use our GN 1/1 or GN 1/3 -12°C cold blocks in our insulated boxes.
Weight without basket 12 kg, with basket 13 kg.



lg ext. mm	P ext. mm	H ext. mm	lg int. mm	P int. mm	H int. mm	Code	Prix HT
472	697	370	335	535	241		
"Sherpa D2", sans panier / "Sherpa D2", without basket						821000	
"Sherpa DP2", avec panier / "Sherpa DP2", with basket						821200	



Possibilités de chargement des conteneurs à ouverture frontale /
Loading options

		D2 et DP2
Bacs GN 1/1 :		
65	inox	3
	PC	3
100	inox	2
	PC	2
150	inox	1 + 1 H 65
	PC	1 + 1 H 65
200	inox	1
	PC	1



PLAQUE EUTECTIQUE
EUTECTIC PLATE

L mm	lg mm	H mm	T° jusqu'à	Code	Prix HT
325	176	30	-12°C	826001	
530	325	30	-3°C	826003	
530	325	30	-12°C	826004	
530	325	30	-21°C	826005	
600	400	30	-12°C	405015	



JEU DE 4 ROUES

Chape acier inoxydable, Ø 125 mm dont 2 avec freins, pour Sherpa F4, F4C et E8.

4 FORK WHEELS

Stainless steel, 2 with brake Ø 125 mm, 2 are fitted with brakes (only on Sherpa F4, F4C and E8 models).

Code	Prix HT
822751	



JEU DE 2 ATTACHES

Pour relier 2 conteneurs entre eux.

SET OF 2 FASTENERS

Secured attachment latch.

Code	Prix HT
F3, F4, FC3, FC4	822850
E8	822851



**RETROUVEZ LES CONTENEURS
ISOTHERMES PORTE-REPAS
INDIVIDUELS / INDIVIDUAL MEAL
CARRIER THERMOS CONTAINERS
DANS LE CATALOGUE**



**POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DES PLAQUES
EUTECTIQUES, IL EST IMPORTANT DE LES CONGELER
PENDANT 24H AUX TEMPÉRATURES MINIMUM SUIVANTES :**

- * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
- * 826003 : -10°C / -12°C
- * 826005 : -28°C / -30°C

**FOR THE OPTIMUM USE OF EUTECTIC PLATES, IT IS
IMPORTANT TO FREEZE THEM FOR 24 HOURS AT THE
FOLLOWING MINIMUM TEMPERATURES:**

- * 826001 / 826004: -18°C / -20°C
- * 826003: -10°C / -12°C
- * 826005: -28°C / -30°C



SOCLE ROULEUR AVEC POIGNÉE INOX

Avec ou sans poignée ergonomique, la forme des socles rouleurs "Sherpa" est étudiée pour assurer un parfait calage des conteneurs GN isothermes à ouverture frontale ou dessus. Des ouvertures d'évacuation des eaux les rendent compatibles avec un lavage au jet.

MOBILE BASE WITH STAINLESS STEEL HANDLE

With or without ergonomic handle, the shape of "Sherpa" rolling bases is designed to ensure perfect blocking of insulated GN boxes with front or top opening. The openings for the evacuation of water make them compatible with jet washing.

lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
958	496	1046	798006	



AVANTAGES PRODUIT

POUR TOUS LES BESOINS DE SERVICES DE BOISSONS CHAUDES OU FROIDES, AVEC OU SANS ROBINET.

LE PLUS : UNE CUVE INOX (AMOVIBLE) QUI ÉVITE LE TRANSFERT DES GOÛTS, DES ODEURS ET LES DÉFORMATIONS DUES À LA CHALEUR.



TOP FEATURES

FOR ALL HOT OR COLD DRINK SERVICE NEEDS, WITH OR WITHOUT A TAP.

PLUS POINT: STAINLESS STEEL BOWL (REMOVABLE) WHICH PREVENTS THE TRANSFER OF FLAVOURS, ODOURS AND DEFORMATION DUE TO HEAT.



Fermeture rapide et sûre
 Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.

Quick, secure fastening.
 Large latch on either side for effective closing. Shape designed to be air-tight without join.



Cuve inox sans odeur
 Démontable et facilement nettoyable, elle évite goût, odeurs et déformations sur le corps plastique.

Odour-free stainless steel tank
 Can be dismantled for easy cleaning, avoids all unpleasant tastes, odours and warping of the plastic body.



Robuste et stable
 Une conception étudiée pour assurer une parfaite stabilité lors des transports.

Robust and stable
 Designed for perfect stability during transport.



Avec robinet
 Robinet protégé (pas de saillie) pour remplissage de bols, tasses, ...

With tap
 Protected tap (no protuberance) for filling bowls, cups, etc.

L mm	P mm	H mm	C L	Poids vide Kg / Empty weight in Kg	Code	Prix HT
271	440	370	5	6	825205	
284	490	430	10	8	825210	
316	604	437	17	10	825217	

CARACTÉRISTIQUES

Conception identique aux conteneurs 526040 mais aux parois intérieures lisses.
 4 roues Ø 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec freins.
 Un deuxième module peut être fixé sur le premier pour créer ainsi une armoire de transport double compartiment.

Cette fixation est obtenue par un dispositif simple en acier inoxydable, ne nécessitant aucun outil et autorisant montage et démontage instantanés.

Équipé d'un jeu d'échelles amovible en acier inoxydable pour transporter 9 plaques
 Chaque module est équipé d'une plaque d'identification : pour toute inscription éventuelle (contenu, destination...)

Charge maximale par glissières : 15 kg
 Espacement entre glissières : 70 mm
 Capacité 5 bacs 600 x 400 mm. H 120 mm maxi.
 Hauteur 135 mm (par module).



SPECIFICATIONS

Design identical to 526040 but with smooth inner walls.

They are fitted with four Ø 125 mm composite wheels with stainless-steel fork, two wheels with brakes.

A second box can be placed upon the first one in order to have a trolley with two compartments.

A simple device in stainless-steel makes the assembly and dismantling of the two boxes easy and quick. **Delivered with stainless-steel handling basket can be adapted to carry 9 trays (600 x 400 mm)**

Each element bears an identification plate for marking contents, destination, etc...

Maximum load : 15 kg

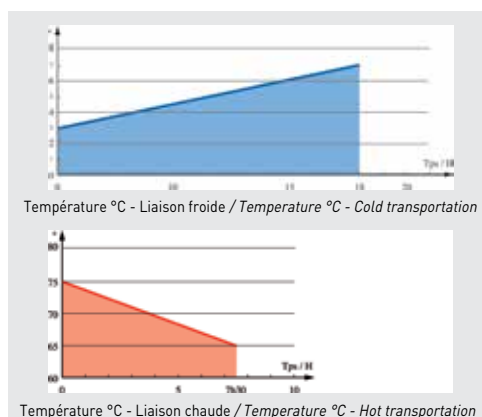
Space between each handling basket rack 70 mm.

5 containers, 600 x 400 mm. H 120 mm maxi.

Height 135 mm (per element).



823108



Température °C - Liaison froide / Temperature °C - Cold transportation

Température °C - Liaison chaude / Temperature °C - Hot transportation



823104

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

	Un module avec roulettes / One element with wheels	Deux modules avec roulettes / Two elements with wheels
L x P x H extérieur / Exterior L x w x h	592 x 767 x 1032 mm	592 x 767 x 1892 mm
L x P x H intérieur / Interior L x w x h	428 x 660 x 615 mm	428 x 660 x 615 mm
Volume intérieur / Capacity	173 litres	346 litres
Poids à vide / Net weight	43 Kg	82 Kg
Code	823104	823108

	Code	Prix HT
Conteneur Classic 1 module sur roulettes / Container one element with wheels	823104	
Conteneur Classic 2 modules sur roulettes / Container two elements with wheels	823108	





HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION

HYGIENE, CLEANING AND PROTECTION

L'hygiène et la sécurité des personnels, la propreté des matériels et des espaces de travail garantissent la protection de la santé de vos clients. Nos équipements et produits répondent à cette attente.

Hygiene and safety for staff and the cleanliness of your equipment and premises ensure that your customers' health is protected. Our equipment and products meet all these requirements.

	Pages	
Matériel d'entretien	484 à 496	<i>Cleaning materials</i>
Produits d'entretien	497 à 498	<i>Cleaning products</i>
Lavage des mains	499	<i>Hand washing</i>
Tri des déchets	501 à 503	<i>Waste sorting and recycling</i>
Traitement des nuisibles	504 à 505	<i>Treatment of hazardous waste</i>
Vêtements de protection	506 à 510	<i>Protective clothing</i>
Sanitaires	511	<i>Toilets</i>



PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE

Pelle monobloc, lavable. Polypropylène, blanc.
 La forme du manche permet d'y clipser la balayette 710066.

PLASTIC DUST PAN

Washable one piece dust pan. Polypropylen, white.
 Handle frame is adjusted for #710066 brush.

Lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	335	710067	



BALAYETTE COMPTOIR BLEUE

Balayette gamme hygiène, lavable. Fibres polyester souples, monture polypropylène. Clipsable sur la pelle 710067 pour le rangement.

COUNTERTOP HAND BRUSH

Hygien range brush, washable. Polyester stiff fibre, polypropylen frame.
 Clipsable on dust pan 710067.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
275	65	710066	



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

BLUE BROOM

1/2 stiff polyester fibre. Bristles 60 mm.

Fibres bleues / Blue fibers	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	
L 380 mm	150508	



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

WHITE BROOM

1/2 stiff polyester fibre. Bristles 60 mm.

Fibres blanches / White fibers	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	
L 385 mm	150510	



RACLETTE SOL "MONOBLOC"

Monture polypropylène / fibre de verre. Évite de rayer les plinthes de carrelage. Raclette mousse blanche. S'utilise avec le manche Réf. 710033 ou 150506.

ONE-PIECE FLOOR SQUEEGEE

Glass fibre/polypropylene block.
 It prevents tiled floor skirting boards from being scratched.
 White rubber blade. Used with handle Ref. 710033.

L mm	Code	Prix HT
Raclette sols / Floor scrapers		
350	710040	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



RACLETTE RENFORCÉE

En nitrile, monture polypropylène renforcé en fibre de verre, double lame. S'utilise avec le manche 710033 ou 150506.
 Spécial usage en milieu alimentaire. Stérilisable jusqu'à 120°C.

REINFORCED SCRAPER

Nitrile rubber, polypropylene base reinforced with glass fibre, double blade.
 For use with handle 710033 or 150506. Designed for use in food preparation zones.
 Can be sterilised up to 120°C.

L mm	Code	Prix HT
450	710029	
550	710037	
750	150504	

Produits répondant à des spécifications réglementaires, relatives à l'hygiène et à la santé, et utilisées dans l'industrie agroalimentaire. Elles se caractérisent par la nature des matériaux qui les composent, ou leur capacité à subir des traitements d'étuvage et de désinfection par d'autres procédés, notamment chimiques.

- **Support et fibres** : matériau plastique, non-poreux, résistants aux solvants, aux agents chimiques de nettoyage et aux températures de désinfection.
- **Adjuvants et colorants des plastiques** répondant aux normes alimentaires.
- **Fils d'agrafage** : Ils doivent être inoxydables.
- **Manche** : Structure en fibre de verre ou aluminium anodisé.
- **Les matériaux** utilisés ne doivent pas émettre de dégagements chloraux lors de leur recyclage par carburation.

Products that satisfy regulatory specifications relating to hygiene and health, and used in the food processing industry. Characterised by the type of materials from which they are made, or for their capacity to undergo steam sterilisation and disinfection by other processes, in particular chemical processes.

- **Base and fibres**: non-porous plastic, resistant to solvents, chemical cleaning agents, and disinfection temperatures.
- **Plastic additives and colourings** compliant with food standards.
- **Stapling wires**: must be stainless.
- **Handle**: fibreglass or anodised aluminium structure
- **The materials** used must not give off chlorine emissions when being recycled.



BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène, fibre polyester, stérilisable jusqu'à 135°C, résiste aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40 mm.

BRUSH WITH HANDLE

Polypropylene structure, polyester bristles, sterilisable up to 135°C, resistant to strong detergents and disinfectants. Bristle length 40mm.

L mm	Manche	Code	Prix HT
280	Court	150070	
450	Long	710082	



GOUPILLON

Nylon, manche en polyamide.

BOTTLE BRUSH

Nylon, polyamide handle.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL, À MANCHE

Modèle à manche ergonomique, très robuste. Idéale pour le nettoyage des plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre.

WORKTOP SCRAPER WITH HANDLE

Heavy duty scraper with ergonomic handle. Fits to clean polyethylen, stainless steel and all plains surface.

lg mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	335	65	150517	



NEW!

+140
°C

BROSSE DE COMPTOIR

Manche PP. Fibres bleues PE L 50 mm.

COUNTER BRUSH

PP handle. PE blue fibres L 50 mm.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
310	40	118312	



BROSSE VAISSELLE MEDIUM

Tirure : 20 mm.

MEDIUM SIZE DISHWASHING BRUSH

Bristle length: 28 mm.

L mm	Ø fil mm	Code	Prix HT
260	0,35	710081	



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide. Stérilisable.

HYGIEN RANGE BRUSH

Polypropylen handle. Polyamide fibres. Sterilizable.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette monobloc. Support ABS. Lamelle EP178.

WORKTOP SCRAPER

Single-piece scraper. ABS holder. EP178 blade.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	





BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène, fibre polyester, stérilisable jusqu'à 135°C, résiste aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40 mm.

BRUSH WITH HANDLE

Polypropylene structure, polyester bristles, sterilisable up to 135°C, resistant to strong detergents and disinfectants. Bristle length 40mm.

L mm	Manche	Code	Prix HT
280	Court	150070	
450	Long	710082	



BROSSE VAISSELLE MEDIUM

Tirure : 20 mm.

MEDIUM SIZE DISHWASHING BRUSH

Bristle length: 28 mm.

L mm	Ø fil mm	Code	Prix HT
260	0,35	710081	



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse gamme Hygiène. Monture polypropylène, fibres polyamide. Stérilisable.

HYGIEN RANGE BRUSH

Polypropylene handle. Polyamide fibres. Sterilizable.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	



BROSSE TONNEAU POUR GRILL

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

BARREL SHAPED BRUSH FOR GRILL
Wooden handle, coconut fibre bristles. Handle L 400mm. Rounded shape.

L mm	Code	Prix HT
500	159027	



GOUPILLON

Nylon, manche en polyamide.

BOTTLE BRUSH

Nylon, polyamide handle.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	



LAVETTES

Coton blanc, 420 g/m².

MOP

White cotton, 420 g/m².

L mm	lg mm	Code	Prix HT
350	300	710234	

Le lot de 10 x 2 / Set of 10 x 2



LAVETTE NON TISSÉE

Matériau anti-bactérien très résistant. Lavable en machine à 60°C. Réutilisable jusqu'à 15 fois. Très grande capacité d'absorption (supérieure à 800%). Résiste au chlore et aux produits détergents.

NON-WOVEN CLOTHS

Highly durable anti-bacterial material. Machine washable at 60°C. Can be reused up to 15 times. Absorbs over 800% of its weight. Bleach and detergent resistant.

L mm	lg mm	Coloris	Code	Prix HT
Le paquet de 25 / Set of 25				
500	350	Bleu / Blue	150213	
500	350	Jaune / Yellow	150251	
500	350	Rose / Pink	150252	
500	350	Vert / Green	150253	
500	350	Blanc / White	150254	



CARRÉ VAISSELLE ÉPONGE

3 couleurs assorties. Lot 5 carrés vaisselle.

WASHING UP SPONGE CLOTHS

3 assorted colours. Set of 5 sponge cloths.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
200	180	150182	

Le paquet de 5 / Set of 5



LAVETTES MICROFIBRE

Tissées au toucher velours, 205 g/m².
- Longue durée de vie, très résistante et grande souplesse d'utilisation.
- Efficacité supérieure de dépoissière.
- Respect des surfaces délicates.
- Nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

MICROFIBRE TWINE MOPS

Woven material, soft to the touch. 205 g/m².
- Long-lasting, resistant and suitable for multiple uses.
- Removes dust effectively and efficiently.
- Gentle on delicate surfaces.
- Easily removes fingerprints and grease.

Coloris	Dimensions mm	Code	Prix HT
Vert / Green	345 x 345	710331	

Le paquet de 5 / Set of 5



ÉPONGE ASSÉCHANTE

DRYING SPONGE



ÉPONGE AZELLA NET

Avec film asséchant exclusif sur les 2 faces.

AZELLA NET SPONGE

With exclusive drying film on both sides.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le paquet de 10 / Set of 10			
135	92	25	710245



ÉPONGE À RÉCURER

Spécial collectivités. Une face verte récurage normal, une face éponge végétale.

SCRUB SPONGE

Special for groups. Green pad for regular scrubbing plus vegetal sponge.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Lot de 10 / Set of 10				
130	90	28	710348	



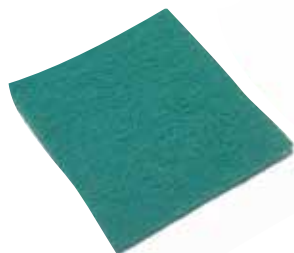
TAMPONS À RÉCURER

Gamme spéciale collectivités.

SCOURING PADS

Special for groups.

Coloris	L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Épais, surfaces délicates Thick, delicate surfaces.					Lot de 10 / Set of 10
Blanc White	150	230	9	710340	
Récurage normal Regular scrubbing.					Lot de 10 / Set of 10
Vert Green	150	230	9	710342	



TAMPONS À RÉCURER

Pour ustensiles de cuisine et cuissons, etc...

SCOURING PADS

For kitchen and cooking utensils, etc.

Coloris	L mm	lg mm	Ep. mm	Cdt	Code	Prix HT
Lot de 10 / Set of 10						
Vert Green	150	230	10	100	150189	

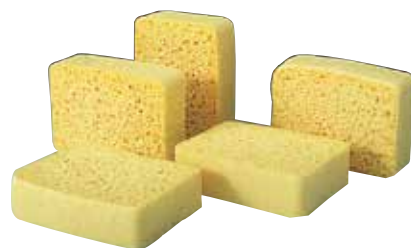
ÉPONGE VÉGÉTALE

Bordée, blonde.

VEGETAL SPONGE

Smooth edges, yellow.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Lot de 10 / Set of 10				
152	123	35	150195	



ROULEAU À RÉCURER

Fibre verte. Récurage normal.

SCRUB ROLLS

Green fibre. Normal scouring.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	



SPIRALE INOX

Pour les récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc...

STAINLESS STEEL SPONGE

For hard scrubbing: Pans, grills, ovens, etc.

Poids g	Code	Prix HT
60	Lot de 10 / Set of 10	710328

ÉPONGE MÉTALLIQUE

Galvanisée.

METALLIC SPONGE

Galvanised.

Poids g	Cdt	Code	Prix HT
50	20	150200	
La pièce / Piece			

ROULEAU À RÉCURER

Fibre verte. Récurage normal.

SCOURER ROLL

Green fibre. Normal scouring.

L mm	lg mm	Cdt	Code	Prix HT
3000	150	6	710351	



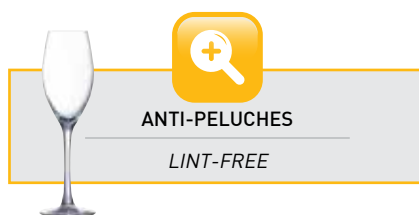
ÉPONGE À RÉCURER

1 face éponge végétale et 1 face fibre à récurer.

SCOURER SPONGE

1 side vegetal sponge, 1 side scourer.

L mm	lg mm	Ep. mm	Cdt	Code	Prix HT
Lot de 10 / Set of 10					
115	75	26	10	150181	
130	90	26	10	150186	



ANTI-PELUCHES

LINT-FREE



ESSUIE-VERRE

100% coton, 200g/m². Livré en sachet de 12 pièces.

GLASS WIPING CLOTH

100% cotton, 200g/m². Packet: set of 12 cloths.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
700	500	130290	

Le lot de 12 / Set of 12



ESSUIE-VERRES ANTI-PELUCHE

100% coton blanchi. 180g/m². Spécial verrerie fine. Coloris bleu.

LINT-FREE GLASS CLOTHS

100% bleached cotton. 180g/m². For fine glass/crystal. Colour: blue.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
720	570	130299	

Le paquet de 18 / Set of 18



TORCHON FRANCETTE

100% coton, 220g/m². Lavable à 90°C.

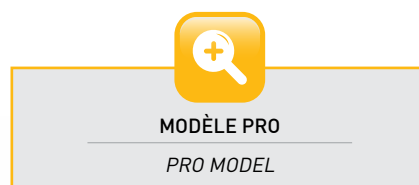
FRANCETTE DISHTOWEL

100% cotton, 220g/m². Washable at 90°C.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
800	600	130300	

Le lot de 12 / Set of 12

VITRES ET VITRINES
WINDOWS AND GLASS PANES



MODÈLE PRO

PRO MODEL



RACLETTES À VITRES

Raclette caoutchouc.

WINDOW SQUEEGEE

Rubber squeegee.

L mm	Monture / Frame	Code	Prix HT
300	Inox / Steel	710218	



RACLETTES À VITRES

Raclette caoutchouc.

WINDOW SQUEEGEE

Rubber squeegee.

L mm	Monture / Frame	Code	Prix HT
250	PVC / PVC	150467	
350	PVC / PVC	150469	



MOUILLEUR À VITRES

Monture et manche plastique.

Utilisable avec le manche bois code 710204.

WINDOW MOP

Plastic block and handle. For use also with wooden handle code 710204.

L mm	Code	Prix HT
350	Mouilleur Mop	710212

350 Recharge pour mouilleur Mop refill 710213



SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE

Seau large permettant de tremper le mouilleur et de rincer le racle vitres. Polypropylène jaune.

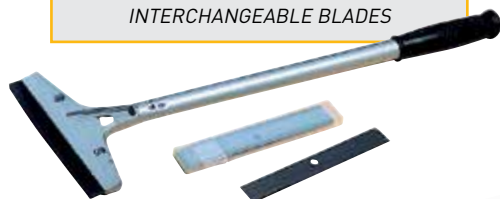
WIDE PLASTIC BUCKET

Special wide for window mop. Yellow polypropylen.

L mm	lg mm	H mm	Cont L	Code	Prix HT
430	260	260	13	159099	



LAMES INTERCHANGEABLES INTERCHANGEABLE BLADES



GRATTOIR À MANCHE

Lame en acier trempé munie d'un clip de protection plastique. Manche en acier epoxy. Poignée anti-dérapante en PVC noir.

SCRAPER WITH HANDLE

Stainless steel blade with plastic protective clip. Epoxy steel handle. Black PVC, non-slip grip.

	Code	Prix HT
L manche 250 mm, 10 lames 100 mm L handle 250 mm, 10 blade 100 mm	970031	
L manche 400 mm, 5 lames 150 mm L handle 400 mm, 5 blade 100 mm	970032	
Lame de rechange en acier trempé Replacement stainless steel blade		
10 lames 100 mm pour grattoir 970031 10 x 100 mm blades for scraper 970031	150096	
5 lames 150 mm pour grattoir 970032 5 x 150 mm blades for scraper 970032	150098	



BROSSE INOX LAVABLE WASHABLE STAINLESS STEEL BRUSH



BROSSE INOX POUR GRILL

La seule brosse pour grill et barbecue montée avec des fils inox et pourvue d'un manche ergonomique en polypropylène qui la rendent entièrement lavable, y compris au lave-vaisselle. Fils inox lg 40 mm.

STAINLESS STEEL BRUSH FOR GRILL

The only brush for grill and barbecue assembled with stainless wires and with an ergonomic, fully washable handle made of polypropylene. Dishwasher safe. Stainless steel wire lg 40 mm.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	75	100126	



EFFICACE ET PRATIQUE EFFICIENT AND PRACTICAL

NEW!



BROSSE POUR COUPEUSE À PAIN

Brosse spéciale pour le nettoyage entre les lames des coupeuses à pain et le plateau simultanément. 10 brosses blanches Ø 10 mm, L 120 mm (Inox + PE). Fibres rouges L 40 mm. Manche PP.

BRUSH FOR BREAD SLICER

Special brush for cleaning between the blades of the bread slicer and the plate simultaneously. 10 white brushes Ø 10 mm, L 120 mm (stainless steel + PE). Red fibres L 40 mm. PP handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
325	125	70	118318	



BROSSE / GRATTOIR POUR FOUR

Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Côté brosse en fils de laiton. Côté grattoir en acier inoxydable. Montage sur tête bois, très robuste épaisseur : 28 mm. Manche bois Ø 25 mm avec embout vissant métallique.

OVEN BRUSH / SCRAPER

For scouring coal buildup and burned-on foods. Brass bristle brush on one side and stainless-steel scraper on the other side. Wood-head, very thick: 28 mm. Screw type wood handle with metallic tip Ø 25 mm.

L totale mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Avec manche / With handle				
1030	200	109	118325	
Sans manche / Without handle				
	200	109	118326	
Manche bois / Wood handle				
1016			118328	



BROSSE-BALAI À FOUR

Balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm.

OVEN BRUSH

Tampico brush with wood handle. Steel bush for round handle Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
320	118320	
450	118321	
600	118322	
Manche bois, Ø 25 mm / Wood handle, Ø 25 mm		
3000	710205	



BROSSE METALLIQUE AVEC LONG MANCHE

Tête en bois peint (noir) avec une double rangée de fils en acier inoxydable de longueur 28 mm. Longueur du manche 740 mm. Longueur de la brosse 205 mm.

LONG-HANDLED METALLIC BRUSH

Black painted wood head with double row of stainless steel bristles 28 mm long. Handle length 740 mm. Brush length 205 mm.

Code	Prix HT
159103	



BROSSE À MANCHE AVEC GRATTOIR

Manche en bois. Fils en acier au carbone de 30 mm. 4 rangs. Grattoir en acier au carbone.

HANDLED BRUSH WITH SCRAPER

Wooden handle. 4 rows of 30mm carbon steel bristles. Carbon steel scraper.

L mm	Code	Prix HT
365	150081	



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitonné.

VIOLIN BRUSH

Wooden handle. Brass-coated steel bristles.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
210	5	100132	



BROSSE VIOLON

Manche en bois. Fil en acier laitonné.

VIOLIN BRUSH

Wooden handle. Brass-coated steel bristles.

L mm	Nbre rangs	Code	Prix HT
300	4	100125	

AVANTAGES PRODUIT

Aspirateur puissant équipé :

- d'une cuve inox (sauf 710512).
- d'un sac à poussières de farine anti-colmatant
- d'un système antistatique qui protège contre les échanges électriques liées à l'aspiration de farine
- en option, d'un kit d'aspiration spécial four (710502), résistant aux températures élevées.

Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol.

230 volts monophasé, 50/60 Hz.

TOP FEATURES

Powerful vacuum cleaner with

- stainless steel tank
- flour microfilter
- antistatic system to prevent the buildup of electrical charges due to flour suction
- optional, a special high temperature resistant vacuum kit (710502).

Delivered with 1 antistatic hose L 250 cm, 1 metallic tube Ø 40 mm, 1 flat nozzle with brush, 1 crevice nozzle and 1 round brush.

230 volts single-phase, 50/60Hz.



SANTÉ : AIDE À LA LUTTE CONTRE LA DISPERSION DES POUSSIÈRES DE FARINE

HEALTH: HELPS PREVENT DISPERSION OF FLOUR DUST



Le plus compact des aspirateurs antistatiques

The most compact antistatic
vacuum cleaner

ASPIRATEUR SM25

Destiné aux **petits fournils**.
Cuve acier inox. Filtre coton de série.

SM25 VACUUM CLEANER

Designed for small bakeries. Stainless steel bowl Standard cotton filter

	Code	Prix HT
Avec kit standard / With standard kit	710503	
Avec kit four Réf. 710502 With oven kit	710500	
Sac anticolmatant de rechange Spare microfilter bag	710505	

Caractéristiques	Characteristics	SM 25	CM 56
Capacité cuve	Tank capacity	25 L	56 L
Moteur	Motor	1	2
Puissance	Power	1100 W	2x1200 W
Débit air m³/H	Air flow m³/H	180	360
Dépression mm H ₂ O	Vacuum mm H ₂ O	2200	2200
Niveau sonore	Noise	70 db	74 db
Largeur	Width	440	540
Profondeur	Depth	440	540
Hauteur	Height	640	900
Poids	Weight	112 kg	22 kg



Sac à poussière anti-colmatant

Anti-fouling dust bag



ASPIRATEUR CM56

Destiné aux fournils de **production moyenne**.
Cuve acier inox. Filtre coton de série.

CM56 VACUUM CLEANER

Designed for medium production bakeries Stainless steel bowl Standard cotton filter.

	Code	Prix HT
Avec kit standard / With standard kit	710506	
Avec kit four Réf. 710502 With oven kit	710509	
Sac anticolmatant de rechange Spare microfilter bag	710507	

KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR

Conçu avec des matériaux résistants aux températures élevées, ce kit permet de nettoyer les fours boulangers, grâce à ses tubes emboîtables.

Il comprend :

- 1 flexible en acier et céramique, longueur 3m.
- 2 tubes aluminium avec gaine de protection, L 1m.
- 1 tube aluminium sans gaine de protection, L 1m.
- 1 raclette four avec racloir silicone.

Poids 4,5 kg. Ø de raccord 40 mm.

SPECIAL OVEN VACUUM KIT

Made with high temperature resistant materials, this kit allows cleaning all bakery ovens thanks to its nestable tubes.

The kit includes:

- 1 steel/ceramic hose, length 3m.
- 2 aluminium tubes with sleeving, L 1m.
- 1 aluminium tubes without sleeving, L 1m.
- 1 squeegee nozzle with silicone squeegee.

Weight 4,5 kg Coupling, Ø 40 mm.



	Code	Prix HT
	710502	



- Cartouche filtrante antistatique de grande surface (3m³) spéciale poussières fines /filtration 3 microns
- Poignée extérieure de secouage manuel du filtre en cas de colmatage.
- Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile.

- Large area antistatic filter cartridge (3m³) specially designed for fine dust / filtration 3 microns
- Outside manual filter shaker handle in case of fouling.
- Quick releasing bowl for easy cleaning.



ASPIRATEUR ASM220

Destiné aux fournils de production supérieure.
Cuve acier époxy.
2 interrupteurs indépendants.

ASM220 VACUUM CLEANER

Designed for higher production bakeries.
Stainless steel epoxy bowl.
2 independent switches.

	Code	Prix HT
Avec kit standard / With standard kit	710512	

Caractéristiques	Characteristics	220 DS
Capacité cuve	Tank capacity	20 L
Moteur	Motor	2
Puissance	Power	1100W
Débit air m³/H	Air flow m³/H	360
Dépression mm H²O	Vacuum mm H²O	2500
Niveau sonore	Noise	75 db
Largeur	Width	500
Profondeur	Depth	560
Hauteur	Height	1000
Poids	Weight	31 kg

NEW!



ASPIRATEUR POUSSIÈRES

Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...

Livré avec flexible Ø 32 mm, L 2 mètres, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 brosse lg 270 mm, 1 brosse ronde, 1 suceur et 1 filtre primaire.

DUST VACUUM CLEANER

Designed for cleaning sales areas, offices, changing rooms, etc.

Supplied with Ø 32 mm flexible hose 2 metres long, 2 straight tubes + 1 bent tube, 1 brush 270 mm long, 1 round brush, 1 suction nozzle and 1 primary filter.

	Code	Prix HT
	280495	

NEW!



ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE

Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...

Livré avec flexible Ø 32 mm x L 2,4 m, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 capteur à eau L 300 mm, 1 capteur à poussière à roulette L 300 mm.

WET AND DUST VACUUM CLEANER

Designed for cleaning sales areas, offices, changing rooms, etc.

Supplied with Ø 32 mm flexible hose 2.4 metres long, 2 straight tubes + 1 bent tube, 1 water sensor 300 mm long, 1 dust Wheel sensor 300 mm long.

	Code	Prix HT
	280493	

Caractéristiques	Characteristics	280495	280493
Capacité cuve	Tank capacity	9	9/15 ⁽¹⁾
Moteur	Motor	1	1
Puissance	Power	580 W	1200 W
Débit air m³/H	Air flow m³/H	31,5	40
Dépression mm H²O	Vacuum mm H²O	2050	2500
Niveau sonore	Noise	-	-
Largeur	Width	340	355
Profondeur	Depth	340	355
Hauteur	Height	350	510
Poids	Weight	5,8	7,1

⁽¹⁾ Eau / Poussière

⁽¹⁾ Water / Dust



BALAI COCO

Monture composite, douille à vis. Manche 710033 ou 150506.

COCO BROOM

Composite base, screw-in nozzle.
Handle 710033 or 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	



BALAI SOIES NOIRES

Balai 1/2 tête, facilitant le balayage dans les coins, monture et douille à vis en plastique.

BLACK BRISTLE CURVED BROOM

1/2 curved head broom for corner sweeping, plastic block and screw-on clamp.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	



TÊTE DE LOUP

Pour le dépeussierage des endroits difficiles d'accès grâce à son manche télescopique en aluminium. Tête 1/2 ronde à crins synthétiques.

FEATHER DUSTER

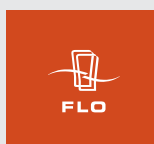
For dusting in hard-to-reach areas, with its 6m telescopic handle (2x3m).

Half-circle head with synthetic fibres.

	Code	Prix HT
Tête de loup Ø 170 x H 180 mm	159011	
Manche télescopique L 6 m (2 x 3 m)	159010	



RETROUVEZ LES SACS POUBELLE
SPÉCIAL RECYCLAGE /
RECYCLING BIN BAGS
DANS LE CATALOGUE



MANCHE LARGE
ERGONOMIQUE
WIDE HANDLE
ERGONOMIC



MANCHES VISSANTS

Adaptables sur tous nos balais, lave-ponts, raclettes sol.
Ø 25 mm, pas de vis universel.

SCREW-ON HANDLE

Fits all our brooms, scrubbing brushes, floor scrapers.
Ø 25 mm, no universal screw.

	L mm	Code	Prix HT
1. Fibre de verre Glass fibre	1400	710033	
2. Aluminium anodisé Anodised aluminium	1400	150506	
3. Fibre de verre Ø 28 mm Glass fibre	1500	710032	



BALAI BLEU

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

BLUE BROOM

1/2 stiff polyester fibre. Bristles 60 mm.

Fibres bleues / Blue fibers	Code	Prix HT
L 275 mm	710038	
L 380 mm	150508	



BALAI BLANC

Fibre polyester souple. Tirure 60 mm.

WHITE BROOM

1/2 stiff polyester fibre. Bristles 60 mm.

Fibres blanches / White fibers	Code	Prix HT
L 280 mm	710039	
L 385 mm	150510	



PORTE-BALAIS MURAL

Système pratique qui permet de ranger les balais, raclettes, lave-ponts simplement en coinçant leur manche. Accepte les manches de Ø 9 à 35 mm. Capacité 3 manches. Polypropylène et caoutchouc.

BROOMS HOLDER

A very useful, simple system for storing brooms, squeegees and push brushes by fixing their handles on the holders. For handles between Ø 9 mm and 35 mm. Capacity: 3 handles. Polypropylene and rubber.

L mm	Code	Prix HT
500	150507	



PELLE MENAGÈRE

Acier laqué, couleur variable selon arrivage.

DUSTPAN

Lacquered steel. Colours vary.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
225	360	710109	



CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot, équipée de :
 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique.
 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire, L= 15 mètres.
 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4)-L = 1,5 mètre.
 1 support pour bidon de 5 L.
 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à 11%).
 1 kit d'installation.

OPTION : MITIGEUR EC/EF

Entrée M 1/2 - sortie M 3/4 avec adaptateur FT 3/4.
 Raccord et joint inclus.

CENTRAL CLEANING UNIT

Central unit with cover, equipped with:
 1 low-pressure gun with adjustable nozzle, anti-shock protection, ergonomic handle.
 1 medium pressure and hot water pipe (Max +70°C), reinforced with polyester fibre, food contact approved, L= 15 metres.
 1 flexible hose water inlet connection (F1/2 -F3/4)-L = 1.5 metre.
 1 support for 5 L can.
 1 sachet of 15 nozzles depending on desired dilution % of detergent (from 0.5 to 11%)
 1 installation kit.

OPTION: CW/HW MIXER

Inlet M 1/2 - Outlet M 3/4 with an adapter FT 3/4.
 Connection and seal included.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Centrale de nettoyage Central cleaning unit	260	90	380	150001	
Mitigeur Mixer	110	100	40	150005	



PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE

Pelle monobloc, lavable. Polypropylène, blanc.
 La forme du manche permet d'y clipser la balayette 710066.

PLASTIC DUST PAN

Washable one piece dust pan. Polypropylen, white.
 Handle frame is adjusted for #710066 brush.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	335	710067	



BALAYETTE COMPTOIR BLEUE

Balayette gamme hygiène, lavable. Fibres polyester souples, monture polypropylène. Clipsable sur la pelle 710067 pour le rangement.

COUNTERTOP HAND BRUSH

Hygien range brush, washable. Polyester stiff fibre, polypropylen frame. Clipsable on dust pan 710067.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
275	65	710066	



BALAYETTES

Soie blanche de 45 mm. Support en bois vernis.

SMALL BRUSHES

White silk 45 mm bristles. Varnished wood frame.

Balayette / Brush	L mm	Code	Prix HT
De comptoir For counter tops	330	118302	
1/2 tête / 1/2 head	335	118310	



BALAYETTE COCO

Monture composite, ton naturel teinté dans la masse.

COCO HAND BRUSH

Mass-coloured, naturally-shaded composite block.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	



FROTTOIR / LAVE-PONT

Tirure 35 mm. Fibre dure.
 S'utilise avec manches 710033 et 150506

DECK SCRUB BROOM HEAD

35 mm bristles. Stiff fibre.
 Use with handles 710033 and 150506

L mm	Couleur fibres Color fibers	Code	Prix HT
265	Blanche / White	150030	
325	Blanche / White	710077	



LAVE-PONT PP

Monture polypropylène vissante adaptée pour manche 710033 ou 150506. Fibres polyester dures. Livré sans manche.

PP SCRUBBING BRUSH

Polypropylene body with screw attachment for handles, refs 710033 et 150506. Stiff polyester bristles. Supplied without handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	





RACLETTE SOL "MONOBLOC"

Monture polypropylène / fibre de verre. Évite de rayer les plinthes de carrelage. Raclette mousse blanche. S'utilise avec le manche Réf. 710033 ou 150506.

ONE-PIECE FLOOR SQUEEGEE

Glass fibre/polypropylene block. It prevents tiled floor skirting boards from being scratched. White rubber blade. Used with handle Ref. 710033.

L mm	Code	Prix HT
Raclette sols / Floor scrapers		
350	710040	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



RACLETTE RENFORCÉE

En nitrile, monture polypropylène renforcé en fibre de verre, double lame. S'utilise avec le manche 710033 ou 150506. Spécial usage en milieu alimentaire. Stérilisable jusqu'à 120°C.

REINFORCED SCRAPER

Nitrile rubber, polypropylene base reinforced with glass fibre, double blade. For use with handle 710033 or 150506. Designed for use in food preparation zones. Can be sterilised up to 120°C.

L mm	Code	Prix HT
450	710029	
550	710037	
750	150504	



RACLETTE-SOL

Monture en acier zingué, équipé avec douille lisse Ø 24 mm, garniture en caoutchouc mousse.

FLOOR SQUEEGEE

Zinc plated block, fitted with plain channel Ø 24 mm and rubber blade.

L mm	Code	Prix HT
Raclette sols / Floor scrapers		
440	710203	
Manche bois / Wooden handle		
1 200	710204	



MOP COTON 220 GR

Qualité professionnelle. 220 gr. Coton 90 %. Support polypropylène résistant. Douille à vis.

MOP COTON 220 GR

Professional quality. 220 gr. 90% cotton. Durable polypropylene support. Screw attachment.

Code	Prix HT
Mop coton	150575



MOP MICROFIBRE EXTRA

Microfibre lavable à 60°C. Eviter l'emploi d'adoucissant ou de produits chlorés.

MOP COTON 220 GR

Professional quality. 220 gr. 90% cotton. Durable polypropylene support. Screw attachment.

Code	Prix HT
Mop microfibre extra	150579



MANCHE À VIS POUR MOP

Acier chromé. Embout polypropylène. L 1m40.

SCREW ATTACHMENT HANDLE FOR MOP

Chromed steel. Polypropylene tip. L 1m40.

Code	Prix HT
Manche à vis	150577



SERPILLÈRE MICROFIBRE

Serpillère microfibre pour lavage humide ou à sec. Antibactérien, utilisable sans détergent. Ne peluche pas. Ne raye pas. Ne laisse pas de traces. Légère et pratique à utiliser.

MICROFIBRE FLOOR CLOTH

Microfibre floor cloth for dry or wet cleaning. Anti-bacterial, can be used without detergent. Does not shed fibres, non-scratch, smear-free finish. Light and easy to use.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
60	40	710233	



WASSINGUES

Coton, 480 gr/m², extra-blanc.

FLOOR RAGS

Coton, 480 gr/m², extra-white

L mm	lg mm	Code	Prix HT
Le lot de 5 x 2 / Pack of 5 x 2			
600	500	710231	



ENSEMBLE BALAYETTE / PELLE BASCULANTE

Pelle avec couvercle. Ouverture : 270 mm. Profondeur : 250 mm. Longueur de la balayette : 860 mm. Balayette avec bac clipsable permettant de la maintenir accrochée au manche de la pelle. Longueur totale : 940 mm. Coloris selon arrivage.

BRUSH AND SWING DUSTPAN SET

Dustpan with lid. Opening: 270 mm. Depth: 250 mm. Length of brush: 860 mm. Brush with clippable pan to keep it attached to the handle of the brush. Total length: 940 mm. Colours vary.

Code	Prix HT
L'ensemble / The set	150552



RÉSERVOIR INTÉGRÉ

INTEGRATED WATER TANK

KIT DE NETTOYAGE DES SOLS "PULSE"

Système utilisable avec des franges microfibre pour un nettoyage plus pratique, plus efficace, rapide et sans effort. Le kit se compose d'un manche ergonomique, avec réservoir intégré et un support articulé pour frange. Manche avec embout non glissant et bouton presseur libérant 3 jets de solution de nettoyage contenue dans le réservoir. Réservoir intégré rechargeable contenance 0,6 litre permettant de nettoyer jusqu'à 80m² de surfaces. Une fenêtre permet de contrôler le niveau de remplissage. Support de franges articulé, orientable dans tous les sens, permettant de nettoyer facilement dans tous les coins et sous le mobilier. Ce système ne pèse que 1,7 kg, réservoir rempli. Il permet en outre d'utiliser la quantité exacte de solution de nettoyage utile, sans gaspillage.

PULSE FLOOR CLEANING KIT

System that can be used with microfiber fringes for a fast, effortless clean, more practical and more effective.

The kit is composed of an ergonomic handle, with integral tank and a swivel base for the fringe. Handle with non-slip end piece and press button releasing 3 sprays of cleaning solution contained in the tank. Integral tank that can be refilled, capacity 0.6 litres, enough to clean up to 80m² of surfaces. The filling level can be checked through a small window. A swivel fringe base turns in all directions to clean easily in all the corners and under the furniture. This system only weighs 1.7 kg, tank full, and enables the exact quantity of useful cleaning solution to be released without wastage.



FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE

Pour le lavage humide de tous types de surfaces.

Fixation rapide par velcro. Conception 62% microfibre, 22% polyester, 11% polypropylène. Bords double finition permettant de conserver la forme de la frange au fil des utilisations. Durabilité élevée (jusqu'à 500 cycles de lavage et de séchage). Résiste à l'eau de javel, supporte dans ce cas, jusqu'à 200 cycles de lavage.

Idéale pour éliminer les bactéries dans les établissements hospitaliers.

MICROFIBRE FLAT MOP

For damp washing of all types of surfaces.

Quick attachment by Velcro.

Designed with 62% microfiber, 22% polyester, 11% polypropylene. Double finish edges that preserve the shape of the fringe throughout use. High durability up to 500 cleaning and drying cycles. Bleach resistant, up to 200 washing cycles.

Ideal for eliminating bacteria in hospitals.



Support à frange L mm	H mm	lg mm	Contenance L	Code	Prix HT
400	1480	107	0,6	150600	

L totale mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
460	145	16	150602	



MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ

Poignée en polyéthylène pour articles réf. 150561, 150562, 150563.

ANODISED ALUMINIUM HANDLE

Polyethylene handle for articles ref. 150561, 150562, 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	



FRANGE ET PINCE "FAUBERT"

Pince en polypropylène + nylon. Frange en coton. Grande capacité d'absorption. 340 grs. Manche correspondant Réf. 150560.

"FAUBERT" TWINE MOP & TWINE MOP FRAME

Frame in polypropylene + nylon. Twine mop in cotton. Ultra absorbent. 340g. Compatible handle Ref. 150560.

	mm	Code	Prix HT
Frang / Twine mop	L 76	150564	
Pince / Frame	lg 175	150563	



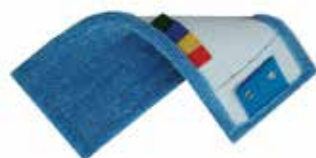
PINCE POUR LAVAGE À PLAT

Base en plastique. Pliable pour fixation de la frange et essorage dans une presse à mâchoire. Douille Ø 25 mm. Manche correspondant Réf. 150560.

FLAT MOP FRAME

Plastic base. Foldable for fixing the mop and wringing in a press. 25mm diameter screw attachment. Compatible handle Ref. 150560.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
490	180	150561	



FRANGE POUR LAVAGE A PLAT

100% polyester. 570 g/m². Super absorbante. Fibre abrasive et légère qui facilite le nettoyage et l'essorage. Lavage à 90°C en autoclave.

TWINE FLAT MOPS

100% polyester. 570 g/m². Ultra absorbent. Light and abrasive fibre for easy floor cleaning and wringing. Washable at 90°C in autoclave.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
400	170	150532	



FRANGE POUR LAVAGE A PLAT

En coton et polyester à bouclettes pour lavage des sols. Oeilletons de blocage. Lavage en machine à 40°C.

TWINE FLAT MOPS

Cotton and polyester loop for floor cleaning. Fastening eyelets. Machine washable at 40°C.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
400	170	150562	





CHARIOT DE LAVAGE

En polypropylène. Équipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.

Anse en plastique. Presse à mâchoire verticale pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563. Roues directionnelles. Poignées réversibles.

WASHING TROLLEY

Polypropylene. Equipped with two 18L buckets - one red, one blue. Plastic handle. Vertical mop press. Directional wheels. Reversible handles.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
645	430	505	150566	

Presse de rechange
Replacement press

150565



SEAU 14 L AVEC ESSOREUR

En polypropylène copolymère. Avec anses et essoreur pour Mop coton.

14 L BUCKET WITH WRINGER

Copolymer polypropylene. With handles and wringer for cotton mop.

H mm	Code	Prix HT
240	150527	



SEAU COULEUR 5 L

Polypropylène.

5 L COLOUR BUCKET

Polypropylene.

L mm	lg mm	Coloris	Code	Prix HT
250	170	Vert / Green	150571	
250	170	Rouge / Red	150568	
250	170	Jaune / Yellow	150573	
250	170	Bleu / Blue	150569	



PRESSE À MACHOIRE VERTICALE POUR ESSORER LES FRANGES "FAUBERT" 150564 ET 150503

VERTICAL MOP PRESS FOR "FAUBERT"
TWINE MOPS 150564 AND 150503



CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE 20L

Mini chariot compact, cuve 20 litres avec séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. 4 roulettes pivotantes.

ECOLINE 20L CLEANING TROLLEY

Small compact trolley with 20L two-compartment bucket to separate clean/dirty water. Removable flat press with dismantlable handle. 4 swivel wheels.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
440	220	470	150555	



SEAU ROND 10 L

En polyéthylène bleu. Anse en fil galvanisé.

ROUND BUCKET 10 L

Blue polyethylene. Galvanised wire handle.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	205	150578	

SEAU 12 L

Seau rond, anse chromée. Polyéthylène blanc, qualité non alimentaire, robuste.

12 LITRE BUCKET

Round bucket with chrome-plated handle. Bucket made in white polyethylene, strong, not food-safe.



H mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	280	710211	



CHARIOT DE MÉNAGE

Très compact avec son embase de moins de 80cm (longueur). Équipé d'une presse universelle, de deux seaux larges de 15 litres, deux seaux pivotants de 5 litres et un collecteur de déchet support sac 120L. Roulettes multidirectionnelles. Livré à plat, en kit.

CLEANING TROLLEY

Very compact with base of less than 80 cm (length) Fitted with general-purpose press, two wide 15 litre buckets, to 5 litre swivelling buckets and a 120 litre bag support waste collector. Multidirectional wheels. Supplied as flatpack kit.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
780	580	950	150567	



PLOT SÉCURISÉ MOBILE

Plot recto/verso avec indications bilingues français-anglais.

SAFETY CONE

Double sided sign with bilingual French-English information.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
270	610	150553	



CÔNE DE SÉCURITÉ MOBILE

Cône d'avertissement "sol glissant", multilingue. Modèle parapluie prévu pour se plier et se déplacer en quelques secondes. Replié, le cône se range dans un étui, facilitant le stockage. Fabrication en nylon et polyéthylène.

SAFETY CONE

Spring loading safety cone for quick deployment. Storage tube for easy and compact storage. Multilingual warning messages and ANSI (American National Standard Institute) graphics. Made of nylon and polyethylene.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
533	533	508	467050	



NETTOYANT VAISSELLE MACHINE

Liquide concentré pour lave-vaisselle industriel à haute teneur en matière active (≈ 30%). Sans chlore, haut pouvoir dégraissant, économique compte tenu de la dose d'emploi conseillée : 3 ml par litre d'eau.

AUTOMATIC DISHWASHING LIQUID CLEANER

Automatic dishwashing concentrated liquid for industrial dishwashing machines, with highly concentrated active ingredient (≈ 30%). Without chlorine. Heavy duty degreasing power. High performance - it only requires a portion of 3 ml per litre of water.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres / 5 litre jug	720026	



NETTOYANT VAISSELLE MAIN

Concentré pour vaisselle à la main, formule renforcée, dégraissant instantané peu moussant : rinçage facile à l'eau claire, senteur légère, boisée.

HAND DISHWASHING LIQUID CLEANER

Hand dishwashing concentrated liquid, extra strong low-foaming formula, degreases instantly. Easy to rinse, light woody fragrance.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres / 5 litre plastic jug	720018	



LIQUIDE RINÇAGE-SÉCHAGE LAVE-VAISSELLE

Liquide de séchage adapté à l'eau dure très concentré ; dose d'utilisation : de 1 à 5 g par litre d'eau à température 80/85°C. Biodégradable à +90%. Bidon avec bouchon doseur.

RINSING LIQUID FOR DISHWASHER

Special for hard water.

Recommended portion: 1 to 5 g per litre of water at 80/85 °C. Biodegradability level: +90% Plastic jug with measuring cap.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres / 5 litre plastic jug	720028	



PASTILLES DÉTERGENTES SPÉCIALES VERRES

Les pastilles se dissolvent lentement par le mouvement de l'eau, entre 3 et 5 heures en eau froide ou tiède. Puissantes, elles dégraissent parfaitement les verres et assurent une excellente tenue de la mousse de la bière.

RONDETTE DETERGENT TABLETS

These powerful tablets dissolve slowly with the movement of the water, over 3-5 hours in cold or tepid water. They degrease glasses perfectly and ensure an excellent head on beer.

	Code	Prix HT
La boîte de 72 pastilles / Box of 72 tablets	150240	



PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION

Réservoir polyéthylène translucide, buse à jet réglable, pulvérisation continue ou au coup par coup. Pompe à haut rendement. Non agréé aux produits alimentaires.

HAND PRESSURE SPRAYER

Translucent polyethylene reservoir, adjustable nozzle, continuous or intermittent spraying. High performance pump. Not approved for food products.

	Code	Prix HT
Le pulvérisateur de 1,3 litre / 1.3 litre sprayer	710221	



POMPE DOSEUSE

Facilite le dosage, s'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 L. Agréé contact alimentaire. Débit 28 ml +/- 2 ml par impulsion.

DETERGENT DISPENSER

Allows easy proportioning, fits perfectly in all 5 L plastic jugs. approved for food products. Flow 28 ml +/- 2 ml per spray.

	Code	Prix HT
Pas de vis, Ø 40 mm / Ø 40 mm thread	720050	



NETTOYANT SOLS / MURS AMMONIAQUÉ

Concentré nettoie, désinfecte et assainit sols, murs, carrelages, revêtements plastiques, etc., sans rinçage à faible concentration.

LIQUID FLOOR/WALL CLEANER WITH AMMONIA

This concentrated liquid cleans and sanitizes floors, walls, tiles, plastic coatings, etc. No need to rinse, low concentration.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres / 5 litre plastic jug	720010	



FLACON DOSEUR

PUMP DISPENSER



LIQUIDE LAVE-VERRE SPÉCIAL MACHINE

Détergent liquide chloré pour le lavage des verres et de la vaisselle en machines automatiques. Élimine rapidement les salissures les plus tenaces : huile, graisse, souillures organiques, etc... Limite les risques d'entartrage. Dosage : Liquide lave-verre à diluer à raison de 0,5 à 4g par litre d'eau dans le bac de lavage à température de 40/60°C en fonction du degré de salissures et de la dureté de l'eau.

DISHWASHER LIQUID GLASS CLEANER

Chlorinated liquid detergent for automatic dishwashing machines.

It quickly removes hard dirt: Oil, grease, organic dirt, etc... It reduces scaling risk.

Portion: Dilute 0,5 to 4g of liquid cleaner per litre of water on the washing tank, at 40/60°C, depending on dirt level and water hardness.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre / 1 litre plastic bottle	720024	

NETTOYANTS SPÉCIAUX SPECIAL CLEANERS



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Nettoie et rend brillantes les surfaces en inox et en aluminium.

Spray sans gaz propulseur.

BISTRO, STAINLESS STEEL SPRAY

Cleans and shines stainless steel and aluminium surfaces. Spray without propellant gas.

	Code	Prix HT
Le flacon de 500ml avec pulvérisateur 500ml bottle with spray top	720362	



DÉCAPANT FOUR

Prêt à l'emploi, spécialement étudié pour le nettoyage des fours, grills, rôtissoires, ... dissout et élimine tous résidus (même carbonisés), formule renforcée, spéciale très active à faible concentration en soude.

SCOURING SOLUTION FOR OVENS

Ready for use, specially designed for cleaning ovens, grills, roasters, etc. It dissolves all type of residues (even carbonized). Reinforced formula, very active with low concentration of caustic soda.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 L avec pulvérisateur 1L bottle with spray top	720014	



CRÈME À RÉCURER

Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'inox et l'émail, rinçage facile.

SCRUB PASTE

For scrubbing, cleaning and polishing. Special for stainless steel and enamel surfaces, easy to rinse.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre	720061	



DÉCAPANT DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE

concentré spécial graisses alimentaires pour surfaces et matériels, décape ou dégraisse selon concentration, dilution conseillée : 5%.

FOOD GREASE SCOURING CLEANER

Concentrated solution, special for cleaning edible grease on surfaces and utensils, it scours or degreases depending on degree of concentration. Recommended dilution: 5%.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litre 5 litre jug	720008	



PASTILLES JAVEL

En comprimés effervescent, concentrés, très pratiques à diluer dans l'eau (1 à 2 comprimés par 10 litres). Désinfecte et assainit murs, sols, linge, sanitaires... Utilisable pour désinfecter les ustensiles en contact avec les aliments (avec rinçage).

BLEACH TABLETS

Effervescent concentrated tablets, easy to dilute in water (1 or 2 tablets every 20 litres). It cleans and sanitizes walls, floors, linen, toilets, etc. It may be used to sanitize kitchen utensils (rinsing afterwards).

	Code	Prix HT
Le flacon de 150 comprimés effervescents (environ) Plastic bottle of approximately 150 tablets	720065	



PRÊT À L'EMPLOI
READY TO USE

NETTOYANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

Format pratique en pulvérisateur pour le nettoyage de tous les supports lavables en milieu alimentaire. S'applique pur, avec rinçage à l'eau claire. Biodégradable à 90%. Normes NFT/72171 EN 1040 et NFT/72201 EN 1650.

FOOD INDUSTRY SANITIZER SPRAY

A practical way of cleaning every washable surface in a food-related environment. Ready to use, must be rinsed with water. Biodegradability: 90%. Complies with standards NFT/72171 EN 1040 and NFT/72201 EN 1650.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 L / Bottle of 1 L	720007	



BACTÉRICIDE ET FONGICIDE

ANTI-BACTERIAL
AND FUNGICIDE



NETTOYANT DÉSINFECTANT

Produit à double action détergente et désinfectante. Bactéricide et fongicide. Conforme aux normes européennes EN 1040, EN 1276, EN 1650 et EN 14476 5 (virucide, virus de la grippe aviaire).

Liquide concentré à diluer.

LIQUID CLEANER/SANITIZER

Double-action product for cleaning and sanitizing. Bactericide and fungicide. It complies with European standards EN 1040, EN 1276, EN 1650 and EN 14476 5 (virucide, avian influenza virus). Concentrated liquid to be diluted.

	Code	Prix HT
Le bidon de 5 litres 5 litre jug	720005	



NETTOYAGE PAR TREMPAGE

SOAK TO CLEAN



SILBERBAD - NETTOYAGE ARGENTERIE ET CUIVRE

Pour rendre brillant et net l'argenterie et les cuivres. Utilisation pour trempage et rinçage immédiat.

Supprime le vert de gris des cuisines. Large ouverture.

SILBERBAD FOR CLEANING SILVERWARE AND COPPERWARE

To clean and shine silver and copper. Use to dip and rinse immediately. Removes kitchen verdigris. Wide opening.

	Code	Prix HT
Bouteille de 1 litre Bottle of 1 litre	150300	



SANS RINÇAGE
NO NEED TO RINSE

LINGETTES DÉSINFECTANTES

Pour désinfecter le matériel et les surfaces. Imprégnées d'une solution bactéricide et fongicide, efficace notamment contre les bactéries comme la listeria et la salmonella. Dim. lingettes 140 x 210 mm.

SANITIZING WIPES

For sanitizing. Impregnated with a bactericide and fungicide solution, especially efficient against bacteria such as listeria and salmonella.

Wipe size 140 x 210 mm.

	Code	Prix HT
Boîte distributrice 200 pièces 200 unit round container	720092	

LAVAGE DES MAINS HAND WASHING



SAVON MAINS BACTÉRICIDE

Savon bactéricide rémanent, sans phénol ni formol. Formule enrichie en extrait d'aloès et glycérine et en huile essentielle pure de menthe qui a des propriétés naturelles d'antiseptie. La formulation permet un lavage fréquent des mains en respectant l'équilibre physiologique cutané. Conforme à la norme EN1040. Proposé en flacon doseur ou en bidon de 5 litres pour le remplissage des distributeurs de savon des lave-mains.

ANTI-BACTERIAL HAND SOAP

Residual anti-bacterial soap, phenol and formalin-free. Formula enriched with aloe and glycerine extracts and with pure peppermint essential oil which has natural antiseptic properties.

The formulation is suitable for frequent handwashing and respects the skin's natural balance. EN1040 standard.

Instructions: dampen hands and forearms with 3ml soap and scrub for 2 minutes. Rinse with clean water and dry with single-use paper towels (code 710400). Available in pump dispenser or 5 litre container to refill sink-top soap dispensers.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 L avec pompe 1 L plastic bottle with pump	720083	
Le bidon de 5 L / 5 L jug	720084	



BROSSE À ONGLES

Fibres dures. Chaînette inox en option.

NAIL BRUSH

Hard fibre. Optional: stainless steel chain.

	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Brosse / Brush	128	45	150518	
Chaînette / Chain	1050		150520	



DISTRIBUTEUR INOX DE SAVON

Inox brossé.
Distribution par bouton poussoir en façade, remplissage facile par le dessus.
Niveau visible.
A fixer au mur.

STAINLESS STEEL SOAP DISPENSER

Brushed stainless steel.
Activated by a push bottom at the front, easy to refill on the top.
Soap level visible.
Wall-mounted.

lg mm	P mm	H mm	C L	Code	Prix HT
115	105	205	1	730011	



NETTOYANT LIQUIDE MAINS

Nettoyant pour les mains, sans solvant, enrichi en extrait d'aloès et de glycérine, idéal pour un lavage sans solvant. Parfums amande. Utilisation avec rinçage à l'eau.

LIQUID HAND CLEANER

Solvent-free hand cleaning fluid enriched with aloe and glycerine extracts, ideal for solvent-free washing. Almond fragrance. Rinse hands in water after use.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 L 1 L plastic bottle	720087	
Le bidon de 5 L / 5 L jug	720088	



NEW!

BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face. Fibres nylon L 13 et 9 mm.
Adhésif double face au dos du support.

NAIL BRUSH WITH SUPPORT

Brush double face. Fibers nylon L 13 and 9 mm.
Adhesive doubles in front of back of the support.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	35	150522	



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Distributeur universel pratique car facile à remplir par le dessus, avec visualisation du niveau de remplissage, nettoyage aisé du réservoir amovible. Distribution par poussoir avec système anti-goutte. Mécanisme en inox. Support mural et réservoir en ABS. Verrouillage par serrure à clé.

SOAP DISPENSER

Universal dispenser, easy to refill from the top with visible fill level. Easy to clean removable reservoir. Push dispenser with non-drip system. Stainless steel mechanism. ABS wall fixing and reservoir. Lockable with key.

lg mm	P mm	H mm	C L	Code	Prix HT
115	103	200	0,8	730009	



ÉCONOMISEZ 70% SUR VOTRE CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ PAR RAPPORT À UN SÈCHE-MAINS TRADITIONNEL (1)

SAVE 70% ON YOUR ELECTRICITY CONSUMPTION COMPARED TO TRADITIONAL HAND DRYER (1)



SÈCHE-MAINS TURBO

Combinant grande vitesse de séchage et basse consommation, ce puissant sèche-mains offre une solution éco-responsable aux utilisateurs. Coque robuste en acier inoxydable brossé et design contemporain. Moteur grande vitesse : 29 000 tr/min, temps de séchage environ 15 sec, garantie 3 ans, 240 volts monophasé 50/60 Hz. (1) basé sur une utilisation moyenne de 150 séchages/jour.

TURBO HAND DRYER

Combining fast drying speeds with low energy consumption, this powerful hand dryer is an environmentally friendly hand drying solution. Features a robust brushed stainless steel body and modern design.

High speed motor: 29,000 rpm, drying time of around 15 seconds, 3 year guarantee, 240 volt single-phased 50/60Hz.

(1) based on average use of 150 times per day.

L mm	P mm	H mm	W	Code	Prix HT
256	174	149	1000	730018	



**GARANTIE 2 ANS
SOUFFLERIE PUISSANTE**

**2-YEAR GUARANTEE
HIGH POWER AIR FLOW**



SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE

Sèche-mains puissant, très robuste avec déclenchement automatique par détection de présence des mains sous l'appareil. Livré prêt à fixer au mur. Buse de sortie d'air orientable. 230 volts monophasé. 50 Hz. Niveau sonore 75db. Proposé en 2 versions, l'une économique avec une coque en ABS blanc, l'autre avec une coque en acier inoxydable poli, très robuste.

AUTOMATIC HAND DRYER

Powerful hand dryer, very solid, starts automatically due to a sensor device. Ready for wall-mounting. Chrome-plated steel shell. Guidable nozzle. 230 volts (single-phase). 50Hz. Noise level 75 db. 2 models available: an economy model with white ABS shell, and a with high-strength model with polished stainless steel shell.

lg mm	P mm	H mm	W	Modèle	Code	Prix HT
252	207	273	2100	Blanc White	730014	
252	207	273	2100	Inox/ Steel	730017	



Une gamme de pâte pour nettoyer, raviver et polir les ustensiles, les plats, les couverts, unanimement appréciée des professionnels pour son efficacité. Emploi facile.
A set of polish pastes for cleaning, reviving and polishing utensils, dishes, cutlery, etc. Highly appreciated by professionals due to its great efficacy. Easy to use.

Modèle	C Lt	Code	Prix HT
Policuivre P.M. / Copper Cleaner - Small	0,15	720311	
Policuivre G.M. / Copper Cleaner - Big	1	720312	



Modèle	C Lt	Code	Prix HT
Polargent P.M. / Silver Cleaner - Small	0,15	720301	
Polargent G.M. / Silver Cleaner - Big	1	720302	



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Nettoie et rend brillantes les surfaces en inox et en aluminium.
Spray sans gaz propulseur.

BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Nettoie et rend brillantes les surfaces en inox et en aluminium.
Spray sans gaz propulseur.

Code	Prix HT
Le flacon de 500ml avec pulvérisateur 500ml bottle with spray top	720362



BISTRO ACIER INOX

Nettoie et polit l'acier inoxydable quelle que soit la finition : brillante, satinée ou brossée. Adaptée à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines professionnelles. Une seule application suffit pour nettoyer et polir.

BISTRO STAINLESS STEEL CLEANING CREAM

It cleans and polishes stainless steel surfaces, regardless of the finish: shining, satin or brushed. It may be used for maintenance of stainless steel furniture in professional kitchens. Only one application is needed.

C ml	Code	Prix HT
250	720360	



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Nettoie et élimine les traces de résidus brûlés sur les plaques de cuisson (halogène, radiante, induction). Il forme une pellicule invisible qui facilite l'entretien.

BISTRO VITROCERAMIC CLEANER

It cleans and removes traces of burnt residues on stove tops (halogen, radiant, induction). Leaves an invisible coat that facilitates maintenance.

C ml	Code	Prix HT
250	720358	



45 litres

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

En polyéthylène. Equipée de roues pour les modèles 90 et 106 litres. Modèle 45 litres adapté pour la boutique. Coloris : blanc.

TRASH BIN WITH PEDAL-OPERATED LID

Polyethylene. Wheels fitted on the 90 and 106 litre models. 45-litre model suitable for shop interiors. Colour: white.

lg mm	P mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
410	390	600	45	150370	
500	410	820	90	150372	
556	490	890	106	150398	



90 litres



106 litres



POUBELLE D'IMMEUBLE

Avec couvercle crochetable.
Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée.
En polypropylène choc.
Contenance : 80 litres.
Dimensions hors poignées : Ø 550 mm, H 470 mm.

APARTMENT BLOCK BIN

With hookable lid.
Lockable for safe closing and easy manipulation.
Shock-resistant polypropylene.
Capacity: 80 litres.
Dimensions excluding handles: diameter 550 mm, H 470 mm.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
660	570	150390	



NEW!

BROSSE SPÉCIALE CONTENEURS

Pour bacs et poubelles. Monture PP, fibres PE.
Compatible avec les manches 710032, 710033 et 150506.

SPECIAL CONTAINER BRUSH

For containers and waste bins. PP frame, PE fibres. Compatible with the 710032, 710033 and 150506 handles.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
210	135	80	710121	



POUBELLE CARRÉE

Poubelle à pédale en polypropylène.

SQUARE BIN

Polypropylene pedal bin.

lg mm	P mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
195	245	225	4	159082	



RETROUVEZ LES TABLES DE TRI
/ SORTING TABLES
DANS LE CATALOGUE



PORTE-SAC POUBELLE

- Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale.
- Mise en place et retrait des sacs très facile.
- Structure en tube inox.
- 2 roues pivotantes Ø 100 mm à bandage non tâchant.
- Pour sacs de 100 et 110 litres.

PORTABLE BIN BAG HOLDER

- Pedal-operated opening
- Facilitates placing and removing rubbish bags.
- Stainless steel frame.
- 2 pivoting wheels Ø 100 mm with non-staining tyres.
- 100 and 110 litres bags.

lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
590	405	960	857930	



CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE

Pour sac de 110 L. Châssis vertical : profil carré 40 x 40 mm. Châssis horizontal : épaisseur 2 mm. Couverture et réceptacle en inox. 2 roulettes PVC Ø 50 mm pour la manutention. Fixation du sac par sangle type « Sandow ». Ouverture du couvercle commandée à l'aide d'une pédale et d'une tringle. Emballé sous film plastique. Livré avec un jeu de 6 étiquettes couleurs avec pictogrammes à coller sur le couvercle pour le tri sélectif des déchets.

BIN BAG TROLLEY

110 litres bags. Upright frame. Square design 40 x 40 mm. Horizontal frame: Thickness: 2mm. Stainless steel lid and container. 2 Ø 50 mm PVC wheels for handling. "Sandow" strap for bag fixing. Pedal and rod operated lid. Wrapped in plastic film. Delivered with a 6 label set with different icons and colours for rubbish sorting.

lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
450	360	820	857911	



PORTE-SAC POUBELLE

Modèle en inox et polypropylène, à pédale. Structure en tube inox. Couvercle et base en polypropylène, démontables sans outil pour le nettoyage. 2 roulettes à bandage Ø 75 mm pour le déplacement. Poignée incorporée dans le couvercle pour la manutention. Fixation du sac par sangle. Pour sacs 110 litres. Livré avec un jeu de 6 étiquettes de couleurs pour le tri sélectif des déchets.

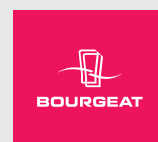
PORTABLE BIN BAG HOLDER

Pedal operated lid, made of stainless steel and polypropylene. Stainless steel tube frame. Polypropylene lid and base, easily demountable without using tools. 2 Ø 75 mm tyre wheels. Single-piece lid and handle. Strap fixed bag. 110 litres bags. Delivered with a 6 label set with different colours for rubbish sorting.

lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
488	359	864	857920	



RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE
DE PORTE-SAC POUBELLE / PORTABLE BIN BAG
HOLDERS DANS LE CATALOGUE





Présentée avec option pédale + porte sac / Presented with pedal + bag holder option

POUBELLE ROULANTE BLANCHE 120 LITRES

Avec couvercle, prise frontale, sans pédale. En polypropylène haute densité. Stérilisable. Résiste au chaud comme au froid. 2 larges roues arrière de Ø 100 mm pour une manipulation aisée. Poubelle blanche.

120 LITRE WITH WHEELED BIN

With lid, front handle, no pedal. High density polypropylene. Sterilisable. Resistant to heat and cold. 2 wide rear wheels 100 mm diameter for easy manipulation. White.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
550	480	930	150382	



POUBELLE ROULANTE

Équipée de 2 roues à bandage caoutchouc, prise frontale pour véhicule de collecte. Conforme à la norme EN 840-2.

TRASH BIN WITH WHEELS

Fitted with 2 rubber tyre wheels. Front handle for collection vehicle. It complies with standard EN 840-2.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
550	480	930	120	150380	



SYSTÈME DE PRÉHENSION ADAPTÉ AUX VÉHICULES DE COLLECTE

HANDLING SYSTEM FOR PICK-UP VEHICLES



POUBELLES TRI SÉLECTIF

Poubelles 120 litres, corps gris, avec couvercle de couleur pour les différents types de déchets.

RECYCLING BINS

120 litre bins, grey body. With coloured lid for the different types of waste.

L mm	lg mm	H mm	Coloris couvercle	Code	Prix HT
550	485	930	Bleu / Blue	150381	
550	485	930	Vert / Green	150384	
550	485	930	Jaune / Yellow	150385	
550	485	930	Rouge / Red	150387	



PÉDALE + ANNEAU PORTE-SAC

Pour poubelle 120 L réf. 150380 à 150387. Galvanisé. Montage sur poubelle très facile. Sans outil.

PEDAL + BAG HOLDER RING

For 120 L bin réf. 150380 to 150387. Galvanised. Easy assembly, no tools required.

Code	Prix HT
150383	



DESTRUCTEURS D'INSECTES INSECT KILLER LAMPS



EK 30



EK 80

DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

À poser ou à suspendre. Destructeurs électroniques en acier inoxydable. Destruction par électrocution.

- Bac amovible de récupération des insectes
- Grille facile à nettoyer
- Fixation murale, suspendue ou posée
- Conforme à la norme Européenne EN 60 335-2-59

Choisir le modèle en fonction de la surface du local.

Éviter la pose près d'une autre source intense de lumière. Alimentation 230 volts.

DESTROYERS OF FLYING INSECTS WITH RAILING

Wall-mounted or suspended. Stainless steel electronic traps. Kill insects by electrocution.

- Removable tray for insect disposal.

- Easy to clean grid.

- Wall-mounted or suspended.

- In compliance with European standard EN 60 335-2-59.

Choose model according to the size of the premises.

Avoid hanging near another strong source of light. Power supply: 230 volts.

Modèle	Surface couverte	Puiss. Watts	L mm	P mm	H mm	Poids kg	Nbre tubes	Hz	Code	Prix HT
EK 16	40 m²	16	350	140	260	4	2 x 8 w	50	731109	
EK 30	80 m²	30	510	140	260	6,5	2 x 15 w	50	731110	
EK 80	240 m²	80	660	140	260	8,5	2 x 40 w	50	731111	

Modèle	Puiss. Watts	L mm	Code	Prix HT
Tubes pour destructeurs d'insectes, tubes actinétiques. uv tubes for electrocution trap				
EK 16	8	300	730130	
EK 30	15	300	ancien modèle 730131	
EK 80	40	600	730132	
Glu/ EK30	15	400	730133	



DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS À GLU

Grâce à son design contemporain et discret, Halo s'impose comme le destructeur d'insectes volants à plaque de glu le plus polyvalent du marché. Décliné en 15 W et 30 W, Halo offre une solution performante pour le contrôle des insectes volants quelle que soit la zone à protéger. Il peut s'installer en mural (position verticale ou horizontale), ou tout aussi bien être posé sur un meuble ou une étagère grâce aux pieds fournis. La version 15 W est idéale au-dessus d'une porte ou offre une alternative discrète lorsque le manque de place se fait sentir.

Caractéristiques :

Accès latéral pour une manipulation rapide et simple des plaques de glu.

Bac récupérateur de débris amovible en aluminium.

Ouverture modulable sur le dessus de l'appareil pour au choix : augmenter la diffusion de lumière UV ou protéger la plaque de glu et les tubes, d'éventuels dépôts (poussière, ...)

Structure aluminium et ABS.

Accès rapide aux consommables pour une maintenance simple et sans outil.

Tubes UV haute efficacité (code 730133)

Conçu pour une utilisation avec des plaques de glu GLUPAC® imprégnées de phéromones.

230 Volts mono / 50 Hz.

FLYING INSECT GLUE TRAP

Its modern, discreet design makes the Halo the most multi-purpose flying insect glue trap on the market. Available in 15W and 30W versions, the Halo is an effective solution for controlling flying insects in all areas.

It can be wall-mounted (horizontally or vertically), or just as easily placed on a surface or shelf, making use of its feet. The 15W version is ideal for setting above a door and is a discreet solution when space is at a premium.

Specifications:

Side access for quick and easy access to glue plates.

Removable aluminium tray.

Modular opening on top of device to: emit more UV light or protect the glue plate and tubes from any deposits (dust, etc.).

Aluminium and ABS structure.

Quick access to consumables for easy, tool-free maintenance.

Highly effective UV tubes (code 730133).

Designed for use with GLUPAC® plates impregnated with pheromones.

230 Volts single-phase/50Hz.

Modèle	Surface couverte	Puiss. Watts	L mm	P mm	H mm	Poids kg	Hz	Code	Prix HT
HL 15	40 m²	15	588	118	248	4,5	50	730107	
HL 30	80 m²	2 x 15	588	118	404	5,7	50	730108	



PLAQUES DE GLU "GLUPAC"

Conçues pour l'intégration rapide dans les destructeurs. Une feuille de protection enduite de silicone protège la plaque jusqu'à son utilisation et s'enlève facilement sans contact avec la glu. La glu, parfaitement répartie sur la surface, est ultra-résistante contre le séchage. Elle conserve ses propriétés au-delà de 4 semaines. Elle contient des phéromones tricosène Z9 afin de renforcer l'attractivité. Lot de 6 plaques grand format adapté au modèle HL 30. Pour le modèle HL 15, ces plaques prédécoupées peuvent être séparées en 2.

GLUPAC® GLUE PLATES

Designed for fast and easy insertion into traps.

Protective sheeting filled with silicone protects the plate before use, and is easily removed without coming into contact with glue.

The glue is evenly distributed across the surface, and highly resistant to drying out. It remains effective for over 4 weeks.

Contains Z9 tricosene pheromones to attract insects. Pack of 6 large plates for HL 30. For the HL 15, these pre-cut plates can be cut into two.

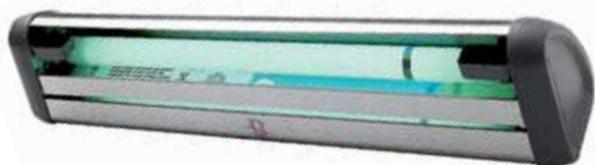
L mm	H mm	Code	Prix HT
545	310	730134	



IL EST RECOMMANDÉ DE CHANGER LES TUBES ACTINÉTIQUES DÈS QUE LEUR INTENSITÉ FLÉCHIT
AFIN DE CONSERVER L'EFFICACITÉ DES APPAREILS.

IT IS RECOMMENDED TO CHANGE THE LIGHT TUBE AS SOON AS ITS INTENSITY REDUCES IN ORDER TO RETAIN THE EFFICACY OF THE UNIT.

PIÈGES À NUISIBLES INSECT TRAPS



PIÈGE À GUÊPES NECTAR™

Conçu pour fournir une protection contre les guêpes, mouches et autres insectes volants dans les commerces alimentaires. La forme très compacte de Nectar™ permet de le placer à l'intérieur des vitrines ou sur le comptoir. Les insectes sont capturés grâce à des plaques de glu qui restent hors de vue des consommateurs. Les plaques Glupac® sont imprégnées de phéromones et sont faites de glu sèche résistante aux U.V. pour une meilleure capture. La lumière brevetée Synergetic® et le liquide attractif additionnel pour guêpes et mouches assurent que ces dernières seront rapidement éloignées des aliments.

Caractéristiques : Façade en polycarbonate. Design incurvé pour installation en vitrines et comptoirs réfrigérés. Mise en place rapide des plaques de glu. 2 réservoirs amovibles pour liquide attractif. Tubes Synergetic® assurant la diffusion de 2 longueurs d'ondes pour capture accrue.

NECTAR™ WASP TRAP

Designed to provide protection against wasps, flies and other flying insects in food businesses. The very compact size of Nectar™ means it can be placed inside display cases or on the counter. The insects are caught with glue plates which remain out of sight of consumers. The Glupac® plates are impregnated with pheromones and are made of UV resistant dry glue for improved efficiency. The Synergetic® patented light and the additional wasp and fly-attracting liquid ensure that insects are quickly drawn away from foodstuffs.

Characteristics: polycarbonate front panel, inward-curving design for installation in refrigerated display cases and counters.

Easy-to-fit glue plates. Two removable trays for the insect-attracting liquid. Synergetic® tubes for the diffusion of 2 wavelengths for increased capture.



L mm	P mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
505	120	100	15	230	50	730135	

Accessoires pour Nectar™ / Accessories for Nectar™

Sachet de 12 plaques à glu Sachet of 12 glue plates	730136
Flacon 250 ml liquide collectif 100% naturel 250 ml bottle of 100% natural attracting liquid	730137
Tube 15 W / Tube 15 W	730138



PIÈGES CONTRE LES MITES ALIMENTAIRES "MIT'CLAC"

Piège contre les mites alimentaires est doté d'une pastille-appât à base de phéromone. Ecologique et sans odeur.

"MIT'CLAC" MEAL MOTH TRAP

Meal moth trap, fitted with a pheromone-based bait. Environment-friendly and odourless. 10 unit pack.

Dim mm		Code	Prix HT
90 x 190	Le paquet de 10 / 10 unit pack	730212	



NOVACLAC INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gachette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi, longue durée contre les insectes volants et rampants : araignées, blattes, cafards, puces...

NOVACLAC CRAWLING INSECTS

Trigger applicator bottle with ready-to-use insecticide spray, long-lasting action against flying and crawling insects: spiders, cockroaches, fleas, etc.

	Code	Prix HT
Le flacon de 1 litre / 1 litre plastic bottle	720107	



PIÈGE CONTRE BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS "BLAT'CLAC"

Convient pour les blattes germaniques et orientales, à disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs, à employer à titre préventif ou curatif, sans produit toxique. Jetable.

"BLAT'CLAC" COCKROACH TRAP

Convenient for German and Oriental cockroaches. Place every 2 or 3 metres in infested buildings, under or behind walls. Suitable for insect killing or for prevention. Toxic free.

Disposable.

Dim mm		Code	Prix HT
110 x 115	Le paquet de 10 / 10 unit pack	730220	



PIÈGE À SOURIS ET À RATS "RATUCLAC"

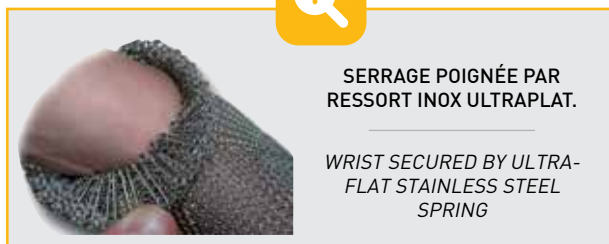
Contre les rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs, etc... et lors de fortes proliférations de souris ou mulots (chaque plaque peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs) tablettes engluées jetables, biodégradables, sans produit toxique.

"RATUCLAC" RAT AND MICE TRAP

Trap for rats, black rats, field mice, brown rats, dormice, etc. Suitable for use in case of mice invasion - each plate may catch up to 10 or 12 small rodents. Disposable sticky tablets, biodegradable and toxic free.

Dim mm		Code	Prix HT
190 x 280	Le paquet de 10 / 10 unit pack	730215	





**SERRAGE POIGNÉE PAR
RESSORT INOX ULTRAPLAT.**

**WRIST SECURED BY ULTRA-
FLAT STAINLESS STEEL
SPRING**

GANT COTTE DE MAILLE

Gant 5 doigts sans manchette, 100% inoxydable avec serrage poignée par ressort inox ultraplât, assurant un parfait maintien. Ambidextre. Lavable en machine. Conforme à la norme EN 1082-1.



CHAINMAIL GLOVE

5 finger gloves without cuff, 100% stainless steel; wrist secured by ultra-flat stainless steel spring, ensuring perfect grip and handling. Ambidextrous. Machine washable. Conforms to the standard EN 1082-1.

Taille / Size	Couleurs pastille / Disc colour code	Code	Prix HT
6-6 1/2 XS	Vert / Green	100036	
7-7 1/2 S	Blanc / White	100037	
8-8 1/2 M	Rouge / Red	100038	
9-9 1/2 L	Bleu / Blue	100039	



GANTS "SPÉCIAL PLONGE"

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorure. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras.

SPECIAL DISHWASHING GLOVES

Nitrile rubber gloves, non-flock lined, chlorinated inside and outside. Anti-sliding finish. Long sleeves for forearm protection.

Taille / Size	L mm	Code	Prix HT
La paire / Pair			
7	460	730253	
8	460	730254	
9	460	730255	



GANTS LATEX JAUNE

YELLOW LATEX GLOVES

L mm	Taille Size	Code	Prix HT
300	6/7	730256	
300	7/8	730257	
300	8/9	730258	

NEW!



**SOUPLESSE + FINESSE =
DEXTERITÉ**

**FLEXIBILITY + FINENESS =
DEXTERITY**

PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gant tricoté sans couture. Fibres haute performance polyéthylène HPPE. Sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

D'une épaisseur moindre par rapport aux fibres classiques, ce gant apporte une dextérité maximale. Sa texture très douce au toucher procure un très grand confort et garde une sensation de fraîcheur pour le port du gant toute la journée.

Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement CE 1935/2004 et à la norme EN 388:2003 (4,3,4,x) et à la norme EN 420:2003+A1:2009 (dextérité 5).

PAIR OF CUT PREVENTION GLOVES

Seamless knitted glove. HPPE polyethylene high-performance fibres. PE. Without coating. 1 thread structure. 8 cm elastic cuff.

Having a smaller thickness than classic fibres, this glove ensures maximum dexterity. Its texture, which is soft to the touch, provides a very high degree of comfort and maintains a feeling of freshness of the glove throughout the day.

Washable glove, compatible with contact with food. Complies with EC Regulation 1935/2004 and the standard EN 388:2003 (4,3,4,x) and the standard EN 420:2003+A1:2009 (dexterity 5).

Taille / Size	Code	Prix HT
7	467023	
8	467024	
9	467025	

NEW!



**NOUVEAU MODÈLE AVEC
PROTECTION AMÉLIORÉE
DE L'AVANT-BRAS**

**NEW MODEL WITH
PROTECTION IMPROVED
BY THE FOREARM**

GANT ANTI-COUPURE

Gant de très haute protection contre les coupures. Ambidextre.

Recommandé en milieu alimentaire pour la découpe de viandes et le nettoyage des objets et matériels coupants : couteaux, trancheurs électriques... Gant en tricot de fibre PEHD et polyester, sans couture, souple pour un confort optimum. Gant ambidextre lavable en machine à 70°C. Catégorie CE : II. Conforme aux normes CE EN 420-94 et EN 388-94.

CUT PREVENTION GLOVE

Glove offering a high level of protection against cuts. Ambidextrous.

Recommended in the food industry for cutting meat and cleaning sharp objects and equipment: knives, electric slicers, etc.

Glove made of PEHD fibre and polyester knit, seam-free and flexible for optimum comfort. Ambidextrous and machine washable at 70°C.

EC Category II. In compliance with norms CE EN 420-94 and EN 388-94.

Taille / Size	Code	Prix HT
7	467012	
8	466620	
9	466621	

LUNETTE DE PROTECTION

Oculaire nano-écran en polycarbonate.

Protection contre 99,9% des UV.

Protecteurs latéraux et protège-front.

Branches réglables par crans. Monture bleue.



PROTECTIVE GOGGLES

Polycarbonate nano-screen for eyes. Blocks 99.9% of UV rays.

Side and forehead protection. Slide adjusters on side arms.

Blue frames.

Code	Prix HT
La paire / Pair	139004



GANTS LAVABLES ⁽¹⁾

WASHABLE GLOVES ⁽¹⁾

GANTS TEMPCOOK

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, ce gant convient aux manipulations de sortie de cuisson en restauration comme en boulangerie-pâtisserie, jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme aux normes CE de protection contre les risques mécaniques EN388, de protection contre la chaleur EN407 et contre le froid EN511. Longueur : 450 mm.

TEMPCOOK GLOVES

Heat protection gloves in watertight white nitrile rubber.

Anatomical shape with long forearm protection.

Cotton lined for comfort. Non-slip coating on the palm and fingers.

This glove is suitable for food contact so can be used for carrying hot dishes and trays in restaurants and bakeries - up to 250°C for 15 seconds.

Meets EC standards for protection from mechanical risks EN388, heat EN407 and cold EN511.

Length: 450 mm.



Taille	Code	Prix HT
La paire / Pair		
S	730030	
M	730031	
L	730032	



PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

100% coton. Extérieur traité pour résister à la chaleur : jusqu'à 205°C.

Conforme aux normes suivantes NF EN 420, NF EN 388 : risques mécaniques, NF EN 407 : risques thermiques.

PAIR OF INSULATED GLOVES

100% cotton. Exterior treated to resist heat up to 205°C.

Meets the following norms: NF EN 420, NF EN 388: mechanical risks, NF EN 407 : thermal risks.

Taille	Code	Prix HT
P.M.	130340	
M.M.	130342	
G.M.	130344	



MANIQUES

En silicone souple, coloris : rouge. Elles protègent les mains jusqu'à 300° C. lors de la manipulation des récipients chauds. Elles sont antidérapantes et assurent une bonne prise en main. Lavables, même en lave-vaisselle pour une meilleure hygiène, elles sont imputrescibles.

POT HOLDERS

Made of flexible silicone, colour: red. For hot containers up to 300° C. They prevent sliding and ensure a good grip. Washable, even in a dishwashing machine for better hygiene. Rot-proof.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
La paire / Pair			
200	130	773025	



MOUFLES DE PROTECTION THERMIQUE

Conformes aux normes EN 420 (innocuité), EN 388 (risques mécaniques) et EN 407 (risques thermiques). En cuir, doublés intérieur tissus, utilisables jusqu'à 250° C.

HEAT INSULATION MITTENS

In compliance with European standards EN 420 (innocuousness), EN 388 (mechanical risks) and EN 407 (thermal risks) Made of leather, double fabric inner layer, for temperatures up to 250° C.

Modèle	Crispin mm	Code	Prix HT
La paire / Pair			
P.M.	100	Moufles	773001
G.M.	200	Moufles	773002
P.M.	100	Gants	773011
G.M.	200	Gants	773012



GANTS ANTI-FROID

En cuir avec doublure isotherme pour une protection efficace des mains lors de la manipulation des produits surgelés ou congelés. Conformés aux normes CE sur les Equipements de Protection Individuelle (EPI).

COLD PROTECTION GLOVES

Made of leather with insulating lining for efficient hand protection when handling deep-frozen or frozen products. In compliance with EC standards on Individual Protection Equipment (EPI).

Taille	Code	Prix HT
La paire / Pair		
9	468988	
10	468983	





TABLIER OCÉAN BLANC

Tablier en polyéthylène gainé.
Lien soudé : hauteur ajustable.

WHITE OCEAN APRON
Tubular polyethylene apron.
Soldered tie: adjustable length.



L mm	lg mm	Code	Prix HT
1150	900	716723	Les 10

TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces.
Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Solide et résistant aux liquides chauds, aux graisses animales et au sang.
Température : de 0°C à 130°C maximum. Idéal pour laboratoire et plonge. Se lave facilement au jet.
Coloris : blanc. Conforme à la norme EN 89/686.

NITRILE PROTECTIVE APRON

Nitrile coated polyester on both sides.
Adjustable neck tie. Fastens behind with hook and elastic. Durable and resistant to animal fat and blood.
Temperature : 0°C to 130°C maximum.
Ideal for laboratories and dishwashing. Easy to wash with hose. White.
In compliance with norm EN 89/686.



L mm	lg mm	Code	Prix HT
1150	900	130130	

TABLIER VINYL BLANC

Sangle sur le cou réglable. Résiste aux produits d'entretien courants. Spécial plonge. Fixation par élastique à crochet. Très léger et très souple.
Température d'emploi : 50°C maximum. Conforme DE 89/686.

WHITE VINYL APRON

Adjustable neck tie. Resistant to common cleaning products. Designed for dishwashing. Hook and elastic fastening. Extra light and flexible. Temperature of use: 50°C maximum.
Washable at 60°C max.



L mm	lg mm	Ep. µ	Poids gr	Code	Prix HT
1000	750	200	405	130175	
1150	900	200	315	774001	
1300	900	200	350	774003	

TABLIER DE MAREYEUR

En polyuréthane. Épaisseur 30/100°. Sangle sur le cou avec boucle de réglage, fixation arrière par crochet et élastique. Haute résistance aux graisses animales et au sang. Norme CE EN 647. Température d'emploi 0°C à 85° C. Nettoyage à 60° C maxi.

FISHMONGER'S APRON

Polyurethane thickness 30/100. Neck tie with adjustment buckle, rear fastening by hook and elastic. Ultra resistant to animal fat and blood. in compliance with norm CE EN 647. Temperature for use 0°C to 85°C. Washable at 60° C max..



L mm	lg mm	Ep. µ	Poids gr	Code	Prix HT
1150	900	300	355	130217	

TABLIER DE BOUCHER

Tablier de protection en cotte de maille inox. Réversible et souple. Équipé d'un harnais VITOFIX. Certifié EN412 niveau II de protection. 2 tailles adaptées aux personnes mesurant plus ou moins 1,65 m.

BUTCHER'S APRON

Protective apron in stainless steel chainmail.
Reversible and flexible.
Equipped with a VITOFIX strap.
Protection level certified EN412 level II.
2 sizes to fit adults over and under 1.65m.



L mm	lg mm	Taille	Code	Prix HT
600	560	Petit modèle (- de 1,65 m)	100046	
750	560	Grand modèle (+ de 1,65 m)	100047	

TABLIER DE CUISINIER

100% coton, 270 g/m². Tabliers larges entourant toute la taille.

CHEF'S APRON

100% cotton, 270 g/m². Wide aprons enveloping the whole waist.



lg mm	H mm	Cdt	Code	Prix HT
1020	600	Demi-chef	1	130140
1020	900	Chef	1	130135



TABLIER VALET

Avec bavette. Toile 50% polyester, 50% coton, 270 g/m².

VALET'S APRON

With flap. 50% polyester, 50% cotton, 270 g/m².

L mm	lg mm	Poche	Coloris	Code	Prix HT
1020	950	Oui / Yes	Bleu / Blue	130160	
1020	950	Non / No	Bleu / Blue	130155	
1020	950	Oui / Yes	Blanc / White	130150	
1020	950	Non / No	Blanc / White	130145	
1020	950	Oui / Yes	Noir/Black	130151	
1020	950	Oui / Yes	Gris/Grey	130152	

NEW!

NEW!

LITEAU DE SERVEUR

100% coton blanchi 180 g/m².

SERVING BATTEN

100% pure white cotton 180 g/m².



L mm	lg mm	Code	Prix HT
770	550	281048	



SYNTHÉTIQUE,
EMBOUT ACIER

SYNTHETIC, STEEL TIP



CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Spéciales agro-alimentaire, Tige en matière synthétique respirante, hydrofuge et antiallergique. Possibilité de lavage à l'eau et au savon. Doublure haute respirabilité et séchage rapide. Doublure avant-pied en textile non tissé. Résistante à l'abrasion et aux acides de la transpiration. Haut de tige matelassé pour un meilleur confort au niveau des malléoles. Semelle de marche en polyuréthane, résistante aux graisses et produits de nettoyage. Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC. Embout de sécurité acier protégeant d'un choc de 200 joules. Type 52.

SAFETY SHOES

Upper in synthetic material, breathable, water-repellent and hypoallergenic. Washable with water and soap. Highly breathable, quick-dry lining. Toe lining in non-woven fabric. Abrasion and perspiration-acid resistant. Quilted top upper for improved ankle comfort. Polyurethane sole, resistant to grease and cleaning products. Adhesion coefficient meets EN ISO 20345: 2004/A1: 2001 SRC quality. Steel safety tip protects from impacts up to 200 joules. Type 52.

Taille / Size	Code	Prix HT
La paire / Pair		
36	774036	
37	774037	
38	774038	
39	774039	
40	774040	
41	774041	
42	774042	
43	774043	
44	774044	
45	774045	
46	774046	



CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Coloris noir, tige en wat-out. Embout : matériau composite 200j. Léger, anticorrosion, anti-allergique

SAFETY SHOES

Black with wat-out end-piece. End piece: 200j composite material. Light, anti-corrosion, anti-allergy.

Taille / Size	Code	Prix HT
La paire / Pair		
35	280184	
36	280185	
37	280186	
38	280187	
39	280188	
40	280189	
41	280190	
42	280191	
43	280192	
44	280193	
45	280194	
46	280195	
47	280196	

SABOTS SÉCURITÉ SILVO BLANC

Sabot sécurité conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC. Tige en microfibre respirante et résistante. Embout de sécurité acier 200 joules. Intérieur doublé "drytec". Semelle intérieure amovible. Semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Lavable en machine à 30°C.



WHITE SILVO SAFETY CLOGS

Safety clogs, comply with the CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC standard. Hard-wearing, breathable micro-fibre strap. 200 joule steel safety tip. "Drytec" lined interior. Removable inner sole. Lightweight polyurethane, non-slip soles. Machine washable at 30°C.

Taille / Size	Code	Prix HT
La paire / Pair		
35	280434	
36	280435	
37	280436	
38	280437	
39	280438	
40	280439	
41	280440	
42	280441	
43	280442	
44	280443	
45	280445	
46	280446	

NEW!



SABOTS SUEDOIS SEMELLE BOIS

Semelle bois, revêtement polyuréthane antidérapant. Dessus cuir, talonnette cuir pour le confort. Coloris : blanc.

WOODEN SOLE SWEDISH CLOGS

Wooden sole, polyurethane anti-slip coating. Padded front and leather heel pad. Colour: White.

Taille / Size	Code	Prix HT
La paire / Pair		
Avec bride, sans perforation With strap, without holes		
36	770136	
37	770137	
38	770138	
39	770139	
40	770140	
Sans bride ni perforation Without strap, without holes		
41	770341	
42	770342	
43	770343	
44	770344	
45	770345	
46	770346	

BOTTES, SABOTS BOOTS, CLOGS



BOTTES "AUVERGNE"

Tige et semelle en PVC. Embout acier 200 joules. Conforme à la norme EN 345-1 SB
Botte agro-alimentaire de sécurité. Coloris blanc / bleu. Tige en PVC haute résistance aux agressions chimiques "LonglifeSystem". Traitée anti-bactérien. Arrière renforcé pour une meilleure tenue au pied. Protection des malléoles contre les chocs latéraux. Totalement lisse pour faciliter le lavage et l'entretien. Trait de découpe à l'intérieur de la tige. Semelle PVC spécial industrie agro-alimentaire. **Crampons spécifiques agro-alimentaire, auto-nettoyants** et multidirectionnels. Semelle à talon marqué, **antidérapante sur les sols lisses, gras et mouillés.** Coefficient d'adhérence > de 65% au standard de la norme (0.25).

"AUVERGNE" BOOTS

PVC upper and sole. 220 joule steel tip. In compliance with norm EN 345-1 SB.
Safety boots for the food industry. White/blue. "LonglifeSystem" PVC upper resistant to chemicals. **Anti-bacterial treatment.** Side protection for ankle bones. Entirely smooth surface for easy cleaning and maintenance. Cutting line inside the upper. **PVC sole designed for the food industry with self-cleaning multi-directional crampons.** Sole with marked heel, **non-slip on smooth, greasy and wet floors.** Adherence coefficient > 65% compared to the norm standard.

Taille / Size	Code	Prix HT
La paire / Pair		
36	130536	
37	130537	
38	130538	
39	130539	
40	130540	
41	130541	
42	130542	
43	130543	
44	130544	
45	130545	
46	130546	



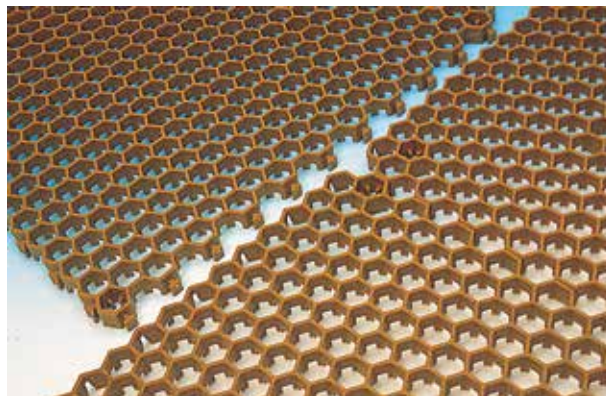
SABOTS SUEDOIS SEMELLE SOUPLE

Modèle large pour un meilleur confort du pied. Avec semelle flexible en polyuréthane, antidérapante, dessus cuir. Coup de pied matelassé et talonnette cuir pour le confort. Coloris : blanc.

FLEXIBLE SOLE SWEDISH CLOGS

Big size for increased comfort. Flexible anti-slip polyurethane sole, leather on top. Padded front and leather heel pad. Colour: White.

Taille / Size	Code	Prix HT
La paire / Pair		
36	770120	
37	770121	
38	770122	
39	770123	
40	770124	
41	770125	
42	770126	
43	770127	
44	770128	
45	770129	
46	770130	



CAILLEBOTIS NID D'ABEILLE (1M²)

Pour travailler les pieds au sec dans les locaux humides. Structure alvéolée en polyéthylène, anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Lot de 4 dalles de 500 x 500 x 20 mm.

HONEYCOMB DUCKBOARD (1M²)

Allows working in wet areas while keeping the feet dry. Polyethylene alveolar structure, anti-slip, quick assembly and disassembly by clipsage. Set of 4 slabs 500 x 500 x 20 mm

Coloris / Color	Cdt	Code	Prix HT
Le lot / Set			
Caramel / Toffy	Le m²	779011	



GILET ANTI-FROID

Équipement de protection individuelle conforme à la norme CE EN 340.
Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture.
Matelassé bleu marine avec 2 poches basses plaquées transversales + une poche poitrine téléphone avec rabat + une poche intérieure.
Fermeture devant par zip. Emmanchures élastiquées.
Compositions : Extérieur : 65% polyester, 35% coton. Doublure de propreté 100% polyester. Remplissage : 100% polyester.

BODYWARMER GILET

Personal protective equipment in compliance with norm CE EN 340.
Stand-up collar and elasticated waist.
Navy blue padded style with 2 front patch pockets and a chest phone pocket + 1 inside pocket. Front zip fastening. Elasticated sleeve holes.
Composition: Exterior 65% polyester, 35% cotton. Lining 100% polyester. Padding: 100% polyester.

NEW!

Taille / Size	Code	Prix HT
S	716751	
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	



DÉSODORISANT PARFUMÉ

Bouteille de 1 litre. Huile sur-odorante concentrée parfum doux. Economique : un seul jet suffit pour une rémanence de 8 à 10 heures. S'utilise sur toutes les surfaces sauf moquettes et papiers peints.

PERFUMED DEODORISER

1 litre bottle. Lightly perfumed concentrated odour masking oil. Economical: one spray suffices for 8 to 10 hours. Can be used on all surfaces except carpets and wallpapers.

Cdt	Code	Prix HT
1	150335	



MICROFIBRE PLUS ABSORBANT ET LAVABLE EN MACHINE

MORE ABSORBENT AND MACHINE
WASHABLE MICROFIBRE



TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

En polyamide. Semelle en caoutchouc + vinyle. Absorbe l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Coloris gris moucheté.

ANTI-HUMIDITY MAT

Polyamide. Rubber + vinyl underside. Absorbs humidity and dust. Machine washable at 30°C. Grey fleck.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
900	600	9	150540	



DÉTARTRANT

SANITAIRE ET WC

Détartre, nettoie, fait briller, assainit et désodorise les sanitaires, wc, robinets, ...

DESCALER FOR BATHROOM AND TOILETS

De-scales, cleans, shines, disinfects and deodorizes bathrooms, toilets, taps, ...

	Code	Prix HT
75 cl	720048	

KIT WC BROUSSE + SOCLE

Ensemble en polypropylène blanc. Brosse fibre nylon blanc.

WC BRUSH + BASE KIT

White polypropylene. White nylon fibre brush.



Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	350	159083	



FOND D'URINOIR

Grille plastique souple parfumée pour éviter le bouchage dû aux cigarettes, papiers. Éviter le contact avec la peau et les yeux. Porter des gants. Coloris rouge cerise.

URINAL MAT

Flexible, perfumed plastic grid to prevent pipes becoming blocked with cigarette ends and papers. Avoid contact with skin and eyes. Gloves should be worn to manipulate. Cherry red color.

Cdt	Code	Prix HT
12	465894	



L'ARTICLE R 232-1-6 DU CODE DU TRAVAIL IMPOSE AUX ENTREPRISES DE PLUS D'UN SALARIÉ QUE "TOUS LES LIEUX DE TRAVAIL SOIENT ÉQUIPÉS DE MATÉRIEL DE 1^{ER} SECOURS ADAPTÉS À LA NATURE DES RISQUES ET FACILEMENT ACCESSIBLE".

PURSUANT TO SECTION R232 1-6 OF THE LABOUR CODE, ALL COMPANIES HAVING MORE THAN ONE EMPLOYEE MUST PROVIDE A FIRST AID KIT IN EACH AND EVERY WORK PLACE, SUITED TO THE NATURE OF THE RISK, AND EASILY ACCESSIBLE FOR USERS.



ARMOIRE À PHARMACIE

1 porte. Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + 1 balconnet de rangement en plastique.

FIRST AID CABINET

1 door. Epoxy powder coated steel structure. Lock with key. 2 shelves - 1 plastic rack

L mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
310	455	145	159041	



KIT PHARMACIE

1 couverture de survie isolante (2,20 x 1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10 x 10 cm + 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5 cm x 3 m + 1 bande extensible maille élastique 7 cm x 3 m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides + 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrapp tissu 2,5 cm x 5 m + 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20 x 20 + notice 1^{er} secours. KIT ADAPTE POUR LES ENTREPRISES DE MOINS DE 12 PERSONNES.

FIRST AID KIT

1 insulating survival coat (2.20 x 1.40m) + 1 leather finger-stall + 1 pressure pad 10 x 10 cm + 1 stainless steel splinter forceps + 1 elastic ankle band 5 cm x 3 m + 1 elastic ankle band 7 cm x 3 m + 4 sanitizing and bactericidal wipes + 4 drywipes + 4 soothing wipes + 1 pair of stainless steel scissors + 1 fabric plaster 2.5 cm x 5 m + 1 pair of gloves + 18 Urgo pads in 3 sizes + 10 sterilized compresses 20 x 20 + first aid notice.

FIRST AID KIT FOR COMPANIES WITH A STAFF OF LESS THAN 12.

Code	Prix HT
465191	

CHRISTOPHE
FELDER

PÂTISSERIE !



LIBRAIRIE *BOOKS*

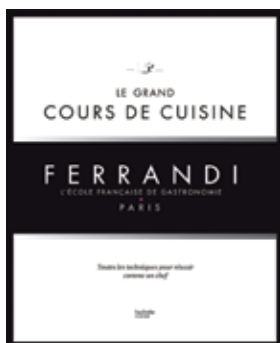
Les Editions Jérôme Villette, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés.

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.

Editions Jérôme Villette, a subsidiary of the Matfer Bourgeat Group, promote the work of world-renowned Chefs.

In our constant quest to assist apprentices and professionals seeking new ideas, we also offer a range of the best books in French gastronomy.

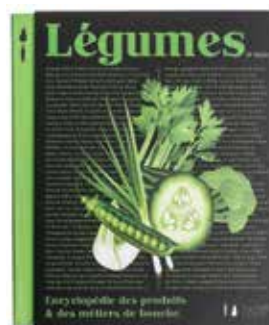
	Pages	
Formation professionnelle	515 à 517	<i>Professional training</i>
Lenôtre et Editions Jérôme Villette	518 à 520	<i>Lenôtre and Editions Jérôme Villette</i>
Boulangerie / Sandwicherie	521 à 522	<i>Bakery / Sandwich making</i>
Pâtisserie	523 à 528	<i>Pastry-making</i>
Traiteurs et réceptions	529	<i>Catering and receptions</i>
Cuisine	530 à 534	<i>Kitchen</i>
Cocktails, vins et alcools	535	<i>Cocktails, wines and spirits</i>



Format (mm) : 255 x 310

Pages : 695

Code	Prix HT
819161	



Format (mm) : 243 x 290

Pages : 286

Code	Prix HT
816055	

GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Dans ce livre pédagogique, le lecteur trouvera :

- Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
- Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.
- Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.

LÉGUMES

de Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews des jardiniers, maraîchers d'aujourd'hui, le savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque légume), le savoir-faire (culture hors-champ, conservation des produits, etc...), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.



Format (mm) : 205 x 267

Pages : 270

Code	Prix HT
813068	



Format (mm) : 242 x 290

Pages : 288

Code	Prix HT
816001	

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

de Stéphane Glacier.

Le nouvel ouvrage de Stéphane Glacier se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu et surtout à la portée du plus grand nombre. Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans.

Dans ce nouvel ouvrage, vous trouverez ses nouvelles et dernières recettes. Pâtes à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux, autant de gammes à nouveau explorées pour vous apporter de nouvelles idées et inspirations.

TRENDY AND TRADITIONAL PÂTISSERIE DELIGHTS

de Stéphane Glacier.

The new work of Stéphane Glacier promotes the image of his bakery, simple, effective, gourmand, accessible, high quality without being superfluous, and is, in particular, within the range of most people. A book written and conceived by a craftsman for craftsmen.

In this new work you will find new, up to date recipes. Choux pastries, tarts and pies, desserts and small cakes, dry biscuits and soft cakes, with so many ranges that have been revisited to give you new ideas and inspirations.



Format (mm) : 225 x 270

Pages : 270

Code	Prix HT
812189	

VIANDES

de Jean-François Mallet.

Un vrai livre de cuisine didactique et pratique utile au quotidien.

Didactique car il donne la parole à des éleveurs, des bouchers et des restaurateurs qui chaque jour travaillent un produit qu'ils ont choisi de mettre en valeur. C'est leur savoir-faire que vous découvrirez au fil des pages mais aussi leurs conseils et leurs astuces qui vous permettront de tout connaître des différentes viandes et la meilleure façon de les préparer.

Pratique puisque vous découvrirez 80 recettes illustrées, simples, actuelles et faciles à cuisiner au quotidien. Boeuf, veau, agneau, mouton, porc, toutes mettent en valeur des morceaux bien choisis.



Format (mm) : 242 x 290

Pages : 288

Code	Prix HT
816013	

VIENNOISERIES ET GOÛTERS, "L'ART DU FAIT MAISON"

de Gaëtan Paris, MOF Boulangerie

Les gouters individuels, les gouters à partager, les viennoiseries feuilletées, les viennoiseries briochées.

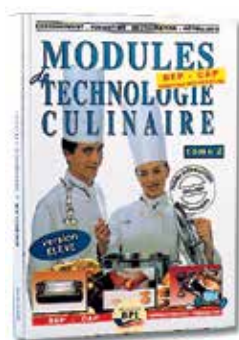
Une gamme de gouters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du gouter ou encore de dessert pour la partie snacking.

POISSONS

de Jean-François Mallet.

Poissons, c'est l'univers de la pêche, ses traditions mais aussi sa modernité, que Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews de poissonniers, de pêcheurs de chefs d'aujourd'hui, du savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque poisson, techniques de découpe, etc.), du savoir-faire (élevage, pêche en haute mer, conservation des produits, etc.), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Amateurs de poissons : cette bible est faite pour vous !



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 312

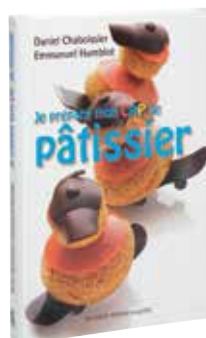
Code	Prix HT
819147	
819150	

MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

de M. Faraguna et M. Muschert.

Tome 1 (819147) : Les produits - Fiches d'auto-évaluation (couleur) détachables en fin de manuel. Cours et dossiers revus et corrigés en fonction des nouvelles réglementations, de l'actualité (ESB, OGM, traçabilité, principe de précaution, ...) et des dernières directives européennes. Format : 210 x 297 mm. 304 pages.

Tome 2 (819150) : BEP - CAP - Entirement en couleur. 2 pages d'exercices à la fin de chaque thème. Des pages "dossier" pour découvrir ou prolonger le cours. Fiches d'évaluation détachables incluses en fin de manuel.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Code	Prix HT
820502	

JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER

de Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot.

Cet ouvrage est le "nouveau compagnon" des élèves, des apprentis pâtisseries.

Il répond point par point au référentiel du CAP pâtissier.

C'est également une source de référence en vue de la **préparation aux autres examens spécifiques de la profession** : mention complémentaire, baccalauréat professionnel, brevet technique des métiers...

La **progression** a été minutieusement étudiée.

Ce livre, divisé en chapitres, permet d'aborder aisément chaque leçon.

Des **fiches de synthèse** résument à la fin de chaque thème les points essentiels.

De même, une **fiche d'exercices** en fin de chapitre permet d'évaluer les connaissances technologiques acquises afin de mieux appréhender les objectifs de formation à atteindre.



NOUVEAUX RÉFÉRENTIELS



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 127

Code	Prix HT
819134	

TECHNOLOGIE CULINAIRE

de X. Dehove, V. Pasquin, S. Bonnard, G. Sochas, P. Moulin et P. L'Hostes

Livre de l'élève niveau seconde. Comporte 26 thèmes du référentiel Bac Pro traitant des connaissances liées aux produits et préparations de base. Comprend des fiches détachables à compléter par l'élève pour favoriser l'acquisition des compétences.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 498

Code	Prix HT
819162	

TECHNOLOGIE CULINAIRE

de M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie.

Le personnel. Les équipements. Le matériel. Les produits. Hygiène et sécurité.



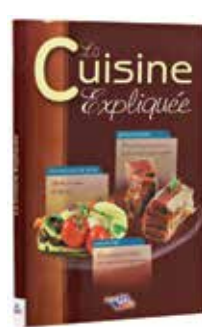
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 320

Code	Prix HT
812120	

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

de M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.



Format (mm) : 300 x 222
Pages : 736

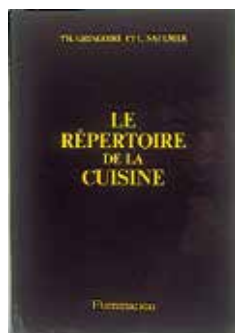
Code	Prix HT
819164	

LA CUISINE EXPLIQUÉE

De Charles Gilles.

L'auteur explique de façon structurée, les techniques de bases de la cuisine et de la pâtisserie. Le **vocabulaire professionnel** et les **illustrations judicieuses** permettent d'appréhender les **subtilités des savoirs technologiques, physiques et chimiques**.

Un livre en couleurs avec + de 2500 photos et illustrations. Toutes les photos sont de l'auteur et prises lors de séances de travaux pratiques, technologie appliquée...



Format (mm) : 130 x 190
Pages : 240

Code	Prix HT
819190	

LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE

de Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.



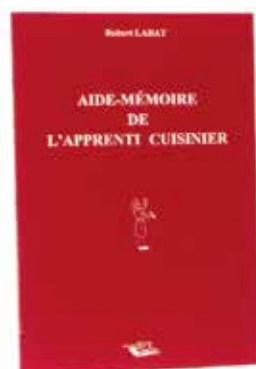
Format (mm) : 200 x 286
Pages : 832

Code	Prix HT
819010	

LA CUISINE PROFESSIONNELLE

De Jean-Luc Daujon (M.O.F. Cuisinier) chef de travaux au Lycée Hôtelier de Toulouse et Yannick Masson, chef du département Hôtellerie-Restaurant-Alimentation à l'IUFM de Toulouse.

Guide des techniques culinaires. Cet ouvrage permet d'acquérir la maîtrise des techniques de base de l'Art culinaire. Il est composé en 2 parties :
1^{re} partie : les documents d'analyse techniques (DAT) présentant 160 techniques de base.
2^e partie : les fiches techniques d'application (FTA) pour la mise en œuvre des recettes



Format (mm) : 131 x 190
Pages : 103

Code	Prix HT
819170	

AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER

de R. Labat.

Dans un format de poche, un guide pratique et formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.



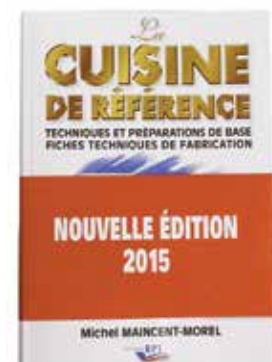
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Code	Prix HT
819132	

GESTION APPLIQUÉE MERCATIQUE

de M. Montargot, V. Bignon, S. Chatelet et C. Rouault

Niveau Bac Pro 2^{de} année. Livre de l'élève, commun aux 2 Bacs Pro "Cuisine et commercialisation" et "Service en restauration". Ouvrage complet traitant des situations dans les différents types de restauration avec des chapitres détachables sous forme de textes, tableaux à compléter.



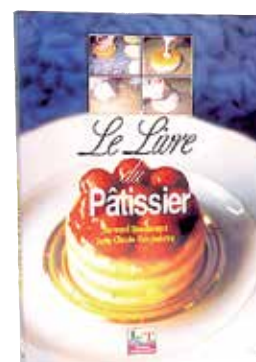
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 1040

Code	Prix HT
819165	

CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS

Techniques et préparations de base - Fiches techniques de fabrication.
de M. Maïcent ; Nouvelle édition complète.

Avec plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur, cette nouvelle édition destinée à la formation sera un ouvrage utile pour tous les professionnels.



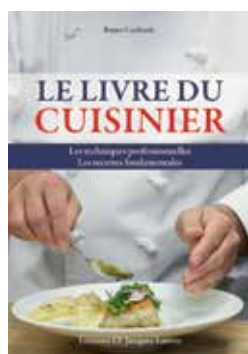
Format (mm) : 210 x 297
Pages : 352

Code	Prix HT
812065	

LE LIVRE DU PÂTISSIER

de B. Deschamps et J.C. Deschaintre Nouvelle édition 2000 mise à jour.

Cette édition entièrement rénovée et enrichie des dernières données technologiques et législatives répond aux exigences des référentiels d'exams : CAP / BEP / BP.



Format (mm) : 300x 212
Pages : 840

Code	Prix HT
819163	

LE LIVRE DU CUISINIER

de Bruno Cardinale.

Toutes les techniques de bases et les recettes fondamentales en plus de 2000 photos. La méthode de pas à pas pour maîtriser toutes les techniques. 300 techniques professionnelles et les recettes fondamentales de base en cuisine sont présentées étapes par étapes, systématiquement illustrées de photos réalistes avec sous chacune d'entre elle, la description simple du geste professionnel et l'identification par des verbes ou mots clé de la technique abordée. Un manuel exhaustif et simple d'utilisation. Des applications culinaires classiques et modernes pour un entraînement efficace. Les applications culinaires sont présentées en vis-à-vis. La rubrique "phénomène physico-chimiques" aide à la compréhension des processus de transformations culinaires. Des fiches techniques sont disponibles dans le livre. Un livre pédagogique pour tous niveaux.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Code	Prix HT
819024	

ANALYSE DES PHÉNOMÈNES CULINAIRES

de B. Cardinale et R. van Severant.

Ouvrage destiné aux élèves en Hotellerie-Restauration ainsi qu'aux professionnels. Outil de compréhension et d'analyse des phénomènes scientifiques anciens ou nouveaux utilisés en cuisine qui ouvre aux cuisiniers des perspectives de créativité élargies. Traite notamment des sujets tels que la sphérification, les émulsions, l'utilisation du siphon, la coagulation...



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 288

Code	Prix HT
820503	

JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER

d'Eric Leautey et Robert Larini.

Suivant scrupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier.

La pédagogie privilégiée est celle du "geste" à acquérir, sous forme de photos progression, plus de 130 recettes et les bons conseils issus de l'expérience des deux auteurs : l'un enseignant et l'autre professionnel habitué à la formation d'adultes et à la communication auprès du grand public. Avec plus de 700 images de qualité et une mise en pages claire et esthétique, vous n'aurez jamais eu autant de plaisir à apprendre dans un livre !

Les points forts :

- Beau-livre scolaire : illustrations superbe et importante (photos et dessins)
- Recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste
- Historique, hygiène, matériel de base, tous les produits de base, encadrés
- En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses
- Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.



Format (mm) : 217 x 287
Pages : 124

Code	Prix HT
816010	

LES TOURS DE MAIN DE LA CUISINE

de J.P. Semonin.

Habiller un poisson, découper une volaille à cru, confectionner une papillote, tourner, ciseler un légume, ...
Explications abondamment illustrées.



Format (mm) : 218 x 288
Pages : 120

Code	Prix HT
811022	

TOURS DE MAIN, PAINS SPÉCIAUX

et recettes régionales.

de Ch. Vabret - M.O.F. - 1986.

À une époque où les consommateurs souhaitent trouver chez le boulanger des pains de goût et formes variés, voici un livre utile !
Après quelques rappels sur le procédé de fabrication et la fabrication du levain, Christian Vabret nous livre ses tours de main, expliqués par photos, pas à pas, et ses recettes.



Format (mm) : 191 x 255
Pages : 96

Code	Prix HT
813023	



Format (mm) : 185 x 250
Pages : 96

Code	Prix HT
813030	



Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Code	Prix HT
813065	

LES CHOCOLATS ET PETITES BOUCHÉES DE CHRISTOPHE

de Christophe Felder.

Si ce livre s'adresse en priorité aux amateurs, les professionnels pourront aussi s'inspirer de quelques recettes originales clairement expliquées.

LES CRÈMES DE CHRISTOPHE

Les tours de main de C. Felder.

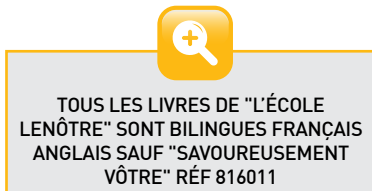
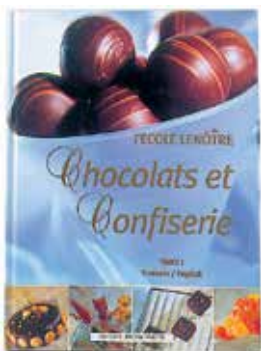
Des recettes bien expliquées et illustrées étape par étape font de ce petit livre, un ouvrage utile pour les pâtisseries amateurs.
Reliure spirale.

PÂTISSERIE !

de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas.
Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants.
La référence en matière de pâtisserie.

LENÔTRE



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 129

Code	Prix HT
813039	



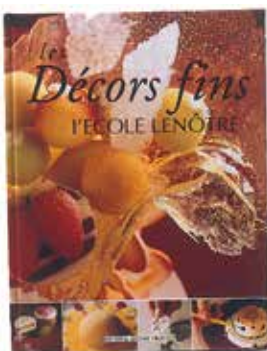
Format (mm) : 220 X 285
Pages : 280

Code	Prix HT
812012	

LES DÉCORS FINS DE L'ÉCOLE LENÔTRE

L'École Lenôtre présente, des recettes sucrées et chocolatées, osant des contrastes de saveurs, de matières et de textures. Des ganaches classiques, insolites, originales, aux entremets chocolat, desserts à l'assiette, bonbons moulés, en passant par les bouchées, tablettes, nougats, pralines, fruits confits, drops, guimauves, ... l'artisan confiseur-chocolatier puisera des idées nouvelles pour mieux capter le marché de la gourmandise.

Combining tradition and innovation, the École LENÔTRE presents sweet and chocolate-based recipes, venturing into contrasts of flavours, materials and textures. From classic, unusual or original ganaches, to chocolate flans, desserts in the dish, moulded sweets, via "bouchées", bars, nougats, pralines, candied fruits, drops or marshmallows, artisan confectioner-chocolate makers will find a source of new ideas that will help them better harness the gourmandise market.



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 120

Code	Prix HT
812190	



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 174

Code	Prix HT
813025	

LES DÉCORS FINS DE L'ÉCOLE LENÔTRE

La découverte d'une série de petits outils, initialement conçus pour le travail de la pâte à sucre, grâce au savoir-faire et au potentiel créatif de l'École Lenôtre. Suggestions de décoration en pâtisserie, boulangerie, cuisine, traiteur, chocolat, glace, ...

Les Décors fins, by the École Lenotre, introduces the reader to a set of small catering tools initially designed for sugarwork applications. Using its extensive know-how and creative potential, the École Lenotre offers a wide variety of suggestions for new decorative uses for these tools in the fields of confectionery, breadmaking, cooking, catering, chocolate and ice-cream.

LES RECETTES GLACÉES DE L'ÉCOLE LENÔTRE

La fameuse École Lenôtre nous dévoile ici ses connaissances relatives à la technologie des glaces, aux recettes de base, aux mix à crèmes glacées, aux coupes et aux assiettes glacées. Les recettes sont largement illustrées et comportent quand c'est nécessaire, des photos progression. Elles permettront aux professionnels et aux amateurs éclairés de terminer les repas et les réceptions par un véritable feu d'artifice, alliant les saveurs les plus subtiles à l'harmonie des formes et des couleurs.



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 145

Code	Prix HT
812021	



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Code	Prix HT
812025	



CROQUEMBOUCHES EN FÊTE

Daniel Chaboissier vous offre 20 croquembouches issus de sa créativité.

Après le rappel des recettes nécessaires (nougatine, caramel, pastillage, sucre cuit, ...), la fabrication de chaque pièce est illustrée pas à pas et présentée avec des patrons à l'échelle. Conception, construction et présentation de chaque croquembouche sur support-présentoir en polystyrène reflètent la tendance actuelle d'efficacité et de rationalisation du travail.

CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES

Dans ce 4^e opus, l'incontournable spécialiste du croquembouche, Daniel Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches qu'il a conçus à l'intention de toute la profession. Vous les découvrirez dans une présentation plus actuelle, avec ce qui a fait le succès des 3 précédents tomes, à savoir : la fabrication de chaque pièce illustrée pas à pas et présentée par des patrons à l'échelle, l'originalité des modèles et la précision des explications.

Tenant compte d'une demande de croquembouches pour d'autres occasions festives que celles traditionnelles, Daniel Chaboissier vous propose aussi des croquembouches plus petits, allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.



Format (mm) : 220 x 290
Pages : 152

Code	Prix HT
812127	

PÂTE À CHOUX

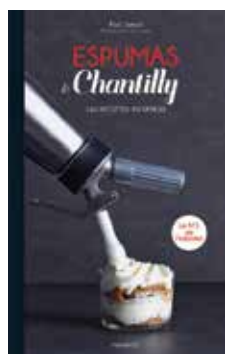
Tradition et évolution en 53 réalisations sucrées, salées.
de J. Ph. Walser et J. M. Zapart.

Le vœu des auteurs est de valoriser les recettes traditionnelles de pâte à choux qui ravivent les souvenirs d'enfance : la religieuse, le paris-brest, le pont-neuf, le saint-honoré, l'éclair, mais aussi les choux à la normande, un duo amoureux, la corniotte, les churros, quelques brochettes originales ou coquetiers particuliers, ... Des goûters d'enfants illustrent le souhait des auteurs de transmettre à la nouvelle génération le plaisir du goût et des saveurs naturelles.

Des recettes, expliquées pas à pas, avec des produits de base mélangés de saveurs subtiles qui en font des recettes originales et délicieuses.



PETIT LIVRE



Format (mm) : 134 x 210
Pages : 190

Code	Prix HT
816105	

ESPUMAS & CHANTILLY

de Paul Simon.

160 recettes au siphon de cocktails, entrées, plats chauds, desserts et digestifs.



Format (mm) : 195 x 195
Pages : 64

Code	Prix HT
816104	

ESPUMAS ET CHANTILLY

de P. Simon.

Une trentaine de recettes, simples mais originales, de l'entrée au dessert, sans oublier cocktails et digestifs. A réaliser au siphon bien sûr !



Format (mm) : 130 x 210

Pages : 96

Code

Prix HT

820101



Format (mm) : 130 x 210

Pages : 96

Code

Prix HT

820201



Format (mm) : 130 x 210

Pages : 96

Code

Prix HT

820102

DÉVELOPPER LES VENTES EN MAGASIN

de R. M. Lefetey.

Tous les trucs, astuces et bons conseils d'une boulangère, désormais formatrice, afin de développer la vente en magasin. A lire d'urgence pour se perfectionner. Pages couleur.

LES CRÈMES

de J. Ph. Walser et J.M. Zappart.

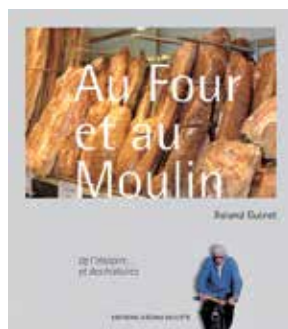
Toutes les crèmes, à froids, à chaud, leur recette, leur confection, l'aromatisation, les variantes, trucs et astuces. Un répertoire indispensable en pâtisserie. Pages couleur.

LE GOÛT RETROUVÉ DU PAIN

Par l'INBP.

Le pain retrouve sa place sur la table des consommateurs. Ce livre sera un guide utile pour mieux savoir faire, faire connaître et savoir vendre le pain au goût retrouvé d'autrefois. Pages couleur.

BOULANGERIE



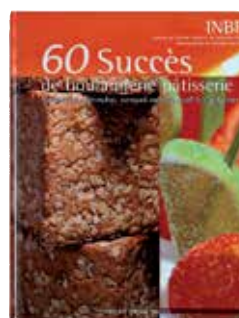
Format (mm) : 222 x 255

Pages : 144

Code

Prix HT

811039



Format (mm) : 130 x 210

Pages : 96

Code

Prix HT

811034

AU FOUR ET AU MOULIN

De Roland Guinet.

Ce livre retrace l'histoire du pain, dont notre attachement perdure indéniablement dans le temps.

Au travers d'un témoignage teinté d'humour, Roland Guinet nous fait découvrir les grands tournaux de l'histoire de la boulangerie française.

Les évolutions, voire les révolutions, d'un monde très dynamique qui a dû et a su s'adapter aux contraintes de la vie de tous les jours ; boulangerie mais aussi meunerie, levurerie, industrie et artisanat.

60 SUCCÈS DE BOULANGERIE PÂTISSERIE

Recettes de Thomas Marie (M.O.F. boulanger 2007) et Sébastien Odet, formateurs à l'INBP.

Ce livre correspond à des objectifs simples : pouvoir appliquer les recettes sans difficulté dans l'entreprise, à partir de matières premières faciles à approvisionner, pour un coût de revient raisonnable permettant de vendre à un prix acceptable par les clients.

Les auteurs ont cherché l'efficacité, en combinant goût, qualité et aspect.

Traditionnelles, authentiques, originales, classiques revisitées, simples ou sophistiquées, les recettes s'inscrivent au rythme des saisons.

Un livre pratique de recettes qui "marchent" avec lesquelles les professionnels ont tout à gagner.



Format (mm) : 217 x 305

Pages : 288

Code

Prix HT

819178



Format (mm) : 218 x 288

Pages : 120

Code

Prix HT

811022

PRATIQUE EN BOULANGERIE

de Gérard Biremont.

L'ouvrage traite des techniques de base associées aux tours de mains, aux procédés, aux règles de fabrications.

Formation pratique pour devenir boulanger en 26 semaines.

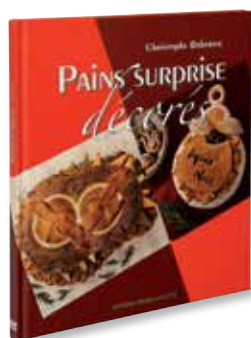
TOURS DE MAIN, PAINS SPÉCIAUX

et recettes régionales.

de Ch. Vabret - M.O.F. - 1986.

À une époque où les consommateurs souhaitent trouver chez le boulanger des pains de goût et formes variés, voici un livre utile !

Après quelques rappels sur le procédé de fabrication et la fabrication du levain, Christian Vabret nous livre ses tours de main, expliqués par photos, pas à pas, et ses recettes.



Format (mm) : 220 x 250

Pages : 88

Code

Prix HT

820111

PAINS SURPRISE DÉCORÉS

de Christophe Debersee, champion du monde de Boulangerie 2008.

Après le pain surprise traditionnel, en hauteur dans un pain rond, voici des pains, décorés et de diverses formes, amusantes, qui cachent des toasts et navettes garnis pour des cocktails, buffets pour toutes les occasions (anniversaires, Noël, Pâques, différentes fêtes, ...) que propose Christophe Debersee.

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains, ce pâtissier boulanger, sacré champion du monde, dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Boulangers, pâtisseries et traiteurs y trouveront, à coups sûrs, de quoi surprendre les consommateurs, leurs clients.



Format (mm) : 210 x 295

Pages : 173

Code

Prix HT

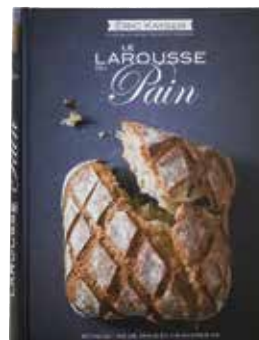
811060

LE LIVRE DU BOULANGER

de J. Y. Guinard et P. Lesjean.

Un ouvrage clair, utile sur l'apprentissage en boulangerie.

Au sommaire : connaissances des matières premières, du matériel, des fabrications, sans oublier la diététique et les calculs professionnels.



Format (mm) : 200 x 265

Pages : 304

Code

Prix HT

816029

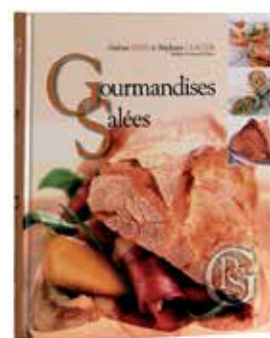
LE LAROUSSE DU PAIN

de E. Kayser.

Réussir chez soi (et sans machine à pain) plus de 80 recettes de pains et de viennoiseries de l'un des meilleurs boulangers de Paris.

- Choix et préparation des ingrédients et du matériel, pétrissage à la main ou au robot, fermentation à la levure ou au levain, façonnage, cuisson : le premier chapitre détaille, pas à pas, toutes les étapes de la réalisation d'un pain.

- Un grand choix de pains à base de farine de blé, bien sûr, mais aussi celle de seigle, de kamut, d'épeautre, de sarrazin ... Des pains du quotidien et des pains gourmandise, mais aussi quelques pains sans gluten sans oublier les viennoiseries.



Format (mm) : 212 x 270

Pages : 258

Code

Prix HT

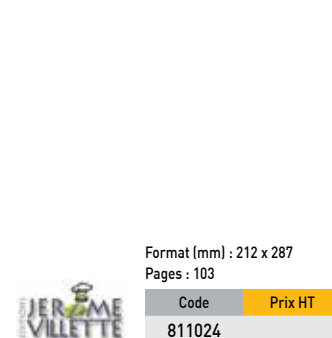
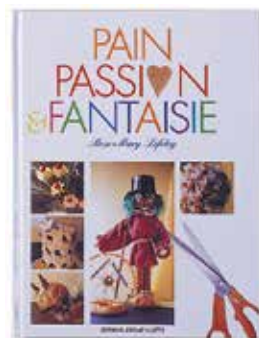
813038

GOURMANDISES SALÉES

de Gaëtan Paris et Stéphane Glacier.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Sandwichs, tartines, cakes, salades et autres idées gourmandes feront le régal de vos clients.



Format (mm) : 212 x 287

Pages : 103

Code

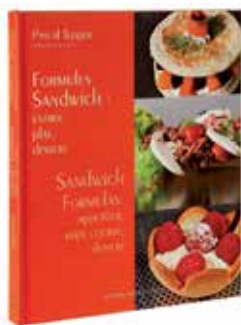
Prix HT

811024

PAIN, PASSION ET FANTAISIE

de R. M. Lefetey, formatrice bien connue des professionnels.

79 pièces de décoration réalisées avec du pain, pour assurer la promotion du pain artisanal avec des vitrines originales et attrayantes.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 220 x 250
Pages : 164

Code	Prix HT
811036	



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 146

Code	Prix HT
820112	

FORMULES SANDWICH, entrée, plat, dessert

Pascal Tepper, meilleur ouvrier de France en 2000 et Mercure d'or du commerce en 1986, nous propose au travers de son second ouvrage, un voyage autour de 20 formules de repas comprenant une entrée, un plat et un dessert.

Cet artisan boulanger-pâtissier, formateur et conseiller technique en entreprise en France et à l'étranger nous transporte ainsi vers 20 formules de repas, 20 "trilogies" de sandwiches, 20 menus équilibrés et 20 "plateaux repas pour moins de 7 euros".

L'auteur propose de nouvelles méthodes de travail, plus rationnelles, l'utilisation de nouveaux matériels et supports de cuisson pour l'optimisation de la fabrication et de la mise en place.

Un ouvrage pour rassasier les clients pressés, mais non moins gourmands et soucieux de la qualité de leur alimentation.

SANDWICH FORMULAS, APPETIZER, MAIN COURSE, DESSERT

20 meals formulas, including an appetizer, main course and dessert, 20 sandwich "trilogies", all based on bread, savoury biscuits and galettes, 20 balanced menus, carefully designed to ensure optimal product tastiness, 20 "meal trays" for under 7 euros.

Novel and more rational work methods, the use of new materials and cooking aids to optimise production and implementation. If your clients pace of life is frantic, yet they still care about good food and the quality of their diet, this is the book for you.

ILS VONT AIMER !

de l'INBP, Guénaél Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet, Grégory Soulavie.

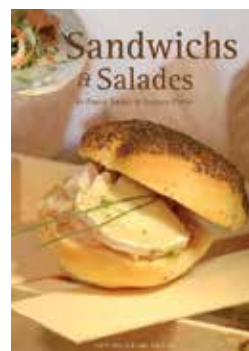
Du pain, du pain, du beau et du bon pain qui fait saliver les clients ! Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand", des formules pour tous les goûts, toutes les occasions. Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un événement particulier, en fonction des saisons (Printemps/Été ou Automne/Hiver).

Une sélection de recettes finement concoctées par un groupe de professionnels formateurs, à l'affût des besoins de la clientèle et connaissant parfaitement les contraintes des professionnels.



Format (mm) : 218 x 287
Pages : 144

Code	Prix HT
811031	



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 144

Code	Prix HT
811035	

LES CROC' MIDI

Le déjeuner pris "sur le pouce" est devenu plus qu'une mode, un comportement de consommation pour les populations urbaines. Les boulangers-pâtisseries trouveront dans ce livre des idées de recettes originales qui les aideront à proposer une gamme renouvelée pour restaurer "sur le pouce" avec des produits authentiques et frais, une clientèle pressée, toujours exigeante et avide de nouveauté. Après le succès de "Sandwichs au bon pain", un nouveau livre utile des formateurs de l'INBP.

LES SANDWICHS ET SALADES

de Pascal Tepper et Jacques Chêne.

Des sandwiches, salés et sucrés, des tartines, des clubs, des navettes, des salades... Des sandwiches originaux, moelleux à souhait, qui font saliver... Des sandwiches qui se dégustent à toute heure de la journée. Voici ce que nous proposent les auteurs de cet ouvrage. Des recettes innovantes, clairement expliquées, illustrées et facilement réalisables... de quoi inspirer les professionnels qui souhaitent élargir leur offre.



Format (mm) : 216 x 287
Pages : 127

Code	Prix HT
811030	



Format (mm) : 220 x 290
Pages : 140

Code	Prix HT
812188	

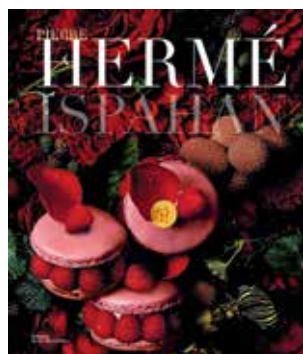
SANDWICHS AU BON PAIN

de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie.

Elaborées par des formateurs de l'INBP, 80 recettes pour réussir de délicieux sandwiches au bon pain qui aideront les professionnels à compléter leur gamme afin de proposer à leur clientèle un choix élargi et renouvelé.

PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisseries et des viennoiseries appétissantes, faciles à réaliser qui aideront les artisans à capter l'intérêt de leur clientèle.



Format (mm) : 248 x 290
Pages : 195

Code	Prix HT
813006	

ISPAHAN

de Pierre Hermé.

Ispahan. Trois syllabes et autant de saveurs qui font rêver. Dans cet entremets, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement. L'Ispahan est une invitation au voyage qui bouleverse les sens. Un dessert, devenu classique de la pâtisserie, qui s'est attiré tous les suffrages. Nombre d'amateurs, illustres ou anonymes, lui rendent ici hommage. Avec un art consommé de la gourmandise, Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon, chocolat... Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre.



Format (mm) : 247 x 290
Pages :

Code	Prix HT
813007	

MACARON

de Pierre Hermé.

Macaron au citron caviar, macaron réglisse violette, macaron chocolat whisky pur malt, macaron crème de wasabi et compote de fraise... en une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron. Pierre Hermé réinvente les accords classiques, surprend avec des associations de saveurs toujours plus audacieuses et invite à découvrir ses créations les plus récentes, les "Veloutés" garnis d'une ganache au yaourt, et les "Jardins", ces macarons éphémères qu'il égrène au fil des mois. Des recettes uniques, faciles à réaliser grâce aux techniques de base et aux tours de main que le maître détaille pas à pas et en images.



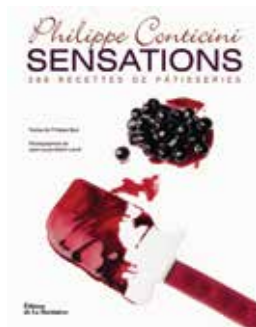
Format (mm) : 227 x 227
Pages : 183

Code	Prix HT
813017	

SENSATIONS CHOUX

de Philippe Conticini.

"Depuis quelques années, je sais que la pâte à choux peut être abordée de mille et une manière : en employant différents liquides et farines, en utilisant différents modes de cuisson. Il était bien sûr fondamental pour moi de respecter les trois étapes incontournables de la réalisation de la pâte à choux : un liquide bouillant avec une matière grasse et un assaisonnement, l'ajout d'une farine, sa cuisson et son dessèchement sur le feu et, enfin, l'incorporation progressive des oeufs. J'ai réfléchi et recherché des sensations et des structures nouvelles innovantes, surprenantes. Mes créations sont harmonieuses et très gourmandes : Briochoux perdus, Tuiles de pâtes à choux au chocolat blanc, Choupaccino de bulles et crème... Voici 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts que vous n'imaginez pas : avec la pâte à choux, le champ des possibles est infini !"



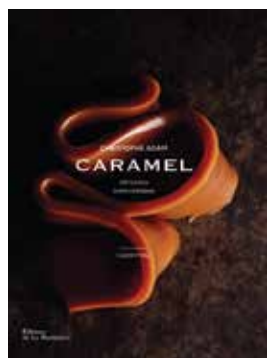
Format (mm) : 290 x 230
Pages : 470

Code	Prix HT
813005	

SENSATIONS

de Philippe Conticini

Sa créativité débordante et sa haute technicité au seul service du goût, du plaisir, simple et vrai, présentées en 288 recettes délicieusement sensationnelles... Des grands basiques (crèmes, pâtes, viennoiseries...) aux grands classiques revus et corrigés (le chou à la crème, le millefeuille, le paris-brest, le saint-honoré...), Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives. En jouant sur les températures (glacé, frais, à température ambiante, chaud, bouillant...), les textures (crouquant, croustillant, laiteux, mousseux, émulsionné, moelleux, ferme, fondant, onctueux, nappant...), les contrastes et les états (solide, liquide, gazeux), il apportera à ses desserts une note explicative sur un aspect particulier de la recette (goût, texture, technique, produit spécifique...).



Format (mm) : 230 x 290
Pages : 390

Code	Prix HT
813010	

CARMEL

de Christophe Adam.

Un morceau de sucre... Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Craquant, moelleux ou onctueux, ses nombreuses possibilités de forme et de goût savent exciter nos papilles, et ce depuis notre plus tendre enfance. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver... sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner... gourmandises sublimes par des photographies chics et graphiques. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.



Format (mm) : 189 x 290
Pages : 222

Code	Prix HT
813016	

ÉCLAIR DE GÉNIE

de Christophe Adam.

Des éclairs de génie ! Le talent de Christophe Adam, son univers chic et décalé ! En 65 recettes sucrées et salées, entrez dans l'univers gourmand, graphique et contemporain de Christophe Adam. Il fait démonstration que la pâtisserie est un art, somptueusement magnifié par les photos de Mathilde de L'Écotais. Un portfolio d'éclairs spectaculaires.



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

Code

Prix HT

813060

PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLATS ET CAKES

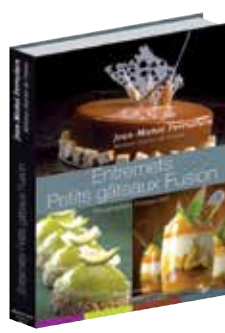
de Jean-Michel Perruchon.

Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters.
Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

PLAISIR GOURMANDS, CHOCOLATS ET CAKES

By Jean-Michel Perruchon

Principal chapters : Chocolate technics, Easter mounted chocolates, artistic pieces, cakes and travel cakes, goûters. 350 pages book with many colored pictures of exceptional quality.



Format (mm) : 212 x 302
Pages : 355

Code

Prix HT

813057

ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION

Jean-Michel Perruchon (M.O.F.) et son équipe nous proposent un ouvrage destiné aux professionnels avertis, avec des recettes précises accompagnées de schémas et explications. Le livre est décliné en 2 chapitres : collection printemps - été et collection automne - hiver avec pour chacun une gamme d'entremets (avec des mariages originaux d'ingrédients et des finitions nouvelles). Une gamme de petits gâteaux, une gamme de verrines, tendance du moment qui permet de jouer avec les textures, les couleurs et les parfums. Ouvrage abondamment illustré.

ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION

Jean-Michel Perruchon (M.O.F.) and his staff present this book for experienced professionals. Complete with detailed recipes accompanied with full schematics and explanations. The book is divided into 2 chapters: spring - summer collection and autumn - winter collection for each range of entremets (with original combinations of ingredients and new finishes). A range of fashionable and up to date small cakes and verrines allowing you to explore textures, colours and flavours. Fully illustrated book.



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 288

Code

Prix HT

813063

TENTATION PETITS GÂTEAUX

de J.M. Perruchon, M.O.F. Pâtissier.

Ce livre de grande qualité offre à tous les professionnels, de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage.
Une gamme de 54 petits gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités...

TENTATION PETITS GÂTEAUX

This high quality book offers a plethora of detailed and fully detailed recipes for professionals, including assembly schematics. Showing the preparation of a range of 54 small individual cakes with superb colour photography. Frame assemblies, new decorations as well as a range of sugar-free cakes and revisited classics...



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 272

Code

Prix HT

813064

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

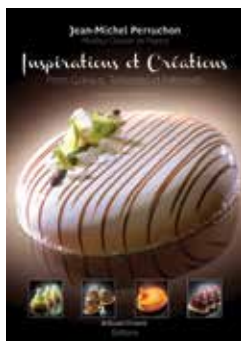
de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

By Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) and Jérôme Le Teuff

It's time for the authors to take a new look at small cakes, tarts and entremets. This book will bring new ideas and everything you need to renew your boutique ranges, charged a commercial spirit and the application of high quality craftsman's logic.



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 336

Code

Prix HT

813056

INSPIRATIONS ET CREATIONS

de Jean-Michel Perruchon.

L'Ecole Bellouet Conseil propose dans ce nouveau livre une gamme très complète de 61 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets. Toutes les recettes ont été créées par les professeurs actuels de l'Ecole Bellouet Conseil (l'actuel directeur Jean-Michel Perruchon en tête), et par des anciens dont certains sont aujourd'hui Meilleurs Ouvriers de France et Champion du Monde de la Pâtisserie (Guillaume Mabilieu, Emmanuel Ryon, Luc Debove ou encore Julien Alvarez). Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités... Le tout avec des photographies pleine page et aussi des croquis explicatifs ou des plans de coupe. Un livre bilingue français/anglais qui servira à tous les professionnels désireux de renouveler leur gamme boutique.
French and english text.



Format (mm) : 202 x 278
Pages : 256

Code

Prix HT

816025

LES 5 SAISONS

d'Hugues Pouget, Sylvain Blanc et Stéphane de Bourgies.

Premier pâtissier triplement étoilé à ouvrir sa maison parisienne, Hugues Pouget forme un "duo sucré" avec son ami d'enfance Sylvain Blanc : ils créent à quatre mains des desserts surprenants et toujours de saison. Chez Hugo & Victor, la saisonnalité jouit d'une importance particulière avec des desserts essentiellement issus des fruits frais du marché et de leurs propres plantations. Ainsi, on découvre dans ce livre, comme dans leurs boutiques, toutes les saisons, tous les fruits, tous les parfums. Chaque saveur est déclinée de manière traditionnelle ou très contemporaine, sous forme de gâteaux, d'entremets, de tartes, de macarons, de cakes, de chocolats, de guimauves...



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 195

Code	Prix HT
813066	

NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES

Toujours animé par ce même désir de partager, Stéphane GLACIER, M.O.F. Pâtissier a voulu à travers ce livre apporter des idées de bûches réalisables en entreprise, faciles à mettre en œuvre, rationnelles tant au niveau de la fabrication que de la vente. Comme dans chacun de ses livres, il a essayé d'être précis, logique, classique mais aussi original pour vous aider à diversifier vos gammes et à satisfaire vos clients.

YULE LOGS

With this book Stéphane GLACIER (M.O.F. Pâtissier) continues to share his extensive know-how, this time presenting ideas for yule-logs that are easy to put together in commercial situations and fully designed for production and sale. As with all of his previous books his explanations are detailed, logical and classical yet also original as they help you to diversify your product ranges and satisfy your clients.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 260

Code	Prix HT
813062	

TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE

de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en œuvre pour satisfaire vos clients. Thèmes abordés : viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux.

TARTES, GOÛTERS AND ENTREMETS, SPIRIT SHOP

by Stéphane Glacier and Gaëtan Paris.

S. Glacier and G. Paris (M.O.F.) presents a general book with several themes viennoiseries, travel cakes, tarts, entremets and petits gateaux. The book is clear, precise with original, refine and simple recipes easy to process.



Format (mm) : 215 x 285
Pages : 132

Code	Prix HT
812090	

ENCYCLOPÉDIE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES : TOME 1, LA LORRAINE

de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie Confiserie Glaceries Chocolaterie Traiteurs, coordonnée et écrite par Daniel Chaboissier. Suggestion de boisson d'accompagnement par Henri Bourgin.

Pour ce tome 1, Daniel Chaboissier met à l'honneur sa Lorraine et nous propose entre autres : les Babas et Stanilas, le Saint-Epvre, l'ambassadeur de Lorraine, le pâté de truites des Vosges, la frouse au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.



Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

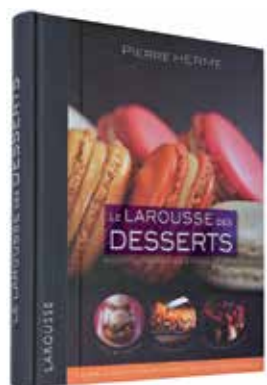
Code	Prix HT
813065	

PÂTISSERIE !

de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas.

Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants. La référence en matière de pâtisserie.



Format (mm) : 192 x 260
Pages : 464

Code	Prix HT
812140	

LAROUSSE DES DESSERTS

de P. Hermé. Edition 2006.

Pour tous les passionnés de pâtisserie. Les préparations de base, les tours de main, 750 recettes. 480 photos.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 220 x 250
Pages : 152

Code	Prix HT
820212	

DÉLICIEUX CAPRICES

de Franck Michel, meilleur Ouvrier de France pâtissier 2004. Champion du Monde de Pâtisserie 2007. Préfaces de Marcel Derrien, M.O.F. M.Oberveis, Daniel Chaboissier et la promotion M.O.F. 2004.

Ce très grand pâtissier qu'est Franck Michel, nous livre ici quelques-unes de ses créations, souvent étonnantes de forme et non moins gourmandes : petits gâteaux, tartes et tartelettes, entremets mais aussi verrines et pièces d'esprit bistrot. Le tout présenté dans un écrin précieux, original. De la belle ouvrage ! Succulente ...



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 80

Code	Prix HT
812147	

SECRETS GOURMANDS

Demarle vous présente son dernier ouvrage sous une forme totalement inédite signés par **4 chefs** qui ont mis tout leur **savoir-faire** et leur **talent** pour vous **préparer des recettes toutes plus créatives les unes que les autres** !

La **mise en page** se veut **élégante et soignée** avec une place toute particulière laissée aux photos de réalisations. Les **déroulés opératoires** mettent en avant les moments importants de la recette. Découvrez également les variantes des produits donnant ainsi toujours plus d'**astuces de réalisations**.

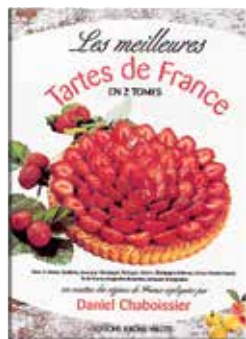
Chaque univers est répertorié par chapitre avec une couleur pour permettre de se repérer facilement. Pratique, les recettes sont présentées **sous forme d'un chevalet** qui trouvera facilement sa place dans les laboratoires de pâtisserie, de cuisine ou de boulangerie.

GREEDY SECRETS

Demarle presents their latest work in a completely new form endorsed by **4 chefs** who put all their **know-how** and their **talent** into **preparing recipes for you that are each more creative than the next!**

The **layout** is **elegant and carefully executed** with plenty of photos of the finished creations. The method instructions highlight the important stages of the recipe.

You will also discover variations of products giving even more tips for creating the dishes. Each section is listed by chapter with a colour code to find your way around the book more easily. The recipes are presented in **the form of a practical book-stand** which will soon find its place in pastry making, bakery and restaurant kitchens.



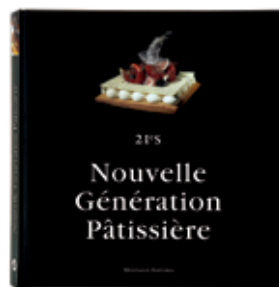
Format (mm) : 220 x 297
Pages : 112

Code	Prix HT
812024	

LES MEILLEURES TARTES DE FRANCE

Recettes des régions de France expliquées par Daniel Chaboissier.

Les tartes sucrées sont des desserts aimés de tous. Souvent économiques, elles sont facilement réalisables grâce à des explications claires et pédagogiques. Régions Lorraine à Rhône-Alpes, Antilles et autres pays.



Format (mm) : 244 x 257
Pages : 245

Code	Prix HT
812142	

21^{ES}, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE

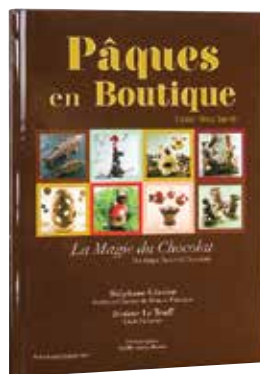
8 grands professionnels de la pâtisserie : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató nous offrent une ample vision sur une nouvelle fournée de pâtissiers devenus maîtres.

Ils sont un bon exemple du haut niveau professionnel atteint aujourd'hui par la pâtisserie, une claire illustration de l'art et du savoir-faire des nouvelles générations. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant.

Cette large sélection, image de la nouvelle pâtisserie du 21^{ème} siècle, rassemble plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques font de cet ouvrage une source d'inspiration certaine et un outil de travail efficace.

Mais ce n'est pas tout, le 21^{ème} siècle a commencé, chargé de nouvelles techniques, d'idées surprenantes, de finitions parfaites, de décorations attrayantes et, surtout, de résultats brillants.

Cet ouvrage est plus qu'un geste d'admiration à l'égard de la jeune pâtisserie, pleine de talent : c'est un acte de complicité dans cet engagement à l'innovation, la tradition du futur.



Format (mm) : 175 x 248
Pages : 184

Code	Prix HT
813067	



BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

PÂQUES EN BOUTIQUE

de Stéphane Glacier (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff.

Ce livre entièrement bilingue Français-Anglais, se veut accessible, pratique et utile. Pâques, fête magique du chocolat, est abordé ici dans un esprit commercial avec le souci de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.

PÂQUES EN BOUTIQUE

de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie)

Ce livre entièrement bilingue Français-Anglais, se veut accessible, pratique et utile. Pâques, fêtes magique du chocolat, est abordé ici dans un esprit commercial avec le souci de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.



Format (mm) : 305 x 216
Pages : 192

Code	Prix HT
812193	

LE DÉCOR AU CORNET

de A. Buys et J.L. Decluzeau.

L'art et la technique du décor au cornet, de la formation initiale au perfectionnement de haut niveau.



Format (mm) : 305 x 216
Pages : 192

Code	Prix HT
812187	

LES DESSERTS À L'ASSIETTE

de Ph. Durand.

Une exceptionnelle gamme de possibilités et d'idées nouvelles à la disposition des cuisiniers et pâtissiers.



Format (mm) : 308 x 266

Pages : 287

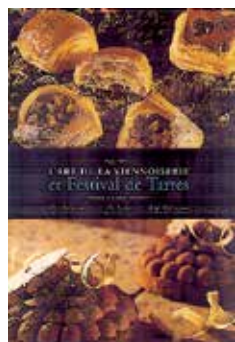
Code Prix HT

812155

RÊVES DE PÂTISSIER

de Pierre Hermé.

Baba au rhum, fraisier, paris-brest, éclair, financier, kugelhopf... Pierre Hermé nous livre les secrets de 50 grands classiques de la pâtisserie. Il s'attache à l'histoire de ces desserts mythiques, reproduit chacun d'eux dans sa version originale, puis le réinterprète "à sa façon" avec le talent qui lui vaut le qualificatif de "Picasso de la pâtisserie". Car chaque dessert est pour lui un nouveau défi : les petits pois s'invitent dans les macarons, le gâteau Forêt-Noire se mue en une glace plantée d'arbres et hérissée de chantilly... Avec ses créations originales, Pierre Hermé apporte sa note personnelle à l'éternel débat entre anciens et modernes ; il nous offre en 100 recettes un panorama du patrimoine sucré international.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 218 x 303

Pages : 280

Code Prix HT

813035

APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

de G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF)

French and english text.



**JÉRÔME
VILLETTE**

Format (mm) : 215 x 285

Pages : 136

Code Prix HT

811026

L'HEURE GOURMANDE DES ENFANTS

de l'École de Boulangerie de Paris.

Des suggestions originales pour offrir aux enfants des goûters attrayants, frais du jour, en passant par la boulangerie sur le chemin du retour de l'école. Cakes, sablés, viennoiseries, confiseries sont proposés et buffets d'anniversaire, des montages en chocolat ainsi que des produits liés aux fêtes traditionnelles.



Format (mm) : 245 x 275

Pages : 511

Multimédia : 1 DVD

Code Prix HT

813002

ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS

de Vincent Boué, Hubert Delorme, Didier Stephan (MOF).

Une encyclopédie entièrement illustrée pour maîtriser et réussir tous les desserts !
300 gestes et tours de mains expliqués pas à pas
- Toutes les techniques : feuilletage, glaçage, marbrage, découpes et idées de décors.
- Un cours de pâtisserie de 1h30 en vidéo pour expliquer les techniques les plus délicates.
- 150 recettes fondamentales illustrées, classiques, sophistiquées ou ludiques.
- Des meilleurs Ouvriers de France et des grands pâtisseries collaborent à cette encyclopédie : Alexis Bouillet, Yann Brys, Jérôme Chausse, Laurent Le Daniel, Manuel Lopez, Philippe Urraca, David Wesmaël.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 230 x 280

Pages : 246

Code Prix HT

813024

VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles.

VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

By Stéphane Glacier and Gaëtan Paris.

Clearly explained cool and colourful verrines along with contemporary cake recipes filled with contemporary flavours and textures.



Format (mm) : 293 x 225
Pages : 447

Code	Prix HT
812131	

CHOCOLAT

de Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, des tours de mains et techniques délicates, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.



Format (mm) : 215 x 300
Pages : 240

Code	Prix HT
813022	

FÉRIE EN SUCRE D'ART

Un florilège de pièces magnifiques réalisées par Stéphane Klein, artiste qui a choisi de mettre au service des professionnels un outil de travail complet sur le sucre : tiré, soufflé, coulé, pastillage, travail à l'aérographe, tous les aspects sont abordés.



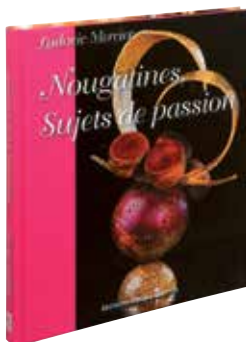
Format (mm) : 192 x 260
Pages : 368

Code	Prix HT
812138	

LAROUSSE DU CHOCOLAT

sous la direction de P. Hermé.

La bible du chocolat pratique et gourmande, pour découvrir, déguster et préparer le chocolat sous toutes ses formes. Plus de 360 recettes sucrées ou salées, des plus simples aux plus élaborées, pour toutes les occasions. Des recettes inédites, signées Pierre Hermé et par des pâtisseries chocolatiers et des chefs cuisiniers invités. Une partie encyclopédique pour aller plus loin dans la découverte de l'univers du chocolat : son histoire, ses crus, sa dégustation,...



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Code	Prix HT
820211	

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION

de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

Voyage fantastique dans le monde de la nougatine ! Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images. Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin... Pâtisseries, succombez à ces sujets de passion !



Format (mm) : 207 x 267
Pages : 186

Code	Prix HT
813053	

SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE

de Stéphane Glacier, MOF Pâtissier.

Ce nouvel ouvrage, sur le travail du sucre, se veut un manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre. Pédagogique, simple et sans prétention, ce livre vous guidera dans vos travaux et vous donnera les "outils" pour mieux maîtriser ce travail du sucre qui viendra égayer et mettre en valeur vos travaux de pâtissier. Vos clients doivent se souvenir à jamais de leur gâteau ou de leur pièce montée qui pour eux marque souvent un événement de leur vie. Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique. En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 260

Code	Prix HT
815134	

LE LIVRE DU COMPAGNON CHARCUTIER-TRAITEUR

de J.C. Frenzt et M. Poulain.

Cet ouvrage, particulièrement pédagogique grâce à une mise en page moderne, des photos en couleurs, des schémas explicatifs, des tableaux synoptiques, est conforme au référentiel des programmes d'enseignement. Il est destiné autant aux apprentis qu'à tous les professionnels de la filière : maître d'apprentissage, enseignant et chef d'entreprise. Il regroupe les connaissances indispensables à tout artisan charcutier.



Format (mm) : 216 x 305
Pages : 304

Code	Prix HT
814111	

TRAITÉ DE CHARCUTERIE ARTISANALE

de M. Cotteceau, J.F. Deport et J.P. Odeau.

Recettes et processus de fabrication détaillée par 3 professionnels M.O.F. Produits classiques et spécialités.



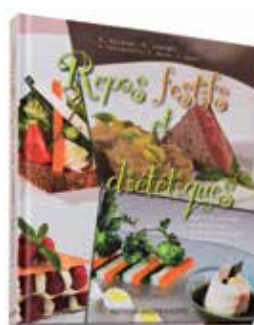
Format (mm) : 305 x 216
Pages : 192

Code	Prix HT
814125	

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

de J.C. Frenzt et M. Poulain.

2 auteurs bien connus des professionnels proposent une cinquantaine de recettes de haute qualité gastronomique. Une occasion idéale pour les cuisiniers de redécouvrir des spécialités savoureuses et souvent économiques. Les charcutiers traiteurs trouveront là l'occasion de diversifier leur gamme.



Format (mm) : 252 x 220
Pages : 112

Code	Prix HT
816040	

REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

40 recettes gourmandes, simples, saines et néanmoins légères pour "se faire plaisir sans se faire mal !"
Elles sont élaborées par des professionnels enseignant cuisine et pâtisserie en collaboration de diététiciens, spécialistes du diabète et de l'obésité. Ces plats sont peu caloriques et cachent bien leur côté "diététique".
10 suggestions de menus équilibrés avec entrées, poissons, viandes, desserts et des sauces légères. Des conseils nutritionnels et tableau d'équivalence des aliments, avec un classement des recettes par valeur calorique... Un livre indispensable à tous pour cuisiner et manger "différent" !
Les auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguiberry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.



Format (mm) : 315 x 215
Pages : 150

Code	Prix HT
816063	

EXPLORER DE NOUVEAUX GOÛTS

Des chefs cuisiniers, des mixologues et des baristas du monde entier ont collaboré avec ISI et ont partagé leurs idées dans cet ouvrage. Le résultat : une compilation de leurs 38 meilleures recettes rassemblées dans un ouvrage à édition limitée.



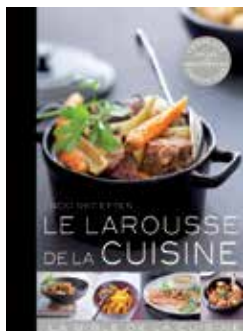
Format (mm) : 215 x 225
Pages : 138

Code	Prix HT
820601	

CAMBUSE GOURMANDE

de Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

Cuisiner en mer n'est pas toujours chose facile. Espace exigu, approvisionnement limité ou encore conservation des produits frais difficile... Qu'importe : les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. Pour déguster sa pêche, cuisiner à l'eau de mer, faire son pain, etc. sans oublier de se régaler en toute convivialité. Risotto à l'encre de calmar, carpaccio d'orange et navet, gâteau de pêches... Julie Moser propose, avec simplicité, un panorama de plats qui vous feront voguer sur différentes saveurs. Rapides et bon marché, ces mets peuvent se préparer où que vous flottiez.



Format (mm) : 192 x 260
Pages : 832

Code

Prix HT

816052



Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

Code

Prix HT

816056



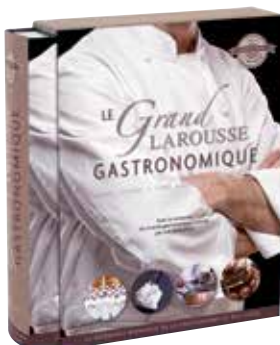
LAROUSSE DE LA CUISINE - 1 400 RECETTES

de S. Girard et F. Longuépée assistées de B. Serret.

Un livre complet et facile à utiliser. 800 pages illustrées en couleurs présentent les produits, les cuissons, les tours de main, proposent des recettes pour toutes les occasions, sans oublier les menus de saisons et les conseils diététiques.

LAROUSSE DES CUISINES DU MONDE

Un véritable tour du monde gourmand des cuisines et des saveurs. Plus de 950 recettes pour découvrir produits et saveurs d'ailleurs. Une source d'inspiration pour les chefs qui souhaitent orienter leur carte vers la "world" cuisine. 950 recettes. 800 photos.

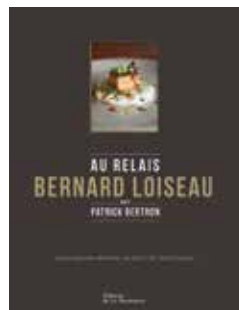


Format (mm) : 225 x 297
Pages : 992

Code

Prix HT

816054



Format (mm) : 220 x 275
Pages : 191

Code

Prix HT

816009

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie. Plus de 4000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2500 recettes dont 500 données par de Grands Chefs. 1 600 illustrations. Cette actualisation a été conduite avec la caution d'un comité pluri-disciplinaire dirigé par Joël Robuchon. Sous coffret.

AU RELAIS BERNARD LOISEAU

de Dominique Loiseau et Patrick Bertron.

Depuis la tragique disparition de Bernard Loiseau en 2003, le talentueux chef Patrick Bertron et Dominique Loiseau ont tout mis en oeuvre pour maintenir le Relais Bernard Loiseau au sommet. Le célèbre restaurant de Saulieu en Bourgogne a conservé sa notoriété et l'attachement des gastronomes.

Ce livre est un hommage à Bernard Loiseau, dévoilant les secrets de 10 de ses recettes mythiques (Jambonnettes de grenouille purée à l'ail et jus de persil, Poularde à la vapeur Alexandre Dumaine...) et le carnet de 50 recettes de Patrick Bertron, créations originales conçues en parfaite adéquation avec l'Esprit Loiseau (Blanc de saint-pierre rôti, girolles et arômes de sous-bois du Morvan, Filet de chevreuil et son jus de noix, coing fondant et racines glacées...). C'est ici l'aventure d'un duo d'exception qui se raconte, sous le regard biveillant du chroniqueur de gastronomie Nicolas de Rabaudy, et magnifiquement mis en images par Louis-Laurent Gandadam.



Format (mm) : 272 x 245
Pages : 463

Code

Prix HT

816028



Format (mm) : 220 x 282
Pages : 332

Code

Prix HT

816030



ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

La bible de la cuisine italienne : un ouvrage entièrement illustré pour maîtriser les techniques et réussir les recettes incontournables de l'Italie.

- 250 gestes expliqués pas à pas
 - Toutes les techniques indispensables : réussir les pâtes fraîches, la polenta, le risotto, les gressins, les différentes sauces.
 - 8 vidéos pour expliquer les techniques les plus délicates accessibles sur internet ou grâce aux QR codes lisibles sur smartphones et tablettes.
 - 120 recettes illustrées fondamentales de la cuisine italienne : salade de Trévise, minestrone, agneau à la calabraise, spaghetti aux palourdes, risotto au noir de seiche, tiramisu.
 - Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
 - Une auteure pédagogue et passionnée
- Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, Mia Mangolini s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.

CUISINIER, LA GRENOUILLE

d'Alexandre Gauthier.

Ce livre dévoile comment Alexandre Gauthier parvient à retranscrire dans sa cuisine le patrimoine visuel qu'il s'est forgé depuis son enfance dans son village de la Madelaine-sous-Montreuil.

Les vibrations des feuillages, le reflet de la Canche, la végétation sauvage et abondante se retrouvent plat après plat.

Dans son restaurant La Grenouillère, Alexandre Gauthier nous donne à voir et à goûter les images intégrées dans son inconscient.

Chevalier des Arts et des Lettres, Alexandre Gauthier compte parmi les leaders de la jeune cuisine européenne. Dans ce livre, il nous offre plus de 100 recettes.



Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

Code	Prix HT
816003	

GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER

de Auguste Escoffier.

Une nouvelle édition du célèbre guide, ouvrage de référence pour tous les cuisiniers, qu'ils soient novices ou avertis. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes, des sauces aux entremets.



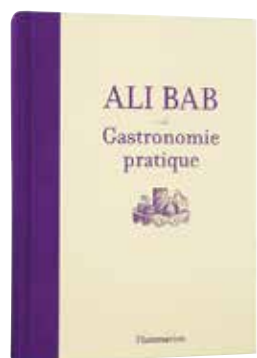
Format (mm) : 131 x 186
Pages : 225

Code	Prix HT
819191	

RÉPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE

de Thierry Marx et Raphaël Haumont.

Plongez au cœur de la structure des aliments !
Le chef Thierry Marx et le physico-chimiste Raphaël Haumont nous proposent de mieux appréhender la cuisine innovante - haute cuisine maîtrisée - grâce à l'approche complémentaire de la matière et des processus physico-chimiques mis en jeu durant la préparation des mets.
Ce répertoire moderne de la cuisine vous permettra de maîtriser les produits, d'innover, mais aussi de sublimer les saveurs, pour le plus grand plaisir du consommateur.



Format (mm) : 185 x 260
Pages : 1288

Code	Prix HT
816018	

ALI BAB : GASTRONOMIE PRATIQUE

Henri Babinski, ingénieur sorti de l'école des Mines en 1874, publia en 1907 sous le pseudonyme d'Ali Bab sa "Gastronomie Pratique". Conçue au cours de ses séjours à l'étranger au cours desquels il se passionne pour l'art culinaire dont il a une appréhension à la fois technique et historique. Cet ouvrage contient plus de 5000 recettes détaillées. Il fait figure avec le "Guide culinaire" d'Escoffier, paru en 1903, d'ouvrage de référence de la cuisine française du début du XX^e siècle.



Format (mm) : 220 x 285
Pages : 408

Code	Prix HT
816027	

CHAMPIGNONS

de Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il y a toujours un menu dégustation de champignons à la carte de son restaurant. C'est le chef incontournable de ce sujet !

Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste. Recettes simples (salade de cèpes, pizza aux champignons) ou sophistiquées (soupe de pho, foie gras aux girolles, raisins blancs et noix, filet de rouget aux pommes et aux laccarias), Régis Marcon livre tout son savoir-faire, remarquablement illustré et mis en scène. Un ouvrage précieux et indispensable !



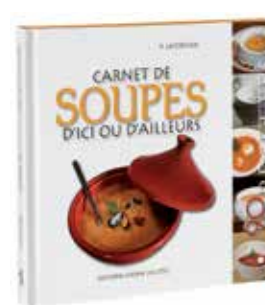
Format (mm) : 220 x 197
Pages : 80

Code	Prix HT
820301	

CUISENEZ LA TOMATE

de J.M. Guilbault & C. Herledan.

La tomate nous donne l'occasion (vertueuse, nous disent les auteurs) de conjuguer "saveurs authentiques" et "bienfaits nutritionnels" avec les mots Santé et Simplicité... Des études montrent son action préventive contre le développement de certains cancers. Voici donc 31 recettes simples, classiques ou originales et toujours gourmandes, délivrées par un grand cuisinier amoureux de la nature et du goût avec des tours de mains choisis. Plongez-vous, avec délices, dans un monde à la tonalité dominante rouge, mais aussi orange, jaune ou verte, voire noire ! Sachez tout, ou presque, de ce légume-fruit et surtout... n'oubliez pas de vous régaler !



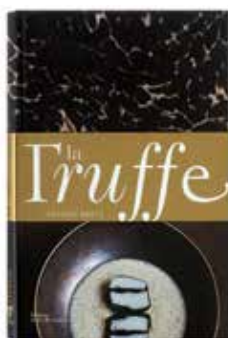
Format (mm) : 220 x 197
Pages : 112

Code	Prix HT
820302	

CARNET DE SOUPES

de Paulette Lafontan.

Le retour aux bons produits, sains et aux légumes oubliés, alliés à de bonnes qualités nutritionnelles et gustatives, font de la soupe un mets à consommer en tous lieux et toutes occasions. Ce livre est un itinéraire gourmand en 90 recettes de ce mets universel, pour régaler petits et grands.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Code

Prix HT

816132

LA TRUFFE

de J-C. Rizet, I.L. Sullivan, N. Nannini.

Rare, mystérieuse, précieuse, la truffe fascine les hommes depuis l'Antiquité. Jean-Christophe Rizet, chef du restaurant La Truffière, vous invite à découvrir ce noble produit : truffe noire - la plus célèbre - truffe d'été, truffe de Bourgogne ou truffe blanche, exceptionnelle et particulièrement recherchée. **Le chef sublime la truffe avec une cuisine respectueuse des produits de saisons.** Gourmande, subtile, créative, sa cuisine est magnifiée ici par les photographies d'Iris L. Sullivan mises en scène par Nathalie Nannini.



Format (mm) : 229 x 276
Pages : 648

Code

Prix HT

816053

COMME UN CHEF

Ouvrage de référence pour maîtriser toutes les techniques de la cuisine actuelle. Plus de 500 recettes, une grande variété de tours de main et une grande variété de recettes. Un cours de cuisine très complet et très visuel avec plus de 1700 photos. Collectif de Pierre Hermé.



Format (mm) : 252 x 330
Pages : 352

Code

Prix HT

816039

FOIE GRAS

de André Bonnaure.

Pour tout savoir sur le foie gras, les origines, l'élevage des volailles, la qualité, la cuisson et les recettes de foie gras chaud et froid. Un magnifique ouvrage très complet de 352 pages pour un produit qui illustre parfaitement la gastronomie.



Format (mm) : 229 x 297
Pages : ?

Code

Prix HT

816012

CUISINEZ COMME UN "PRO"

des Editions Jérôme Villette.

Recettes sélectionnées par des professionnels, depuis les potages et entrées, jusqu'aux desserts les plus raffinés. Des associations de produits originales. Difficultés expliquées par photos progression. 470 illustrations couleurs.



Format (mm) : 330 x 270
Pages : 205

Code

Prix HT

812152

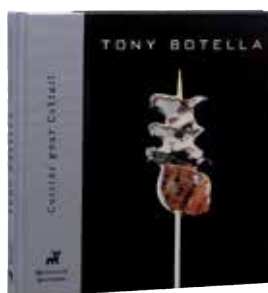


CUISINE SUCRÉE

de F. Bau, R. Freixa, J. Roca, M. Hofmann, J. Armenteros, M. Estruch, Y. Duytsche, I. Balaguer, A. Janin, A. Balaguer.

Une carte d-desserts, aussi attrayante que variée, qui annonce une authentique révolution en cuisine ; près de 80 recettes et plus de 260 formules. Dix chefs sont réunis dans cet ouvrage pour y déployer leur style propre, mis en oeuvre par des techniques innovatrices et des formules épurées ; d'autres constituent un matériel inédit, publié pour la première fois dans ce livre. Une illustration inestimable de l'excellent moment que traverse la cuisine sucrée dans le segment de la restauration, un outil de travail efficace également. Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin et Abraham Balaguer composent une équipe exclusive d'auteurs et nous proposent des plats ou s'exprime leur inépuisable créativité dans le secteur le plus doux de la cuisine. Un magnifique exercice de style, une source d'inspiration dans l'art du dessert.

CUISINE SUCRÉE est un manuel qui prétend dépasser le recueil de recettes d'auteur pour offrir une vision complète et détaillée de ce que la cuisine de desserts produit de meilleur. Chaque formule fait l'objet d'un cours magistral de pâtisserie, que nous dispensent, pas à pas, des professionnels d'exception.



Format (mm) : 230 x 335
Pages : 216

Code

Prix HT

816015

CUISINE POUR COCKTAIL

de T. Botella.

Cuisine pour Cocktail illustre la volonté de Tony Botella de rompre avec la conception traditionnelle des pièces pour apéritifs. "Cuisine destinée à être dégustée debout". Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.



LA BIBLE DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS

Format (mm) : 142 x 222
Pages : 496

Code	Prix HT
816004	

LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS

de Niki Segnit.

Association, recettes et astuces pour une cuisine créative.
99 ingrédients, 980 paires de saveurs, 250 recettes.



Format (mm) : 195 x 245
Pages : 158

Code	Prix HT
816048	

PETIT PRÉCIS DE CUISINE MOLÉCULAIRE

de Anne Cazor et Christine Liénard.

20 techniques pour comprendre - 40 recettes pour tester. Nouvelles textures, nouvelles saveurs, nouvelles sensations à découvrir grâce à cette discipline scientifique qui étudie les transformations culinaires. Ce guide s'adresse à tous les gastronomes, débutants ou experts, amateurs ou professionnels. Solubilisation des sucres, la sphérisation, l'effervescence et autres techniques n'auront plus de secrets pour les lecteurs.



Format (mm) : 225 x 285
Pages : 576

Code	Prix HT
816047	

EASY MARX

de Thierry Marx.

500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.



Format (mm) : 245 x 275
Pages : 318

Code	Prix HT
816043	

BON !

de Thierry Marx et Jean-Michel Cohen.

La quintessence de la cuisine d'aujourd'hui, gourmande, saine et moderne dans un ouvrage résolument pédagogique qui séduira le cuisiner débutant, comme l'amateur averti.

- Tous les gestes expliqués en photo pas à pas, pour réussir les recettes de base.
- Tous les bienfaits des produits, répertoriés par Jean-Michel Cohen dans un cahier pratique.
- Plus de 100 recettes inventives et sans compromis pour notre bien-être, créées par Thierry Marx, entrées, plats et desserts ...
- En Bonus :
 - Les techniques culinaires indispensables en vidéo, avec Thierry Marx aux fourneaux ainsi que les QR Codes à scanner pour accéder directement aux films.



Format (mm) : 192x 250
Pages : 181

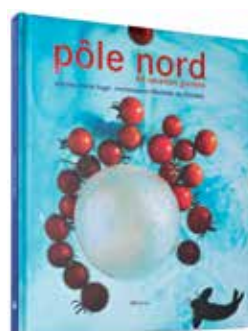
Code	Prix HT
816016	

BREIZH CAFÉ

de Bertrand Larcher.

Breizh Café c'est beaucoup plus que des crêpes bretonnes. "Travailler la matière première", tel est le mot d'ordre de Bertrand Larcher, qui place le respect des produits au cœur de sa cuisine, faisant appel à des producteurs bio régionaux pour s'assurer de la qualité optimale des ingrédients travaillés dans ses restaurants - farine de sarrasin, légumes, poissons et fruits de mer, beurre demi-sel et cidre - dont il met en valeur les nombreux crus.

Dans cet ouvrage, il nous fait partager son approche singulière à travers 60 recettes de crêpes, de galettes et d'autres préparations ou les produits simples de la Bretagne se mêlent à des saveurs variées pour un résultat aussi authentique que surprenant : Galette homard fruits de mer sauce bisque, Galette saumon fumé ikura crème fraîche aneth, Galette sicilienne tomate mozzarella basilic, Crêpe tatin flambée au calvados et cassonade... 60 recettes traditionnelles ou nouvelles élevées au rang de plats d'exception : c'est cela Breizh Café - l'excellence des produits au service de la gourmandise.



Format (mm) : 226 x 272
Pages : 80

Code	Prix HT
816038	

PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant :

- Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pousse avocat, kiwi et crabe...
- Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le cœur de saumon confit aux cinq parfums...
- Viandes et volailles glacées comme le roulé de carpaccio de bœuf et parmesan...
- Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...



Format (mm) : 240 x 270
Pages : 200

Code	Prix HT
812148	

ESCALES D'EXCEPTION avec Flexipan

Carte blanche à 90 chefs du monde entier.

Pour "Echelles d'exception avec Flexipan", le photographe Frédéric LEBAIN a réalisé un tour du monde dans les cuisines et les pâtisseries des plus grands chefs, il a su capter la sensibilité de chacun à travers leur passion. Plus qu'un livre de recettes, c'est avant tout un livre d'inspiration dans lequel vous trouverez des recettes salées et sucrées, créatives, insolites et parfois même audacieuses !



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

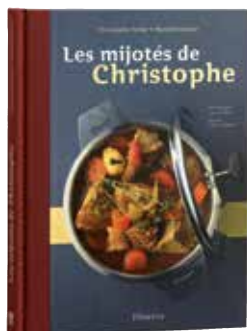
Format (mm) : 245 x 327
Pages : 319

Code	Prix HT
812154	

AU CŒUR DES SAVEURS

de Frédéric Bau.

La créativité de Frédéric Bau l'incite à expérimenter toutes les combinaisons possibles de saveurs et de textures. Il visualise la pâtisserie comme un éventail, ample et versatile, comme un exercice de liberté et de fantaisie, et pour cela il parcourt les diverses possibilités que celle-ci lui offre. Ainsi nous trouvons dans ce livre, à côté des tartes et des bonbons, le monde des desserts sur assiette auquel les professionnels de la pâtisserie peuvent apporter leur savoir et leur expérience.



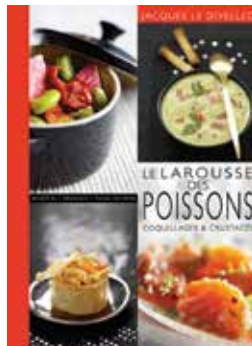
Format (mm) : 193 x 260
Pages : 160

Code	Prix HT
816024	

LES MIJOTÉS DE CHRISTOPHE

de C. Felder et M. Steiner.

Une cuisine excellente et pratique des entrées, viandes, poissons, légumes et desserts.



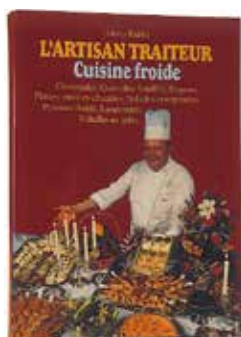
Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

Code	Prix HT
819156	

LAROUSSE DES POISSONS, coquillages et crustacés

de Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. Les différents modes de cuisson sont abordés, les gestes de base pour préparer les poissons sont expliqués pas à pas. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.



Format (mm) : 190 x 285
Pages : 144

	Code	Prix HT
Tome 1	815101	
Tome 2	815102	
Tome 3	815103	
Tome 4	815104	

L'ARTISAN TRAITEUR - CUISINE FROIDE

de D. Ruffel.

Pour chaque recette : photos de produits finis, recette, déroulement illustré de la préparation et tableau synoptique des tâches.
Tome 1 (815101) : fours salés, canapés, pièces de buffet, ...
Tome 2 (815102) : pâtés, tourtes, quiches, terrines, ...
Tome 3 (815103) : entrées chaudes, poissons, volailles, ...
Tome 4 (815104) : viandes, fonds et sauces.



Format (mm) : 217 x 287
Pages : 160

Code	Prix HT
816014	

LA CUISINE DES COQUILLAGE ET DES CRUSTACÉS

Cet ouvrage nous propose 133 recettes du Chef breton Jean-Marie Guilbault, passionné par son métier et les produits de la mer dont il nous fait partager ses connaissances théoriques et pratiques. Sa cuisine allie tradition et innovation pour parvenir au juste équilibre des saveurs.



Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511
Multimédia : 1 DVD

Code	Prix HT
816069	

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

de Vincent Boué et Hubert Delorme.

Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisinier professionnel.

- 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables pour réussir toutes les préparations de base, découpage des viandes, filetage des poissons, présentation des légumes, pâtes et sauces salées ou sucrées, gâteaux et entremets, ...;
- Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas ;
- Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques (Régis Marcon, Jean-François Piège, Alain Passard, Gérard Passédat, Anne-Sophie Pic, ...) et des Meilleurs Ouvriers de France dans leur spécialité (glacier, fromager, ...);
- Un DVD de plus de 1h30 pour visionner et reproduire les réalisations les plus délicates.



Format (mm) : 190 x 260
Pages : 624

Code	Prix HT
818026	

Œnologie et Crus des Vins

Publié en 1984 pour la première fois, cet ouvrage a rencontré un vif succès justifiant sa mise à jour. Livre complet sur la connaissance du vin, cette édition traite, de façon claire et très accessible, des divers processus de fabrication (de la vigne à la bouteille), de la consommation et des métiers autour du vin. Un tour de France des vignobles et des appellations actuelles (AOC, crus, VDP,...) constitue la dernière partie. Il s'adresse à tous les publics, spécialement aux étudiants de la MC et du BP sommellerie, bac pro, BTS viticulture-œnologie, diplômes universitaires et master ainsi qu'aux restaurateurs.

640 illustrations couleurs.



Format (mm) : 217 x 287
Pages : 124

Code	Prix HT
816010	

LES TOURS DE MAIN DE LA CUISINE

de J.P. Semonin.

Habiller un poisson, découper une volaille à cru, confectionner une papillote, tourner, ciseler un légume, ...
Explications abondamment illustrées.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 128

Code	Prix HT
818041	

VINS DE FRANCE ET DU MONDE

Alcools et autres boissons.
de R. Rohn.

L'objectif de ce livre est double : préparer élèves et étudiants à l'épreuve d'œnologie et crus des vins ; aider les restaurateurs en leur rappelant les bases d'élaboration, du stockage et de la conservation des vins sans oublier la gestion de la cave et la rédaction de la carte des vins.



Format (mm) : 155 x 225
Pages : 770

Code	Prix HT
816098	

JE SAIS CUISINER

de G. Mahiot - Edition 2005.

Un livre référence de la cuisine française, nouvelle édition de luxe illustrée. Plus de 2000 recettes de cuisine traditionnelle adaptées aux orientations et aux goûts de la cuisine actuelle.



Format (mm) : 160 x 192
Pages : 352

Code	Prix HT
818011	

LAROUSSE DES COCKTAILS

de Fernando Castellon.

Réussissez à coup sûr tous les cocktails, même les plus spectaculaires grâce à cet ouvrage très complet : 550 recettes toutes illustrées, alcoolisées ou non, tous les ingrédients, le matériel et les techniques utiles au débutant comme au professionnel.





PIÈCES DÉTACHÉES *SPARE PARTS*



Airbox Réf. 011720	Code	Prix HT	Airbox Réf. 011720
2 pastilles ceramique	011721		2 ceramic pellet
Tuyau + support silicone	011722		Silicon bracket + pipe
Bac écume seul	011723		Foam container
Pompe seule 230 V	011724		Pump 230 V



Alphamix Réf. 210601	Code	Prix HT	Alphamix Ref. 210601
Fouet	210611		Whisk
Palette	210612		Paddle
Crochet à pâte	210613		Dough hook
Cuve inox	210614		Stainless steel bowl
Écran équipé	210616		Assembled screen
Moteur 230 V	210617		Motor 230 V
Carte puissance	210630		High-power card
Carte commande afficheur	210631		Display control card
Cordon carte commande afficheur	210632		Display control card cord
Carter aluminium équipé S2	210634		Fully equipped aluminium casing S2
Lecteur de vitesse équipé S16	210635		S16 Equipped speed display
Capot nu avec lexan	210636		Bare cover with Lexan



Alphamix Réf. 210660	Code	Prix HT	Alphamix Ref. 210660
Bol inox 8 L	210671		8 L bowl
Fouet	210672		Whisk
Palette	210673		Paddle
Crochet	210674		Hook

Alphamix 5 litres Réf. 210655	Code	Prix HT	Alphamix Ref. 210655
Bol inox avec poignée	210680		5L bowl with handle
Fouet inox	210681		Stainless steel whisk
Palette aluminium	210682		Aluminium paddle
Crochet à pâte	210683		Hook



Aspirateur spécial boulangerie Réf. 710503 et Réf. 710506	Code	Prix HT	BAKERY VACUUM CLEANER RéF.710503 and RéF.710506
Suceur four	710508		Buse



Autocuiseur Réf. 013320	Code	Prix HT	Pressure cooker Ref. 013207
Joint pour autocuiseur 5 L	013210		Seal for pressure cooker 5 L
Joint pour autocuiseur 8 L	013213		Seal for pressure cooker 8 L
Joint pour autocuiseur 10 L / 18 L	013215		Seal for pressure cooker 10 L / 18 L
Vis pour poignée du couvercle	013225		Screw for lid handle
Anse pour corps / clips	013229		Handle for body / clips
Régulateur nouveau modèle	013231		New model regulator
Poignée supérieure droite	013321		Upper right handle
Panier 8 L	013230		Basket 8 L



Autocuiseur Réf. 013204	Code	Prix HT	Pressure cooker Ref. 013207
Joint pour autocuiseur	013221		Seal for pressure cooker
Bouton	013222		Knob
Poignée + vis	013223		Handle + screw
Valve	013224		Valve
Panier vapeur	013227		Steamer basket



Balance 4 Kg Réf. 252004 et 10 Kg Réf. 252010	Code	Prix HT	Scales 4 kg Ref. 252004 and 10 kg Ref. 252010
Protection cadre plastique	252052		Protection cadre plastique
Plateau en inox	252055		Plateau en inox
Aiguille de balance	252058		Aiguille de balance
Balance 30 Kg Réf. 252030 et 50 KG RÉF. 252050	Code	Prix HT	Scales 30 kg Ref. 252030 and 50 KG REF. 252050
Protection cadre plastique	252053		Plastic frame cover
Plateau en inox	252056		Stainless steel tray
Aiguille	252059		Pointer

Balances électroniques DW, APS, AFS, EM et MMI	Code	Prix HT	Digital scales DW, APS, AFS, EM and MMI
Adaptateur secteur	252250		Adapter
Batterie rechargeable	252251		Rechargeable battery

Balances SW, TX	Code	Prix HT	Scales SW, TX
Batterie rechargeable SW, TX	252256		Rechargeable battery SW, TX
Adaptateur SW, TX	252253		Adapter SW, TX
Carte processeur principal SW, TX	252261		Main processor board SW, TX
Carte processeur clavier SW, TX	252262		Processor keyboard SW, TX
Face avant SW	252268		Front SW
Capteur IP-95 10 kg pour SW6	252280		IP-95 10 kg sensor for SW6
Capteur IP-95 20 kg pour SW15	252281		IP-95 20 kg sensor for SW15
Balances SCW, TF60, TF150	Code	Prix HT	Scales SCW, TF60, TF150
Batterie rechargeable SCW, TF	252256		Rechargeable battery SCW, TF
Adaptateur SCW, TF	252254		Adapter SCW, TF
Carte processeur principal pour SCW, TF	252265		Main processor board SCW, TF
Face avant pour SCW	252271		Front SCW
Capteur L6D-C3 100 kg pour SCW60, TF	252283		IL6D-C3 100 kg sensor for SCW60, TF
Capteur L6D-C3 200 kg pour SCW150, TF	252284		IL6D-C3 200 kg sensor for SCW150, TF
Balances SF, TF30	Code	Prix HT	Scales SF, TF30
Batterie rechargeable SF, TF30	252256		Rechargeable battery SF, TF30
Adaptateur SF, TF30	252254		Adapter SF, TF30
Carte processeur principal pour SF avec indicateur ABS	252264		Main processor board SF
Face avant pour SF avec indicateur ABS	252270		Front SF
Afficheur complet SF	252291		Complete billposter SF
Balances SX	Code	Prix HT	Scales SX
Batterie rechargeable SX	252256		Rechargeable battery SX
Carte processeur SX	252263		Processor board SX
Face avant SX	252269		Front SX
Capteur L6D-C3 20 kg pour SX15	252282		IL6D-C3 20 kg sensor for SX15
Balances SM	Code	Prix HT	Scales SM
Adaptateur SM	252266		Adapter SM
Face avant SM	252272		Front SM
Face arrière SM	252273		Back SM
Balances SK	Code	Prix HT	Scales SK
Carte processeur principal SK	252267		Main processor board SK
Face avant SK	252274		Front SK
Capteur L6B-H 0,4B pour SK	252285		L6B-H 0,4B sensor for SK
Blender Réf. 212021	Code	Prix HT	Blender Ref. 212021
Couvercle	212121		Lid
Bol (verre)	212120		Bowl (glass)
Joint	212123		Seal
Couteau livré avec 212123	212124		Knife supplied with 212123
Collier plastique	212125		Plastic collar
Protection clavier plastique	212126		Plastic keyboard cover
Entraîneur	212128		Conveyor
Cadres superposables	Code	Prix HT	Stackable frames
Jeu de 4 coins de rechange, jaune, H 10 mm	370151		Set of 4 replacement corners, yellow, H 10 mm
Jeu de 4 coins de rechange, rouge, H 15 mm	370152		Set of 4 replacement corners, red, H 15 mm
Jeu de 4 coins de rechange, noir, H 20 mm	370153		Set of 4 replacement corners, black, H 20 mm
Chalumeau Réf. 061680	Code	Prix HT	Blowtorch Ref. 061680
Porte-cartouche	061686		Cartridge holder
Conteneurs isothermes Réf. 526040 et 526051	Code	Prix HT	Insulated containers Ref. 526040 and 526051
Joint d'étanchéité	526046		Seal
Poignée plastique	526047		Plastic handle
Charnière	526048		Hinge
Coupe-frites Réf. 072605	Code	Prix HT	Table-top chip ref. 072605
Couteau et poussoir	072615		Knife and pusher kitter
Couteau et poussoir	072617		Knife and pusher kitter
Couteau et poussoir	072619		Knife and pusher kitter
Couteau coupe-frites	072630		Chip cutter knife
Couteau coupe-frites	072632		Chip cutter knife
Couteau coupe-frites	072634		Chip cutter knife
Poussoir	072645		Pusher
Poussoir	072647		Pusher





Coupe-légumes "Le Rouet" Réf. 215131	Code	Prix HT	"Le Rouet" Vegetable slicer Ref. 215130
Jeu de couteaux 2 mm	215132		Set of knives 2 mm
Jeu de couteaux 3 mm	215133		Set of knives 3 mm
Jeu de couteaux 6 mm	215134		Set of knives 6 mm
Bielle inox	215723		Stainless steel connecting rod
Jeu de 13 peignes	215724		Set of 13 combs



Coupe-tomates Réf. 215710	Code	Prix HT	Tomato slicer Ref. 215710
Bloc-lames, écartement 6 mm	215720		Blade block, clearance 6 mm
Flasques latérales vertes	215721		Green side-plates
Jeu de 4 pieds ventouses	215722		Set of 4 suction pad feet



Crêpières Réf. 242305 et 242306	Code	Prix HT	Crêpe makers Ref. 242305 and 242306
Résistance crêpière standard 3 KW	242316		3 KW standard crêpe maker element
Voyant M/A - 220 V	242318		On/off light - 220 V
Résistance crêpière SPro. 3KW	242319		3 KW SPro. crêpe maker element
Thermostat crêpière SPro. 3KW	242301		3 KW SPro. crêpe maker thermostat
Résistance crêpière 3 KW / 230 Volts	242302		3 KW / 230 Volts crêpe maker element
Manette crêpière Confort électrique	242303		Comfort crêpe maker electric lever
Coupe circuit crêpière Confort	242308		Comfort crêpe maker circuit breaker
Manette crêpière SPro 3 KW	242322		3 KW SPro crêpe maker lever
Manette crêpière standard	242314		Standard crêpe maker lever
Coupe circuit crêpière standard et SPro 3 KW	242311		3 KW Standard and SPro circuit breaker



Entonnoir automatique Réf. 116514, 116516, 116540, 116601 et 116605	Code	Prix HT	Automatic funnel Ref. 116514, 116516, 116540, 116601 and 116605
Écrou douille	116530		Nozzle screw nut
Écrou molette blanc pour entonnoir	116531		White knurled nut for funnel
Écrou à oreilles pour entonnoir	116532		Wing nut for funnel
Joint d'étanchéité douille	116533		Nozzle seal
Joint d'étanchéité piston	116534		Piston seal



Entonnoir automatique inox Réf. 258825	Code	Prix HT	Stainless steel automatic funnel Ref. 258825
Jeu d'embouts Ø 3, 6 mm	116523		Set of tips Ø 3- 6 mm
Ressort	116524		Spring
Poignée complète	116525		Complete handle
Tige + bille + écrou	116526		Rod + ball + nut



Essoreuse à salade swing Réf. 215580 - 215582	Code	Prix HT	Swing Salad spin dryer Ref. 215580 - 215582
Kit pignons XL / XS	215589		Gear kit XL / XS
Kit pignons + carter + poignée XL	215588		Gear kit + handle base + handle XL
Kit pignons + carter + poignée + couvercle XL	215587		Gear kit + handle base + handle + lid XL



Fontaine à chocolat Réf. 260440	Code	Prix HT	Chocolate fountain Ref. 260440
Joint silicone bloc moteur pour fontaine à chocolat	260443		Silicone seal for motorised base for chocolate fountain
Coupe pour fontaine à chocolat	260444		Bowl for chocolate fountain
Vis sans fin en plastique	260446		Plastic worm screw
Ensemble inox 5 pour fontaine à chocolat	260447		Stainless steel 5 set for chocolate fountain
Fusible pour fontaine à chocolat	260448		Fuse for chocolate fountain
Bloc moteur pour fontaine à chocolat	260449		Motorised base for chocolate fountain



Four micro-ondes Matfer Réf. 240202	Code	Prix HT	Matfer microwave oven Ref. 240202
Plateau, Ø 325 mm	240120		Turntable tray, Ø 325 mm
Ampoule	240121		Bulb



Four micro-ondes Matfer Réf. 120008	Code	Prix HT	Matfer microwave oven Ref. 120008
Plateau, Ø 270 mm	240122		Turntable tray, Ø 270 mm

Friteuses	Code	Prix HT	Deep fryers
Panier pour friteuse 4 L, 205 x 140 x H 125 mm	121157		Basket for deep fryer 4 L, L 205 x W 140 x H 125 mm
Panier pour friteuse 6 L, 240 x 185 x H 100 mm	121165		Basket for deep fryer 6 L, L 240 x W 185 x H 100 mm
Panier pour friteuse 8 L, 240 x 185 x H 145 mm	240512		Basket for deep fryer 8 L, L 240 x W 185 x H 145 mm
Résistance pour friteuse 4 L	240561		heating element for deep fryer 4 L
Résistance pour friteuse 6 L	240562		heating element for deep fryer 6 L
Résistance pour friteuse 8 L	240563		heating element for deep fryer 8 L
Résistance pour friteuse 2 x 8 L	240564		heating element for deep fryer 2 x 8 L
Interrupteur pour friteuse MATFER	240569		Switch for MATFER deep fryer



FRIX'air Réf. 265108	Code	Prix HT	FRIX'air Réf. 265108
Set accessoires, composé de : - 2 supports bol inox - 2 couteaux 4 pâles inox - 2 protections de couteaux	265114		Accessory set, consisting of: - 2 stainless steel bowl holders - 2 stainless steel 4-blade cutters - 2 blade covers



Hachoir électrique T8 Réf. 120277	Code	Prix HT	Electric grinder T8 Ref. 120277
Carter hache-viande avec douille et cheville	881008		Meat grinder casing with nozzle and plug
Hélice complète	881009		Full blade
Anneau de serrage	881010		Tightening ring
Pilon	881012		Pestle
Courroie dente	880990		Serrated belt
Croisillon DIN 6335	880995		Crosspiece DIN 6335
Poignée pour l'interrupteur	880996		Handle for switch



Accessoires et pièces de rechange pour T8 et n°12/8	Code	Prix HT	Spare parts and accessories T8 et n°12/8
Jeu de 5 grilles (2 - 4,5 - 6 - 8 et 14 mm) et 2 couteaux pales	880958		Set of 5 grinding plates (2 - 4,5 - 6 - 8 et 14 mm) and 2 cutters plates
Grille de 2 mm, Ø 62 mm	880961		Grid 2 mm, Ø 62 mm
Grille de 3 mm, Ø 62 mm	880962		Grid 3 mm, Ø 62 mm
Grille de 4,5 mm, Ø 62 mm	880963		Grid 4,5 mm, Ø 62 mm
Grille de 6 mm, Ø 62 mm	880964		Grid 6 mm, Ø 62 mm
Grille de 8 mm, Ø 62 mm	880965		Grid 8 mm, Ø 62 mm
Grille 14 mm, Ø 62 mm	880967		Grid 14 mm, Ø 62 mm
Couteau 4 pales	880969		4 Cutting blade
Couteau 2 pales	880970		2 Cutting blade
Entonnoir 12 mm	880971		Funnel 12 mm
Entonnoir 20 mm	880972		Funnel 20 mm
Entonnoir 30 mm	880973		Funnel 30 mm
Disque de guidage	880974		Guide disc



Hachoir jupiter Réf. 210070	Code	Prix HT	Jupiter meat grinder Ref. 210070
Pilon	210170		Pestle
Plateau	210171		Tray
Couteau	210174		Blade
Grille 4,5 mm, Ø 53 mm	210176		Plate 4.5 mm, Ø 53 mm
Grille 8 mm, Ø 53 mm	210177		Plate 8 mm, Ø 53 mm



Hachoir Kitchenaid Réf. 210051 et 210052	Code	Prix HT	Kitchenaid Grinder Ref. 210051 and 210052
Corps de hachoir	210106		Grinder body
Vis de blocage	210107		Locking screw
Vis sans fin assemblée	210108		Worm screw assembly
Grille gros trous 6 mm	210109		Large hole plate 6 mm
Grille petits trous 4,5 mm	210110		Small hole plate 4.5 mm
Couteau 4 lames	210111		4-blade cutting plate
Pilon	210170		Pestle
Cornets à saucisse (2 cornets Ø 10 et 16 mm)	210113		Sausage cones (set of 2 cones Ø 10 and 16 mm)
Disque éminceur	210131		Chopper plate





Hotmix Pro code 212501 et 212502	Code	Prix HT	Hotmix Pro ref 212501, 212502
Papillon de brassage (212501)	212514		Mixing butterfly (212501)
Couvercle cuve	212510		Bowl lid
Bol inox	212511		Stainless steel bowl
Lame inox (ancien modèle)	212512		Stainless steel blade (old model)
Fixe lame (ancien modèle)	212513		Blade fastener (old model)



Batteur Kitchenaid K5, K5 super et K50	Code	Prix HT	Kitchenaid K5, K5 super and K50 mixer
Anneau verseur / protecteur sans contact	210115		No-contact pouring/protecting shield
Bol inox K5	210101		K5 stainless steel bowl
Crochet à pâte K5	210102		K5 dough hook
Fouet K5	210103		K5 whisk
Batteur plat (palette) K5	210104		K5 flat beater (paddle) K5
Jeu de 2 couvercles plastiques Ø 200 mm pour bol inox 4,8 L	210105		Set of 2 plastic lids Ø 200 mm for stainless steel bowl 4.8 L
Charbon ressort K45 / K5	219081		Charcoal spring K45 / K5



Kitchenaid K45	Code	Prix HT	Kitchenaid K45
Batteur plat	210032		Flat beater
Bol inox	210033		Stainless steel bowl
Crochet	210034		Hook
Fouet	210035		Whisk
Charbon-ressort k45/k50	219081		Charcoal with spring k45/k50



Lampe à sucre	Code	Prix HT	Sugar heating lamp
Résistance céramique, 500 W / 240 V	262216		500 W / 240 V ceramic element
Résistance céramique, 1000 W / 240 V	262217		1000 W / 240 V ceramic element

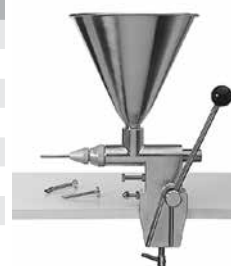


Machine à crème chantilly Réf. 265501 et 265505	Code	Prix HT	Chantilly cream machine Ref. 265501 and 265505
Résistance complète	265522		Complete element
Ventilateur Whipper	265525		Whipper ventilator
Soupape d'aspiration	265528		Suction valve
Tube d'aspiration	265532		Suction tube
Moteur électrique Whipper	265533		Whipper electric motor
Réfrigération complète	265536		Complete refrigeration
Tuyau flexible Swip	265539		Swip flexible tube
Régulateur d'air	265540		Air regulator
Garniture d'arbre complète	265542		Complete tree set and accessories



Machine à injecter la crème GM Réf. 262601	Code	Prix HT	Large cream filling machine Ref. 262601
Corps de machine	262602		Machine body
Aiguille Ø 4 mm	262603		Needle Ø 4 mm
Aiguille Ø 6 mm	262604		Syringe Ø 6 mm
Aiguille Ø 8 mm, longueur 100 mm	262605		Syringe Ø 8 mm, length 100 mm
Aiguille Ø 8 mm, longueur 180 mm	262606		Syringe Ø 8 mm, length 180 mm
Porte-aiguille	262607		Syringe holder
Réducteur	262608		Reducer
Douille porte-réducteur	262609		Reducer-holder nozzle
Clapet diffuseur	262610		Diffuser valve
Joint de douille	262611		Nozzle seal
Piston	262612		Piston
Axe de manoeuvre	262613		Operating shaft
Poussoir	262614		Pusher
Rondelle d'arrêt axe	262615		Axel stop disc
Levier de manoeuvre	262616		Operating lever
Rondelle M10	262617		M10 disc
Ecrou	262618		Nut
Vis de blocage rondelle	262619		Locking screw disc
Poignée bakélite	262620		Bakelite handle
Manette vis blocage	262621		Locking screw lever
Vis de blocage	262622		Locking screw
Patin de blocage	262623		Locking block
Butée arrière	262627		Rear stop
Entonnoir	262629		Funnel

Machine à injecter la crème PM Réf. 263001	Code	Prix HT	Small cream filling maching Ref. 263001
Poussoir inox	263003		Stainless steel pusher
Joint pour machine à injecter	263004		Seal for filling machine
Réducteur	263005		Reducer
Porte-aiguille	263006		Syringe holder
Aiguille inox Ø 8 x 75	263007		Stainless steel syringe Ø 8 x 75
Aiguille inox Ø 6 x 75	263008		Stainless steel syringe Ø 6 x 75
Aiguille inox Ø 5 x 75	263009		Stainless steel syringe Ø 5 x 75
Clapet inox	263010		Stainless steel valve



Mandoline inox Réf. 215001	Code	Prix HT	S/steel mandolin Ref. 215001
Bloc effileur 3 mm	215010		Matchstick cutting block 3 mm
Bloc effileur 5 mm	215112		Matchstick cutting block 5 mm
Bloc effileur 10 mm	215115		Matchstick cutting block 10 mm
Lame réversible	215085		Reversible blade
Pied	215017		Foot
Plaque d'appui	215018		Support tray
Corps du poussoir	215021		Pusher body
Plaque à griffes	215022		Claw plate
Bouton	215023		Knob



Mandoline 1000 Réf. 215040	Code	Prix HT	Mandolin 1000 ref. 215040
Couteau lisse M 1000	215043		Straight blade M 1000
Couteau gaufré M 1000	215044		Serrated blade M 1000
Effileur 3 mm M 1000	215045		Matchstick cutter 3 mm M 1000
Poussoir pour M 1000	215046		Pusher for M 1000
Jeu de 4 écrous pour couteau	215047		Set of 4 blade nuts



Mandoline 2000 / 2000 "S" Réf. 2150+0-215062	Code	Prix HT	Mandolin 2000 / 2000 "S" Ref. 215060-215062
Poussoir rond	215065		Round pusher
Chariot sans poussoir Mandoline 2000 S	215066		Mandolin 2000 S carriage without pusher
Boîte de 3 blocs effileurs M 2000 / 2000 S	215068		Box of 3 matchstick cutters M 2000 / 2000 S
Bloc effileur 3 mm M 2000 / 2000 S	215070		Matchstick cutting block 3 mm M 2000 / 2000 S
Bloc effileur 5 mm M 2000 / 2000 S	215072		Matchstick cutting block 5 mm M 2000 / 2000 S
Bloc effileur 10 mm M 2000 / 2000 S	215074		Matchstick cutting block 10 mm M 2000 / 2000 S
Lame réversible M 2000 / 2000 S	215085		Reversible blade M 2000 / 2000 S
Jeu de 4 patins	215086		Set of 4 pads



Meule "supergrind" Réf. 127510	Code	Prix HT	"Supergrind" knife grinder Ref. 127510
Meule dure, grès naturel des Vosges Ø 250 mm	127515		Hard grindstone, natural Vosges sandstone, Ø 250 mm



Mixeur bamix	Code	Prix HT	Bamix blender
Récipient gradué 600 ml	210360		Graduated bowl 600 ml
Couvercle pour récipient	210361		Lid for bowl
Support blanc mural	210362		Wall mount
Couteau-fouet	210363		Whisk-blade
Couteau-mélangeur	210364		Mixing knife
Couteau-étoile	210365		Multi blade
Couteau à viande	210366		Meat blade



Mixeur n°37 Réf. 212011	Code	Prix HT	Blender N°37 Ref. 212011
Joint de couvercle 4 litres	212016		4 litre lid seal
Ensemble couteaux + porte-couteau	212017		Knife set + knife sheath
Accouplement rigide	212018		Rigid coupling
Kit accouplement N° 37	212019		No. 37 coupling kit
Accouplement inférieur	212023		Lower coupling





Moulin à légumes manuel 55 étagé Réf. 215515	Code	Prix HT	Manual tin plated vegetable mill 55 Ref. 215515
Grille de moulin n°5 - 1 mm	215521		Mill plate n°5 - 1 mm
Grille de moulin n°5 - 1,5 mm	215522		Mill plate n°5 - 1.5 mm
Grille de moulin n°5 - 2 mm	215523		Mill plate n°5 - 2 mm
Grille de moulin n°5 - 3 mm	215524		Mill plate n°5 - 3 mm
Grille de moulin n°5 - 4 mm	215525		Mill plate n°5 - 4 mm



Moulin à légumes n°3 et 5 Réf. 215503, 215513, 215505	Code	Prix HT	Manual tin plated vegetable mill n°3 and 5 Ref. 215503, 215513, 215505
Grille 1,5 mm pour X5	072855		Mill plate X5 - 1.5 mm
Grille 2 mm pour X5	072857		Mill plate X5 - 2 mm
Grille 3 mm pour X5	072859		Mill plate X5 - 3 mm
Grille 1,5 mm pour X3	072812		Mill plate X3 - 1.5 mm
Grille 2 mm pour X3	072814		Mill plate X3 - 2 mm
Grille 3 mm pour X3	072816		Mill plate X3 - 3 mm



Multicoupeur Réf. 215610	Code	Prix HT	Multicoupeur Réf. 215706
2 vis butées colonne	215790		2 abutment screws
2 ressorts	215791		2 springs
3 ventouses	215792		3 suction cups



Multicoupeur option coupe-frites	Code	Prix HT	Multicoupeur - French fries cutter
Bloc-lames 8 x 8 mm	215734		8 x 8 mm blade block
Bloc-lames 10 x 10 mm	215735		10 x 10 mm blade block
Poussoir 8 x 8 mm	215744		8 x 8 mm pusher
Poussoir 10 x 10 mm	215745		10 x 10 mm pusher

Multicoupeur option coupe-oeufs / coupe-fromage	Code	Prix HT	Multifunction egg-slicer/cheese-cutter option
Bloc-fils coupe-oeufs 6 quartiers	215866		6 quarter egg-slicing wire block
Bloc-fils coupe-oeufs rondelles 5 mm	215841		5 mm round egg-slicing wire block
Bloc-fils coupe-rondelles 8 mm	215861		8 mm round slicing wire block
Bloc-fils coupe-fromage 8 parts	215868		8 part cheese cutting wire block



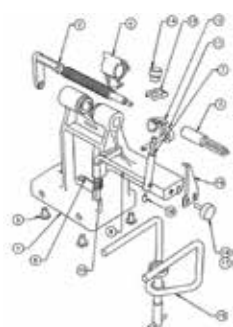
Multicoupeur option coupe-quartiers	Code	Prix HT	Multicoupeur - Segmenter
Bloc-lames 6 quartiers	215736		6 -segment blade block
Bloc-lames 8 quartiers	215738		8 -segment blade block
Poussoir 6 quartiers	215746		6 -segment pusher
Poussoir 8 quartiers	215748		8 -segment pusher



Multicoupeur option coupe-quartiers étrogneur	Code	Prix HT	Multicoupeur - Corer Segmenter
Bloc-lames 6 quartiers	215758		Block slicer
Bloc-lames 8 quartiers	215768		Pusher



Multicoupeur option coupe-rondelles	Code	Prix HT	Multicoupeur - Slicer
Bloc-lames rondelles 5 mm	215731		5 mm blade block slicer
Poussoir rondelles et demi-rondelles	215742		Pusher for whole and semi-circular slices
Bloc-lames demi-rondelles	215732		Semi-circle blade block slicer



Pèle-pommes Réf. 215250	Code	Prix HT	Apple peeler Ref. 215250
Corps du pèle-pomme (1)	215257		Apple peeler body (1)
Vis d'entraînement avec poignée (2)	215258		Leading screw with handle (2)
Broche 3 pointes (3)	215259		3-point pin (3)
Jeu de 4 patins (5)	215086		Set of 4 pads (5)
Noix de blocage (6)	215261		Locking nuts (6)
Porte-peleur avec vis de blocage (7)	215262		Peeler-holder with locking screw (7)
Bras du porte-peleur (8)	215263		Peeler-holder arm (8)
Ressort de pression (9)	215264		Pressure spring (9)
Goupille de ressort (10)	215265		Spring pin (10)
Vis de réglage de pression (11)	215266		Pressure regulation screw (11)
Peleur surmoulé (12)	215255		Moulded peeler (12)
Butée d'épaisseur de pelage (13)	215267		Peeling thickness stop (13)
Bouton de serrage de peleur (14)	215268		Peeling tightener knob (14)
Couteau trancheur (15)	215256		Slicing blade (15)
Bouton de serrage du trancheur (16)	215269		Slicing tightener knob (16)
Vis de blocage du porte peleur (18)	215270		Peeler-holder locking screw (18)
Serre-joint (19)	215271		Clamp (19)
Ensemble vis + broche + poignée (2 + 3)	215272		Screw + pin + handle set (2 + 3)

Pèle-pommes électrique eva 2002	Code	Prix HT	Eva 2002 electric apple peeler
Couteau peleur complet	212026		Complete peeler blade
Couteau trancheur	212027		Slicing blade
Broche 4 pointes	212028		4-point pin
Groupe pivotant	212029		Pivoting block



Ouvres-boîtes monopol Réf. 230006	Code	Prix HT	Monopol can opener Ref. 230006
Couteau de rechange Monopol GM	230008		Monopol large spare blade
Molette de rechange Monopol GM	230010		Monopol large spare wheel



Ouvre-boîtes "Bonzer"	Code	Prix HT	"Bonzer" can opener
Lame acier avec vis pour ouvre-boîtes STANDARD, SUPER, CLASSIC	230214		Stainless steel blade with screw for standard & super can opener
Serre-joint tous modèles	230238		Clamp for all models
Collier plat tous modèles	230250		Flat collar for all models
Ressort tous modèles	230252		Spring for all models
Molette Ø 40 mm pour ouvre-boîtes INOX CANMASTER et EZ60	230253		Wheel Ø 40 mm for STAINLESS STEEL CANMASTER and EZ60 can openers
Lame inox avec vis moletée pour tous modèles	230255		Stainless steel blade with wheeled screw for all models
Collier cylindrique pour SUPER et STANDARD	230256		Cylindrical collar for SUPER and STANDARD
Molette Ø 25 mm pour ouvre-boîtes SUPER et STANDARD, EZ20 et EZ40, CLASSIC	230257		Wheel Ø 25 mm for SUPER and STANDARD, EZ20 and EZ40 can openers



Pistolet chocolat Réf. 264058	Code	Prix HT	Spray Gun Ref. 264058
Godet supplémentaire 25 cl	264064		25cl additional cup
Support de table acier chromé pour pistolet	264067		Chromium-plated steel table stand for spray gun.
Buse Ø 1,5 mm	264062		Tube Ø 1,5 mm
Pointeau pour buse Ø 1,5 mm	264063		Tip for tube Ø 1,5 mm
Buse Ø 1,3 mm	264066		Tube Ø 1,3 mm
Pointeau pour buse Ø 1,3 mm	264065		Tip for tube Ø 1,3 mm



Présentoirs Réf. 681604, 681605 et 681607	Code	Prix HT	Cake stands Ref. 681604, 681605 and 210406
Plateau rond aluminium, Ø 155 mm	681611		Round aluminium tray, Ø 155 mm
Plateau rond aluminium, Ø 200 mm	681612		Round aluminium tray, Ø 200 mm
Plateau rond aluminium, Ø 265 mm	681613		Round aluminium tray, Ø 265 mm
Plateau rond aluminium, Ø 320 mm	681614		Round aluminium tray, Ø 320 mm
Plateau rond aluminium, Ø 400 mm	681615		Round aluminium tray, Ø 400 mm
Plateau rond aluminium, Ø 450 mm	681616		Round aluminium tray, Ø 450 mm
Plateau rond aluminium, Ø 495 mm	681617		Round aluminium tray, Ø 495 mm
Entretoise pour présentoir	681618		Pillars for cake stand
Pieds pour présentoir	681619		Feet for cake stand
Embout avec vis	681620		Tip with screw



Présentoirs à pièce montée Réf. 681524 et 681525	Code	Prix HT	Stand for pièce montée Ref. 681524, 681525 and 210406
Plateau supérieur Ø 200 mm	681526		Upper tray Ø 200 mm
Plateau intermédiaire Ø 250 mm	681527		Intermediate tray Ø 250 mm
Plateau intermédiaire Ø 320 mm	681528		Intermediate tray Ø 320 mm
Plateau inférieur 4 étages	681529		Lower tray 4 levels
Entretoise	681530		Pillar
Écrou supérieur	681531		Upper screw nut
Plateau intermédiaire	681534		Intermediate tray
Plateau inférieur 5 étages	681535		Lower tray 5 levels



Présentoir "Puzzle" Réf. 681508	Code	Prix HT	"Puzzle" cake stand Ref. 681508
Plateau avec oreille	681509		Tray with ear
Plateau sans oreille	681510		Tray without ear
Entretoise puzzle	681511		Puzzle pillar
Bouchon puzzle	681512		Puzzle stopper
Embase puzzle	681513		Puzzle base plate





Réchaud 2 feux gaz Réf. 245424 et 245425	Code	Prix HT	2-ring stove Ref. 240424 and 240425
Brûleur 3,1 Kw	240380		3.1 kW burner
Brûleur 4,6 Kw	240381		4.6 kW burner
Robinet gaz sécurité	240382		Gas safety tap
Injecteur butane/propane 3,1 Kw	240383		3.1 kW butane/propane injector
Injecteur butane/propane 4,6 Kw	240390		4.6 kW butane/propane injector
Injecteur gaz naturel 3,1 Kw	240391		3.1 kW natural gas injector
Injecteur gaz naturel 4,6 Kw	240392		4.6 kW natural gas injector
Thermo couple fileté	240393		Threaded thermocouple
Électrode d'allumage	240400		Ignition electrode
Embout caoutchouc pour allumage	240401		Rubber tip for ignition
Grille fonte 300 x 300	240402		Cast iron grid 300 x 300
Réducteur inox pour grille	240403		Stainless steel reducer for grille



Roquefortaise Réf. 122010 et 072525	Code	Prix HT	Roquefort slicer Réf. 122010 et 072525
Ressort	122012		Springs
Tendeur	122013		Cutting handle
Socle rond Ø 220 mm, marbre	122014		Marble-topped round base



Rouleau universel Réf. 140030	Code	Prix HT	Universal rolling pin Ref. 140030
Jeu de galets 2 mm	140032		Set of discs 2 mm
Jeu de galets 3 mm	140033		Set of discs 3 mm
Jeu de galets 4 mm	140034		Set of discs 4 mm
Jeu de galets 5 mm	140035		Set of discs 5 mm



Rowzer Réf. 265125	Code	Prix HT	Rowzer Ref. 265125
4 bols avec couvercles	265128		4 bowls with lid
Lame	265129		Blade
Porte bol	265130		Bowl holder
Filtre carbone	265131		Carbon filter
Couvercle noir pour le bol sur lequel se fixe la lame	265132		Black cover for bowl to which blade is attached
Kit universel	265133		Universal set



Seringue biscuit Réf. 262630	Code	Prix HT	Biscuit syringe Ref. 262630
Piston polycarbonate seringue	262631		Polycarbonate piston syringe

Siphon (pièces communes à tous les siphons)	Code	Prix HT	Whipper (parts suitable for all siphons)
Goupillon à siphon 2236	672000		Cleaning brush 2236



Siphon "gourmet whip+" et "thermo whip+"	Code	Prix HT	"Gourmet whip" + "Thermo whip+" whipper
Tête inox complète	880099		Complete stainless steel head
Joint d'étanchéité rouge avec languette	880092		Red seal with tab
Douille tulipe rouge	880094		Red tulip nozzle
Douille cannelée rouge	880096		Red star nozzle
Douille unie rouge	880098		Red plain nozzle
Porte capsule rouge	880064		Red cartridge holder
Set pièces de rechange ⁽¹⁾	880086		Spare parts set ⁽¹⁾
Joint de soupape	880091		Valve ring

⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.

⁽¹⁾ star nozzle, tulip nozzle, seal with tab.



Siphon "Thermo xpress"	Code	Prix HT	"Thermo xpress" whipper
Porte capsule noir	880066		Black cartridge holder
Joint bouteille X-Press	880067		Xpress bottle seal

Siphon "cream whip" 0,5 et 1 litre Réf. 044175 et 044177 et Cream profi+ réf. 044176 et 044178	Code	Prix HT	"Cream whip" whipper 0.5 and 1 l Ref. 044175 and 044177 and Cream profi+ ref. 044176 and 044178
Tête inox complète pour Cream Profi+ et Cream Whip	880102		Complete stainless steel head for Cream Profi+ Cream Whip
Joint de bouteille 2234	880057		Bottle seal 2234
Soupape inox 2205	672027		stainless steel valve 2205
Porte capsule 2204	880100		Cartridge holder 2204
Douille cannelée base inox, blanche 2306	880101		Star nozzle, stainless steel base, white 2306
Set de rechange ⁽¹⁾ pour Cream Whip, tête alu	880068		Spare set ⁽¹⁾ for Cream Whip, aluminium head
Douille tulipe blanche 2310	880074		White tulip nozzle 2310



⁽¹⁾ douille cannelée, douille tulipe, joint avec languette.

⁽¹⁾ star nozzle, tulip nozzle, seal with tab.

Sorbetière Réf. 265102, 265225	Code	Prix HT	Ice cream maker Ref. 265102
Couvercle cuve	265107		Bowl lid
Pâle inox	265111		Stainless steel blade
Cuve alu et couvercle Gelato Chef, Gelato Pro 2500SP	265112		Aluminium bowl and lid Gelato Chef, Gelato Pro 2500SP



Sorbetière Réf. 265109	Code	Prix HT	Ice cream maker Ref. 265109
Cuve 3,2 L	265113		Bowl 3,2 L



Sorbetières Réf. 265220 - 265225 - 265250	Code	Prix HT	Ice cream maker Ref. 265220 - 265225 - 265250
2 x 2 Racleurs pour bol amovible pour machine glace PRO 2500 SP	265281		2 x 2 Scrapers for removable bowl for ice cream maker PRO 2500 SP
2 x 2 Racleurs pour cuve fixe pour machine glace PRO 2500 SP	265280		2 x 2 Scrapers for fixed bowl for ice cream maker PRO 2500 SP
Bol alu 1,7 L pour machine glace PRO 2000	265275		1.7 l aluminium bowl for ice cream maker pro 2000
Cuve inox + 6 racloirs pour Pro SP et Chef 2500	265115		Stainless bowl + 6 scrapers for Pro SP and Chef 2500
Bol amovible pour Pro 2000	265276		Removable bowl for Pro 2000



Toaster dualit Réf. 241503 et 241513	Code	Prix HT	Dualit toaster Ref. 241503 and 241513
Résistance côté	241501		Side element
Résistance centre	241502		Central element



Toasteurs	Code	Prix HT	Toasters
Tube quartz AT370 pour toasteur Réf. 240520	240524		Heating tube AT370 for 240520
Tube quartz AT360 pour toasteur Réf. 120766	120764		Heating tube AT360 for 120766



Trempeuses	Code	Prix HT	Dipping machines
Résistance pour O10, 220/240 V, 1000 W	260200		220/240 V, 1000 W Element for dipping machine O10
Résistance pour O15, 220/240 V, 1400 W	260201		220/240 V, 1400 W Element for dipping machine O15
Résistance pour R15, 220/240 V, 300 W	260202		220/240 V, 300 W Element for dipping machine R15
Résistance pour OX22, 220/240 V, 1800 W	260203		220/240 V, 1800 W Element for dipping machine OX22
Résistance pour Choco 10, 220/240 V, 1000 W	260204		220/240 V, 1000 W Element for Choco 10
Régulation tous modèles	260205		Heat regulation for all models
Résistance pour R15, 110 V, 300 W	260206		110 V, 300 W Element for dipping machine R15
Résistance pour Choco 10, 110 V, 1000 W	260207		110 V, 1000 W Element for dipping machine Choco 10





Trancheurs électriques	Code	Prix HT	Electric slicers
Flacon d'huile de graissage 50 ml	211148		Greasing oil 50 ml
Pour trancheurs 220 Réf. 211010	Code	Prix HT	For slicers 220 Ref. 211010
Lame	211103		Blade
Moteur	211104		Motor
Protection des lames	211105		Blade protector
Tige poignée protection de lame	211106		Blade protector handle rod
Courroie plate	211107		Flat belt
Relais électronique tous modèles	211108		Electronic relay for all models
Pour trancheur 250 Réf. 211015	Code	Prix HT	For slicer 250 Ref. 211015
Affûteur complet pour modèle 250 et 300	211121		Complete sharpener for model 250 and 300
Lame	211123		Blade
Moteur	211124		Motor
Protection de lame	211125		Blade protector
Protège-mains plastique	211126		Plastic hand-protector
Tige poignée protection lame	211127		Blade protector handle rod
Courroie plate	211128		Flat belt
Pour trancheur 300 Réf. 211018	Code	Prix HT	For slicer 300 Ref. 211018
Lame	211132		Blade
Moteur	211133		Motor
Protection de lame	211134		Blade protector
Protège-mains plastique	211135		Plastic hand-protector
Tige poignée protection lame	211136		Blade protector handle rod
Courroie plate	211137		Flat belt
Interrupteur Weber	211138		Weber switch
Pour trancheur 300 Réf. 211022	Code	Prix HT	For slicer 300 Ref. 211022
Affûteur complet	211140		Complete sharpener
Jeu de courroies	211142		Set of belts
Lame	211143		Blade



Wedding Cake Rond Réf. 681901	Code	Prix HT	Round Wedding Cake
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 560 mm	681990		Set of 3 circle tiers stainless steel dia. 560 mm
Jeu de 3 tiers de cercle inox Ø 460 mm	681991		Set of 3 circle tiers stainless steel dia. 460 mm
Cercle inox Ø 360 H 80 mm	681992		Circle stainless steel dia. 360 mm
Cercle inox Ø 260 H 80 mm	681993		Circle stainless steel dia. 260 mm
Cercle inox Ø 160 H 80 mm	681994		Circle stainless steel dia. 160 mm
Insert ABS 560 mm	681995		ABS insert 560 mm
Insert ABS 460 mm	681996		ABS insert 460 mm
Insert ABS 360 mm	681997		ABS insert 360 mm
Insert ABS 260 mm	681998		ABS insert 260 mm
Insert ABS 160 mm	681999		ABS insert 160 mm



Wedding Cake Carré Réf. 681902	Code	Prix HT	Square Wedding Cake
Jeu de 4 quarts inox 480 x 50 mm	681980		Set of 4 quarters stainless steel 480 x 50 mm
Jeu de 4 quarts inox 380 x 50 mm	681981		Set of 4 quarters stainless steel 380 x 50 mm
Carré inox 280 mm	681982		Square stainless steel 280 mm
Carré inox 180 mm	681983		Square stainless steel 180 mm
Carré inox 80 mm	681984		Square stainless steel 80 mm
Insert ABS 480 mm	681985		ABS insert 480 mm
Insert ABS 380 mm	681986		ABS insert 380 mm
Insert ABS 280 mm	681987		ABS insert 280 mm
Insert ABS 180 mm	681988		ABS insert 180 mm
Insert ABS 80 mm	681989		ABS insert 80 mm



Wedding Cake Déstructuré Réf. 681903	Code	Prix HT	De-structured Wedding Cake
Jeu de 4 quarts inox 480 x 105 mm	681970		Set of 4 quarters stainless steel 480 x 105 mm
Jeu de 4 quarts inox 380 x 105 mm	681971		Set of 4 quarters stainless steel 380 x 105 mm
Carré inox 280 x H 105 mm	681972		Square stainless steel 280 x H 105 mm
Carré inox 180 x H 105 mm	681973		Square stainless steel 80 x H 105 mm
Carré inox 80 x H 105 mm	681974		Square stainless steel 80 x H 105 mm
Insert ABS 480 mm	681975		ABS insert 480 mm
Insert ABS 380 mm	681976		ABS insert 380 mm
Insert ABS 280 mm	681977		ABS insert 280 mm
Insert ABS 180 mm	681978		ABS insert 180 mm
Insert ABS 80 mm	681979		ABS insert 80 mm

FORMES ET TAILLES DE DOUILLES POLYCARBONATE MATFER
ACTUAL SHAPES AND SIZES OF MATFER POLYCARBONATE TUBES

DOUILLES / DECORATING TUBES
P. 344-347





























































 A5				 A6				 A7				 A8				 B4				 B5				 B6							
 B7				 B8				 C3				 C4				 C5				 C6				 C7				 C8			
 D4				 D5				 D6				 D7				 D8				 E4				 E5				 E6			
 E7				 E8				 F4				 F5				 F6				 F7				 F8				 PF 10			
 PF 12				 PF 14				 PF 16				 PF 18				 FE2 0.4x7				 FE3 0.4x9				 RB5 0.7x12				 RD6 0.5x13			
 NID 7 Ø1.5				 StH Ø14				 BU5 0.8x13.2				 BU6 0.8x15.4				 BU8 0.8x19.8				 U1 Ø1.5				 U2 Ø2.5				 U3 Ø4			
 U4 Ø5.5				 U5 Ø7				 U6 Ø8.5				 U7 Ø10				 U8 Ø11				 U9 Ø12				 U10 Ø13				 U11 Ø14			
				 U12 Ø15				 U13 Ø16				 U14 Ø18				 U15 Ø20				 U16 Ø22											

TABLE DES MATIÈRES

A

AEROGAPHE.....	364, 365
AFFICHAGE.....	445, 446
AFFUTEUSE A EAU.....	120
AIGUILLE A BRIDER.....	56
AIGUILLE A LARDER.....	56
AIGUISEURS ELECTRIQUES.....	123 à 125
AIGUISEURS MANUELS.....	122, 124
AIRBOX.....	168
ALPHAMIX.....	171
ALUMINIUM EN ROULEAUX.....	Catalogue Flo
AMPOULES.....	80
ANTI-INSECTES.....	505
APLATISSEUR.....	118
APPAREIL A CHURROS.....	76
ARDOISES.....	446
ARGENT EN FEUILLE.....	401
ARMOIRE A DOUILLES.....	349
ARMOIRE A PHARMACIE.....	511
ARMOIRE DE DECONTAMINATION.....	104
ASPIRATEUR.....	490, 491
ATTENDRISEUR A VIANDE.....	118
AUTOCUISEUR.....	30

B

BAC A PATONS.....	214
BAC PORTE-GRILLE.....	460
BAC POUR CUILLERE A GLACE.....	441
BACS A VAISSELLE.....	459, 468
BACS A VERRES.....	468
BACS EMPILABLES.....	458
BACS GASTRONORME.....	450 à 454
BACS GASTRONORMES, inox.....	35 à 38
BACS GERBABLES.....	457 à 460
BACS GERBABLES EMBOÎTABLES.....	459
BACS HACCP.....	456
BACS NORME EUROPE.....	456 à 458
BAHUT RESTAURANT.....	31
BAIN-MARIE A POMPE.....	400
BAIN-MARIE ELECTRIQUE.....	80
BAIN-MARIE KITCHENAID.....	173
BAIN-MARIE, inox.....	31
BALAI.....	484, 492
BALAI A FOUR.....	227, 489
BALANCES.....	206 à 209
BALAYAGE.....	492
BALAYETTE DE COMPTOIR.....	484, 493
BALAYETTE / PELLE BASCULANTE.....	494
BALAYETTES.....	493
BALLOTINS.....	Catalogue Flo
BAMIX.....	186
BANNETONS.....	216
BARRE MAGNETIQUE.....	91, 103
BARRE PORTE-BONS.....	41
BARRES DE SEPARATION.....	451
BASSINE A CONFITURE, cuivre.....	380
BASSINE A FRITURE.....	25
BASSINE DEMI-RONDE A BLANCS, cuivre.....	380
BASSINE, inox.....	33
BASSINE, polypropylène.....	33
BATONNETS BOIS.....	Catalogue Flo
BATTERIE, aluminium.....	14
BATTERIE, cuivre.....	10 à 13
BATTERIE, inox.....	6, 8
BATTEUR-MELANGEUR.....	174
BISCOTTE.....	225
BISTRO.....	500
BLOC PORTE-COUTEAUX.....	91
BOCAL CONFISEUR EN VERRE.....	432
BOITE A CAPSULES ISI.....	388
BOITE A CONDIMENTS.....	166
BOITE A GATEAUX.....	Catalogue Flo
BOITE DE DECOUPOIRS.....	323, 324

BOITES DE STOCKAGE.....	165, 455
BOITES GASTRONORMES DE STOCKAGE.....	453 à 455
BOITES MODULUS.....	453, 455
BOLDUCS.....	Catalogue Flo
BONBONS CHOCOLAT.....	409 à 417, 424
BOTTES, SABOTS.....	510
BOULE A CONDIMENTS.....	31
BOUTEILLE A PUNCHER.....	361
BOUTEILLES VERSEUSES.....	158
BRAISIERE, inox.....	6, 9
BRIXOMETRE.....	382
BROC SEPARATEUR DE GRAISSE.....	30
BROCHES A TREMPER.....	402
BROCHETTE.....	56
BROCHETTES BOIS.....	Catalogue Flo
BROSSE A DORER.....	213, 357
BROSSE A DOUILLE.....	347
BROSSE A FARINE.....	212, 213
BROSSE A FOUR.....	227
BROSSE A ONGLES.....	499
BROSSE ALIMENTAIRE.....	217
BROSSE POUR CONTENEURS.....	501
BROSSE POUR WOK.....	24
BROSSERIE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE.....	484 à 486
BROSSES.....	485 à 489
BROSSES A FOUR.....	489
BROSSES POUR GRILL.....	486, 489
BROSSES VIOLON.....	489

C

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE.....	365
CADENAS A COMBINAISON.....	104
CADRE A CHARLOTTE.....	360
CADRES A BUCHE.....	312, 313
CADRES ET CERCLES.....	246, 311 à 318, 322
CADRES EXTENSIBLES.....	313
CADRES POUR TAPIS RELIEF.....	305
CADRES SPECIAUX FLEXIPAT.....	280
CADRES SUPERPOSABLES.....	309
CAGETTES.....	458, 461
CAILLEBOTIS.....	510
CAISSE A PATONS.....	231
CAKE EMBOUTI.....	263
CAKES INDIVIDUELS.....	247, 262
CALORIBAC.....	392
CALOTS PAPIER.....	Catalogue Flo
CALOTTE DEMI-SPHERIQUE.....	265
CANARD, moule.....	277
CANNELES.....	247, 268
CANNELEUR.....	107
CANNELEUR-ZESTEUR.....	107
CAPSULES, pour siphons.....	387
CARRES A MOUSSE.....	317
CARRES A TARTE.....	315, 317
CASIER A BOUTEILLES.....	475
CASIERS DE LAVAGE.....	464, 465, 466
CASSEROLE A FLAMBER, cuivre.....	13
CASSEROLE, cuivre.....	10, 12
CASSEROLE, inox.....	6, 8
CENTRIFUGEUSE.....	181
CERCLES ET CADRES.....	312, 313, 316-318, 322
CERCLES A TARTES.....	315
CHABLONS A BISCUIT.....	360
CHALUMEAU A GAZ.....	381
CHALUMEAUX PLASTIQUE.....	Catalogue Flo
CHARIOTS A GLISSIERES.....	470, 471, 472, 473
CHARIOTS A INGREDIENTS.....	463
CHARIOTS A PLAQUES À PAIN.....	223
CHARIOTS BACS A PATONS.....	215
CHARIOTS DE FERMENTATION.....	218
CHARIOTS DE LAVAGE.....	496
CHARIOTS DE NETTOYAGE PLAQUES.....	234
CHARIOTS DE SERVICE.....	469
CHARIOTS DE STOCKAGE D'ASSIETTES.....	474

CHARIOTS PORTE-BACS	228, 458, 475
CHARIOTS PORTE-CUVES	473
CHARIOTS POUR CASIERS A VAISSELLE	466
CHAUFFE-SAUCISSES	71
CHAUSSURES, SABOTS	509
CHEVALETS POUR ETIQUETTES	444
CHINOIS	42
CHOCO 10, 15R	392, 393
CHOCORAPES	403
CISAILLES A OURSINS	114
CISEAUX	112
CISEAUX A PIZZA	230
CISEAUX A POISSON	112, 114
CISEAUX A SCULPTER LA GLACE	119
CISEAUX A SUCRE	378
CLAIE A PAIN	229
CLIP BAG	342
CLIP PLAC	235
COCOTTE, cuivre	12
COCOTTE, fonte	26, 27
COFFRE A LINGE	462
COLORANTS	401
COLORANTS ALIMENTAIRES	367, 368
COLORANTS POUDRE	367
COMPRESSEUR POUR PISTOLET A CHOCOLAT	399
COMPRESSEURS	364
CONDIBOX	167
CONE DE SECURITE	496
CONTENEURS A INGREDIENTS	461
CONTENEURS CYLINDRIQUES	463
CONTENEURS EMPILABLES	439
CONTENEURS ISOTHERMES	477, 478, 480, 481
COQUILLEUR A BEURRE	108
CORBEILLES AJOUREES	462
CORNETS A ECRITURE	342
COUCHES LIN	215
COUPE-ANANAS	144
COUPE-AVOCAT	144
COUPE-BEURRE	117
COUPE-CHAMPIGNONS	142
COUPE-DEMI-RONDELLES	138
COUPE-FRITES	137
COUPE-LEGUMES	138, 172, 177
COUPE-MELON	144
COUPE-OEUF	137, 146, 147
COUPE-PAIN	113
COUPE-PATE	213
COUPE-POMME	144
COUPE-QUARTIERS ETROGNEUR	136
COUPERET DE CUISINE	118
COUPE-TOMATES MANUEL	136, 138
COUPE-TRUFFE ERGONOMIQUE	142
COUPE-VOLAILLE	112
COUSCOUSSIER	15
COUTEAU A COQUILLE SAINT-JACQUES	114
COUTEAU A ENTREMET/GENOISE	362
COUTEAU A PAMPLEMOUSSE	108
COUTEAU A PATE D'AMANDE	338
COUTEAU FENDEUR TARTINEUR	113
COUTEAU SPIRALE RADIMAX	141
COUTEAUX	84 à 118
COUTEAUX "GLOBAL"	84 à 89, 90, 97
COUTEAUX A DESOSSER	100, 101
COUTEAUX A FROMAGE	90, 116
COUTEAUX A HUITRES	115
COUTEAUX A JAMBON	99, 100
COUTEAUX A JULIENNE	109
COUTEAUX A PAIN	113
COUTEAUX A PARMESAN	116
COUTEAUX A PIZZA	230
COUTEAUX A POISSON	99, 115
COUTEAUX A SAIGNER	100, 101
COUTEAUX A SCULPTER LES LEGUMES	110
COUTEAUX D'OFFICE	93, 96, 102

COUTEAUX DE BOUCHER	100, 101, 118
COUTEAUX DE CUISINE	99 à 101
COUTEAUX DECORATION LEGUMES	110
COUTEAUX FILET DE SOLE	96, 101
COUTEAUX TRANCHELARD	96, 97, 100
COUTEAUX YOSHIKIN BUNMEI	92
COUVERCLE POUR BACS GN	38
COUVERCLE, cuivre	10
COUVERCLE, inox	7, 8
CREME A RECUPER	498
CREPIERES	29, 74, 75
CROCHET DE CUISINE	118
CROQUEMBOUCHES	276
CUILLERES A DECOR	159
CUILLERES A EVIDER	109
CUILLERES A GLACE	440, 441
CUILLERES A MESURE	209
CUILLERES A RAGOUT	53
CUILLERES DE SERVICE	47
CUISEUR A OEUFS	81
CUISEUR A RIZ	81
CUIT-PATES, inox	30
CUTTER VERTICAL	178, 180
CUVETTE RONDE	462
CYLINDRES A PATES FRAICHES	172

D

DÉCAPANT DÉGRAISSANT	498
DECO TOURNAGE	141
DECORE-CITRON	107
DECORE-RADIS	141
DECORTIQUEUR A CREVETTES	114
DECOUPOIRS	314, 315, 323 à 339
DECOUPOIRS A CAMEL	379
DECOUPOIRS A NOUGAT	379
DECOUPOIRS A PAIN SURPRISE	322
DECOUPOIRS DECOR DU PAIN	219
DECOUPOIRS DECORS FINS	333 à 337
DECOUPOIRS EN PLAQUE	332
DECOUPOIRS SPECIAUX FLEXIPAN	299
DEMI-SPHERE	265
DENOYAUTEURS	144, 146
DENTELEUR	108
DENTELLES PAPIER	Catalogue Flo
DESHYDRATANT	378
DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES	193
DESINFECTANT ALIMENTAIRE	498
DESINFECTANT CHLORE	498
DESODORISANT PARFUME	511
DESTRUCTEURS D'INSECTES	504
DEVIDOIR DE HOUSSES	471
DIFFUSEUR DE CHALEUR	30, 65
DISQUES RELIEF	305
DISTRIBUTEUR A CHOCOLAT	395
DISTRIBUTEUR DE POCHE JETABLES	340
DISTRIBUTEUR DE SAVON	499
DIVISEUR A GATEAU	362
DOSEUSE UNIVERSELLE	369
DOUILLES DECORS FINS	350
DOUILLES INTERCHANGEABLES	347
DOUILLES, acier inoxydable	348, 349
DOUILLES, copolyester	344 à 347

E

EBAUCHOIRS	338
ECAILLEUR A POISSON	115
ECHELLE MURALE PLIABLE	218, 472
ECHELLES A GLISSIERES	472
ECONOMES	106
ECOPAP	241
ECUMOIRES	51, 52, 53
EGOUTTOIR	38
EGOUTTOIR A BABAS	259, 361
EMINCEUR A LEGUMES	108

ENCRIER DECOSPOON.....	159
ENREGISTREUR DE TEMPERATURE.....	202
ENTONNOIR.....	31
ENTONNOIR AUTOMATIQUE.....	160
ENTONNOIR DOSEUR.....	160
EPLUCHEURS.....	106
EPONGES.....	486, 487
EPROUVETTE PESE-SIROP.....	203
EQUEUTEUR A TOMATES.....	109
ERGOPLAN.....	127
ESCALIERS DE PRESENTATION.....	431
ESSES, inox.....	118
ESSOREUSES A SALADE.....	149
ESSUIE-VERRE.....	488
ETAGE VAPEUR, inox.....	30
ETAGERES MURALES.....	39, 40
ETAMINE PASSE-BOUILLON.....	43
ETIQUETAGES.....	447
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES.....	442 à 447
ETIQUETTES, plats témoins.....	456
ETROGNEUR.....	145
EVIDEUR.....	142
EXOPAP / EXOPAT.....	238 à 240

F

FACONNEUR DE FRUITS EN PATE D'AMANDE.....	338
FAITOUTS.....	6, 9
FER A CARAMELISER.....	380
FEUILLE "GUITARE".....	402
FEUILLE DE CUISSON.....	239, 241
FEUILLE PARISIENNE.....	118
FEUILLE, or et argent.....	401
FEUILLES FOND RELIEF.....	402
FEUTRES.....	447
FEUTRES ALIMENTAIRES.....	367
FICELLE.....	Catalogue Flo
FIL A FROMAGE, A BEURRE.....	116
FILET DE CUISSON.....	222
FILTRE A HUILE.....	70
FLACON-DECOR.....	158, 361
FLACONS VERSEURS SOUPLES.....	158
FLEXIPAN.....	251, 279 à 298
FLEXIPAN ENTREMETTS.....	280, 374
FOND D'URINOIR.....	511
FONTAINE A CHOCOLAT.....	397 à 401
FOUET FMC.....	60
FOUET GEANT.....	58
FOUR TOASTEUR CONVOYEUR.....	72
FOURCHETTES DE CUISINE.....	55, 85, 87
FOURS A PIZZA.....	78
FOURS ELECTRIQUES.....	77
FOURS MICRO-ONDES.....	78, 79
FRANGES POUR LAVAGE A PLAT.....	495
FRITEUSES ELECTRIQUES.....	69
FRIX'AIR.....	185
FROTTOIR / LAVE-PONT.....	493
FUMOIR.....	81
FUSIL A AIGUISER.....	120

G

GANTS.....	506, 507
GANTS A TIRER LE SUCRE.....	378
GANTS ANTI-COUPURE.....	506
GANTS COTE DE MAILLE, ambidextres.....	506
GANTS DE PROTECTION THERMIQUE.....	226, 507
GANTS JETABLES.....	Catalogue Flo
GAUFRIERS ELECTRIQUES.....	75, 76
GILET ANTI-FROID.....	510
GODETS A COUVERTS.....	466
GORENFLOT.....	276
GOUPILLON.....	485, 486
GOUTTIERES A BUCHE.....	269
GRANDS MOULES.....	247, 256 à 270
GRAPPIN A VIANDE.....	55

GRATTOIR A MANCHE.....	489
GRILL A VIANDE / PANINI.....	66, 67
GRILL GYROS ELECTRIQUE ET GAZ.....	71
GRILL, fonte noire.....	29
GRILLES.....	218, 236, 237
GRILLES DE CUISSON A PIZZA.....	230
GUERIDONS.....	432, 433
GUIDES D'AFFUTAGE.....	121
GUILLLOTINE A FOIE GRAS.....	117
GUITARES.....	373, 374, 375

H

HACHOIR A MAIN ROTATIF.....	143
HACHOIR A VIANDE.....	172, 173, 176
HACHOIR BERCEUSE.....	112
HACHOIR ELECTRIQUE.....	175, 176
HOTMIX PRO.....	182, 183
HOUSSE POUR CHARIOTS.....	474
HOUSSE POUR PLAQUE.....	235
HOUSSES DE PROTECTION.....	164, 189
HYGROMETRE.....	201, 202
HYMENS.....	Catalogue Flo

I-J

INDUCTION.....	18
INSECTICIDES.....	505
JOINT ADHESIF BLANC.....	199

K

KIT ASPIRATION SPECIAL FOUR.....	490
KIT DE CONNEXION BUTANE.....	65
KIT DE NETTOYAGE DES SOLS.....	495
KIT MURAL TARIFOLD.....	41
KIT PALETS ET TUILES.....	398
KIT PHARMACIE.....	511
KIT WC BROSSE + SOCLE.....	511

L

LAMES A SCARIFIER.....	220, 221
LAMPES A SUCRE.....	376, 377
LARDOIRE CHEF INOX.....	118
LAVAGE DES MAINS.....	499
LAVE-PONT.....	493
LAVETTES.....	486
LIBRAIRIE.....	512 à 535
LINGETTES DESINFECTANTES.....	200, 498
LIQUIDE LAVE-VERRE.....	497
LIQUIDE RINCAGE-SECHAGE LAVE-VAISSELLE.....	497
LITEAU.....	508
LIVRES / BOULANGERIE.....	520
LIVRES / COCKTAILS, VINS ET ALCOOLS.....	535
LIVRES / CROQUEMBOUCHES.....	519
LIVRES / CUISINE.....	517, 523, 530, 531, 532, 533, 534
LIVRES / FORMATION PROFESSIONNELLE.....	515, 517
LIVRES / GASTRONOMIE.....	523, 531
LIVRES / GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE.....	528
LIVRES / LE PETIT JEROME.....	520
LIVRES / NOUVEAUTES.....	521, 530
LIVRES / PATISSERIE.....	518, 523, 524, 526
LIVRES / PETITS LIVRES.....	518, 519
LIVRES / SANDWICHERIE.....	522
LIVRES / SCOLAIRE.....	514, 515
LIVRES / TRAITEURS ET RECEPTIONS.....	529
LOUCHES.....	52, 53
LOUCHES GEANTES.....	58
LUNETTES DE PROTECTION.....	506
LYRE A FROMAGES.....	116
LYRE A GENOISE.....	362

M

MACHINES A CREME CHANTILLY.....	389
MACHINES A INJECTER.....	372
MACHINES A PATES.....	153, 154
MACHINES SOUS-VIDE.....	194, 195

MAINTIEN EN TEMPERATURE	400
MALLETTE A COUTEAUX	104, 105
MALLETTE POUR THERMOMETRE	199
MANCHE A BALAI	494
MANCHE ALUMINIUM ANODISE	495
MANCHE POUR PELLONS, hêtre	227
MANCHE POUR RACLETTE SOL	492
MANDOLINE A TRUFFES	142
MANDOLINES	139, 140
MANDRIN POUR PANIERS A SUCRE	378
MANIQUES	507
MANNE A PAIN	228, 229
MANNE EMBOITABLE	460
MANNE PATISSIERE	457
MARMIITE, cuivre	11
MARMIITE, inox	6, 8
MARQUEUR A PAIN	221
MARQUEUR-INCISEUR	221
MARQUEURS	446
MATFER PREP'CHEF	135 à 138
MESURE GRADUEE	209
MILLASSON	245, 252
MINI-ETUVE	165, 400
MINI-GUITARE	117, 375
MINIFILL	369
MINUTEURS	205
MIXEURS	180, 186, 187
MODULUS	453, 455
MOPS	494
MOUFLES DE PROTECTION	226, 507
MOUFLES ISOLANTES	507
MOUILLEUR A VITRES	488
MOULE A POMMES	109
MOULE A STEAK HACHE	176
MOULES	410, 412
MOULES A BUCHE	270, 271, 312
MOULES A PAIN, Exoglass	224
MOULES A PATISSERIE, Exoglass	244, 246
MOULES A QUICHE	245
MOULES A RAVIOLIS	155
MOULES CARTON, ALU, PAPIER	Catalogue Flo
MOULES CHOCOLATS BONBONS	404 à 426
MOULES CHOCOLATS DECORS	406, 427
MOULES CHOCOLATS NOEL	406, 425, 426
MOULES CHOCOLATS PAQUES	405, 417 à 424
MOULES CHOCOLATS SAINT-VALENTIN	418
MOULES CHOCOLATS SUJETS DIVERS	414, 415, 416, 417, 418
MOULES CHOCOLATS TABLETTES	408, 409
MOULES FEUILLE EN SUCRE	379
MOULES FLEXIBLES A PATES DE FRUIT	310
MOULES FLEXIPAN	279 à 298
MOULES INDIVIDUELS	245 à 268, 277
MOULES PATE CROUTE	277, 278
MOULES THERMOFORMES A BUCHES	270
MOULES, grands	248, 256 à 267
MOULES, petits fours	249
MOULES, plaques à biscuits	248
MOULIN A FROMAGE MANUEL	150
MOULIN A FRUITS ET LEGUMES	148, 173
MOULIN A SEL ET A POIVRE	152
MOUVETTE, Exoglass	46
MOUVETTE, hêtre	57
MOZAIK, tartelettes	314
MULTI-COUBE	136, 137
MULTIMOULES	307

N

NETTOYAGE, ESSUYAGE	488
NETTOYANT DESINFECTANT	498
NETTOYANT MACHINE CHANTILLY	389
NETTOYANT SOLS	497, 511
NETTOYANT VAISSELLE	497
NETTOYANT VITRO CERAMIQUE	66, 70
NETTOYANTS SPECIAUX	498, 500

NID A FRITURE	52
NONNETTES	319
NOYAUX DE CUISSON	255

O

OR EN FEUILLES OU PAILLETES	401
OUTILS PATE D'AMANDE	338
OUVRE-BOITES	156, 157
OUVRE-SANDWICH	156

P

PAILLETES OR	401
PAIN COMPLET	225
PAIN DE MIE	225
PALETTE A ENDUIRE	403
PALETTE PACKPAL	458
PALETTE-SPATULE	54
PALETTE-TRIANGLE	361
PANCARTES	445, 446
PAPIER A STEAK HACHE	176
PAPIERS CUISSON	240, 241
PASSE-SAUCE	42, 44, 45
PASSETTE, inox	42
PASSOIRE A GRAS, aluminium	32
PASSOIRE, inox	32
PASSOIRES	32, 42 à 45
PASTILLES DETERGENTES, CHLOREES	497, 498
PATE A POLIR	500
PATE EN CROUTE	278
PEIGNES A DECOR	359, 360
PELE-POMMES	145
PELLE A FARINE	212
PELLE A FOUR	227
PELLE A FRITES	47
PELLE A FRITURE	49
PELLE A HAMBURGER	55
PELLE A INGREDIENTS	212
PELLE A JAMBON	189
PELLE A OMELETTES	59
PELLE A PIZZA	231
PELLE A POUSSIERE	484, 493
PELLE A TARTE	437
PELLE COUDEE	55
PELLE ECUMOIRE	59
PELLE MENAGERE	492
PELLE, inox	55
PELTON	46
PESE-SAUMURE	203
PESE-SIROP	203
PETRIN-MELANGEUR	174
PH METRE	201
PHARMACIE	511
PICHET GRADUE	209
PICS COCKTAIL	Catalogue Flo
PIECES MONTEES	276
PIED ELASTOMERE	33
PIEGES A NUISIBLES	505
PIERRE A AFFUTER/AIGUISER	120, 121
PIERRE ABRASIVE	74
PINCE "DUOLON"	46
PINCE A ARETES DE POISSON	90, 115
PINCE A GAUFRE	359
PINCE A PATE	359
PINCE A SACHETS	342
PINCE DE SERVICE DU CHEF	90
PINCE DU CHEF	159
PINCE POUR LAVAGE A PLAT	495
PINCE POUR PAPIER CUISSON	235
PINCE POUR PLAT CHAUD	38
PINCE SAC	212
PINCE TOUS USAGES	47
PINCE, inox	49
PINCEAU, pâtisserie	357, 358
PINCEAU, silicone	49, 358

PINCES A PATISserie	437
PISTOLET A AIR CHAUD	380
PISTOLET CHOCOLAT	399
PISTOLETS PULVERISATEURS	366
PLANCHA / GRILL FONTE	29
PLANCHAS GAS ET ELECTRIQUE	68
PLANCHES A DECOUPER	128, 129, 130
PLANCHES A PAIN	113
PLANCHES DE DECOUPE FLEXIBLES	127
PLANCHES SUR MESURE	131
PLANCHETTE A PAIN	226
PLAQUE "COOL DÉCOR"	396
PLAQUE "DENTS DE LOUP"	237
PLAQUE "TUILES"	237
PLAQUE A BORDS DROITS	235
PLAQUE A DEBARRASSER	31
PLAQUE A PAIN	222, 223
PLAQUE A ROTIR	37
PLAQUE A SNACKER	68
PLAQUE ALUMINIUM	234
PLAQUE ANODISÉE OR	433
PLAQUE ANTI-ADHERENTES	232
PLAQUE CHAUFFANTE SUCRE ET NOUGATINE	377
PLAQUE CONFISERIE	235
PLAQUE DE CAKES	247, 262
PLAQUE DECOUPOIRS	332
PLAQUE EUTECTIQUE	479
PLAQUE EXAL	232
PLAQUE INOX	234
PLAQUE LANGUES DE CHAT	248
PLAQUE LISSE SANS BORDS	234
PLAQUE MADELEINES	248
PLAQUE STOCKAGE ET PREPARATION	235
PLAQUE TOLE BLEUIE	233
PLAQUE TOURTIERE	232, 233
PLAQUE TULIPCUPS	237
PLAQUES A INDUCTION	62
PLAQUES DE GLU	504
PLAT A OEUF, cuivre	12
PLAT A OEUF, fonte	28
PLAT A PAELLA	21, 25
PLAT A ROTIR	21, 34
PLAT A SAUTER, cuivre	10, 12
PLAT A SAUTER, inox	9
PLAT A TARTE	433
PLAT CRYSTAL	430
PLAT OVALE, fonte	28
PLAT ROND CREUX, fonte	28
PLAT, cuivre	12
PLAT, fonte émaillée	28
PLATEAU TOURNANT	351
PLATEAUX	432
PLATS DE PRÉSENTATION	430 à 433
PLATS TEMOINS	456
PLONGE ET NETTOYAGE	486
POCHES JETABLES	340
POCHES PATISSIERES	341
POCHETTES TARIFOLD	41
POCHEUSE À OEUFS	147
POCHOIRS A BISCUIT	363
POELE A BLINIS	20, 22
POELE OVALE [ou à poisson]	20
POELE RECTANGULAIRE	20
POELE, cuivre	10, 12
POELE, induction	7, 18, 19
POELE, inox	7, 9
POELE, tôle noire	24
POELAS ANTI-ADHERENTES	16 à 23
POELON A SUCRE	380
POELON A ZABAGLIONE, cuivre	13
POISSONNIERE, inox	30
POMPE A SOUFFLER LE SUCRE	378
POMPE DOSEUSE	158, 497
PORTE POT A GLACE	439

PORTE USTENSILES MURAL	39
PORTE-BALAS MURAL	492
PORTE-CORNETS A GLACE	438, 439
PORTE-ETIQUETTES ET ETIQUETTES	444
PORTE-OUTILS	58
PORTE-ROLLS	56
PORTE-SAC POUBELLES	502
PORTE-USTENSILES ORIENTABLE	395
PORTIONNEUSE A GLACE	441
POT GRADUE	209
POUBELLES	501, 503
POUSSOIR MANUEL A SAUCISSES	176
PREPARATION DES FRUITS	146
PRESENTOIR A MACARONS	435
PRESENTOIR A TABLETTES	434
PRESENTOIR BUFFET	436
PRESENTOIR POUR WEDDING CAKE	274
PRESENTOIRS A GATEAUX	434, 436
PRESENTOIRS A SUCETTES GLACEES	385, 386
PRESSE CULINAIRE	148
PRESSE TERRINE	176
PRESSE-AIL	143
PRESSE-FRUITES	143, 173
PRESSE-PUREE	148
PRODUITS D'ENTRETIEN	497, 498
PROJECTEUR "KOPYKAKE"	365
PROTECTION INDIVIDUELLE	506
PROTEGE-LAME MAGNETIQUE	103
PULVERISATEUR A EAU	226
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE	367
PULVERISATEUR MANUEL	497
PYRAMIDE A MACARONS	Catalogue Flo

R

RACK A COUVERCLES, inox	39
RACK EGOUTTOIR POUR PLANCHE A DECOUPER	128, 130
RACLE-TOUT	353
RACLETTE A BUCHE	269
RACLETTE A COPEAUX	403
RACLETES	353, 484, 485, 494
RACLETES A VITRES	488
RACLETTE-SOL	484, 494
RACLOIR A CHOCOLAT	396
RACLOIR A PLANCHES POLYETHYLENE	130
RACLOIRS	130, 353
RADIMAX	141
RAPES	150, 152
RAPES RASOIR	152
RAPID'INFUSION	165
RASOIR A LEGUMES, inox	106
RAYEUR A PATE	221
RAYONNAGE	475
RECHAUD A PAELLA	65
RECHAUD GAZ	65
RECHAUD INDUCTION	62, 63
REFRACTOMETRE	382
REFRIGERANT ALIMENTAIRE	368
REGLE EGALISATRICE	360
REGLE GRADUEE	356
REGLES A CONFISERIE	361
RESISTANCE CHAUFFANTE	80
ROLL'BOX	166
ROQUEFORTAISE	116
ROUET A LEGUMES	138
ROULEAU "PIC-VITE"	357
ROULEAUX A DISQUES	356
ROULEAUX A FROMAGE	246, 277
ROULEAUX A LOSANGES	357
ROULEAUX A NOUGAT	379
ROULEAUX A PATISserie	354, 355
ROULEAUX A RECUPER	487
ROULEAUX CANNELES, à caramel	379
ROULEAUX COUPE-CROISSANTS	356
ROULEAUX EXTENSIBLES	356

ROULETTES A PATES	155, 356
ROULETTES A PIZZA	113, 230
RUBANS A TITREUSE	444
RUBANS PATISSIER	274, 321

S

SABOTS	509, 510
SABRE	169
SACS SOUS-VIDE	194
SACS ET SACHETS	Catalogue Flo
SALAMANDRE	73
SANITAIRES	511
SAUPOUDREUSES	352
SAUTEUSE CYLINDRIQUE, inox	8, 9, 22
SAUTEUSE EVASEE, anti-adhérente	21
SAUTEUSE EVASEE, cuivre	11
SAUTEUSES, inox	6, 7
SAUTOIR, cuivre	11
SAVOIE 6 ETAGES	276
SAVON MAINS	499
SCIE A GENOISE	362
SCIE A SCULPTER LA GLACE	119
SCIE DE BOUCHER	118
SEAUX	209, 462, 463, 488, 496
SECHE-MAINS	499
SECHOIR A PATES	155
SECHOIR A POCHES	342
SECHOIR POUR TOILES A COUCHE	217
SEPARATEUR A OEUF	146
SEPARATEUR DE GRAISSE	30
SEPARATEURS A VERRES	468
SERINGUE A BISCUIT	372
SERINGUE A SAUCE	159
SERPETTE A MARRONS	108
SERPILLERE	494
SERRE-JAMBON	118
SET D'OUTILS A SCULPTER	111
SILFORM	301, 302, 303
SILPAIN	222
SIPHONS	162 à 164, 387
SOCLE ROULEUR SHERPA	479
SOL	493, 494, 496
SONDE THERMOMETRE	199
SORBETIERES	383, 384
SORBETOMETRE	382
SPATULE	55
SPATULE "ELVÉA"	48
SPATULE "GLOBAL"	90
SPATULE "PELTON"	46
SPATULE "SPATULON"	48
SPATULE A REDUIRE	58
SPATULE AJOUREE	90
SPATULE COUDEE	55
SPATULE DE CUISINE, inox	52
SPATULE ELVEO	48
SPATULE FORGEE	54
SPATULE GEANTE	58
SPATULE RACLETTE, hêtre	57
SPATULE RACLOIR SILVEO	48
SPATULE THERMOMETRE	49, 200
SPATULE, Exoglass®	46
SPATULE, hêtre	57
SPIRALE À JULIENNE	111
SPIRALE A LEGUMES	141
SPIRALE INOX	487
SPRAY DE DEMOULAGE	265
SPRAY VELOURS	368, 401
SUPPORT MANNE A PAIN	228
SUPPORT POCHES	342
SUPPORT POUR CHINOIS	45
SUPPORT POUR SIPHON INVERSE	164
SUPPORT THERMOMETRE	198, 204
SUPPORT TRANSLU-PINCE	444

T

TABLE MOBILE	473
TABLE POUR GUITARE	373
TABLETTES CHOCOLAT, moules	408, 409
TABLIERS	403, 508
TAILLE SPIRALE A LEGUMES	111
TALOCHE A ENTREMETS	359
TAMIS	43, 352
TAMIS A FARINE AUTOMATIQUE	213
TAMIS A SUCRE	378
TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE	74
TAMPONS A RECUPERER	487
TAPIS ANTI-HUMIDITE	511
TAPIS EXOPAT	377
TAPIS RELIEF	304
TARTELETTES CANNELEES	245, 254
TASSEUR A ENTREMETS	321
TEMPÉREUSE	394
TERRINE, fonte	28
TESTEUR D'HUILE	70
TETE DE LOUP	492
THERMOBLUE	389
THERMOCOUPLE ÉTALONNÉ	198
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL	201
THERMOMETRES	196 à 204
THERMO-PLONGEUR	80, 195
TITREUSE DYMO	444
TOAST MIGNON	226
TOASTEURS	72, 73
TOILE SILPAT A MACARONS	238
TOILES A COUCHE	215
TOILES DE CUISSON	222, 238, 239
TOQUEUR A OEUF	147
TORCHON	488
TOURTIERS INDIVIDUELLES	255
TRANCHE-FROMAGE	117
TRANCHEURS ÉLECTRIQUES	188, 190
TRANCHEUSE MANUELLE	192
TREMPÉUSES	392, 394
TRI DES DECHETS	501, 503
TRINGLE DE CUISINE	39
TRIPLE TOAST	226
TROUSSE A COUTEAUX	91, 103
TUYAU EPLUCHE AIL	143
TUYAU SPIRALE	399

U

USTENSILES A CREPES, Bois	57
USTENSILES DE SERVICE	437

V

VAPORISATEUR A HUILE	159
VERNIS ALIMENTAIRE	368
VERRE MESURE	209
VERRINES PLASTIQUE	Catalogue Flo
VERRINES VERRE	Catalogue In Situ
VÊTEMENTS DE PROTECTION ET DE TRAVAIL	507
VIDE-ANANAS	108, 144
VIDE-POMMES	107
VITRES ET VITRINES	488
VOL AU VENT	326

W

WASSINGUES	494
WEDDING CAKE	272, 274
WOKS	7, 19, 21, 22, 24, 64

Z

ZESTEUR	107
---------------	-----

A-Z INDEX

A

ABRASIVE STONE.....	74
ADHESIVE FOLDS.....	41
ADHESIVE LABELS.....	442, 447
ADHESIVE SEAL.....	199
ADJUSTABLE SLICING KNIFE.....	99
AIRBRUSH.....	364, 365
ALL PURPOSE TONGS.....	47
ALMOND BARS.....	408
ALUMINIUM SHEET.....	234
ANTI-BACTERIAL HAND SOAP.....	499
ANTI-HUMIDITY MAT.....	511
APARTMENT BLOCK BIN.....	501
APPLE BALLER.....	109
APPLE CORER.....	107
APPLE PEELER.....	145
APPLE SLICER.....	144, 145
APRON.....	403
APRONS.....	508
ARABESQUE DECORATIONS.....	427
AUTOMATIC COMPRESSOR.....	364
AVOCADO CUTTER.....	144

B

BABA DRAINING BOX.....	259, 361
BAG CLIP.....	212
BAGUETTE CUTTER.....	156
BAIN-MARIE.....	80
BAIN-MARIE, stainless steel.....	31
BAKER THERMOMETER.....	203
BAKER'S BLADE.....	220, 221
BAKERS OVEN.....	77
BAKERY.....	490, 491
BAKERY BASKET.....	228
BAKERY SCALES.....	207
BAKING BEANS.....	255
BAKING MAT.....	239
BAKING PAPER.....	240, 241
BAKING TRAYS.....	222, 232
BARREL SHAPED BRUSH FOR GRILL.....	486
BARS CHOCOLATE, moulds.....	408, 409
BASKETS.....	457, 460
BASTING SPOON.....	53
BATON DECORATIONS.....	427
BEAR.....	425
BENCH SCRAPER.....	130
BENT BLADE SPATULA.....	54
BENT BLADE SPATULA, Exoglass.....	54
BENT PIZZA KNIFE.....	230
BENT PIZZA SCISSORS.....	230
BENT SPATULA.....	55
BENT TURNER.....	55
BIN BAG HOLDER.....	502
BIRDS NEST FRYER.....	52
BISCUIT GUN.....	372
BISCUIT STENCIL GRILL.....	363
BISCUITS SHEET.....	248
BLADE SPATULA.....	54
BLEACH TABLETS.....	498
BLINIS PAN.....	20, 22
BLIXER 4.....	180
BLOWTORCH.....	381
BOARD.....	445
BOARD "FROZEN PRODUCTS".....	445
BODYWARMER GILET.....	510
BOITES MODULUS.....	453, 454
BONING KNIFE.....	100, 101
BOOTS.....	510
BOTTLE BRUSH.....	485, 486
BOTTLE FOR RUM SPRAYING.....	361
BOTTLE RACK.....	475
BOWL HOLDER TROLLEY.....	473
BOWL, polypropylene.....	33

BOWL, stainless steel.....	33
BRAISING POT.....	6
BREAD BAKING SHEET, non-stick.....	222
BREAD BASKETS.....	216, 228, 229
BREAD BOARD.....	113, 226
BREAD CUTTERS.....	219
BREAD DELIVERY POSTER.....	445
BREAD DOUGH MARKERS.....	221
BREAD KNIFE.....	113
BREAD KNIFE AND BUTTER SPREADER.....	113
BREAD MARKER.....	221
BREAD PANS.....	225
BREAD PANS, Exoglass.....	224
BREAD PRICE LABEL.....	442
BREAD SHEETS.....	222, 223
BREAD SLICER.....	113
BROOMS.....	484, 492, 493
BROOMS HOLDER.....	492
BRUSH.....	357, 358, 485, 486, 493
BRUSH AND DUSTPAN SET.....	494
BRUSH FOR COUNTERTOP.....	484, 493
BRUSH FOR GLAZING.....	213
BRUSH FOR PASTRY TUBES.....	347
BRUTE ROUND CONTAINER.....	463
BUCKET.....	496
BUCKET PLASTIC.....	496
BUCKET WITH WRINGER.....	496
BUCKET, plastic.....	462
BUCKET, wide.....	488
BULB.....	80
BURGER TURNER.....	55
BUTANE CONNECTION KIT.....	65
BUTCHER'S KNIFE.....	98, 100, 101
BUTCHER'S SAW.....	118
BUTTER CURLER.....	108
BUTTER SLICER.....	117
BUTTERFLY DECORATIONS.....	427

C

CABINET FOR AIRBRUSH.....	365
CABINET, FIRST AID.....	511
CAKE AND SERVER EXOGLASS.....	437
CAKE BAKING TRAY.....	247, 262
CAKE DISPLAYS.....	434, 436
CAKE MOULD.....	263
CAKE MOULD, individuel.....	247, 262
CAKE PRESENTATION STAND.....	434, 436
CAKE SLICER.....	362
CAKE STAND.....	432, 433
CAKE-DIVIDER.....	362
CALORIBAC.....	392
CAN OPENER.....	156, 157
CARAMELIZING IRON.....	380
CARTRIDGES.....	387
CARVING FORK.....	55
CARVING FORK GLOBAL.....	85
CASSEROLE, copper.....	11
CHABLON FRAMES.....	360
CHAINMAIL GLOVE.....	506
CHALK FELT MARKERS.....	446
CHANTILLY CREAM MACHINES.....	389
CHARGER DISPENSER.....	165, 388
CHARLOTTE FRAME.....	360
CHARPENING GUIDE RAILS.....	121
CHEESE GRATER.....	175
CHEESE KNIFE.....	116
CHEESE OR SAUCE CLOTH.....	43
CHEESE SLICER.....	117
CHEESE TUBE.....	246, 277
CHEESE WIRE.....	116
CHEF'S TONGS.....	90
CHESTNUT KNIFE.....	108
CHINESE STRAINER.....	42
CHIP CUTTER.....	136, 137

CHIP SCOOP.....	47
CHOCOLATE ACCESSORIES.....	394
CHOCOLATE FLAKING MACHINE.....	403
CHOCOLATE FOUNTAIN.....	397
CHOCOLATE GRATER.....	403
CHOCOLATE HEATER.....	77, 400
CHOCOLATE MOULDS.....	404 to 426
CHOCOLATE SCRAPER.....	396
CHOCOLATE SPRAYING.....	399
CHOPPER.....	118
CHOPPING BOARDS.....	128 to 130
CHURROS MAKER.....	76
CLEANER FOR CHANTILLY CREAM MACHINES.....	389
CLEANER/SANITIZER.....	498
CLEANERS.....	498
CLEANING BASIN FOR ICE-CREAM SCOOPS.....	441
CLEANING SILVERWARE AND COPPERWARE.....	498
CLEANING TROLLEY FOR OVEN TRAYS.....	234
CLEANING, WIPING.....	488, 497
CLEAVER.....	118
CLIP BAG.....	342
CLIP PLAC.....	235
CLOCK SIGN.....	445
CLOGS.....	509, 510
COATING SPATULA.....	403
COCKROACH TRAP.....	505
COLANDER.....	32
COLANDER Stainless steel.....	32
COLORING.....	367, 368
COLORING IN SPRAY BOTTLES.....	401
COLOUR BUCKET.....	496
COLOURING.....	401
COMB.....	359, 360
COMB FOR YULE LOG.....	269
COMBINATION PADLOCK.....	104
COMPACT PIZZA OVEN.....	78
COMPACT SCALE.....	208
CONDIBOX.....	167
CONDIMENTS BALL.....	31
CONE HOLDER.....	439
CONFECTIONARY RACKS.....	236
CONFECTIONER'S SHEET.....	235
CONTAINER BRUSH.....	501
CONTAINER TROLLEY.....	458
CONTAINERS.....	451, 456 to 462
CONVECTION OVENS.....	77
CONVEYOR TOASTER.....	72
COOKING BRUSH, silicone.....	49
COOL DECOR PLATE.....	396
COPPER CLEANER.....	500
COPPER FLAMBE PAN.....	13
CORER.....	145
CORER-SEGMENTER.....	136
COUSCOUS PAN.....	15
COVER DISPENSER.....	471
COVER FOR TROLLEYS.....	474
COVERS FOR SHEETS.....	235
CREPE BATTER SPREADER.....	57
CREPE MAKERS.....	74
CREPE PAN.....	19, 21 to 23, 29
CREPE SCRAPER, beechwood.....	57
CREPE UTENSILS, box wood.....	57
CRIMPER FOR PIE.....	359
CRINKLE BLADE KNIFE.....	99
CROQUEMBOUCHES.....	276
CRYSTAL GASTRONORM CONTAINERS.....	452
CUP SPRAY GUN.....	399
CUT PREVENTION GLOVE.....	506
CUTLERY BASKET.....	466
CUTLERY HOLDERS.....	466
CUTTER FOR CARAMEL.....	379
CUTTER FOR CROISSANTS.....	356
CUTTER FOR PIZZA.....	230
CUTTER FOR SURPRISE BREAD.....	322

CUTTER SHEETS.....	332
CUTTERS.....	180, 323 to 339
CUTTERS FINE DECORATION.....	333 to 337
CUTTERS FOR FLEXIPAN FRAMES.....	299
CUTTING WHEEL.....	230, 356
CYLINDRICAL CONTAINER.....	463

D

DECK SCRUB BROOM HEAD.....	493
DECONTAMINATION CUPBOARD.....	104
DECORATING BAGS FOR WRITING.....	342
DECORATING KNIVES.....	108, 110
DECORATING TUBES.....	344 to 350
DECOSPOON.....	159
DEEP FRYING BASIN.....	25
DEEP RECTANGULAR FOOD CONTAINER.....	460
DEEP ROUND DISH, cast iron.....	28
DEHYDRATOR.....	193
DESSERT FLOAT.....	359
DESSICANT.....	378
DESTROYERS OF FLYING INSECTS WITH RAILING.....	504
DETERGENT DISPENSER.....	158, 497
DETERGENT TABLETS.....	497
DIGITAL LABELLER.....	447
DIGITAL THERMOMETER.....	197, 198
DIGITAL THERMOMETER AND HUMIDITY METER.....	201
DIPPING MACHINE FOR CHOCOLATE.....	392, 393, 394
DIPPING TOOLS.....	402
DIPPING-MACHINE.....	392 to 394
DISH TOWEL.....	488
DISH, copper.....	12
DISHWASHER LIQUID CLEANER.....	497
DISHWASHER TRAYS.....	464, 465, 466
DISHWASHING LIQUID CLEANER.....	497
DISINFECTING WIPES.....	200, 498
DISPENSER FOR CHOCOLATE.....	395
DISPENSER FOR PASTRY BAGS.....	340
DISPENSER FOR SOAP.....	499
DISPLAY.....	434
DISPLAY FOR WEDDING CAKE.....	274
DISPLAY UNIT FOR LOLLIES.....	385
DISPOSABLE BAGS.....	340
DISQUES RELIEF.....	305
DOUBLE BOILER.....	173
DOUBLE ROUND CUP.....	109
DOUGH CONTAINER.....	214, 231
DOUGH MIXER/KNEADER.....	174
DOUGH ROLL PIZZA TRAY.....	461
DOUGH SCRAPER.....	213
DOUGHNUT FRYER.....	69
DRAINING PLATE.....	38
DRAINING RACK FOR CHOPPING BOARDS.....	130
DRYER FOR PASTRY BAGS.....	342
DRYING RACK FOR LINEN LINERS.....	217
DUCK MOULD.....	277
DUCKBOARD.....	510
DUOBOX.....	455
DUST PAN.....	484, 492, 493
DYMO TITLE WRITING MACHINE.....	444

E

ECOLINE SINGLE ROUND WAFFLE MAKER.....	75
EGG COOKER.....	81
EGG DISH.....	12, 28
EGG TOOLS.....	147
EGG TOPPER.....	146
ELASTOMER FOOT.....	33
ELVEO SPATULA.....	48
EPIDOR LABELS.....	442
ERGOPLAN.....	126, 128, 131
EUROPE NORM CONTAINERS.....	456, 457, 458
EUTECTIC PLATE.....	479
EXOPAN YULE LOG MOULD.....	269
EXOPAP / EXOPAT / SILPAT.....	238, 240

EXTENDABLE FRAME	313
EXTENDABLE ROLLER	356

F

FAT SEPARATOR JUG	30
FAT STRAINER, aluminium	32
FEATHER DUSTER	492
FERMENTATION CLOTHS	215
FERMENTATION TROLLEY	218
FILLETING KNIFE	101
FILLING MACHINE	372
FINE DECORATION PASTRY TUBES	349
FINGER YULE-LOG FRAMES	271
FIRST AID KIT	511
FISH BONE TONGS	115
FISH BONE TWEEZERS	90
FISH KNIFE	99
FISH POACHER	30
FISH SCALER	115
FISH SCISSORS	114
FISHMONGER'S KNIFE	115
FLARED SAUTE PAN	6 to 11, 21, 22
FLAT BOTTOM LADLE	231
FLEXIBLE SQUEEZE BOTTLES	158
FLEXIPAN	251, 279 to 298
FLEXIPAN ENTREMETS	280, 374
FLOOR CLEANING	493 to 497
FLOOR RAGS	494
FLOOR SQUEEGEE	484, 494
FLOUR BRUSH	213
FLOUR SCOOP	212
FLOUR SIEVE	213
FLYING INSECT GLUE TRAP	504
FOIE GRAS SLICER	117
FOLDABLE WALL RACK	472
FOOD CONTAINER	461, 462
FOOD GREASE SCOURING CLEANER	498
FOOD HYGIENE BRUSHES	484
FOOD MILL	148
FOOD PRESS	143
FOOD STORAGE CANISTER	31
FOOD STORAGE PAN	31
FOOD-GRADE FELT PENS	367
FOOTBALL, mould	414
FORK	55
FRAMES AND RINGS	313 to 322
FRAMES FOR LOGS	313
FRAMES FOR RELIEF MAT	305
FREEZER THERMOMETER	203
FRIX'AIR	185
FRUIT AND VEGETABLE CORER	142
FRUIT PRESS	143, 173
FRUIT STONERS	146
FRYER	69
FRYING PANS	7 to 12, 18 to 24
FRYING PANS, non stick	16 to 23
FUNNEL	31, 160

G

GARLIC TOOLS	143
GAS CREPE MAKERS	75
GAS STOVE	65
GASTRONORM CONTAINERS	450 to 455
GASTRONORM TROLLEY	470
GASTRONORME CONTAINER, stainless steel	35, 36, 37, 38
GIANT LADLE	58
GIANT SPATULA	58
GIANT WHISK	58
GLASS CARRIER LIDS	468
GLASS JAR	432
GLOVES	506, 507
GLOVES FOR SUGAR WORK	378
GLOVES FOR THERMAL PROTECTION	226
GLUE PLATES	504

GOLD FLAKES	401
GOLD FOR DECORATION	401
GORENFLOT	276
GRAPEFRUIT KNIFE	108
GRATERS	150, 152, 236
GRIDDLE	29
GRIDS	218, 236, 237
GRILL BRUSH	70
GRILL FOR MEAT/PANINI	66
GUITAR	373, 374
GUITARE SHEETS	402
GYROS ELECTRIC AND GAS GRILL	71

H

HACCP CONTAINERS	456
HAM BOARD	189
HAM HOLDER	118
HAM KNIFE	100
HAMBURGER PRESS	176
HAND CLEANER	499
HAND WASHING	499
HANDLE	495
HANDLED OVEN BRUSH WITH SCRAPER	489
HANDLES FOR PEELS, beechwood	227
HANDS DRYER	499
HANGING RAIL FOR UTENSILS	39
HEAT DISTRIBUTOR	30, 65
HEAT-MOULDED MOULDS FOR LOGS	270
HEMISPHERE MOULD	265
HERB SCISSORS	112
HIGH TEMPERATURE VACUUM PROBE	199
HOLDER «TRANSLU-PINCE»	444
HOLDER FOR BREAD BASKET	228
HOLDER FOR PASTRY BAGS	342
HOLDER FOR STRAINERS	45
HOOKS	118
HOT DISH TONG	38
HOT PLATE FOR SUGAR WORK	377
HOTMIX PRO	182, 183
HYGIEN RANGE BRUSH	217, 485, 486

I

ICE CREAM CONES HOLDER	438, 439
ICE CREAM PADDLE	441
ICE CREAM POT HOLDER	439
ICE CREAM SCOOP	440
ICE SCULPTING SAW	119
ICE SCULPTING SCISSORS	119
ICED LOLLY MOULD	385
IMMERSION HEATER	80, 195
INDIVIDUAL PROTECTION	506
INDUCTION COOKERS	62, 63
INDUCTION WOK	64
INFRARED THERMOMETER	201
INGREDIENT STORAGE TROLLEY	463
INSECT TRAPS	505
INSULATED BOXES	477, 478, 481
INSULATED GLOVES	507

J

JAM PAN, copper	380
JUICERS	181
JULIENNE CUTTERS	109, 111
JUPITER MINCER	172

K

KIT FOR MAKING CHOCOLATE TILES AND DISCS	398
KIT MARKER	446
KITCHEN CLEAVER	118
KITCHEN PRESS	148
KNIFE BLOCK	91
KNIFE CASE	103, 104
KNIFE FOR ENTREMETS	362
KNIFE HOLDER BLOCK	91

KNIFE SHARPENER.....	120, 123 to 125
KNIVES	93, 96, 97, 99 to 101
KNIVES CASE.....	91
KNIVES GLOBAL.....	84 to 90, 97
KNIVES MOULDED HANDLE	96 to 99, 115

L

LABEL MACHINES	447
LABELLING.....	447
LABELS	443
LABELS AND LABEL HOLDERS.....	442 to 447
LABELS, sample meals.....	456
LADLES	52, 53
LARDING NEEDLE	56, 118
LATTICE PIE TOP CUTTER	357
LAUNDRY BASKET.....	462
LEAF DECORATIONS.....	406
LEMON DECORATOR KNIFE.....	107
LID	7, 38
LID FOR GN TRAYS.....	38
LID RACK, stainless steel	39
LID, copper	10
LID, stainless steel.....	8
LONG-HANDLED METALLIC BRUSH.....	489

M

MACARON DISPLAY STAND	435
MADELEINES.....	248
MAGNETIC BLADE GUARDS.....	103
MAGNETIC KNIVES RACK.....	91, 103
MANDOLINS.....	139, 140
MANDREL FOR SUGAR BASKET	378
MANGO STONER.....	144
MARKERS	446
MARZIPAN FRUIT SHAPERS	338
MARZIPAN KNIFE.....	338
MARZIPAN TOOLS.....	338
MAT, non-stick.....	238
MATFER KNIVES.....	94, 95, 97
MEASURE	209
MEASURING BEAKER.....	209
MEASURING SPOONS.....	209
MEAT FORK.....	55, 87
MEAT GRINDER.....	172, 173, 175, 176
MELAMINE TRAYS.....	433
MELON BALLER.....	109
MELON CUTTER.....	144
MICE TRAP.....	505
MICROFIBRE TWINE MOP.....	486
MICROWAVE OVENS.....	78, 79
MILL	173
MILLASSON.....	245, 252
MINCER	112
MINI GUITAR.....	117, 375
MINI HOT CUPBOARD.....	165, 400
MINI-TRAY.....	28
MITTENS.....	507
MITTS FOR THERMAL PROTECTION.....	226
MIXEURS.....	186
MOBILE BASE SHERPA.....	479
MODULUS BOXES	453, 454, 455
MODULUS BOXES, soft.....	455
MOLDS FOR FRUIT JELLY FLEXIBLE.....	310
MOP	486, 494
MOP FRAME.....	495
MOTH TRAP.....	505
MOULD, SUGAR LEAF.....	379
MOULDS	244 to 249
MOULDS FOR CHOCOLATE BARS.....	408, 409
MOULDS FOR CHOCOLATE, CHRISTMAS.....	406, 425, 426
MOULDS FOR CHOCOLATE, EASTER.....	405, 417 to 424
MOULDS FOR CHOCOLATE, MISCELLANEOUS	414 to 418
MOULDS FOR CHOCOLATE, SAINT VALENTINE.....	418
MOULDS FOR CHOCOLATES SWEETS.....	404 to 416, 420, 423

MOULDS FOR ICE CREAM AND YULE LOG.....	269
MOULDS FOR LOGS.....	270
MOULDS, individuals.....	245 to 268
MOULDS, large.....	246, 247, 256 to 267, 270
MOULES CHOCOLATS BONBONS.....	406
MOULES, Grands.....	248
MOULIN A FROMAGE MANUEL.....	150
MOZAİK DECORATION CUTTER.....	314
MOZAİK, tartlets.....	315
MULTI-CONTACT GRILL.....	67
MULTIMOULDS.....	306, 307
MUSHROOM SLICER.....	142

N

NAIL BRUSH.....	499
NESTABLE CONTAINERS.....	458
NESTABLE RACKING TROLLEY.....	471
NONNETTES.....	319
NON-WOVEN CLOTHS	486
NOTE CARRIER BAR	41
NOUGAT CUTTER	379
NOZZLES, INTERCHANGEABLES	347

O

OAK LEAF DECORATIONS.....	427
OIL FILTER.....	70
OIL SPRAYER.....	159
OIL TESTER.....	70
OMELETTE SCOOP	59
OVAL CUP	109
OVAL DISH	28
OVAL FISH FRYING PAN, copper	10
OVAL PAN.....	22
OVEN BRUSH.....	227, 489
OVEN PEEL.....	227
OVEN SHEETS.....	233, 234, 235
OVEN VACUUM KIT.....	490
OVENS	77
OVENS, pizza	78
OYSTER KNIFE.....	115

P

PACK DOWN TOOL	321
PACKAGING MACHINES	194
PACKING MACHINES WITH CLOCHE.....	195
PACKPAL PALLET	458
PAELLA PAN.....	21, 25
PAELLA STOVE	65
PAIL	209
PANINI GRILL.....	66
PAP PRESENTATION STEPS.....	431
PAP TRAYS.....	430, 431
PAPER, gold and silver.....	401
PARING KNIFE.....	93, 96, 102
PARMESAN KNIFE	116
PASTA BASKET.....	30
PASTA DRYING RACK.....	155
PASTA MACHINE	153, 154
PASTA ROLLERS.....	172
PASTABIKE	155
PASTRY BAG FOR WRITING	342
PASTRY BAGS.....	340, 341
PASTRY RIBBON.....	321
PASTRY TONGS.....	437
PASTRY TROLLEY.....	470
PATE A POLIR	500
PATE MOULD	277, 278
PEEL FOR PIZZA.....	231
PEEL, pizza	231
PEELERS	106, 107
PEPPER MILL.....	152
PERFORATED BASKET.....	462
PERFORATED CONTAINER.....	37
PERFUMED DEODORISER.....	511

PH METRE	201
PICKLE SLICER	108
PIE PLATE	255
PINEAPPLE CORER	108
PINNEAPPLE SLICER	144
PITCHER	209
PITCHER GRADUATED	209
PIZZA GRIDS	230
PIZZA WHEEL	113
PLAIN TUBE FOR WRITING	350
PLANCHA	68
PLANCHA SPATULA	55
PLANCHA / GRIDDLE CAST IRON	29
POLISH PASTE	500
PORTABLE RUBBISH BAG HOLDER	502
PORTIONNER FUNNEL	160
POSTERS	445
POT HOLDERS	507
POTATO MASHER	148
POTATO SPIRAL CUTTER	141
POTS AND PANS	4, 6, 8, 14
POULTRY NEEDLE	56
POULTRY SHEARS	112
POURING BOTTLE	158
PRECUT PASTRY RIBBON	321
PREPARING FRUITS	146
PRESERVATION IN TEMPERATURE	400
PRESS FOR GREASING AND WIPING	74
PRESSURE COOKER	30
PROFESSIONAL WHIPPERS	163
PROJECTOR FOR CAKE DECORATION	365
PROTECTIVE AND WORK CLOTHING	507
PROTECTIVE COVERS	189
PROTECTIVE GOGGLES	506
PUSH-UP LOLLY MOULDS	385
PVC SHEETS WITH TEXTURED BASE	402
PYRAMID MOULDS	276

Q

QUICHE MOULD	245, 252
--------------------	----------

R

RACK FOR KNIVES	103
RACK FOR PIPING NOZZLES	349
RADISH DECORATOR	141
RAPID INFUSION	165
RAVIOLI MOULDS	155
RECTANGULAR LABELS WITH HOLDER	443
RECTANGULAR PAN	22
RECTANGULAR PVC LABELS	442
RECYCLING BINS	503
REDUCTION SPATULA	58
REFRACTOMETER	382
RELIEF DISK	305
RELIEFMATTE	304
REVOLVING CAKE STAND	351
RIBBED OVAL CUP	109
RIBBON FOR LABEL WRITER	444
RIBBON, PVC	274
RING FOR CHOCOLATE FOUNTAIN	397
RINGS AND FRAMES	312 to 322
RINSING LIQUID	497
ROASTING PAN	21, 28, 34
ROASTING SHEET	37
ROLL DISPENSER	340
ROLL HOLDER	56
ROLL BOX	166
ROLLER	356
ROLLER DOCKER	357
ROLLING PIN FOR CARAMEL	379
ROLLING PIN FOR NOUGAT	379
ROLLING PINS	354, 355
ROQUEFORT SLICER	116
ROTATING CHOPPER	143

ROUND BOWL	462
ROUND CUP	109
ROUND SANDWICH LOAF MOULD	226
ROUND SAUTE PAN, copper	11
RULER	356, 360, 361

S

SABRE	169
SAFETY CONE	496
SAFETY SHOES	509
SALAD SPINDRYER	149
SALAMANDER	73
SALOMETER, metric	203
SAMPLE MEAL CONTAINERS	456
SANITARY	511
SANITIZER SPRAY	498
SAUCE DISPENSER, heated	400
SAUCE PAN	6
SAUCE PAN, copper	10, 12
SAUCE PAN, stainless steel	8
SAUCE POT	9
SAUSAGE PUSHER	176
SAUSAGE WARMER	71
SAUTE PAN	7
SAUTE PAN WITH HANDLE, copper	10
SAUTE PAN, copper	12
SAUTE PAN, stainless steel	9
SAVOIE 6 TIER PAN SET	276
SAW FOR CAKE	362
SAWDUST	81
SCALES	206 to 209
SCALLOP SHELL KNIFE	114
SCARIFYING BLADES	220
SCISSORS	112
SCIURE	81
SCOOP	49, 55
SCOOP, FOOD QUALITY	59
SCOOPING SPOON	109
SCORING KNIFE	221
SCOURER ROLL	487
SCOURER SPONGE	487
SCOURING PADS	487
SCOURING SOLUTION FOR OVENS	498
SCRAPER FOR POLYETHYLENE BOARDS	130
SCRAPER WITH HANDLE	489
SCRAPERS	353
SCREW-ON HANDLE	492
SCRUB PASTE	498
SCRUB ROLLS	487
SCRUB SPONGE	487
SCULPTING KNIFE	110
SCULPTING TOOLS	338
SEA URCHIN SCISSORS	114
SELF-STANDING COLANDER	32
SEMI-CIRCLE SLICER	137
SEMI-ROUND EGG WHITE BOWL, copper	380
SEPARATION BAR	38
SEPARATION BARS, PC container	451
SERVING BATTEN	508
SERVING SPOON	47
SERVING TROLLEYS	469
SET SCULPTING KNIVES	111
SHARPENERS, MANUALS	122
SHARPENING STEEL	120
SHARPENING STONE	121
SHEETS	232 to 239, 248
SHEETS GRIPS	235
SHEETS, non-stick	232
SHELVING	475
SHOES, CLOGS	509
SHRIMP SHELLING SCISSORS	114
SIEVE	43, 352, 378
SIGN	445, 446
SILFORM	302, 303

SILICON PAPER.....	240
SILVER CLEANER.....	500
SKEWER.....	56
SKIMMERS.....	52, 53, 59
SLATES	446
SLICERS.....	136, 188, 190
SLICING KNIFE.....	100
SLICING MACHINE.....	373
SLIDING TRAY GASTRONORM TROLLEYS	471
SMALL BRUSHES.....	493
SMALL SAUCE PAN, copper.....	12
SMOKER.....	81
SMOOTH, EDGELESS SHEET.....	234
SNACK SHEET.....	68
SOAP DISPENSER.....	499
SPATULA.....	46, 48, 52, 361
SPATULA GLOBAL.....	90
SPATULA THERMOMETER.....	49, 200
SPATULA, beechwood.....	57
SPATULA, polyethylene.....	59
SPICE BOX.....	166
SPICE INFUSER.....	31
SPIRAL KNIFE.....	141
SPIRAL VEGETABLE CUTTER.....	141
SPONGES.....	486, 487
SPOON, beechwood.....	57
SPOON, De-icing fluid.....	441
SPOON, Exoglass.....	46
SPRAY	401
SPRAY GUNS.....	366
SPRAYER.....	497
SQUARE CUTTERS.....	324
SQUEEZE BOTTLE.....	158
SQUEEZE DISPENSER.....	361
STACKABLE CONTAINERS.....	439, 457 to 460
STACKABLE FRAME SETS.....	308, 309
STACKABLE TRAY.....	458
STAINLESS STEEL CLEANING CREAM.....	500
STAINLESS STEEL SHEET FOR TULIP CUPS	237
STAND FOR INVERTED SIPHON.....	164
STAND MIXER.....	174
STEAMER BASKET, stainless steel.....	30
STEW PAN, cast iron.....	26, 27
STEW PAN, copper.....	12
STEW POT.....	6, 9
STICK BLENDERS.....	186, 187
STICKING KNIFE.....	100, 101
STICKS FOR ICED LOLLIES AND PUSH-UP ICES	385
STIEVE, stainless steel.....	43
STOCK POT.....	6, 8
STONE KNIFE SHARPENER.....	120
STORAGE AND PREPARATION TRAY.....	235
STORAGE BOX.....	455
STORING CHARGE PLATES	474
STRAINER.....	42, 44, 45
STRIPPER.....	107
STYLISTED FLOWER DECORATIONS.....	427
SUGAR BLOWING PUMP.....	378
SUGAR DOUGH MAT.....	334
SUGAR HEATING LAMP.....	376, 377
SUGAR PAN.....	380
SUGAR SHAKER.....	352
SUITCASE FOR THERMOMETER.....	199
SWEEPING.....	492

T

TABLE	473
TABLE TOP CUTTER.....	178, 180
TARIFOLD.....	41
TART CUTTER.....	315
TART DISH AND LID.....	433
TART OBLONG.....	315
TARTLET ROUND FLUTED.....	245, 254
TARTLETS, Mozaik.....	314

TEA STRAINER.....	43
TELESCOPIC HANDLE.....	227
TENDERIZER.....	118
TERRINE, cast iron.....	28
THERMOBLUE.....	389
THERMOMETER HOLDER.....	198, 204
THERMOMETERS.....	196 to 204
TIMERS.....	205
TITLE TAPE.....	444
TOAST PAN.....	225
TOASTER.....	73
TOMATO HULLER.....	109
TOMATO KNIFE.....	96
TOMATO SLICER.....	138
TONGS	46, 49
TOOL CASE.....	105
TOOL HOLDER.....	58
TOOL RACK.....	395
TRASH BIN.....	501, 503
TRAYS	431 to 433
TRIANGLE DECORATIONS.....	410, 417
TRIPLE ROUND BREAD MOULD	226
TRIPOD STOVE.....	65
TROLLEY FOR SLICING MACHINE	373
TROLLEYS.....	466, 472 to 475
TROLLEYS FOR CONTAINER.....	215, 228
TRUFFLE CUTTER.....	142
TUBES, copolyester.....	350
TUBES STAINLESS STEEL.....	348, 349
TURNER/SPATULA, "Global".....	90
TURNING DECOR.....	141
TWINE FLAT MOPS.....	495

U

UNIVERSAL DISPENSER.....	369
UNIVERSAL STAND FOR PAELLA STOVE.....	65
URINAL MAT.....	511
UTENSIL WALL RACK.....	39
UTILITY TROLLEYS.....	469

V

VACUUM BAGS.....	194
VACUUM PACKING MACHINE.....	194
VACUUM SEALER MACHINE.....	194
VEGETABLE DECORATING KNIVES.....	110
VEGETABLE SHAVER.....	106
VEGETABLE SLICERS.....	138, 172 to 178, 189
VEGETABLE SPIRAL CURLER.....	111
VELVET SPRAY.....	368, 401
VIOLIN BRUSH.....	489
VITROCERAMIC CLEANER.....	66, 70, 500
VOL AU VENT GAUGE.....	326

W

WAFFLE IRON.....	75
WAFFLE MAKERS.....	76
WALL FOLDABLE RACK.....	218
WALL SHELF	39, 40
WASHING TROLLEY.....	496
WASHING UP BOWL.....	459
WASP TRAP.....	505
WASTE SORTING / RECYCLING.....	501, 503
WATER SPRAY PISTOL.....	226
WC BRUSH + BASE KIT.....	511
WEDDING CAKE.....	272, 274
WEDGER FOR TOMATO AND LEMON.....	136
WHEELED BIN.....	503
WHETSTONES.....	121
WHIPPERS.....	162, 387
WHISK, Exoglass.....	60
WHISKS	60
WHITE SILVO SAFETY CLOGS.....	509
WICKER BASKET FOR BREAD.....	229
WINDOW MOP.....	488

WINDOW SQUEEGEE.....	488
WINDOWS AND GLASS PANES	488
WIRE BUTTER SLICER.....	116
WIRE CHEESE SLICER.....	116
WOK BRUSH.....	24
WOK, non stick	21
WOK, stainless steel.....	7, 19
WOK, steel	24
WOK SPATULA.....	55
WOODEN SOLE SWEDISH CLOGS.....	509
WORKTOP SCRAPER.....	485

Y

YOSHIKIN KNIVES	92
YULE-LOG FRAMES.....	271, 312
YULE-LOG MOULD	269

Z

ZABAGLIONE BOWL.....	13
ZESTER	107

01			
010277	447		
010384	446		
011720	168		
011721	538		
011722	538		
011723	538		
011724	538		
013204	30		
013206	30		
013210	538		
013213	538		
013215	538		
013221	538		
013222	538		
013223	538		
013224	538		
013225	538		
013227	538		
013229	538		
013230	538		
013231	538		
013321	538		
015122	8		
015210	39		
017001	31		
017002	31		
017003	31		
017004	31		
017005	31		
017082	166		
017084	166		
017241	32		
017242	32		
017315	42		
017316	42		
017317	42		
017318	42		
017330	42		
017332	42		
017334	42		
017335	42		
017337	42		
017345	42		
017348	43		
017350	31		
017360	45		
017364	45		
017365	45		
017410	43		
019028	41		
019029	41		
019030	41		
019044	41		
019047	41		
02			
020420	42		
020422	42		
020424	42		
020426	42		
03			
032035	12		
032036	12		
032037	12		
032039	12		
032107	380		
032108	380		
032110	380		
032112	380		
032114	380		
032130	13		
032140	13		
034004	12		
034005	12		
034006	12		
034007	12		
034010	12		
034011	12		
034014	12		
034016	12		
034018	12		
034019	12		
034032	12		
034034	12		
034036	12		
034040	12		
034050	12		
034051	12		
034101	13		
034103	13		
034111	13		
034113	13		
04			
044020	440		
044025	440		
044030	440		
044032	440		
044034	440		
044036	440		
044038	440		
044040	440		
044042	440		
044044	440		
044046	440		
044048	440		
044050	440		
044055	440		
044060	440		
044064	440		
044065	440		
044067	440		
044069	440		
044071	440		
044073	440		
044110	441		
044112	441		
044114	441		
044116	441		
044120	441		
044122	441		
044124	441		
044170	163, 387		
044176	162, 387		
044178	162, 387		
044185	165, 387		
044187	165, 387		
044190	165, 388		
044211	440		
044213	440		
044215	440		
044217	440		
044219	440		
05			
051070	15		
06			
061680	381		
061684	381		
061686	539		
062001	24		
062002	24		
062003	24		
062004	24		
062005	24		
062006	24		
062007	24		
062008	24		
062009	24		
062031	24		
062032	24		
062033	24		
062034	24		
062035	24		
062040	24		
062051	25		
062052	25		
062053	25		
062060	25		
062062	25		
062063	25		
062070	25		
062072	25		
062073	25		
062080	25		
062082	25		
062083	25		
062084	24		
07			
070522	25		
070523	25		
070528	25		
070988	25		
070990	25		
070992	25		
071036	25		
071037	25		
071038	25		
071041	25		
071050	25		
071052	25		
071055	65		
071057	65		
071058	29		
071059	65		
071070	28		
071072	28		
071074	28		
071076	28		
071077	26		
071078	28		
071081	28		
071083	28		
071085	28		
071087	28		
071089	28		
071091	28		
071093	28		
071094	28		
071096	27		
071098	26		
071099	26		
071100	26		
071101	26		
071102	26		
071103	26		
071104	26		
071106	26		
071107	29		
071108	26		
071109	26		
071112	237		
071113	26		
071114	26		
071116	29		
071118	29		
071120	29		
071122	29		
071125	31		
071129	31		
071142	27		
071144	27		
071146	27		
071148	27		
071150	27		
071155	27		
071157	27		
071230	59		
071351	31		
071370	42		
071372	42		
071374	42		
071385	42		
071387	42		
071389	42		
071391	42		
071395	42		
071397	42		
071399	42		
071401	42		
071452	32		
071456	32		
071694	47		
071696	47		
071698	47		
071699	47		
071740	49		
071852	59		
071854	59		
071856	59		
071940	57		
071945	57		
071950	57		
071985	57		
071991	57		
072029	209		
072040	55		
072045	55		
072170	231		
072172	231		
072200	112, 378		
072250	203		
072264	197		
072265	203		
072266	197		
072271	197		
072325	56		
072435	128		
072437	128		
072439	128		
072460	128		
072465	128		
072470	128		
072490	130		
072495	130		
072522	114		
072525	116		
072540	116		
072547	116		
072571	116		
072580	117		
072595	142		
072615	539		
072617	539		
072619	539		
072630	539		
072632	539		
072634	539		
072645	539		
072647	539		
072701	144		
072703	144		
072738	147		
072748	147		
072770	144		
072773	144		
072774	146		
072812	544		
072814	544		
072816	544		
072855	544		
072857	544		
072859	544		
072874	143		
072890	143		
072891	143		
072897	143		
072899	143		
072900	143		
072996	156		
073085	117		
073095	146		
073115	146		
073120	146		
073135	115		
073159	155		
073160	153		
073170	154		
073175	154		
073180	154		
073181	154		
073182	154		
073184	154		
073186	154		
073194	155		
073195	155		
073200	155		
073201	153		
073202	153		
073210	153		
073211	153		
073213	153		
073215	153		
073216	153		
073217	153		
073227	155		
073228	155		
073229	155		
073597	30		
079276	204		
09			
090040	116		
090147	102		
090161	96		
090170	96, 102		
090171	96, 102		
090174	96		
090175	96		
090177	96		
090185	96		
090300	102		
090303	102		
090310	102		
090330	115		
090347	116		
090360	99		
090362	99		
090370	108		
090380	106		
090381	106		
090382	106		
090384	106		
090397	106		
090405	109		
090417	109		
090420	115		
090440	107		
090450	107		
090455	107		
090460	107		
090508	103		
090524	125		
090564	122		
090570	112		
090580	118		
090615	118		
090630	120		
090665	120		
090801	100		
090803	100		
090806	100		
090807	100		
090808	100		
090809	100		
090820	100		
090826	100		
090827	100		
090831	100		
0			

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
111320.....	241	112714.....	361	115083.....	43	116526.....	540	118575.....	215
111892.....	235	112721.....	361	115084.....	43	116530.....	540	118580.....	215
112011.....	58	112722.....	361	115085.....	43	116531.....	540	118660.....	215
112012.....	58	112730.....	53	115092.....	43	116532.....	540	118665.....	215
112013.....	58	112731.....	53	115208.....	352	116533.....	540	118670.....	215
112015.....	58	112732.....	53	115212.....	352	116534.....	540	118680.....	215
112016.....	59	112733.....	53	116002.....	358	116540.....	161	118990.....	226
112018.....	58	112734.....	53	116004.....	358	116601.....	161	118991.....	212
112019.....	58	112820.....	213	116006.....	358	116605.....	160	12	
112021.....	53	112822.....	213	116008.....	358	118003.....	227	120006.....	220
112022.....	53	112825.....	213	116009.....	358	118005.....	231	120008.....	78
112023.....	53	112826.....	213	116011.....	358	118006.....	231	120013.....	221
112024.....	53	112830.....	213	116012.....	358	118007.....	231	120018.....	221
112025.....	53	112831.....	213	116013.....	358	118101.....	227	120022.....	221
112026.....	53	112835.....	353	116014.....	358	118102.....	227	120023.....	221
112028.....	53	112836.....	353	116015.....	358	118103.....	227	120032.....	220
112030.....	58	112837.....	353	116016.....	358	118104.....	227	120034.....	220
112035.....	59	112840.....	353	116017.....	358	118105.....	227	120035.....	220
112036.....	59	112845.....	353	116018.....	358	118111.....	227	120036.....	221
112040.....	53	112850.....	353	116020.....	358	118114.....	227	120037.....	221
112041.....	53	112851.....	353	116025.....	357	118115.....	227	120038.....	221
112046.....	52, 231	112900.....	213	116027.....	357	118116.....	227	120039.....	221
112061.....	53	112901.....	213	116031.....	358	118121.....	227	120042.....	221
112062.....	53	112902.....	213	116032.....	358	118122.....	227	120052.....	113
112063.....	53	112903.....	213	116033.....	358	118123.....	227	120054.....	221
112064.....	53	113025.....	46	116034.....	358	118124.....	227	120055.....	221
112065.....	53	113030.....	46	116035.....	358	118130.....	226	120056.....	221
112066.....	53	113035.....	46	116036.....	358	118132.....	227	120057.....	362
112069.....	55	113040.....	46	116037.....	358	118133.....	227	120058.....	221
112070.....	55	113041.....	49	116041.....	358	118135.....	227	120059.....	113
112108.....	55	113042.....	358	116043.....	358	118136.....	227, 231	120060.....	113
112282.....	50	113045.....	46	116045.....	358	118138.....	227, 231	120061.....	113
112293.....	52	113050.....	46	116050.....	213	118139.....	227, 231	120062.....	113
112294.....	52	113090.....	49, 200	116052.....	357	118140.....	227, 231	120064.....	113
112295.....	52	113091.....	49, 200	116201.....	212	118141.....	227, 231	120071.....	113
112296.....	52	113092.....	49, 200	116202.....	212	118142.....	227	120081.....	362
112297.....	52	113330.....	46	116203.....	212	118143.....	227	120083.....	362
112298.....	52	113331.....	46	116204.....	212	118302.....	213, 493	120087.....	362
112300.....	52	113332.....	46	116205.....	212	118305.....	213	120089.....	96
112320.....	52	113338.....	46	116206.....	212	118306.....	213	120090.....	362
112321.....	52	113345.....	46	116207.....	212	118310.....	213, 493	120092.....	362
112334.....	147	113501.....	46	116208.....	212	118312.....	485	120093.....	362
112404.....	52	113525.....	48	116220.....	31	118314.....	212	120094.....	362
112405.....	52	113535.....	48	116225.....	212	118318.....	489	120096.....	362
112409.....	49	113545.....	48	116233.....	212	118320.....	227, 489	120100.....	92
112411.....	49	113720.....	48	116234.....	212	118321.....	227, 489	120102.....	92
112420.....	46	113724.....	48	116235.....	212	118322.....	227, 489	120104.....	92
112421.....	46	113735.....	48	116236.....	212	118325.....	227, 489	120105.....	92
112422.....	46	113745.....	48	116237.....	212	118326.....	227, 489	120106.....	92
112425.....	46	113825.....	48	116260.....	47	118328.....	227, 489	120107.....	92
112430.....	46	113833.....	48	116270.....	212	118330.....	227	120108.....	92
112435.....	47	114005.....	48	116271.....	212	118332.....	227	120109.....	92
112437.....	47	114006.....	49	116272.....	212	118390.....	80	120111.....	92
112438.....	47	114112.....	57	116273.....	212	118501.....	216	120113.....	92
112439.....	47	114113.....	57	116274.....	212	118502.....	216	120114.....	92
112443.....	109	114114.....	57	116341.....	77	118503.....	216	120115.....	92
112501.....	359	114115.....	57	116342.....	158, 400	118504.....	216	120116.....	92
112503.....	115	114117.....	57	116343.....	158	118505.....	216	120131.....	89
112609.....	55	114118.....	57	116344.....	158	118506.....	216	120132.....	89
112611.....	54	114120.....	57	116378.....	158	118507.....	216	120133.....	89
112612.....	54	114121.....	57	116379.....	158	118508.....	216	120134.....	89
112613.....	54	114122.....	57	116380.....	158	118509.....	216	120136.....	89
112614.....	54	114131.....	57	116382.....	158	118510.....	216	120137.....	89
112615.....	54	114132.....	57	116383.....	158	118511.....	216	120139.....	89
112632.....	54	114141.....	57	116384.....	158	118512.....	216	120141.....	89
112633.....	54	114143.....	57	116386.....	158	118513.....	216	120143.....	89
112634.....	54	114145.....	57	116387.....	158	118515.....	216	120144.....	89
112641.....	403	114147.....	57	116388.....	158	118516.....	216	120145.....	89
112643.....	403	115002.....	352	116400.....	158	118519.....	216	120146.....	89
112649.....	54	115003.....	352	116401.....	158	118520.....	216	120185.....	120
112650.....	54	115004.....	352	116403.....	158	118521.....	216	120201.....	84
112652.....	54	115005.....	352	116404.....	158	118522.....	216	120202.....	84
112654.....	54	115006.....	352	116405.....	158	118523.....	216	120204.....	84
112656.....	54	115007.....	352	116406.....	158	118525.....	216	120205.....	84
112657.....	362	115008.....	352	116430.....	361	118526.....	216	120206.....	84
112662.....	55	115009.....	352	116434.....	158, 361	118528.....	216	120207.....	85
112664.....	55	115020.....	43, 352	116436.....	159	118534.....	216	120209.....	84
112666.....	55	115045.....	378	116437.....	159	118537.....	216	120210.....	84
112667.....	55	115051.....	352	116451.....	33	118539.....	216	120211.....	84
112668.....	55	115052.....	352	116452.....	33	118541.....	216	120215.....	85
112670.....	54	115053.....	352	116453.....	33	118543.....	216	120218.....	85
112672.....	54	115054.....	352	116454.....	33	118545.....	216	120219.....	86
112674.....	54	115060.....	213	116455.....	33	118547.....	216	120220.....	85
112676.....	54	115071.....	43	116456.....	33	118549.....	216	120221.....	85
112686.....	54	115072.....	43	116515.....	45, 160	118550.....	216	120223.....	85
112687.....	54	115073.....	43	116523.....	540	118560.....	215	120225.....	85
112688.....	54	115074.....	43	116524.....	540	118565.....	215	120228.....	86
112712.....	361	115082.....	43	116525.....	540	118570.....	215		

120230.....	86	120414.....	97	120935.....	221	13	140030.....	355	
120231.....	86	120415.....	97	120938.....	141	130010.....	129	140032.....	546
120232.....	86	120416.....	97	120939.....	141	130043.....	129	140033.....	546
120233.....	90	120417.....	96	121001.....	109	130044.....	129	140034.....	546
120234.....	86	120418.....	96	121004.....	109	130046.....	129	140035.....	546
120235.....	86	120419.....	96	121005.....	109	130048.....	129	140102.....	282
120237.....	86	120421.....	93	121006.....	109	130050.....	129	140105.....	355
120238.....	88	120422.....	93	121007.....	109	130052.....	129	140107.....	355
120239.....	86	120425.....	179	121008.....	109	130054.....	129	140108.....	355
120240.....	85	120426.....	179	121009.....	109	130056.....	129	140112.....	355
120241.....	88	120430.....	93, 102	121010.....	109	130066.....	129	140114.....	355
120243.....	86	120435.....	102	121011.....	109	130067.....	129	140116.....	355
120244.....	87	120436.....	102	121013.....	109	130068.....	129	140122.....	354
120245.....	85	120440.....	178	121021.....	113	130069.....	129	140124.....	354
120246.....	86	120450.....	179	121030.....	108	130070.....	129	140126.....	354
120247.....	86	120451.....	112	121042.....	115	130071.....	129	140201.....	379
120248.....	88	120502.....	93	121045.....	115	130074.....	128	140203.....	379
120250.....	88	120510.....	94	121048.....	115	130076.....	128	140204.....	361
120252.....	88	120515.....	94	121050.....	114	130078.....	128	140206.....	356
120253.....	88	120520.....	94	121100.....	115	130080.....	128	140377.....	461
120254.....	87	120522.....	118	121103.....	115	130082.....	128	140381.....	461
120255.....	88	120523.....	118	121133.....	112, 114	130130.....	508	140383.....	461
120256.....	88	120524.....	118	121134.....	114	130135.....	508	140385.....	461
120257.....	87	120525.....	94	121135.....	112	130140.....	508	140386.....	461
120258.....	87	120529.....	95	121136.....	115	130145.....	508	140387.....	461
120259.....	87	120533.....	95	121155.....	69	130150.....	508	140392.....	461
120260.....	88	120535.....	95	121157.....	541	130151.....	508	140394.....	461
120261.....	87	120536.....	94	121160.....	69	130152.....	508	140396.....	461
120262.....	88	120537.....	94	121165.....	541	130155.....	508	140398.....	461
120263.....	88	120539.....	95	121170.....	69	130160.....	508	140405.....	461
120264.....	88	120543.....	95	121180.....	69	130175.....	508	140407.....	461
120265.....	88	120615.....	175	121190.....	70	130217.....	508	140415.....	461
120266.....	88	120625.....	175	121191.....	70	130290.....	488	140417.....	461
120267.....	87	120627.....	175	121192.....	70	130299.....	488	140433.....	460
120268.....	87	120629.....	175	122002.....	116	130300.....	488	140435.....	460
120269.....	87	120740.....	195	122003.....	109	130311.....	128	140439.....	460
120270.....	90	120764.....	547	122004.....	116	130312.....	128	140462.....	462
120271.....	86	120766.....	73	122010.....	116	130315.....	128	140477.....	462
120272.....	87	120789.....	68	122011.....	116, 117	130317.....	128	140485.....	463
120273.....	87	120790.....	74	122012.....	116, 546	130340.....	507	140487.....	463
120274.....	87	120791.....	68	122013.....	116, 546	130342.....	507	140491.....	463
120277.....	176	120792.....	68	122014.....	116, 546	130344.....	507	140501.....	458
120278.....	87	120793.....	74	122015.....	117	130425.....	130	140502.....	458
120280.....	87	120794.....	74	122016.....	116	130536.....	510	140504.....	458
120281.....	90	120797.....	75	122017.....	116	130537.....	510	140507.....	459
120282.....	90	120801.....	112	122021.....	116	130538.....	510	140508.....	459
120283.....	90	120802.....	112	122031.....	116	130539.....	510	140515.....	458
120285.....	120	120804.....	112	123050.....	118	130540.....	510	140516.....	458
120286.....	90	120806.....	112	123055.....	118	130541.....	510	140517.....	475
120287.....	90	120807.....	114	123056.....	118	130542.....	510	140521.....	469
120288.....	121	120808.....	112	123060.....	118	130543.....	510	140523.....	228, 458
120294.....	121	120817.....	112	124011.....	103	130544.....	510	140525.....	458
120295.....	121	120818.....	112	125042.....	120	130545.....	510	140526.....	458
120296.....	121	120829.....	56	125046.....	120	130546.....	510	140529.....	231, 458
120297.....	121	120830.....	56	125047.....	120	130700.....	126	140529.....	458
120301.....	121	120831.....	56	125050.....	120	130701.....	126	140531.....	462
120302.....	121	120832.....	56	125055.....	120	130715.....	126	140550.....	461
120303.....	121	120833.....	56	125072.....	120	130801.....	131	140553.....	461
120305.....	91	120836.....	56	126001.....	103	130802.....	131	140565.....	462
120306.....	121	120837.....	56	126003.....	103	130803.....	131	140567.....	462
120307.....	121	120838.....	66	126007.....	103	130804.....	131	140571.....	462
120310.....	91	120841.....	56	126010.....	103	130805.....	131	140586.....	468
120312.....	91	120842.....	56	126012.....	103	130811.....	131	140587.....	459
120315.....	120	120852.....	56	126014.....	103	130812.....	131	140588.....	468
120316.....	120	120853.....	68	126060.....	103	130813.....	131	140589.....	459
120319.....	87	120861.....	118	126901.....	104	130814.....	131	140605.....	462
120328.....	90	120901.....	106	126910.....	105	130815.....	131	140610.....	475
120330.....	90	120902.....	106	126920.....	105	130821.....	131	140702.....	468
120332.....	90	120903.....	108	127015.....	91	130822.....	131	140704.....	468
120340.....	122	120904.....	107	127018.....	91	130823.....	131	140705.....	468
120350.....	87	120905.....	107	127020.....	91	130824.....	131	140708.....	468
120351.....	87	120906.....	106	127021.....	91	130825.....	131	140709.....	468
120360.....	90	120907.....	109	127510.....	120	131020.....	127	140721.....	468
120361.....	90	120908.....	107	127515.....	543	139002.....	130	140722.....	468
120390.....	85	120910.....	107	127601.....	122	139004.....	506	140723.....	468
120401.....	93	120912.....	108	127603.....	122	139005.....	130	140731.....	468
120402.....	93	120913.....	111	127605.....	122	139006.....	130	140732.....	468
120403.....	93	120914.....	111	127606.....	122			140733.....	468
120404.....	93	120915.....	108	127609.....	125	14		140761.....	466
120405.....	93	120916.....	108	127611.....	125	140004.....	354	140766.....	466
120406.....	97, 102	120917.....	110	127613.....	125	140005.....	354	140808.....	456
120407.....	97	120919.....	110	127614.....	125	140006.....	354	140811.....	456
120408.....	97	120920.....	108	127615.....	124	140007.....	354	140862.....	465
120409.....	97	120922.....	109, 138	127616.....	124	140016.....	354	140872.....	465
120410.....	97	120925.....	107	127620.....	123	140018.....	354	140950.....	447
120411.....	97	120926.....	107	127622.....	124	140022.....	354	140952.....	447
120412.....	178, 180	120930.....	108	127623.....	124	140025.....	354	141002.....	356
120413.....	97	120932.....	142	127624.....	124	140028.....	354	141004.....	356

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
141006.....	356	150225.....	326	150564.....	495	154102.....	219	167034.....	346
141010.....	356	150230.....	326	150565.....	496	154103.....	219	167035.....	346
141012.....	356	150231.....	326	150566.....	496	154152.....	327	167041.....	346
141013.....	356	150232.....	326	150567.....	496	155017.....	322	167042.....	346
141028.....	356	150240.....	497	150568.....	496	159010.....	492	167043.....	346
141030.....	113, 230	150241.....	324	150569.....	496	159011.....	492	167044.....	346
141032.....	113, 230, 356	150244.....	324	150571.....	496	159027.....	486	167045.....	346
141035.....	113, 230	150247.....	324	150573.....	496	159041.....	511	167051.....	346
141105.....	357	150251.....	486	150575.....	494	159082.....	501	167052.....	346
141110.....	357	150252.....	486	150577.....	494	159083.....	511	167053.....	346
141115.....	357	150253.....	486	150578.....	496	159099.....	488	167054.....	346
141116.....	357	150254.....	486	150579.....	494	159103.....	489	167055.....	346
141120.....	357	150300.....	498	150600.....	495	159105.....	81	167061.....	346
149086.....	475	150310.....	326	150602.....	495	159106.....	81	167062.....	346
149094.....	457	150312.....	326	151100.....	339	159117.....	74	167063.....	346
149098.....	457	150320.....	327	151108.....	339	159118.....	74	167064.....	346
149099.....	457	150322.....	327	151109.....	339			167065.....	346
149102.....	460	150323.....	327	151110.....	339			167080.....	346
149103.....	459	150328.....	327	151111.....	339	160099.....	341	167082.....	346
149106.....	457	150335.....	511	151112.....	339	160101.....	341	167084.....	346
15		150350.....	329	151113.....	339	160102.....	341	167086.....	346
150001.....	493	150352.....	329	151117.....	339	160103.....	341	167088.....	346
150005.....	493	150370.....	501	151123.....	339	160104.....	341	167101.....	345
150030.....	493	150372.....	501	151124.....	339	160105.....	341	167102.....	345
150070.....	485, 486	150380.....	503	151125.....	339	160106.....	341	167103.....	345
150081.....	489	150381.....	503	151126.....	339	160108.....	341	167104.....	345
150085.....	485, 486	150382.....	503	151134.....	339	160110.....	341	167105.....	345
150096.....	489	150383.....	503	151135.....	339	160111.....	341	167106.....	345
150098.....	489	150384.....	503	151136.....	339	160112.....	341	167107.....	345
150101.....	323	150385.....	503	152001.....	332	160113.....	341	167108.....	345
150102.....	323	150387.....	503	152002.....	332	160114.....	341	167109.....	345
150103.....	323	150390.....	501	152003.....	332	160115.....	341	167110.....	345
150104.....	323	150398.....	501	152004.....	332	160116.....	341	167111.....	345
150110.....	323	150403.....	328	152006.....	332	160117.....	341	167112.....	345
150111.....	323	150405.....	326	152008.....	332	160201.....	341	167113.....	345
150112.....	323	150426.....	328	152009.....	332	160202.....	341	167114.....	345
150113.....	323	150427.....	328	152011.....	332	160203.....	341	167115.....	345
150114.....	323	150450.....	331	152017.....	332	160204.....	341	167116.....	345
150115.....	323	150451.....	331	153005.....	328	160205.....	341	167130.....	346
150116.....	323	150452.....	331	153006.....	328	160206.....	341	167135.....	345
150117.....	323	150455.....	331	153008.....	327	160208.....	341	167140.....	345
150118.....	323	150456.....	331	153009.....	327	160210.....	341	167141.....	345
150119.....	323	150458.....	331	153010.....	328	160599.....	41	167142.....	345
150120.....	323	150460.....	330	153012.....	328	161002.....	341	167151.....	345
150121.....	323	150465.....	330	153014.....	328	161003.....	341	167152.....	345
150122.....	323	150467.....	488	153016.....	328	161004.....	341	167170.....	345
150123.....	323	150469.....	488	153017.....	328	161005.....	341	167171.....	347
150124.....	323	150470.....	330	153020.....	327	161006.....	341	167175.....	347
150125.....	323	150475.....	329	153025.....	327	161007.....	341	167180.....	347
150126.....	323	150476.....	329	153030.....	251, 326	161008.....	341	167300.....	347
150127.....	323	150480.....	330	153035.....	251, 327	161204.....	341	167302.....	347
150128.....	323	150481.....	330	153039.....	299	161205.....	341	167303.....	347
150151.....	323	150482.....	330	153040.....	299	161206.....	341	167304.....	347
150152.....	323	150483.....	330	153044.....	299	161207.....	341	167306.....	347
150153.....	323	150484.....	330	153045.....	299	161208.....	341	167333.....	347
150154.....	323	150485.....	330	153046.....	299	165006.....	340	167345.....	347
150155.....	323	150486.....	330	153047.....	299	165007.....	340	167355.....	347
150156.....	323	150487.....	330	153048.....	299	165009.....	340	167370.....	347
150157.....	323	150488.....	330	153052.....	299	165010.....	340	167380.....	347
150158.....	307, 323	150489.....	330	153065.....	299	165016.....	340	167430.....	347
150159.....	323	150490.....	330	153079.....	299	165018.....	340	167452.....	347
150160.....	323	150491.....	330	153105.....	299	165030.....	340	167502.....	348
150161.....	323	150493.....	330	153136.....	299	166001.....	344	167503.....	348
150162.....	323	150494.....	330	153180.....	299	166002.....	344	167504.....	348
150163.....	323	150495.....	330	153190.....	299	166003.....	344	167505.....	348
150164.....	323	150504.....	484, 494	154001.....	326	166004.....	344	167506.....	348
150165.....	323	150506.....	492	154011.....	379	166006.....	346	167507.....	348
150181.....	487	150507.....	492	154012.....	379	166007.....	346	167508.....	348
150182.....	486	150508.....	484, 492	154013.....	379	166008.....	346	167509.....	348
150186.....	487	150510.....	484, 492	154014.....	379	166010.....	344	167510.....	348
150189.....	487	150512.....	325	154015.....	379	166160.....	345	167511.....	348
150195.....	487	150513.....	325	154016.....	379	166161.....	345	167512.....	348
150200.....	487	150514.....	325	154017.....	379	166500.....	349	167513.....	348
150201.....	324	150516.....	485	154018.....	379	166501.....	349	167514.....	348
150205.....	324	150517.....	485	154020.....	379	166700.....	349	167515.....	348
150206.....	324	150518.....	499	154025.....	327	166701.....	349	167516.....	348
150207.....	324	150520.....	499	154050.....	362	167012.....	346	167517.....	348
150209.....	324	150522.....	499	154051.....	362	167013.....	346	167518.....	348
150208.....	324	150527.....	496	154052.....	362	167014.....	346	167520.....	348
150209.....	324	150532.....	495	154054.....	326	167015.....	346	167532.....	349
150210.....	324	150540.....	511	154055.....	326	167022.....	346	167702.....	348
150211.....	324	150552.....	494	154060.....	326	167023.....	346	167703.....	348
150212.....	486	150553.....	496	154062.....	326	167024.....	346	167704.....	348
150214.....	325	150555.....	496	154063.....	326	167025.....	346	167705.....	348
150215.....	325	150560.....	495	154065.....	326	167030.....	346	167712.....	348
150216.....	324	150561.....	495	154067.....	326	167031.....	346	167713.....	348
150217.....	325	150562.....	495	154069.....	326	167032.....	346	167714.....	348
150220.....	326	150563.....	495	154101.....	219	167033.....	346	167715.....	348

167722	348	182340	98	187707	440	210711	180	215005	140
167723	348	182341	98	187708	440	210712	178, 180	215010	543
167724	348	182403	98, 102	187709	440	210713	179	215017	543
167725	348	182404	98	187710	440	210714	179	215018	543
167732	348	182412	98	187711	440	210715	179	215021	543
167733	348	182413	98	187712	440	210716	179	215022	543
167734	348	182414	98	187713	440	210719	178	215023	543
167735	348	182427	98	187714	440	210731	178	215040	140
167742	348	182428	98			210750	180	215043	543
167743	348	182434	98	21		210801	177	215044	543
167744	348	182435	98	210010	174	210803	177	215045	543
167745	348	182436	98	210030	174	210804	177	215046	543
167752	348	182440	98	210032	542	210820	177	215047	543
167753	348	182441	98	210033	542	210826	177	215050	142
167754	348	182503	98, 102	210034	542	210838	177	215051	142
167755	348	182504	98	210035	542	210840	177	215052	142
167762	349	182512	98	210051	173	210843	177	215060	139
167763	349	182513	98	210052	173	210853	177	215062	139
167764	349	182514	98	210054	172	211005	180	215065	543
167765	349	182521	99	210057	173	211010	189	215066	543
167766	349	182527	98	210059	173	211013	178	215068	543
167767	349	182528	98	210061	173	211014	189	215070	543
167768	349	182534	98	210067	173	211020	188	215072	543
167769	349	182535	98	210070	172	211023	188	215074	543
167900	349	182536	98	210072	172	211030	189	215085	543
168001	343	182540	98	210101	542	211031	189	215086	543, 544
168004	343	182541	98	210102	542	211098	189	215112	543
169001	342	182603	98, 102	210103	542	211103	548	215115	543
169002	342	182604	98	210104	542	211104	548	215131	138
169003	342	182610	99	210105	542	211105	548	215132	540
169004	41	182612	98	210106	541	211106	548	215133	540
18		182613	98	210107	541	211107	548	215134	540
181006	141	182614	98	210108	541	211108	548	215155	145
181009	141	182627	98	210109	541	211121	548	215158	145
181021	112, 230	182628	98	210110	541	211123	548	215250	145
181046	118	182634	98	210111	541	211124	548	215252	145
181059	116	182635	98	210113	541	211125	548	215255	544
181065	230	182636	98	210115	542	211126	548	215256	544
181151	116	182640	98	210131	541	211127	548	215257	544
182101	98	182641	98	210170	541	211128	548	215258	544
182103	98, 102	185301	119	210171	541	211132	548	215259	544
182104	98	185302	119	210174	541	211133	548	215261	544
182105	99	185303	119	210176	541	211134	548	215262	544
182106	99	185304	119	210177	541	211135	548	215263	544
182109	99, 113	185305	119	210351	181	211136	548	215264	544
182110	99	185306	119	210353	181	211137	548	215265	544
182112	98	185307	119	210354	181	211138	548	215266	544
182113	98	185308	119	210355	186	211140	548	215267	544
182114	98	185309	119	210358	186	211142	548	215268	544
182121	99	185310	119	210359	186	211143	548	215269	544
182124	99	185406	194	210360	543	211148	548	215270	544
182127	98	185411	195	210361	543	211205	192	215271	544
182128	98	185415	195	210362	543	211207	192	215272	544
182130	99, 115	186206	175	210363	543	211612	190	215301	142
182134	98	186305	78	210364	543	211614	190	215304	147
182135	98	186306	78	210365	543	211621	191	215306	147
182136	98	186403	27	210366	543	211623	191	215307	147
182140	98	186404	27	210370	186	211625	191	215312	141
182141	98	186405	27	210371	186	211628	191	215313	144
182160	55	186408	27	210534	187	211631	191	215315	144
182180	99	186409	27	210535	187	212007	174	215317	144
182187	99	186601	150	210545	187	212011	175	215408	146
182203	98, 102	186602	150	210595	187	212014	175	215420	176
182204	98	186603	150	210611	538	212016	543	215421	176
182212	98	186604	150	210612	538	212017	543	215431	152
182213	98	186615	151	210613	538	212018	543	215432	152
182214	98	186620	151	210614	538	212019	543	215437	152
182227	98	186621	151	210616	538	212022	175	215450	159
182228	98	186622	151	210617	538	212023	543	215503	148
182234	98	186623	151	210630	538	212026	545	215505	148
182235	98	186624	151	210631	538	212027	545	215513	148
182236	98	186625	151	210632	538	212028	545	215514	148
182240	98	186902	187	210633	538	212029	545	215515	148
182241	98	186903	187	210634	538	212120	539	215521	544
182303	98, 102	186904	187	210635	538	212121	539	215522	544
182304	98	186905	186	210636	538	212123	539	215523	544
182312	98	187501	193	210655	171	212124	539	215524	544
182313	98	187502	193	210657	171	212125	539	215525	544
182314	98	187503	193	210660	171	212126	539	215545	148
182315	98	187504	193	210662	171	212128	539	215580	149
182324	99, 115	187505	193	210671	538	212502	182	215582	149
182327	98	187699	440	210672	538	212503	182	215587	540
182328	98	187700	440	210673	538	212510	542	215588	540
182330	99, 115	187701	440	210674	538	212511	542	215589	540
182334	98	187702	440	210680	538	212512	542	215605	176
182335	98	187703	440	210681	538	212513	542	215610	137
182336	98	187704	440	210682	538	212514	542	215611	136
		187705	440	210683	538	215001	140	215616	136
		187706	440	210710	172				

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
215618.....	136	240390.....	546	250350.....	203	252272.....	539	260449.....	540
215619.....	136	240391.....	546	250500.....	204	252273.....	539	260455.....	392
215626.....	136	240392.....	546	250501.....	197	252274.....	539	260456.....	392
215627.....	136	240393.....	546	250502.....	196	252280.....	539	260457.....	392
215710.....	138	240400.....	546	250503.....	196	252281.....	539	260501.....	393
215712.....	137	240401.....	546	250504.....	196	252282.....	539	260510.....	393
215720.....	138, 540	240402.....	546	250505.....	198	252283.....	539	260516.....	393
215721.....	540	240403.....	546	250510.....	198	252284.....	539	260522.....	394
215722.....	540	240466.....	65	250513.....	196	252285.....	539	260590.....	394
215723.....	540	240468.....	65	250514.....	197	252291.....	539	261904.....	402
215724.....	540	240502.....	69	250515.....	197	254004.....	455	261905.....	402
215731.....	544	240508.....	69	250522.....	197	254005.....	455	261910.....	402
215732.....	544	240512.....	541	250527.....	198	254010.....	455	261911.....	402
215733.....	137	240515.....	66	250528.....	199	254015.....	455	261912.....	402
215734.....	544	240520.....	73	250536.....	199	254020.....	455	261915.....	402
215735.....	544	240522.....	72	250537.....	199	254516.....	455	262001.....	402
215736.....	544	240524.....	547	250538.....	199	254518.....	455	262002.....	402
215738.....	544	240550.....	71	250539.....	199	255205.....	455	262012.....	402
215742.....	544	240552.....	71	250541.....	199	255310.....	455	262013.....	402
215744.....	544	240561.....	541	250544.....	199	255315.....	455	262014.....	402
215745.....	544	240562.....	541	250545.....	198	255320.....	455	262015.....	402
215746.....	544	240563.....	541	250546.....	196	256010.....	454	262016.....	402
215748.....	544	240564.....	541	250547.....	202	256012.....	454	262017.....	402
215758.....	544	240569.....	541	250552.....	201	256013.....	454	262018.....	402
215760.....	156	241501.....	547	250555.....	201	256015.....	454	262019.....	402
215765.....	156	241502.....	547	250559.....	201	256018.....	454	262020.....	402
215768.....	544	241548.....	75	250560.....	201	256020.....	454	262021.....	402
215780.....	176	241550.....	75	250562.....	202	256025.....	454	262022.....	402
215790.....	544	241554.....	76	250565.....	202	256035.....	454	262023.....	402
215791.....	544	241555.....	76	250566.....	202	256036.....	454	262024.....	402
215792.....	544	242301.....	540	250567.....	202	256040.....	454	262201.....	376
215831.....	137	242302.....	540	250568.....	202	256050.....	454	262205.....	376
215836.....	137	242303.....	540	250570.....	201	256060.....	454	262210.....	377
215838.....	137	242304.....	74	250601.....	205	256070.....	454	262215.....	376
215841.....	544	242307.....	74	250602.....	205	256075.....	454	262216.....	542
215851.....	137	242308.....	540	250603.....	205	256080.....	454	262217.....	542
215861.....	544	242311.....	540	250604.....	205	256501.....	454	262225.....	377
215866.....	544	242313.....	75	250606.....	205	256502.....	454	262230.....	378
215868.....	544	242314.....	540	250608.....	205	256512.....	454	262235.....	378
216011.....	152	242316.....	540	250610.....	205	256513.....	454	262260.....	380
216012.....	152	242318.....	540	251000.....	209	256514.....	454	262263.....	381
216015.....	152	242319.....	540	251001.....	209	256516.....	454	262264.....	381
216030.....	150	242322.....	540	251003.....	209	256519.....	454	262269.....	381
216100.....	151	242350.....	77, 400	251005.....	209	256601.....	454	262289.....	378
216119.....	151	242509.....	80	251010.....	30	257135.....	447	262290.....	378
216121.....	151	245002.....	71	251012.....	209	257140.....	447	262291.....	378
216122.....	151	245010.....	72	251101.....	209	257310.....	453	262527.....	199
216124.....	151	245012.....	72	251102.....	209	257312.....	453	262542.....	378
219081.....	542	245015.....	71	251105.....	209	257315.....	453	262545.....	378
23		245020.....	81	251110.....	209	257320.....	453	262547.....	379
230006.....	156	245030.....	81	251120.....	209	257325.....	453	262548.....	379
230007.....	156	245060.....	77	251130.....	209	257335.....	453	262601.....	372
230008.....	156	245100.....	77	252004.....	209	257336.....	453	262602.....	542
230008.....	545	245420.....	65	252010.....	209	257340.....	453	262603.....	542
230010.....	156, 545	245424.....	65	252030.....	209	257350.....	453	262604.....	542
230101.....	156	245515.....	66	252050.....	209	257360.....	453	262605.....	542
230190.....	157	245518.....	66	252052.....	538	257375.....	453	262606.....	542
230203.....	157	245520.....	73	252053.....	538	257380.....	453	262607.....	542
230207.....	157	245530.....	73	252055.....	538	258824.....	352	262608.....	542
230209.....	157	245540.....	67	252056.....	538	258825.....	160	262609.....	542
230210.....	157	245545.....	67	252058.....	538	26		262610.....	542
230214.....	545	245550.....	76	252059.....	538	260200.....	547	262611.....	542
230238.....	545	245602.....	68	252091.....	208	260201.....	547	262612.....	542
230250.....	545	245610.....	73	252092.....	208	260202.....	547	262613.....	542
230252.....	545	245642.....	67	252116.....	208	260203.....	547	262614.....	542
230253.....	545	245647.....	67	252121.....	208	260204.....	547	262615.....	542
230255.....	545	245900.....	81	252132.....	206	260205.....	547	262616.....	542
230256.....	545	25		252206.....	206	260206.....	547	262617.....	542
230257.....	545	250105.....	203	252215.....	206	260207.....	547	262618.....	542
24		250108.....	203	252230.....	207	260207.....	547	262619.....	542
240120.....	540	250112.....	203	252232.....	207	260221.....	394	262620.....	542
240121.....	540	250112.....	203	252235.....	207	260401.....	395	262621.....	542
240122.....	540	250122.....	382	252250.....	538	260402.....	395	262622.....	542
240150.....	79	250124.....	382	252251.....	538	260403.....	395	262623.....	542
240202.....	78	250126.....	382	252253.....	539	260404.....	395	262627.....	542
240203.....	380	250128.....	382	252254.....	539	260405.....	395	262629.....	542
240213.....	79	250152.....	201	252256.....	539	260412.....	395	262630.....	372
240215.....	79	250301.....	203	252261.....	539	260415.....	394	262631.....	546
240302.....	62	250302.....	204	252262.....	539	260434.....	392	263001.....	372
240306.....	63	250303.....	203	252263.....	539	260435.....	392	263003.....	543
240315.....	63	250305.....	203	252264.....	539	260440.....	397	263004.....	543
240322.....	64	250306.....	203	252265.....	539	260441.....	397	263005.....	543
240380.....	546	250315.....	204	252266.....	539	260443.....	540	263006.....	543
240381.....	546	250325.....	204	252267.....	539	260444.....	540	263007.....	543
240382.....	546	250330.....	204	252268.....	539	260445.....	397	263008.....	543
240383.....	546	250331.....	204	252269.....	539	260446.....	540	263009.....	543
		250332.....	204	252270.....	539	260447.....	540	263010.....	543
		250345.....	203	252271.....	539	260448.....	540	263102.....	369

263110	370	265539	542	310401	233	320230	241	331216	258
263111	371	265540	542	310402	233	320412	239	331264	278
263113	371	265542	542	310403	233	321000	238	331265	278
263114	371	267002	194	310404	233	321001	238	331268	278
263121	370	267005	195	310405	233	321002	238	331270	278
263122	370	267011	194	310406	233	321003	238	331273	278
263123	370	267012	194	310407	233	321004	239	331275	278
263124	370	267013	194	310408	233	321008	238	331276	278
263125	370	267014	194	310409	233	321009	238	331283	278
263126	370	267016	194	310433	232	321012	222	331285	278
263141	371	267022	194	310434	232	321014	222	331286	278
263143	371	267023	194	310435	232	321030	239, 377	331293	277
263144	371	267024	194	310436	232	321031	239, 377	331294	277
263148	371	267026	194	310437	232	321032	239	331295	277
263151	371	267027	194	310442	230	321200	280, 374	331297	277
263158	371	267028	194	310445	230	321201	280, 374	331298	277
263160	371	267032	194	310446	230	321202	280, 374	331311	259
263163	371	267034	194	310447	230	321205	280, 374	331312	259
263164	371	267036	194	310448	230	321206	280	331313	259
263169	370	267042	194	310449	230	322007	265	331413	259
263500	373, 473	267043	194	310451	230	322020	235	331415	259
263509	117	267044	194	310455	235	322030	189	331591	261
263510	117	267046	194	310601	234	33		331592	261
263512	374, 375	267047	194	310604	234	330131	267	331593	261
263513	117	27		310606	234	330132	267	331594	261
263520	373	270212	128	310609	234	330133	267	331595	261
263521	373	270214	128	310610	234	330134	267	331596	261
263522	373	270216	128	310612	234	330135	267	331601	250
263523	373	270218	128	310621	234	330136	267	331602	250
263524	373	270220	128	310623	234	330137	267	331603	250
263528	373	270221	128	310624	234	330138	267	331611	254
263530	375	275501	235	310625	234	330602	250	331612	254
263531	375	275503	235	310634	433	330604	250	331613	254
263535	375	28		310635	433	330605	250	331663	258
263536	375	280001	179	310712	237	330606	250	331664	258
263537	375	280184	509	310713	237	330611	250	331665	258
263538	375	280185	509	310715	237	330612	250	331666	258
263540	374	280186	509	310717	237	330613	250	331731	252
263542	374	280187	509	310718	237	330614	250	331732	252
263543	374	280188	509	310731	248	330615	250	331733	252
263544	374	280189	509	310732	248	330616	250	331734	252
263545	374	280190	509	310733	248	330621	266	331735	252
263550	375	280191	509	310735	248	330622	266	331736	252
264046	366	280192	509	310739	248	330623	266	331737	252
264047	366	280193	509	310752	248	330624	266	331738	252
264048	366	280194	509	310754	248	330625	266	331739	252, 257
264049	366	280195	509	310812	234	330626	266	331761	251
264051	366	280196	509	311001	248	330641	266	331762	251
264052	366	280434	509	311002	248	330642	266	331803	260
264053	366	280435	509	311006	248	330643	266	331804	260
264054	366	280436	509	311119	223	330644	266	331805	260
264062	545	280437	509	311121	223	330645	266	331806	260
264063	545	280438	509	311122	223	330646	266	331807	260
264064	545	280439	509	311123	223	330647	266	331808	260
264065	545	280440	509	311125	223	331052	271	331809	260
264066	545	280441	509	311133	223	331055	271	332001	249
264067	545	280442	509	311135	223	331056	271	332211	256
264069	399	280443	509	311138	223	331062	263	332212	256
264071	399	280444	509	311141	223	331065	263	332213	256
264101	399	280445	509	311204	222	331071	262	332214	256
264904	366	280446	509	311205	222	331072	262	332215	256
264906	366	280493	491	311214	222	331073	262	332216	256
264908	367	280495	491	311215	222	331074	262	332217	256
265107	547	281048	508	311240	222	331075	262	332218	256
265108	185	283245	144	312110	236	331076	262	332219	256
265110	185	30		312123	237	331077	262	332223	256
265111	547	303036	380	312124	237	331078	262	332225	256
265112	547	304042	380	312126	237	331082	263	332227	256
265113	547	305016	380	312130	218, 236	331110	259	332232	257
265114	185, 541	305020	380	312131	218, 236	331112	264	332233	257
265125	184	31		312132	218, 236, 237	331121	264	332234	257
265128	184, 546	310101	233	312212	236	331123	264	332235	257
265129	184, 546	310103	233	312501	236	331125	264	332236	257
265130	184, 546	310104	233	312502	236	331151	255, 258	332252	257
265131	184, 546	310107	233	312503	236	331201	255, 258	332253	257
265132	546	310108	233	312504	236	331202	255, 258	332254	257
265133	546	310156	233	312505	236	331203	258	332255	257
265220	383	310157	233	313004	259, 361	331204	258	332256	257
265225	383	310201	232	313503	236, 259, 361	331205	258	332257	257
265250	384	310202	232	32		331206	258	332258	257
265501	389	310203	232	320200	240	331207	258	332259	257
265502	389	310211	232	320201	240	331208	258	332260	257
265522	542	310212	232	320202	240	331209	258	332261	257
265525	542	310213	232	320203	240	331210	258	332262	257
265528	542	310222	232	320205	241	331211	258	332271	262
265532	542	310223	232	320211	241	331212	258	332272	262
265533	542			320213	241	331213	258	332273	262
265536	542					331214	258	332274	262

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
332510	249	334154	252	336086	282	336314	298	336475	289
332511	249	334156	252	336087	298	336315	289	336479	295
332512	249	334177	252	336088	298	336316	289	336480	297
332513	249	334180	254	336090	298	336321	298	336602	287
332514	249	334185	254	336091	295	336322	290	336604	287
332515	249	334190	254	336093	298	336323	286	336608	287
332516	249	334191	254	336094	286	336324	288	336610	283
332517	249	334192	254	336095	286	336325	286	336620	290
332518	249	334213	256	336098	296	336330	294	336622	290
332519	249	334215	256	336101	289	336332	288	336627	288
332520	249	334217	256	336102	289	336333	282	336632	288
332521	249	336001	287	336103	289	336334	288	336635	288
332522	249	336002	287	336105	289	336335	288	336655	286
332523	249	336003	287	336106	289	336338	287	336680	285
332524	249	336004	287	336107	289	336339	296	336702	282
332525	249	336005	288	336108	283	336340	287	336703	282
332526	249	336006	288	336109	283	336342	287	336720	287
332527	249	336007	282	336110	282	336343	286	336722	297
332528	249	336008	282	336111	283	336345	288	336724	286
332529	249	336009	283	336112	282	336346	283	336726	290
332530	249	336010	290	336113	289	336347	297	336801	292
332531	249	336011	285	336114	281	336348	283	336802	292
332532	249	336012	290	336115	298	336350	284	336803	292
332533	249	336013	290	336116	298	336353	284	336804	294
332534	249	336014	286	336120	290	336354	284	336805	294
332535	249	336015	286	336121	297	336355	286	336810	294
332602	261	336016	291	336122	297	336357	286	336933	298
332604	261	336017	291	336123	286	336358	290	336993	293
332611	260	336018	288	336124	286	336360	298	336994	293
332612	260	336019	287	336125	286	336361	291	336995	293
332613	260	336020	284	336126	290	336363	291	337000	302
332614	260	336021	286	336127	281	336364	291	337001	302
332615	260	336022	288	336128	294	336370	291	337002	302
332616	260	336023	287	336129	298	336372	285	337004	302
332617	260	336024	288	336130	285	336373	284	337005	302
332621	260	336025	285	336132	285	336375	291	337006	302
332622	260	336026	288	336133	286	336376	291	337010	303
332631	251	336027	282	336134	286	336379	285	337011	303
332632	251	336028	295	336135	286	336380	285	337012	303
332642	251	336029	290	336137	281	336381	295	337013	303
332651	254	336030	288	336142	296	336382	285	337014	303
332652	254	336031	288	336144	292	336383	285	337015	303
332653	254	336032	288	336145	286	336385	285	337016	303
332654	254	336033	282	336148	283	336386	285	337019	303
332655	254	336034	298	336149	281	336390	291	337020	303
332656	254	336035	296	336150	288	336391	295	337021	303
332657	254	336037	296	336151	287	336392	295	337022	303
332658	254	336038	288	336152	284	336393	298	337026	301
332659	254	336039	296	336154	290	336394	295	337029	301
332660	254	336040	282	336155	281	336395	298	337030	301
332671	253	336041	288	336160	287	336396	298	337054	303
332672	253	336042	281	336161	292	336397	298	337100	302
332673	253	336043	288	336165	297	336402	282	337102	302
332674	253	336044	287	336168	296	336403	282	337214	303
332675	253	336045	287	336170	294	336406	284	339010	310
332676	253	336046	283	336173	281	336407	285	339011	310
332677	253	336048	288	336175	289	336409	281	339012	310
332678	253	336049	284	336176	294	336412	282	339013	310
332680	253	336051	284	336180	297	336414	281	339014	310
332681	253	336052	284	336181	297	336415	289	339015	310
332691	253	336053	284	336182	297	336416	289	339016	310
332692	253	336054	284	336184	293	336420	287	339017	310
332693	253	336056	287	336185	293	336421	282		
332694	253	336057	287	336188	292	336422	282		
332695	253	336058	290	336189	292	336423	283		
332696	253	336059	290	336190	285	336427	281		
332697	253	336060	298	336191	294	336430	298		
332698	253	336061	291	336192	290	336431	298		
334015	263	336063	291	336193	293	336432	286		
334016	263	336064	284	336195	296	336434	290		
334017	263	336065	297	336196	296	336435	296		
334024	266	336066	291	336198	293	336436	283		
334025	266	336068	291	336199	297	336437	281		
334026	266	336069	296	336214	298	336438	283		
334027	266	336070	291	336217	294	336439	298		
334072	253	336071	297	336218	294	336442	296		
334073	253	336072	285	336219	281	336445	285		
334074	253	336073	281	336300	287	336448	297		
334101	254	336074	285	336301	287	336449	281		
334102	254	336075	285	336302	287	336452	284		
334103	254	336076	285	336303	287	336454	290		
334110	255, 258	336078	285	336304	287	336455	281		
334112	255, 258	336079	295	336306	287	336459	290		
334116	258	336080	295	336307	289	336465	297		
334120	258	336081	295	336308	287	336468	296		
334124	258	336082	295	336310	283	336469	296		
334128	258	336083	284	336312	290	336470	294		
334150	252	336084	285	336313	289	336471	297		
								34	
								340001	255
								340002	255
								340110	259
								340208	265
								340215	265
								340216	265
								340217	265
								340241	267
								340242	267
								340243	267
								340244	267
								340245	267
								340246	267
								340268	267
								340269	267
								340304	259
								340305	259
								340311	259
								340312	259
								340313	259
								340314	259
								340315	259
								340325	259
								340331	262

340332	262	340711	258	341771	256	343544	253	350022	306
340333	262	340712	258	341772	256	343546	253	350023	306
340334	262	340713	258	341773	256	343548	253	350027	306
340335	262	340714	258	341774	256	343550	253	350028	306
340336	262	340715	258	341775	256	343551	253	350029	306
340337	262	340811	257	341776	256	343561	253	350041	307
340338	262	340812	257	341777	256	343562	253	350042	307
340339	262	340813	257	341778	256	343563	253	350043	307
340341	263	340814	257	341779	256	343564	253	350048	307
340342	263	340815	257	341802	257	343565	253	350049	307
340343	263	340816	257	341803	257	343566	253	350051	307
340344	263	340817	257	341804	257	343567	253	350052	307
340345	263	340818	257	341805	257	343568	253	350053	307
340346	263	340821	254, 257	341806	257	345060	247, 262	350054	307
340347	263	340822	257	341807	257	345071	246, 263	350055	307
340348	263	340853	225	341808	257	345073	246, 263	350056	307
340349	263	340854	225	341809	257	345074	246, 263	350057	307
340350	263	340855	225	341810	257	345075	246, 263	350058	307
340351	263	340856	225	341811	257	345076	246, 263	350059	307
340401	265	340902	278	341812	257	345095	245, 252	350061	307
340402	265	340903	278	342101	269	345109	245, 252	350062	307
340403	265	340904	278	342121	250	345110	245, 252	350063	307
340404	265	340905	278	342122	250	345111	245, 252	350064	307
340405	265	340906	278	342123	250	345112	245, 252	350065	307
340406	265	340911	278	342124	250	345143	246, 277	350066	307
340407	265	340912	278	342131	250	345151	245, 255	350067	307
340411	268	340913	278	342132	250	345201	245, 255	350068	307
340413	268	340914	278	342133	250	345202	245, 251	350069	307
340415	268	340915	278	342134	250	345415	247, 268	350102	307
340416	268	340916	278	342231	266	345416	247, 268	350103	307
340417	268	340951	225	342232	266	345417	247, 268	350107	307
340461	276	340952	225	342233	266	345446	246, 251, 277	350108	307
340462	276	340953	225	342234	266	345448	246, 251, 277	350109	307
340463	276	340954	225	342235	266	345591	246, 261	350112	307
340464	276	340955	225	342236	266	345592	246, 261	350113	307
340465	276	340956	225	342237	266	345593	246, 261	350118	307
340466	276	340957	225	342252	266	345594	246, 261	350119	307
340467	276	340961	225	342254	266	345595	246, 261	350200	307
340521	267	340962	225	342411	277	345604	246, 261	350201	307
340601	276	341103	276	342445	251	345638	247, 264	350202	307
340611	276	341104	276	342446	251	345642	247, 264	351001	265
340612	276	341111	276	342476	261	345656	245, 254	351009	12
340613	276	341112	276	342477	261	345657	245, 254	351012	269
340614	276	341183	260	342478	261	345658	245, 254	351013	269
340615	276	341184	260	342511	250	345659	245, 254	351014	269
340616	276	341185	260	342512	250	345833	224	351015	269
340617	276	341186	260	342513	250	345834	224	351209	12
340618	276	341201	276	342651	266	345835	224		
340619	276	341202	276	343010	249	345836	224		
340620	276	341203	276	343011	249	345842	224	360012	10
340622	269	341204	276	343012	249	345933	224, 246	360014	10
340625	269	341205	276	343013	249	345934	224, 246	360016	10
340631	269	341206	276	343014	249	345935	224, 246	360018	10
340632	269	341207	276	343015	249	345936	224, 246	360020	10
340633	269	341208	276	343016	249	346701	246, 311	360024	10
340634	269	341221	257	343017	249	346702	246, 311	360112	10
340635	269	341222	257	343019	249	346703	246, 311	360114	10
340637	269	341223	257	343021	249	346704	246, 311	360116	10
340638	269	341421	265	343026	249	346705	246, 311	360118	10
340641	264	341422	265	343028	249	346706	246, 311	360120	10
340642	264	341423	265	343029	249	346707	246, 311	360124	10
340643	264	341424	265	343030	249	346708	246, 311	360201	270
340661	258	341425	265	343031	249	346708	246, 311	362003	270
340662	258	341426	265	343034	249	346933	224	362004	270
340663	258	341427	265	343121	260	346934	224	362005	271
340664	258	341601	225	343122	260	346935	224	362006	271
340665	258	341602	225	343123	260	347060	247, 262	362007	270
340666	258	341603	225	343124	260	347415	247, 268	362011	270
340667	258	341604	225	343125	260	347416	247, 268	365012	10
340676	258	341606	225	343126	260	347417	247, 268	365014	10
340677	258	341607	225	343127	260	347638	247, 264	365016	10
340678	258	341629	269	343135	261			365018	10
340679	258	341641	225	343141	277			365020	10
340681	258	341642	225	343142	277	350001	306	365024	10
340682	258	341643	225	343143	277	350002	306	365028	10
340683	258	341701	226	343173	260	350003	306	367020	11
340684	258	341706	226	343174	260	350007	306	367024	11
340685	258	341707	226	343175	260	350008	306	367028	11
340691	262	341712	226	343176	260	350009	306	367120	11
340692	262	341713	226	343177	260	350010	306	367124	11
340703	258	341751	256	343181	260	350011	306	367128	11
340704	258	341752	256	343182	260	350012	306	369024	10
340705	258	341753	256	343501	254	350013	306	369028	10
340706	258	341754	256	343505	254	350017	306		
340707	258	341755	256	343507	254	350018	306		
340708	258	341757	256	343508	254	350019	306		
340709	258	341758	256	343541	253	350020	306		
340710	258	341759	256	343542	253	350021	306		

36

360012	10
360014	10
360016	10
360018	10
360020	10
360024	10
360112	10
360114	10
360116	10
360118	10
360120	10
360124	10
362001	270
362003	270
362004	270
362005	271
362006	271
362007	270
362011	270
365012	10
365014	10
365016	10
365018	10
365020	10
365024	10
365028	10
367020	11
367024	11
367028	11
367120	11
367124	11
367128	11
369024	10
369028	10

37

370036	10
370100	309
370102	309

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
370105.....	309	371422.....	313	372204.....	318	380110.....	413	380266.....	408
370107.....	309	371503.....	322	372205.....	318	380111.....	410	380267.....	408
370108.....	309	371504.....	322	372206.....	318	380112.....	413	380268.....	406
370109.....	309	371505.....	322	372207.....	318	380113.....	409	380269.....	418
370110.....	309	371506.....	322	372402.....	318	380114.....	409	380270.....	407
370112.....	309	371507.....	322	372404.....	318	380115.....	414	380271.....	407
370113.....	309	371514.....	322	372406.....	318	380117.....	414	380272.....	407
370114.....	309	371517.....	322	372408.....	318	380118.....	424	380273.....	405
370115.....	309	371518.....	322	372420.....	318	380121.....	408	380274.....	405
370141.....	309	371522.....	322	372421.....	318	380122.....	409	380275.....	405
370142.....	309	371524.....	322	372422.....	318	380123.....	410	380712.....	413
370143.....	309	371528.....	322	372423.....	318	380124.....	413	381005.....	426
370145.....	309	371609.....	312	372424.....	318	380140.....	414	381006.....	426
370151.....	539	371610.....	312	372802.....	318	380141.....	412	381008.....	418
370152.....	539	371611.....	312	372803.....	318	380142.....	422	381009.....	426
370153.....	539	371612.....	312	372804.....	318	380144.....	415	381012.....	426
371001.....	313	371613.....	312	372805.....	318	380145.....	418	381013.....	426
371003.....	313	371614.....	312	372812.....	318	380146.....	415	381014.....	426
371005.....	313	371615.....	312	372813.....	318	380147.....	409	381015.....	406, 425
371008.....	313	371616.....	312	372814.....	318	380148.....	412	381016.....	406, 425
371009.....	313	371617.....	312	372815.....	318	380149.....	416	381019.....	425
371012.....	305	371618.....	312	372816.....	318	380151.....	415	381020.....	425
371013.....	280	371619.....	312	373003.....	318	380152.....	412	381024.....	425
371013.....	305	371620.....	312	373016.....	11	380153.....	412	381025.....	425
371014.....	280	371659.....	312	373020.....	11	380154.....	412	381026.....	425
371015.....	313	371660.....	312	373024.....	11	380155.....	410	381027.....	425
371016.....	313	371661.....	312	373028.....	11	380156.....	414	381028.....	414
371017.....	313	371662.....	312	373116.....	11	380158.....	409	381029.....	415
371020.....	313	371663.....	312	373120.....	11	380159.....	410	381030.....	426
371023.....	313	371664.....	312	373124.....	11	380160.....	409	381032.....	425
371025.....	313	371665.....	312	373128.....	11	380161.....	409	381033.....	417
371102.....	317	371666.....	312	374024.....	11	380163.....	412	381034.....	417
371105.....	317	371667.....	312	374028.....	11	380164.....	412	381035.....	417
371106.....	317	371668.....	312	374124.....	11	380165.....	413	381036.....	405
371108.....	317	371669.....	312	374128.....	11	380167.....	409	381200.....	404
371110.....	317	371670.....	312	375001.....	320	380168.....	412	381201.....	404
371112.....	317	371671.....	312	375003.....	320	380169.....	426	381202.....	404
371121.....	315, 317	371701.....	312	375005.....	320	380170.....	426	381203.....	405
371123.....	315	371702.....	312	375007.....	319	380171.....	410	381260.....	406
371124.....	317	371703.....	312	375008.....	319	380173.....	427	382000.....	404
371126.....	317	371704.....	312	375009.....	319	380177.....	427	382001.....	422
371128.....	317	371705.....	312	375014.....	320	380178.....	427	382002.....	422
371132.....	317	371706.....	312	375015.....	320	380180.....	404	382003.....	424
371134.....	317	371707.....	312	375018.....	320	380183.....	427	382004.....	422
371136.....	317	371708.....	312	375021.....	320	380184.....	406	382006.....	423
371137.....	317	371751.....	312	375023.....	320	380185.....	406	382007.....	422
371138.....	317	371752.....	312	375040.....	319	380186.....	427	382008.....	419
371142.....	314	371753.....	312	375041.....	319	380200.....	422	382009.....	416
371152.....	315	371754.....	312	375042.....	319	380201.....	422	382010.....	415
371153.....	315	371755.....	312	375045.....	320	380202.....	422	382011.....	417
371161.....	312	371756.....	312	375060.....	320	380205.....	418	382012.....	420
371162.....	312	371757.....	312	375061.....	320	380206.....	418	382013.....	420
371201.....	316	371758.....	312	375065.....	320	380209.....	426	382014.....	421
371202.....	316	371801.....	316	375066.....	319	380210.....	415	382015.....	421
371203.....	316	371802.....	316	375067.....	319	380211.....	415	382016.....	420
371204.....	316	371803.....	316	375068.....	319	380213.....	426	382017.....	405
371205.....	316	371804.....	316	375070.....	319	380214.....	405	382018.....	419
371206.....	316	371805.....	316	375071.....	319	380216.....	420	382019.....	424
371207.....	316	371806.....	316	375072.....	319	380217.....	420	382021.....	424
371208.....	316	371807.....	316	375075.....	320	380220.....	414	382022.....	424
371209.....	316	371808.....	316	375078.....	320	380221.....	416	382023.....	424
371210.....	316	371809.....	316	375091.....	319	380222.....	416	382024.....	424
371211.....	316	371810.....	316	375092.....	319	380223.....	406	382025.....	423
371221.....	315, 317	371817.....	318	375093.....	319	380224.....	424	382027.....	423
371223.....	315	371819.....	318	375095.....	319	380225.....	419	382028.....	423
371224.....	317	371821.....	318	375101.....	319	380226.....	418	382031.....	423
371225.....	319	371822.....	318	375102.....	319	380228.....	416	382033.....	423
371226.....	317	371823.....	318	375104.....	319	380229.....	414	382034.....	423
371228.....	317	371824.....	318	375112.....	319	380231.....	418	382036.....	423
371242.....	314	371843.....	313	375114.....	319	380233.....	414	382038.....	423
371243.....	314	371844.....	313	376104.....	321	380236.....	414	382039.....	423
371253.....	315	371998.....	316, 319	376106.....	321	380237.....	416	382041.....	414
371324.....	316	372001.....	317	376108.....	321	380238.....	408	382042.....	417
371328.....	316	372002.....	317	376110.....	321	380240.....	408	382043.....	417
371400.....	319	372003.....	317	376112.....	321	380241.....	415	382044.....	417
371401.....	316, 319	372004.....	317	376114.....	321	380243.....	416	382045.....	421
371402.....	316, 319	372005.....	317	38		380245.....	415	382047.....	421
371404.....	316	372006.....	317	380100.....	404	380248.....	414	382048.....	421
371405.....	316	372016.....	10	380101.....	426	380249.....	412	382055.....	417
371406.....	316	372020.....	10	380102.....	410	380251.....	416	382056.....	417
371407.....	316	372024.....	10	380103.....	411	380254.....	416	382057.....	417
371408.....	316	372028.....	10	380104.....	411	380255.....	416	382060.....	421
371409.....	316	372116.....	11	380105.....	411	380256.....	408	382062.....	419
371410.....	316	372120.....	11	380106.....	409	380261.....	415	382063.....	421
371411.....	316	372124.....	11	380107.....	415	380262.....	416	382064.....	420
371412.....	316	372128.....	11	380108.....	412	380263.....	416	382066.....	421
371420.....	316	372202.....	318	380109.....	406	380264.....	404	382070.....	415
371421.....	313	372203.....	318			380265.....	404, 405	382072.....	420

382073	420
382111	424
382113	424
382123	424
382124	424
382127	424
382128	424
382129	424
382131	424
382154	421
382155	421
382156	421
382157	421
382158	421
382217	420, 423
382224	405
382225	419
382226	419
382233	418
382401	413
382410	413
382412	413
382413	413
382414	413
382601	425
383003	412
383101	411
383102	425
383103	411
383203	410
383204	409
383205	411
383206	409
383207	409
383209	411
383210	412
383302	410
383303	411
383304	412
383305	413
383307	413
383308	413
383403	410
383404	410
383405	410
383406	411
383407	411
383408	412
383409	406
383410	404
383411	406
383412	406
383502	411
383602	410
383603	411
383604	412
383606	418
383607	418
383700	406, 423
383709	423
383715	423
383716	423
383807	408
383813	408
383902	414
383905	408
385040	398
385050	398
386013	277, 278
386015	386
386016	386
389002	419

40

400497	147
400818	104
400893	447
402246	316
405015	479
405336	24

41

410105	364
410111	364
410113	364
410117	364
410118	364
410120	365

410121	365
410124	365
410125	365
410126	365
410128	365
410140	367
410141	367
410142	367
410143	367
410144	367
410145	367
410146	367
410147	367
410148	367
410170	367
410172	367
410173	367
410174	367
410175	367
410176	367
410177	367
410178	367
410179	367
410200	368
410201	368
410210	367
410211	367
410212	367
410213	367
410214	367
410215	367
410216	367
410217	367
410218	367
410219	367
410221	401
410222	367
410223	401
410224	367
410225	401
410227	401
410229	401
410230	378
410239	368, 401
410240	368, 401
410241	368, 401
410242	368, 401
410243	368, 401
410248	367
410249	367
410250	368, 401
410251	368, 401
410252	368, 401
410253	368
410254	368
410255	368
410256	368
410257	368
410258	368
410259	368
410260	368
410261	368
410270	368
410271	368
410272	368
410273	368
410274	368
410301	401
410302	401
410303	401
410304	367
410306	401
410307	401
410309	401
410310	401
410320	401
410321	401
410322	401
411002	403
411004	403

42

421005	403
421501	351
421503	351
421505	351
421507	351
421700	359

421701	359
421702	359
421704	359
421705	360
421706	360
421707	360
421709	360
421711	360
421713	360
421714	360
421715	360
421716	360
421717	359
421721	334
421722	334
421723	334
421724	334
421735	360
421736	360
421743	396
421802	342
421813	342
421825	338
421830	338
421831	338
421832	338
421833	111
421834	111
421835	110
421836	110
422001	304
422002	304
422005	304
422006	304
422009	304
422011	304
422022	305
422025	305
422026	305
423060	396

43

431001	337
431005	337
431010	337
431011	337
431012	335
431013	335
431014	335
431015	335
431016	335
431017	337
431019	336
431020	336
431021	336
431022	336
431023	336
431024	336
431025	336
431026	336
431027	336
431028	337
431030	333
431031	333
431034	334
431035	334
431050	333
431051	333
431052	333
431063	333
431064	333
431065	333
431070	333
431071	333
431072	333
431073	333
431201	338
431202	338
431220	338
431221	338
431402	359
431404	359
431405	359
431407	359
431500	349
431501	350
431502	350
431503	350

431504	350
431505	350
431506	350
431507	350
431508	350
431510	350
431521	350
431522	350
431523	350
431524	350
431525	350
431526	350
431527	350
431528	350
431529	350
431538	350
431539	350
431540	350

44

441001	363
441002	363
441003	363
441004	363
441005	363
441006	363
441007	363
441008	363
441009	363
441010	363

45

455001	235
455003	235

46

460435	27
465191	511
465894	511
466620	506
466621	506
467012	506
467023	506
467024	506
467025	506
467050	496
467470	456
467471	456
467472	456
467473	456
467474	456
467475	456
467476	456
467477	456
467478	456
467479	456
467904	102
468070	400
468927	400
468950	447
468956	447
468957	447
468983	507
468988	507
469046	444
469047	444
469060	444
469061	444
469062	444

51

510102	458
510112	231, 458
510203	459
510205	459
510301	457
510302	457
510303	457
510311	457
510315	457
510365	459
510368	459
510500	39, 461
510501	214
510502	214
510503	214, 462
510504	214
510505	214
510506	462

510507	462
510508	214
510512	463
510515	463
510516	463
510517	463
510518	463
510520	463
510531	214
510532	214
510534	214
510535	214
510536	214
510537	214
510950	460
511002	457
511005	228, 459
511008	228
511009	228
511011	228
511012	228
511020	229
511022	229, 460
511023	229, 460
511090	228
511506	166
511508	167
511510	167
511512	167
511530	455
512009	229
512011	229
512012	229
512013	229
512015	229
512016	229
512018	229
512019	229
514536	33
514540	33
514545	33
514550	33
514560	33
514565	33

52

520014	14
520016	14
520018	14
520020	14
520024	14
520317	15
520617	14
520625	14
520636	14
521014	14
521016	14
521018	14
521020	14
521024	14
521028	14
521032	14
521036	14
521040	14
521050	14
521060	14
524024	14
524028	14
524032	14
524036	14
524040	14
524050	14
524060	14
526046	539
526047	539
526048	539
527024	14
527028	14
527032	14
527036	14
527040	14
527050	14
528028	32
528032	32
528036	32
528040	32
528124	32
528128	32

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
529401.....	235	610584.....	433	668228.....	22	681511.....	545	686524.....	6
529535.....	32	610651.....	433	668232.....	22	681512.....	545	686528.....	6
529545.....	32	610652.....	433	668520.....	18	681513.....	545	686730.....	7, 19
529560.....	32	611003.....	432	668524.....	18	681514.....	434	686735.....	7
529940.....	34	611004.....	432	668528.....	18	681524.....	436	686824.....	6
53		611005.....	433	668532.....	18	681525.....	436	686828.....	6
531030.....	34	611006.....	433	669420.....	7, 19	681526.....	545	687830.....	7
531035.....	34	611007.....	433	669424.....	7, 19	681527.....	545	687835.....	7, 19
531040.....	34	611025.....	433	669428.....	7, 19	681528.....	545		
531045.....	34	611201.....	432	669432.....	7, 19	681529.....	545		
531050.....	34	611202.....	432	67		681530.....	545		
531060.....	34	611204.....	432	670308.....	440	681531.....	545	690024.....	9
531101.....	228, 458	611205.....	432	670312.....	440	681534.....	545	690028.....	9
532101.....	458	611206.....	432	670316.....	440	681535.....	545	690032.....	9
532729.....	432	63		670324.....	440	681580.....	434	690036.....	9
533031.....	31	639001.....	30, 65	670330.....	440	681582.....	434	690040.....	9
533036.....	31	65		670339.....	440	681604.....	436	690045.....	9
533045.....	31	650102.....	47	670630.....	441	681605.....	436	690050.....	9
533050.....	31	650103.....	47	670899.....	434	681607.....	436	690502.....	444
54		650104.....	47	670900.....	439	681611.....	545	690503.....	444
540520.....	14	650105.....	47	670901.....	438	681612.....	545	690512.....	444
540524.....	14	650112.....	47	670903.....	438	681613.....	545	690513.....	444
540528.....	14	650113.....	47	670904.....	438	681614.....	545	690521.....	444
55		650114.....	47	670905.....	438	681615.....	545	690522.....	444
551024.....	453	650115.....	47	670906.....	438	681616.....	545	690529.....	445
551025.....	453	650132.....	47	670907.....	439	681617.....	545	690611.....	445
551026.....	453	650134.....	47	670908.....	439	681618.....	545	690612.....	445
551102.....	461	650135.....	47	670909.....	439	681619.....	545	690615.....	445
551104.....	461	650174.....	437	670910.....	439	681620.....	545	690616.....	445
551106.....	461	650183.....	437	670920.....	438	681901.....	275	690617.....	442
551108.....	461	650184.....	437	671001.....	441	681902.....	275	690618.....	442
551112.....	461	650185.....	437	671002.....	441	681903.....	275	690635.....	444
551117.....	461	650203.....	47	672000.....	546	681911.....	275	690641.....	444
551122.....	461	652002.....	437	672006.....	163, 387	681912.....	275	690642.....	444
551134.....	461	652003.....	437	672027.....	547	681913.....	275	690643.....	444
551136.....	461	652004.....	437	672030.....	164	681921.....	275	690652.....	444
551137.....	461	652006.....	437	672036.....	164	681922.....	275	690670.....	444
553295.....	209	652007.....	437	672037.....	164	681923.....	275	690671.....	444
57		652008.....	437	672038.....	164	681934.....	274	690681.....	442
573421.....	229	652009.....	437	672039.....	163	681970.....	548	690682.....	442
61		652012.....	159	672043.....	163	681971.....	548	690685.....	442
610101.....	432	652013.....	159	672044.....	163	681972.....	548	690686.....	442
610102.....	432	652015.....	47	672046.....	163	681973.....	548	690705.....	443
610311.....	432	652016.....	47	672049.....	165	681974.....	548	690706.....	443
610312.....	432	652017.....	47	672090.....	165	681975.....	548	690751.....	443
610313.....	432	652021.....	159	672101.....	164	681976.....	548	690804.....	442
610316.....	432	652022.....	159	672102.....	164	681977.....	548	690805.....	442
610441.....	432	652112.....	437	672105.....	164	681978.....	548	690806.....	442
610503.....	430	66		675007.....	165, 400	681979.....	548	691012.....	8
610505.....	430	661241.....	146	675020.....	9	681980.....	548	691014.....	8
610507.....	430	661404.....	159	675024.....	9	681981.....	548	691016.....	8
610509.....	430	661405.....	152	675028.....	9	681982.....	548	691018.....	8
610511.....	430	661406.....	152	675220.....	23	681983.....	548	691020.....	8
610512.....	430	661409.....	152	675224.....	23	681984.....	548	691024.....	8
610513.....	430	662303.....	381	675228.....	23	681985.....	548	691028.....	8
610515.....	430	663201.....	235	675232.....	23	681986.....	548	691102.....	443
610517.....	430	664040.....	21, 34	675236.....	23	681987.....	548	691103.....	443
610520.....	430	664050.....	21, 34	675240.....	23	681988.....	548	691104.....	442
610521.....	430	664536.....	21	676020.....	9	681989.....	548	691111.....	442
610522.....	430	664540.....	21	676024.....	9	681990.....	548	691112.....	442
610524.....	430	664550.....	21	676028.....	9	681991.....	548	691113.....	442
610525.....	430	665002.....	41	676125.....	23	681992.....	548	691115.....	443
610530.....	431	665004.....	41	676128.....	23	681993.....	548	691116.....	443
610531.....	431	665006.....	41	678520.....	18	681994.....	548	691117.....	443
610532.....	431	665116.....	22	678524.....	18	681995.....	548	691118.....	443
610533.....	431	665120.....	22	678528.....	18	681996.....	548	691126.....	444
610540.....	431	665122.....	22	678532.....	18	681997.....	548	691127.....	444
610541.....	431	665124.....	22	68		681998.....	548	691130.....	443
610542.....	431	665126.....	22	680024.....	6	681999.....	548	691131.....	443
610543.....	431	665128.....	22	680028.....	6	683024.....	6	691133.....	442
610544.....	431	665132.....	22	680032.....	6	683028.....	6	691135.....	442
610545.....	431	665136.....	22	680036.....	6	683032.....	6	691136.....	443
610546.....	431	665140.....	22	680040.....	6	683036.....	6	691352.....	442
610550.....	431	665144.....	22	681014.....	6	683040.....	6	691383.....	446
610551.....	431	665220.....	19	681016.....	6	684024.....	6	691412.....	446
610552.....	431	665224.....	19	681018.....	6	684028.....	6	691414.....	446
610553.....	431	665228.....	19	681020.....	6	684032.....	6	691416.....	446
610560.....	435	665232.....	19	681024.....	6	684036.....	6	691417.....	446
610561.....	435	665612.....	22	681028.....	6	684040.....	6	691510.....	446
610562.....	435	666125.....	22	681032.....	6	685020.....	7	691512.....	446
610571.....	433	666128.....	22	681501.....	436	685024.....	7	691535.....	443
610572.....	433	667136.....	22	681504.....	434	685028.....	7	691536.....	443
610574.....	433	667140.....	22	681505.....	436	685032.....	7	691537.....	442
610581.....	433	667638.....	22	681506.....	434	686020.....	7	691592.....	445
610582.....	433	668128.....	22	681508.....	436	686024.....	7	691593.....	445
		668220.....	22	681509.....	545	686028.....	7	691594.....	445
		668224.....	22	681510.....	545	686032.....	7	691595.....	446
						686520.....	6	691620.....	446
								691621.....	446

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
691623.....	446	710101.....	492	720083.....	499	741510.....	37	75	
691624.....	446	710103.....	492	720084.....	499	741515.....	37	750001.....	38
692014.....	7, 8	710106.....	493	720087.....	499	741520.....	37	750012.....	38
692016.....	7, 8	710109.....	492	720088.....	499	742004.....	36	750115.....	452
692018.....	7, 8	710113.....	493	720092.....	200, 498	742006.....	36	750120.....	452
692020.....	7, 8	710116.....	484, 494	720107.....	505	742010.....	36	751106.....	452
692024.....	7, 8	710117.....	484, 494	720301.....	500	742015.....	36	751110.....	452
692028.....	7, 8	710121.....	501	720302.....	500	742020.....	36	751115.....	452
692032.....	7, 8	710203.....	494	720311.....	500	742406.....	37	751120.....	452
692036.....	7, 8, 392	710204.....	494	720312.....	500	742410.....	37	753106.....	452
692040.....	7, 8	710205.....	227, 489	720358.....	66, 70, 500	742415.....	37	753110.....	452
692045.....	8	710211.....	496	720360.....	500	743002.....	36	753115.....	452
692050.....	8	710212.....	488	720362.....	498, 500	743004.....	36	753120.....	452
693024.....	9	710213.....	488	73		743005.....	36	754106.....	452
693028.....	9	710214.....	347	730009.....	499	743006.....	36	754110.....	452
693032.....	9	710218.....	488	730011.....	499	743010.....	36	754115.....	452
693036.....	9	710221.....	497	730014.....	499	743015.....	36	755110.....	452
693040.....	9	710231.....	494	730017.....	499	743020.....	36	755115.....	452
693045.....	9	710233.....	494	730018.....	499	743306.....	37	756106.....	452
693050.....	9	710234.....	486	730030.....	507	743310.....	37	756110.....	452
693436.....	30	710245.....	487	730031.....	507	743315.....	37	756115.....	452
694024.....	8	710328.....	487	730032.....	507	743320.....	37	757106.....	452
694028.....	8	710331.....	486	730107.....	504	743406.....	37	757110.....	167, 452
694032.....	8	710336.....	487	730108.....	504	743410.....	37	758100.....	452
694036.....	8	710340.....	487	730109.....	504	743415.....	37	758101.....	452
694040.....	8	710342.....	487	730110.....	504	743604.....	36	758112.....	452
694045.....	8	710348.....	487	730111.....	504	743606.....	36	758113.....	452
694050.....	8	710351.....	487	730130.....	504	743610.....	36	758114.....	452
694224.....	8	710500.....	490	730131.....	504	743615.....	36	758116.....	452
694228.....	8	710502.....	490	730132.....	504	743710.....	37	758119.....	452
694232.....	8	710503.....	490	730133.....	504	744004.....	36	759101.....	452
694236.....	8	710505.....	490	730134.....	504	744005.....	36	759112.....	452
694240.....	8	710506.....	490	730135.....	505	744006.....	36	759113.....	452
695013.....	80	710507.....	490	730136.....	505	744010.....	36	759114.....	452
696020.....	8	710508.....	538	730137.....	505	744015.....	36, 394	759116.....	452
696024.....	8	710509.....	490	730138.....	505	744020.....	36	76	
696028.....	8	710512.....	491	730212.....	505	744025.....	36	760115.....	450
697028.....	9	711002.....	237	730215.....	505	745004.....	36	760120.....	450
697032.....	9	711003.....	237	730220.....	505	745005.....	36	761106.....	450
697036.....	9	711006.....	237	730253.....	506	745006.....	36	761106.....	450
697040.....	9	711103.....	237	730254.....	506	745010.....	36	761110.....	450
697045.....	9	711105.....	237	730255.....	506	745015.....	36	761115.....	450
697050.....	9	712724.....	32	730256.....	506	745020.....	36	761120.....	450
698024.....	30	712728.....	32	730257.....	506	746006.....	36	763010.....	138
698028.....	30	713245.....	32	730258.....	506	746010.....	36	763106.....	450
70		713250.....	32	739224.....	231	746015.....	36	763110.....	450
702210.....	31	713401.....	235	739231.....	231	746020.....	36	763115.....	450
702212.....	31	713403.....	235	739238.....	231	747006.....	36	763120.....	450
702214.....	31	713504.....	30	739245.....	231	747010.....	36, 167	764106.....	450
702216.....	31	713540.....	34	74		747700.....	38	764110.....	450
702218.....	31	713550.....	34	740002.....	36	747701.....	38	764115.....	450
702440.....	33	713560.....	34	740004.....	36	747702.....	38	764120.....	450
702445.....	33	713824.....	32	740005.....	36	747712.....	38	765110.....	451
702450.....	33	713828.....	32	740006.....	36	747713.....	38	765115.....	451
702616.....	33	713832.....	32	740010.....	36	747714.....	38	766106.....	451
702618.....	33	713836.....	32	740015.....	36	747716.....	38	766110.....	451
702620.....	33	713840.....	32	740020.....	36	748000.....	38	766115.....	451
702622.....	33	714021.....	31	740310.....	37	748001.....	38	767106.....	451
702624.....	33	714022.....	31	740315.....	37	748002.....	38	767110.....	451
702626.....	33	714031.....	31	740320.....	37	748012.....	38	768100.....	450
702628.....	33	714036.....	31	740405.....	37	748013.....	38, 394	768101.....	450
702630.....	33	714045.....	31	740406.....	37	748014.....	38	768112.....	450
702632.....	33	714050.....	31	740410.....	37	748016.....	38	768113.....	450
702636.....	33	716700.....	471	741002.....	36	748019.....	38	768114.....	451
702640.....	33	716723.....	508	741005.....	36	748024.....	38	768116.....	451
703019.....	33	716751.....	510	741006.....	36	748100.....	38	768119.....	451
703020.....	33	716752.....	510	741010.....	36	748101.....	38, 394	768600.....	451
703025.....	33	716753.....	510	741015.....	36	748112.....	38	768601.....	451
703030.....	33	716759.....	510	741020.....	36	748201.....	38	768612.....	451
703035.....	33	716797.....	510	741110.....	37	748501.....	38	768613.....	451
703040.....	33	719105.....	39	741115.....	37, 394	748512.....	38	768614.....	451
71		719110.....	39	741210.....	37	748513.....	38	768616.....	451
710029.....	484, 494	72		741215.....	37	748514.....	38	768701.....	451
710031.....	484, 494	720003.....	389	741220.....	37	748516.....	38	768712.....	451
710032.....	492	720005.....	498	741225.....	37	748701.....	38	769101.....	450
710033.....	492	720007.....	498	741305.....	37	748712.....	38	769112.....	450
710037.....	484, 494	720008.....	498	741306.....	37	748713.....	38	769113.....	450
710038.....	484, 492	720010.....	497	741310.....	37	748714.....	38	769114.....	451
710039.....	484, 492	720014.....	498	741315.....	37	748716.....	38	769116.....	451
710040.....	484, 494	720018.....	497	741320.....	37	748801.....	38	77	
710066.....	484, 493	720024.....	497	741404.....	37	748812.....	38	770120.....	510
710067.....	484, 493	720026.....	497	741405.....	37	749002.....	37	770121.....	510
710077.....	493	720028.....	497	741406.....	37	749005.....	37	770122.....	510
710081.....	485, 486	720048.....	511	741410.....	37	749102.....	37	770123.....	510
710082.....	485, 486	720050.....	158, 497	741415.....	37	749712.....	38	770124.....	510
710083.....	217, 485, 486	720061.....	498	741420.....	37	749800.....	38	770125.....	510
		720065.....	498			749801.....	38	770126.....	510

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
770127.....	510	812090.....	525	816104.....	519	880086.....	546	960092.....	321
770128.....	510	812120.....	515	816105.....	519	880091.....	546	960093.....	321
770129.....	510	812127.....	519	816132.....	532	880092.....	546	960101.....	321
770130.....	510	812131.....	528	816550.....	466	880094.....	546	960102.....	321
770136.....	509	812138.....	528	817010.....	466	880096.....	546	960103.....	321
770137.....	509	812140.....	525	818008.....	466	880098.....	546	960104.....	321
770138.....	509	812142.....	526	818011.....	535	880099.....	546	960105.....	274
770139.....	509	812147.....	526	818026.....	535	880100.....	547	960105.....	321
770140.....	509	812148.....	534	818041.....	535	880101.....	547	960107.....	321
770341.....	509	812154.....	534	819010.....	516	880102.....	547	960330.....	169
770342.....	509	812155.....	527	819024.....	517	880958.....	541	960345.....	169
770343.....	509	812187.....	526	819132.....	516	880961.....	541	960390.....	169
770344.....	509	812188.....	522	819134.....	515	880962.....	541	960391.....	169
770345.....	509	812189.....	514	819147.....	515	880963.....	541	960392.....	169
770346.....	509	812190.....	518	819150.....	515	880964.....	541	960393.....	169
770508.....	473	812193.....	526	819156.....	534	880965.....	541		
770808.....	218, 473	813002.....	527	819161.....	514	880967.....	541	97	
771506.....	473	813005.....	523	819162.....	515	880969.....	541	970031.....	489
772120.....	470	813006.....	523	819163.....	517	880970.....	541	970032.....	489
772220.....	470	813007.....	523	819164.....	515	880971.....	541	971101.....	70
772415.....	470	813010.....	523	819165.....	516	880972.....	541	971170.....	385
772530.....	470	813011.....	466	819170.....	516	880973.....	541	971172.....	385
772615.....	470	813016.....	523	819178.....	520	880974.....	541	971178.....	385
773001.....	226, 507	813017.....	523	819190.....	516	880990.....	541	971180.....	385
773002.....	226, 507	813022.....	528	819191.....	531	880995.....	541	971183.....	385
773011.....	226, 507	813023.....	518	82		880996.....	541	971184.....	386
773012.....	226, 507	813024.....	527	820101.....	520	881008.....	541	972177.....	385
773025.....	507	813025.....	518	820102.....	520	881009.....	541	98	
773897.....	218, 472	813030.....	518	820111.....	521	881010.....	541	980630.....	148
773898.....	223, 472	813035.....	527	820112.....	522	881012.....	541	983712.....	154
774001.....	508	813038.....	521	820201.....	520	89			
774002.....	403	813039.....	518	820211.....	379, 528	893002.....	475		
774003.....	508	813053.....	528	820212.....	525	893302.....	475		
774036.....	509	813056.....	524	820301.....	531	90			
774037.....	509	813057.....	524	820302.....	531	906020.....	20		
774038.....	509	813060.....	524	820502.....	515	906024.....	20		
774039.....	509	813062.....	525	820503.....	517	906028.....	20		
774040.....	509	813063.....	524	820601.....	529	906032.....	20		
774041.....	509	813064.....	524	821000.....	478	906036.....	20		
774042.....	509	813065.....	518, 525	821200.....	478	906040.....	20		
774043.....	509	813066.....	525	821801.....	477	907012.....	20		
774044.....	509	813067.....	526	821901.....	477	907525.....	21		
774045.....	509	813068.....	514	822000.....	478	907528.....	21		
774046.....	509	814111.....	529	822101.....	477	908036.....	20		
774415.....	470	814125.....	529	822301.....	477	908040.....	20		
774520.....	470	815016.....	465	822500.....	478	908538.....	20		
774715.....	471	815025.....	465	822751.....	479	909024.....	21		
774720.....	471	815036.....	465	822850.....	479	909028.....	21		
775415.....	470	815049.....	465	822851.....	479	909528.....	21		
775520.....	470	815101.....	534	823104.....	481	91			
775720.....	471	815102.....	534	823108.....	481	911437.....	118		
777320.....	471	815103.....	534	825205.....	480	911438.....	118		
778006.....	469	815104.....	534	825210.....	480	911439.....	118		
778406.....	469	815134.....	529	825217.....	480	911440.....	118		
779011.....	510	815516.....	465	826001.....	479	911441.....	118		
779101.....	473	815525.....	465	826003.....	479	911442.....	118		
779108.....	215, 472	815536.....	465	826004.....	479	93			
779110.....	215, 472	815549.....	465	826005.....	479	931040.....	34		
79		816001.....	514	84		94			
794506.....	234	816003.....	531	845010.....	218, 472	942115.....	37		
798006.....	479	816004.....	533	845025.....	217	942115.....	394		
798804.....	474	816009.....	530	845608.....	40	942315.....	37		
798805.....	474	816010.....	517, 535	845612.....	40	948102.....	38, 394		
798848.....	474	816012.....	532	845618.....	40	96			
798896.....	474	816013.....	514	845622.....	40	960010.....	321		
		816014.....	534	845760.....	39	960011.....	321		
		816015.....	532	845762.....	39	960012.....	321		
		816016.....	533	845763.....	39	960013.....	321		
		816018.....	531	846007.....	39	960014.....	321		
		816024.....	534	85		960015.....	321		
		816025.....	524	855606.....	104	960070.....	321		
		816027.....	531	855616.....	104	960071.....	321		
		816029.....	521, 530	857911.....	502	960072.....	321		
		816030.....	530	857920.....	502	960074.....	321		
		816038.....	533	857930.....	502	960075.....	321		
		816039.....	532	86		960076.....	321		
		816040.....	529	867101.....	80	960077.....	321		
		816043.....	533	868506.....	80	960078.....	321		
		816047.....	533	88		960079.....	321		
		816048.....	533	880057.....	547	960080.....	321		
		816052.....	530	880064.....	546	960081.....	321		
		816053.....	532	880066.....	547	960082.....	321		
		816054.....	530	880067.....	547	960090.....	321		
		816055.....	514	880068.....	547	960091.....	321		
		816056.....	530	880074.....	547				
		816063.....	529						
		816069.....	535						
		816098.....	535						

NOTES

[illegible]

REMERCIEMENTS

THANKS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

THANKS FOR CONTRIBUTION TO THIS CATALOGUE GO TO:

- La Maison du Chocolat à Paris,
Nicolas CLOISEAU, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 2007.
- Le Restaurant La Croix d'Or à Attichy,
Patrick FRIGGERI.
- La Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie à Courbevoie,
Fabrice CAPEZZONE.
- La Boulangerie Pâtisserie Blé Sucré à Paris 12^e,
Fabrice LE BOURDAT.
- Jean-Michel BANNWART,
Meilleur Ouvrier de France Charcutier-traiteur 1996.
- Gérard TAURIN,
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2000.
- Les photographes :
Delphine CONSTANTINI, Valery GUEDES et Raphaël SORET.
- Et les stylistes culinaires :
Natacha ARNOULT et Noémi STROUK.

© 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.

© All rights reserved for: the Matfer Bourgeat Group.

The style images (the banners at the top of page 20 x 7.5 cm and the chapter introductions 26 x 28.6 cm) cannot be disseminated.

Autres crédits photos :

© Mireille Roobaert | Fotolia
© goodluz | Fotolia
© rangizz | Fotolia
© Africa Studio | Fotolia
© Sergey Tokarev | Fotolia
© ponsulak | Fotolia
© DURIS Guillaume | Fotolia
© L.Bouvier | Fotolia
© Christian Jung | Fotolia
© Markus Mainka | Fotolia
© Sunny Forest | Fotolia
© Mara Zemgaliete | Fotolia
© M.studio | Fotolia
© pilipphoto | Fotolia
© Studio Gi | Fotolia
© bit24 | Fotolia
© Yves Roland | Fotolia
© FOOD-pictures | Fotolia

© maramorosz | Fotolia
© Anne DEL SOCORRO | Fotolia
© CandyBox Images | Fotolia
© Lsantilli | Fotolia
© D&M | Fotolia
© egorxfi | Fotolia
© Frog 974 | Fotolia
© natalyka | Fotolia
© panuruangjan | Fotolia
© Comugnero Silvana | Fotolia
© Luis Viegas | Fotolia
© mitrs3 | Fotolia
© Iakov Kalinin | Fotolia
© gtranguillity | Fotolia
© Tsiumpa | Fotolia
© Cynoclub | Fotolia
© Brad Pict | Fotolia
© Mimadeo | Fotolia