MATFER

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

MATFER BOURGEAT 200 ANS Depuis 1814 La passion du goût

TRAVAILLER POUR LE GOÛT

2017

MATFER

UNE ENTREPRISE DU GROUPE MATFER BOURGEAT

A MATFER BOURGEAT GROUP COMPANY

MATFER BOURGEAT 200 ANS Depuis 1814 La passion du goût

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.

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.

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.

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

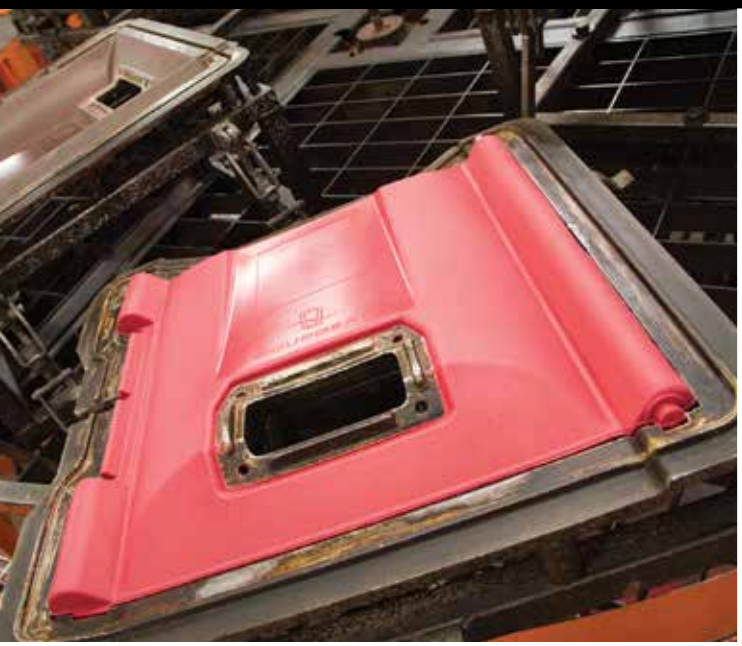
*Matfer Bourgeat is a group of independent industrial companies with a strategic vision based on **an economic rather than financial approach**. The key: project continuity, team stability, customer-oriented organisation, products and services development...*

***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

Mise en forme des métaux

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 DEEE[1] 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 France[2].

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.

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 WEEE[1] 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 France[2].

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] 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.

[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 (Isere) 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 2017

CUISSON

P26 **COCOTTES INDIVIDUELLES**
INDIVIDUAL CASSEROLE DISH

P29 **BEEF GRILL**
BEEF GRILL

P29 **PLANCHA / GRILL**
PLANCHA / GRILL

P33 **COUVERCLES POUR BASSINES PP**
LID FOR PP MIXING BOWLS

P41 **PASSE SAUCE Ø 255 MM**
BOUILLON STRAINER

P 42 43 **USTENSILES EXOGLASS®**
EXOGLASS® UTENSILS

P55 **SPATULE PE**
PE SPATULA

P61 **PLANCHA ÉLECTRIQUE PROFONDE**
DEEP ELECTRIC PLANCHA

P75 **VITRINES CHAUFFANTES**
WARMING SHOWCASE

COUTELLERIE

P97 **COUTEAU À FILET "CLASSIC"**
FILLET KNIFE "CLASSIC"

P115 **COUTEAUX À HUÎTRES**
OYSTER KNIFE

P119 **SERRE JAMBON**
HAM HOLDER

P128 **BILLOTS**
CHOPPING BLOCK

PRÉPARATION

P138 **MATFER PREP CHEF COUPE TOMATE CERISE**

P153 **CERCLE À OEUF**
EGG RING

P156 **ROULEAUX À PÂTES**
ROLLING PIN FOR PASTA

P162 **MINI-PINCES INOX**
STAINLESS STEEL MINI-TONGS

P163 **MINI-PLATS JAPONNAIS**
JAPANESE MINI-DISHES

P163 **SET MINI-PLATS JAPONNAIS**
FIVE-PIECE JAPANESE SET

P171 **CAPSULES ISI PRO**
ISI PRO CAPSULES

P187 **ROBOT COOK**

P198 **VOLANO 350**

P208 **THERMOMÉTRES CERTIFIÉS**
CERTIFIED THERMOMETERS

P210 **ENREGISTREUR USB**
DATA LOGGER

P211 **THERMOMÉTRE FROID CONNECTÉ**
CONNECTED COLD THERMOMETER

P211 **THERMOMÉTRE FOUR CONNECTÉ**
CONNECTED OVEN THERMOMETER

P212 **REFRACTOMÉTRE PAL-PÂTISSIER**
PAL-PÂTISSIER REFRACTOMETER

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

P222 **BAC PÂTE À PIZZA H70**
PIZZA DOUGH CONTAINER H70

P229 **LAM'HOREL**

P234 **TOAST ROND INOX**
ROUND BREAD STAINLESS STEEL

P236 **MANNE À PAIN H555**
BREAD BASKET H555

P238 **TOURTIÈRES ET GRILLES À PIZZA**
PIZZA DISH AND GRIDS

P253 **GAMME EXOGLASS®**
EXOGLASS® RANGE

P264 P265 **MANQUÉ CANNELÉ ET PAIN DE GÊNES EXOPAN**
FLUTED TARTLET AND GENOESE MOULD EXOPAN

P266 **BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN**
EXOPAN RECTANGULAR BRIOCHE

P268 **SAVARIN OUVERT EXOPAN**
EXOPAN OPEN SAVARIN

P270 **CAKE EVASÉ EXOPAN**
EXOPAN FLARED CAKE PAN

P272 **MOULE ROSACE EXOPAN**
EXOPAN ROSARY MOULD

P275 **GOUTIÈRE À BÛCHE EXOPAN**
EXOPAN YULE LOG MOULD

GAMME RESTAURATION GN1/1 FLEXIPAN® *CATERING RANGE*

P303 **MUFFINS GN1/1**
MUFFINS GN1/1

P304 **DEMI-CYLINDRES GN1/1**
HALF-CYLINDERS GN1/1

P304 **DEMI-SPHERES GN1/1**
HALF-SPHERES GN1/1

P304 **MADELEINES GN1/1**
MADELEINES GN1/1

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

P305 **DÉCOUPOIR CHENILLE**
CHENILLE CUTTER

P316 **MULTI MOULE TRIANGLE**
TRIANGLE MULTIMOULD

P321 **CERCLES EXOGLASS®**
EXOGLASS® TART CIRCLES

P324 **OBLONG À TARTE**
OBLONG TART

CHOCOLATERIE

P412 **PRALINE**
SWEET

P412 **MINI-TABLETTE CAPSULO**
CAPSULO BAR

P412 **BONBONS BALI**
BALI SWEET

P412 **BONBONS NOISETTE**
NUTS SWEET

P412 **TABLETTE 200G**
200G BAR

P412 **MINI-BOLS**
MINI-BOWLS

P413 **ESCARPIN**
PUMP

P413 **TOURS EIFFEL**
EIFFEL TOWERS

P413 **DEMI-OEUF STRIÉ**
HALF EGG STRIATED

P413 **DEMI-GLOBE**
HALF GLOBE

P413 **DEMI-SPHÈRE**
HALF-SPHERE

P413 **SAC À MAIN**
HANDBAG

SERVICE EN BOUTIQUE

P441 **PLATS ASPECT FONTE**
BLACK CAST-IRON-LOOK TRAYS

P453 **ÉTIQUETTES**
LABELS

P455 **DISTRIBUTEURS D'ÉTIQUETTES**
LABEL DISPENSERS

P455 **ETIQUETTES DLC**
UBD LABELS

STOCKAGE ET MANUTENTION

P466 **BACS NORME EUROPE**
EUROPE NORM CONTAINERS

P468 **BACS AJOURÉS BVP**
BAKERY BASKETS BVP

P469 **CHARIOT PORTE-BAC**
CONTAINER TROLLEY

P478 **CLIPS DE COULEUR**
COLORED CLIPS

P483 **ECHELLE DE MISE EN PLACE**
SET-UP RACK

P483 **RACK À PIZZA INOX**
STAINLESS STEEL PIZZA RACK

HYGIÈNE, ENTRETIEN ET PROTECTION

P509 **POUBELLE 70 L**
TRASH BIN 70 L

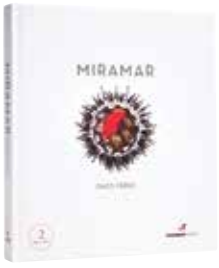
P515 **GANTS TEMP-ICE**
TEMP-ICE GLOVES

P517 **SABOTS SUEDOIS NOIR**
BLACK SWEDISH CLOGS

LIBRAIRIE

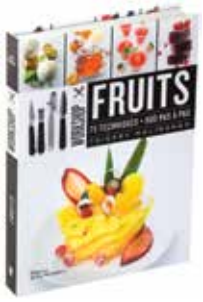
P522 **MA CUISINE DE BISTROT**

P522 **LE GRENIER À PAIN**



P522 **MIRAMAR**

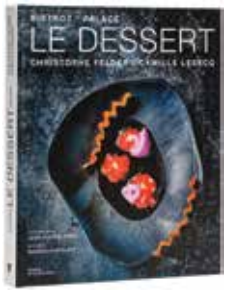
P522 **GANACHE**



P522 **WORKSHOP FRUIT**

P523 **PÂTISSERIE : LEÇON EN PAS À PAS**

P523 **INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR**

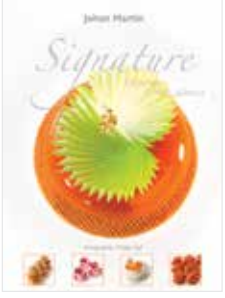


P523 **LE DESSERT BISTROT PALACE**

P523 **PETITS GÂTEAUX**

P523 **PÂTES AUTREMENT**

P523 **COLLECTION**



P534 **SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX**

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

Caption of the pictograms used

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

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE / *HELP USING THE CATALOGUE*

	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.*
CE	Par le marquage CE, le fabricant (ou son importateur) certifie que le produit commercialisé est conforme aux normes et directives en vigueur en Europe, notamment sur l'agrément de la sécurité électrique et mécanique. Le marquage CE est obligatoire.	*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.* *CE marking is mandatory.*
PAR AFNOR CERTIFICATION NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE	La marque NF est une démarche volontaire de l'entreprise. Elle est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR selon leur conformité à des normes et spécifications techniques françaises et européennes. La marque NF est une garantie d'achat de produits conformes aux exigences règlementaires. Certains de nos produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031. Les caractéristiques certifiées sont l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction des matériels. Les produits concernés sont signalés par le pictogramme NF.	*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.* *The NF mark guarantees that products purchased comply with regulatory requirements.* *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 573

If you are looking for a reference

A numerical index arranged in order by item code number is presented on page 573

Si vous cherchez un produit ....

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

If you are looking for a product

An alphabetical index of all the products shown in this catalogue is presented on page. 566

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

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

To consult the on-line catalogue: www.matferbourgeat.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.218

CHOCOLATERIE
CHOCOLATE MAKING P.398

SERVICE EN BOUTIQUE
IN-STORE SERVICE P.436

STOCKAGE MANUTENTION
STORAGE AND HANDLING P.458

HYGIÈNE, ENTRETIEN, PROTECTION
HYGIENE, CLEANING AND PROTECTION P.492

LIBRAIRIE
BOOKS P.520

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS P.546

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.

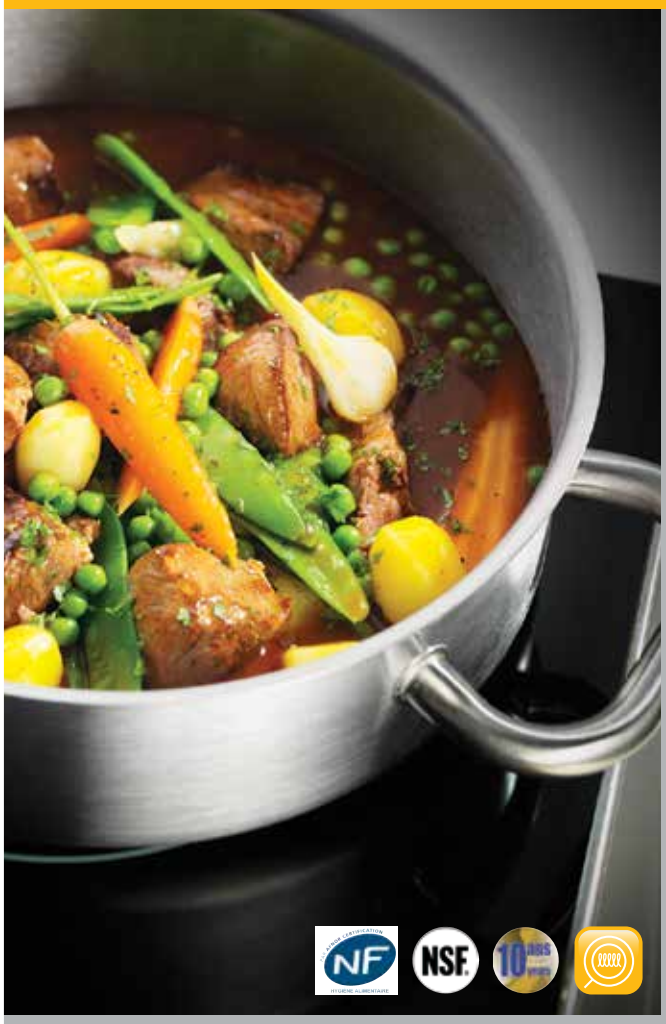
	Pages	
Batterie de cuisine inox	6 à 9	*Stainless steel pans*
Batterie de cuisine cuivre	10 à 13	*Copper pans*
Batterie de cuisine aluminium	14 à 15	*Aluminium pans*
Poêles anti adhésives	18 à 22	*Non-stick frying pans*
Plats à rôtir	23	*Roasting trays*
Batterie tôle	24 à 25	*Cast iron pans*
Fonte émaillée	26 à 28	*Enamelled cast iron*
Accessoires inox	30 à 33	*Stainless steel accessories*
Bac GN inox	34 à 37	*Stainless steel GN containers*
Ustensiles	38 à 57	*Utensils*
Appareils de cuisson	58 à 78	*Cooking appliances*

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 2,5 mm 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.

TRADITION

BATTERIE DE CUISINE INOX
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

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.
STEWPOT 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 HAUT DE GAMME POUR LES CHEFS

① Corps acier inoxydable très épais.

② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

③ Bord renforcé "verse-franc".

④ Montures "froides" soudées en tube inox.

⑤ Renfort ultra épais des bords supérieurs et inférieurs des corps (galons), finition poli miroir.

TOP OF THE RANGE EQUIPMENT FOR CHEFS

① *Extra-thick stainless steel body.*

② *"Sandwich" aluminium heat diffuser base with shape memory for perfect flatness.*

③ *Reinforced "easy-pour" rim.*

④ *Welded stainless steel "stay-cool" handles.*

⑤ *Extra-thick reinforced upper and lower body edges (trim), polished mirror finish.*

Tous feux.

All hobs.

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**	

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.

EXCELLENCE

BATTERIE DE CUISINE INOX
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

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

LID

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 RÉFERENCE DES CHEFS EXIGEANTS

① Corps acier inoxydable spécial.

② Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

③ Bord renforcé "verse-franc".

④ Montures "froides" soudées étanches en acier inoxydable.

⑤ Respect des normes d'hygiène (NF et NSF).

THE REFERENCE FOR DEMANDING CHEFS

① *Special stainless steel body.*

② *"Sandwich" aluminium heat diffuser base with shape memory for perfect flatness.*

③ *Reinforced "easy-pour" rim.*

④ *Waterproof stainless steel "stay-cool" handles.*

⑤ *Compliant with hygiene standards (NF and NSF).*

Tous feux.

All hobs.

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

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.

STEWPOT 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

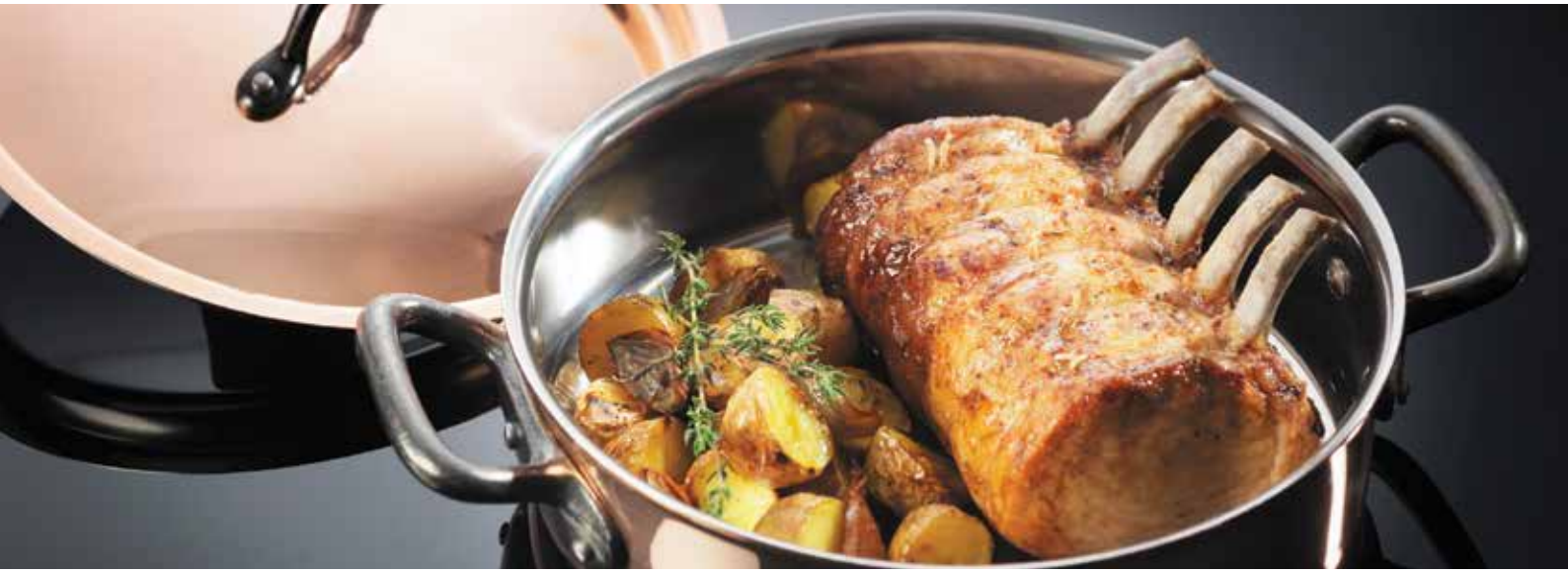
FLARED SAUTE PAN

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

ALLIANCE

BATTERIE CUIVRE DE CUISINE
COPPER POTS AND PANS



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 DE CUISSON DES GRANDS CHEFS

THE COOKWARE OF TOP CHEFS

① Extérieur cuivre lisse.
② Intérieur acier inoxydable : sans entretien particulier ni étamage.
③ Queue et poignées en fonte.
④ Bord "verse-franc".

① *Smooth copper exterior.*
② *Stainless steel interior: no special maintenance or tin plating.*
③ *Cast iron handle and grips.*
④ *"Easy pour" rim.*

Tous feux sauf induction.

All hobs except induction.

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	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	1,1	1,5	**034004**	
160	85	1,7	1,5	**034005**	
180	90	2,3	1,5	**034006**	
200	100	3,2	1,5	**034007**	

PLAT À SAUTER À QUEUE
SAUTE PAN WITH HANDLE

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

COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE
OVAL STEW PAN WITH LID

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

POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN

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

POÊLE OVALE
OVAL FRYING PAN

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

PLAT OVALE AVEC ANSES
OVAL DISH WITH HANDLES

L mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
260	40	1,5	**034050**	
300	40	1,5	**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	Ep. mm	Code	Prix HT
Intérieur étamé / *tin-plate*				
120	25	1,2	**032035**	
140	25	1,2	**032036**	
160	30	1,2	**032037**	
200	30	1,2	**032039**	
Intérieur inox / *stainless steel*				
200	40	1,2	**034017**	NEW!
350	45	1,2	**034025**	NEW!

LA GAMME CONÇUE POUR LE SERVICE À TABLE ET LE BUFFET

① Extérieur cuivre lisse.

② Intérieur inox : sans étamage.

③ Queue et poignées en laiton poli.

THE RANGE DESIGNED FOR TABLE SERVICE AND BUFFETS

① *Smooth copper exterior.*

② *Stainless steel interior: no tin plating.*

③ *Polished brass handle and grips.*

Tous feux sauf induction.

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.390

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**	

CLASSE ALU

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM
ALUMINIUM, POTS AND PANS

- Répartition de la chaleur homogène.
- Montures rivetées en aluminium.
- Matériau léger à manipuler.
- Recyclable à 100% en fin de vie.

Tous feux sauf induction.

- *Even heat distribution.*
- *Riveted flame resistant aluminium handles.*
- *Light material for easy handling.*
- *Fully recyclable at end of life*

Compatible with any heating surfaces except induction hobs.

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	

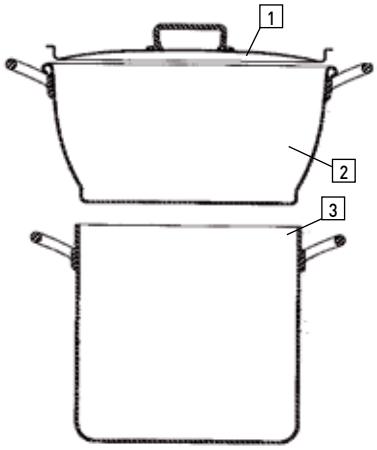


TABLEAU DE COMPOSITION DES COUSCOUSSIERS

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 :

- **Eviter impérativement les chauffes à vide ou les surchauffes lors de la cuisson.**
- **Eviter 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 policuivre 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

- *All our pots and pans are washed before packing.*

- *But we recommend you wash them before first use to remove any soiling acquired during storage or transport.*

USE

To extend the life of our cookware:

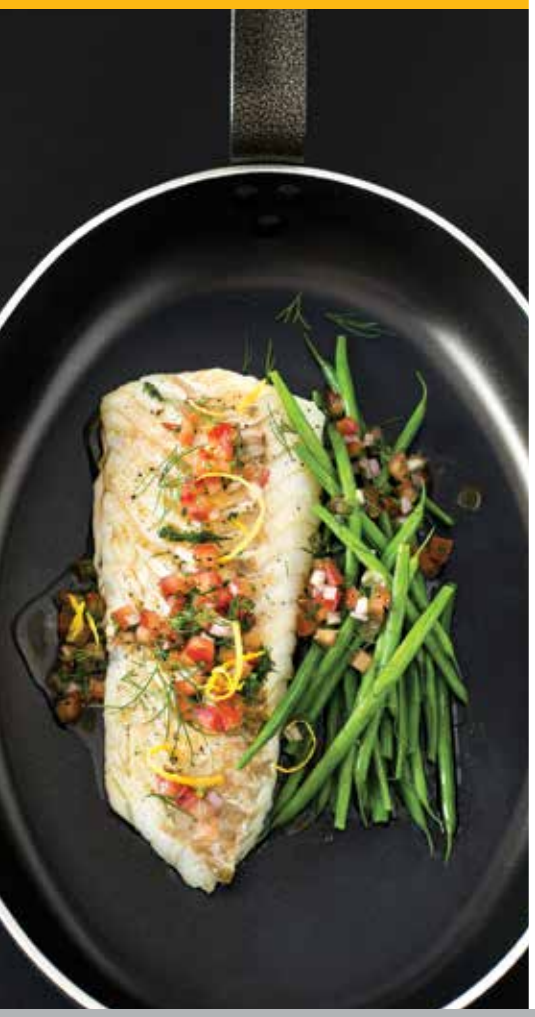
- ***Do not heat when empty or overheat during cooking.***
- ***Avoid violent impact and rapid heat changes.***
- *If accidentally heated when empty, allow to cool at room temperature, do not cool rapidly.*
- *Do not add salt to water until it has boiled. Then stir until all salt has dissolved.*
- *Empty 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 removed 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...***
- ***Rince 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 policuivre 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.

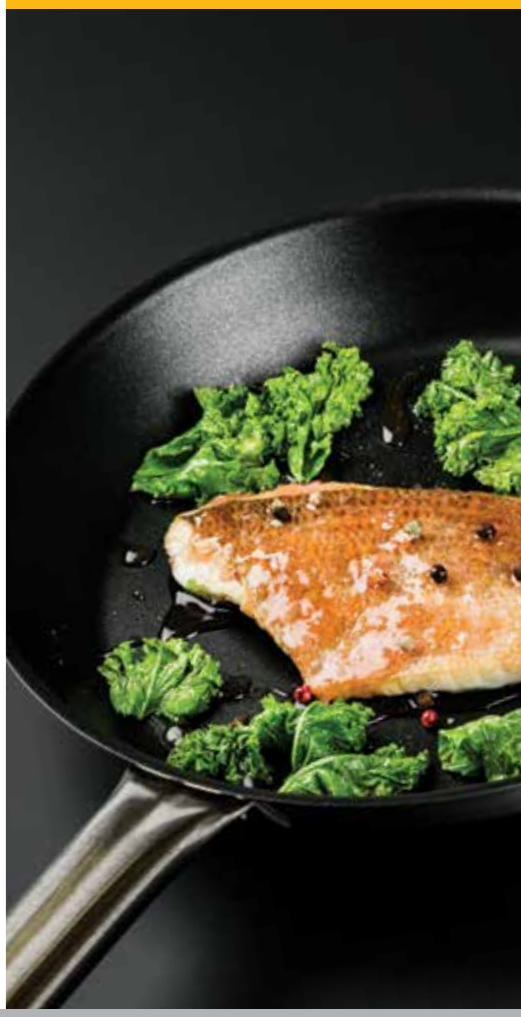
Thick aluminium and multi-layer coating guarantee non-stick qualities and durability for this complete range of frying pans equipped with epoxy coated strip metal handles. Not oven safe, not dishwasher safe.

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.

TRADITION



Les poêles et wok inox à revêtement anti-adhérent, ultra-résistant pour chefs exigeants.
Recommandé pour les cuissons rapides et saisir les produits.
Utilisation tous feux dont induction.
Queue ronde ergonomique "froide".

Stainless-steel frying pans with heavy-duty non-stick coating for the most demanding chefs.
Recommended for fast cooking and searing of products.
Can be used on all hobs including induction. Round ergonomic "stay-cool" handle.

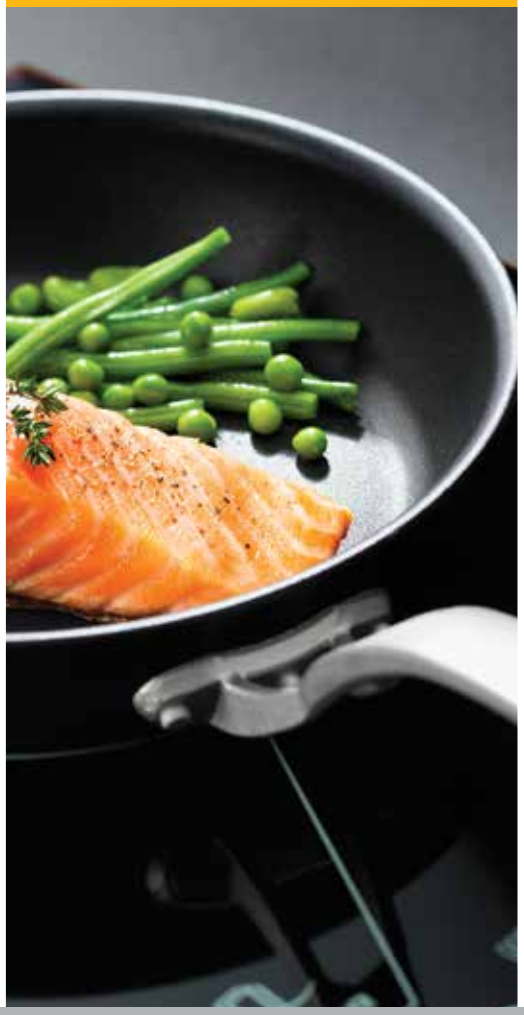
Made in FRANCE

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.

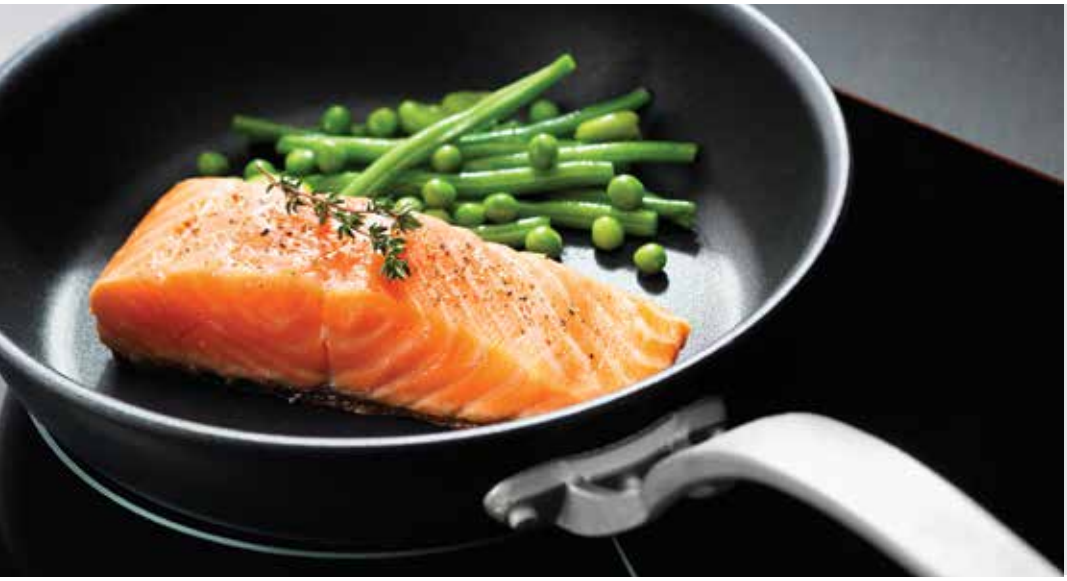
ELITE CERAMIC

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. Utilisables 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 Aluminium très épais avec fond spécial induction.

② Revêtement anti-adhérent 4 couches PTFE avec sous-couche de protection anti-rayures.

③ Queue froide rivetée en fonte d'inox.

Tous feux.

① *Extra-thick aluminium with special induction base.*

② *4-layer PTFE non-stick coating with scratch-resistant sub-layer.*

③ *Stay-cool riveted handle in stainless cast iron.*

All hobs.

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 protection anti-rayures.
- Queue en feuillard acier inoxydable.

Tous feux.

REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA

FREE PFOA COATING

- *Thick aluminium body (5 mm).*
- *4-layer PTFE coating with flexible anti-scratch protection undercoat.*
- *Stainless steel handle.*

All 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**	

ELITE CERAMIC

POÊLES CÉRAMIQUE
"CERAMIC" PANS

① Corps aluminium avec fond spécial induction.

② Revêtement "céramique" (sans PTFE) résistant jusqu'à 450°C/842°F.

③ Queue feuillard rivetée acier inox.

Tous feux.

① *Aluminium body with special induction base.*

② *"Ceramic" coating (PTFE-free), suitable for temperatures of up to 450°C/842°F.*

③ *Stainless steel riveted strip handle.*

All hobs.

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", extra résistant.
- Fond diffuseur sandwich, planéité parfaite du fond.
- Queue froide rivetée en tube inox.

- *Extra-resistant "Excalibur" non-stick coating.*
- *Sandwich heat diffuser base, perfect base flatness.*
- *Riveted stay-cool handle in stainless steel tube.*

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**	

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
300	4	1,2	**687830**	
350	5	1,5	**687835**	

QUEUE INOX COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

STAINLESS STEEL HANDLE DISHWASHER SAFE

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**	

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**	

① Poêles en aluminium extra-fort, revêtement anti-adhérent 4 couches, usage intensif.

② Queue large en acier inoxydable, rivetée, compatible four.

③ Fond rayonné.

① *Extra-strong aluminium frying pans, 4-layer non-stick coating, for intensive use.*

② *Broad stainless steel handle, riveted, oven safe.*

③ *Grooved base.*

Tous feux sauf induction.

All hobs except induction.

GARANTI SANS PFOA

PFOA FREE

SAUTEUSE ÉVASÉE À QUEUE

FLARED SAUTE PAN

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

POÊLE À CRÊPE

CREPE PAN

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

WOK

Fond plat.

WOK

With flat base.

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

400 X 320 MM COMPATIBLE FOURS MÉNAGERS

400X320 MM COMPATIBLE WITH HOUSEFOLD OVENS

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**	

POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

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

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.*

CLASSE CHEF

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES
NON STICK FRYING PANS

① Aluminium épais, revêtement 4 couches croisées, usage intensif.

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

③ Fond rayonné.

Tous feux sauf induction.

① *Thick aluminium, 4 cross-layer coating, for intensive use.*

② *Riveted steel handle, epoxy coating. Suitable for temperatures of up to 150°C/302°F. Not dishwasher safe.*

③ *Grooved base.*

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**	

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**	

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 RECTANGULAIRE
RECTANGULAR PAN

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

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**	

WOK
WOK

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

POÊLE À BLINIS
Fixation 2 rivets.
BLINIS PAN
Fastening with 2 rivets.

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

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**	

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

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	320	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 FIDED 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**	

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**	

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**	

MATIÈRE MINÉRALE NATURELLE : CUISSONS SAINES

NATURAL MINERAL MATERIAL: HEALTHY COOKING

POÊLE À BLINIS

BLINI PAN

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

WOK ACIER

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

STEEL WOK

Traditional wok with wood handle.
Shape compatible with induction hot 240322.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	**062035**	

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.

① Tôle d'acier, qualité extra-forte.

② Poêles : queue feuillard soudée.

③ Bassines : corps embouti, avec 2 poignées, panier en fil d'acier étamé.

④ 100% recyclable.

Tous feux.

① *Sheet steel, extra-strong quality.*

② *Frying pans: welded strip handle.*

③ *Basins: pressed body, with 2 handles, tin-plated steel wire basket.*

④ *100% recyclable.*

All hobs.

Elles peuvent être chauffées suffisamment pour provoquer rapidement la réaction de Maillard bien connue des cuisiniers, et assurer ainsi une belle coloration des produits sans les sur-cuire.

Culottage réalisé : cuire quasiment sans matière grasse.

Cuissons successives à haute température : poêle saine, sans bactéries.

They can be heated sufficiently to create the Maillard reaction cherished by all cooks, thus ensuring good colouring of ingredients without overcooking them.

Seasoning process, for almost fat-free cooking.

Successive cooking at high temperature: healthy frying pan, bacteria-free.

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**	

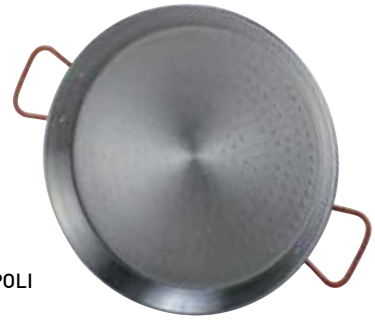
POÊLE À FRIRE AVEC PANIER

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**	



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

Forme évasée, 2 anses.

POLISHED STEEL PAELLA PAN

Flared shape, 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**	

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 homogeneus heat.

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

COCOTTE RONDE BASSE NOIRE

SHALLOW ROUND CASSEROLE DISH IN BLACK

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

COCOTTE OVALE NOIRE

Coloris mat.

BLACK OVAL CASSEROLE DISH

Matt finish.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
217	177	118	1	071111	
250	195	165	3	071113	
270	200	165	3,6	071108	
310	260	170	5,6	071101	
350	280	190	7,4	071114	

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

COCOTTE RONDE NOIRE

Coloris mat.

BLACK ROUND CASSEROLE DISH

Matt finish.

Ø mm	H mm	C L		Code	Prix HT
100	90	0,2	(mini)	071098	
120	101	0,6		071110	
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	

NEW!

COCOTTE INDIVIDUELLE NOIRE

Coloris mat.

BLACK INDIVIDUAL CASSEROLE DISH

Matt finish.

Ø mm	H mm	C L		Code	Prix HT
Rondes / *Round*					
100	90	0,2		071098	
120	101	0,6		071110	
L mm	**lg mm**	**H mm**	**C L**	**Code**	**Prix HT**
Ovale / *Oval*					
217	177	118	1	071111	

DE LA CUISINE À LA TABLE

① Intérieur noir : durée d'utilisation allongée.
② Fond émaillé : ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables.
③ Nouvelles poignées plus ergonomiques et confortables.
④ Couvercles livrés avec 2 boutons : 1 laiton et 1 inox spécial four.

FROM THE KITCHEN TO THE TABLE

① *IBlack interior: long lifespan.*
② *Enamelled base: will not scratch cooking hobs or tables.*
③ *New handles for greater comfort and ease of use.*
④ *Lid delivered with 2 knobs : 1 brass knob and 1 stainless steel knob, special for oven.*

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

All hobs + oven.
Overall dimensions, not including handles.

COCOTTE RONDE ROUGE
Coloris vernis.

RED ROUND CASSEROLE DISH
Varnished finish

Ø mm	H mm	C L		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 RONDE MARRON GLACÉ
Coloris vernis.

"LIGHT CHESTNUT" ROUND CASSEROLE
Varnished finish

Ø mm	H mm	C L		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 ROUGE
Coloris vernis.

RED OVAL CASSEROLE
Varnished finish

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

COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ
Coloris vernis.

"LIGHT CHESTNUT" OVAL CASSEROLE
Varnished finish

L mm	lg mm	H mm	C L	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**	

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**	

MINI PLAT

MINI-TRAY

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

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 À OEUF 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 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**	

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**	

GRILL
GRIDDLE

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

CAST IRON GRIDDLE
Special enamelled 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
NEW!	**1-** Beef Grill	370	220	1	**071191**	
	2- Rectangle / *Rectangular*	375	225	2	**071116**	
	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**	

PLANCHA-GRILL FONTE
Deux poignées. Tous feux dont induction.

PLANCHA-GRILL CAST IRON
Two handles. All hobs including induction.

Modèle	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Grill rainuré	420	240	30	**071107**	
NEW! Plancha lisse	420	240	30	**071190**	

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. Longueur avec anses 660 mm. Tous feux dont induction.

FISH POACHER
Stainless steel with grid and lid, 2 handles. Length with handles 660 mm. For all hobs, including induction.

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

BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE
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*			Etage vapeur *Steamer basket*	Couvercle *Lid*
	Braisière *Braising pot*	Faitout *Stew pot*	Marmite *Stock pot*		
Code/*Ref.* Capacité	690024 7 L	693024 5,4 L	694024 10,8 L	698024 5,5 L	692024
Code/*Ref.* Capacité	690028 11 L	693028 8,6 L	694028 17,2 L	698028 8,6 L	692028

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 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**	

PLAQUE À DÉBARRASSER
Acier inoxydable.

FOOD STORAGE PAN
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**	

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

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**	

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

STAINLESS TRAY + GRID
Small pan, practical for cooking, for draining cooked meat and reserving small quantities of ingredients (without grid).

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	H mm	Code	Prix HT
100	13	110	**116219**	
120	13	125	**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
205	127	**017241**	
250	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
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**	

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 DEMI-RONDE
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	

NEW!

COUVERCLE POUR BASSINE PP
Pour bassine demi-ronde. PP blanc, résistant et hygiénique.
LID FOR PP MIXING BOWL
For half-round basin. Tough, resistant white PP.

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

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, whipping and mixing.
Suitable for 200 to 400mm diameter bowls.

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	

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

Made in FRANCE

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 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	

BOURGEAT, LE SEUL FABRICANT FRANÇAIS DE BACS GASTRONORME

BOURGEAT, THE ONLY FRENCH MANUFACTURER OF GASTRONORM CONTAINERS

- Récipients modulaires en acier inoxydable.
- Dimensions à la norme NF 631-1.
- Supportent la cuisson et la congélation.
- Bords et coins renforcés contre les déformations.

- *Modular containers in stainless steel.*
- *Dimensions compliant with standard NF 631-1.*
- *Suitable for cooking and freezing.*
- *Edges and corners reinforced 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

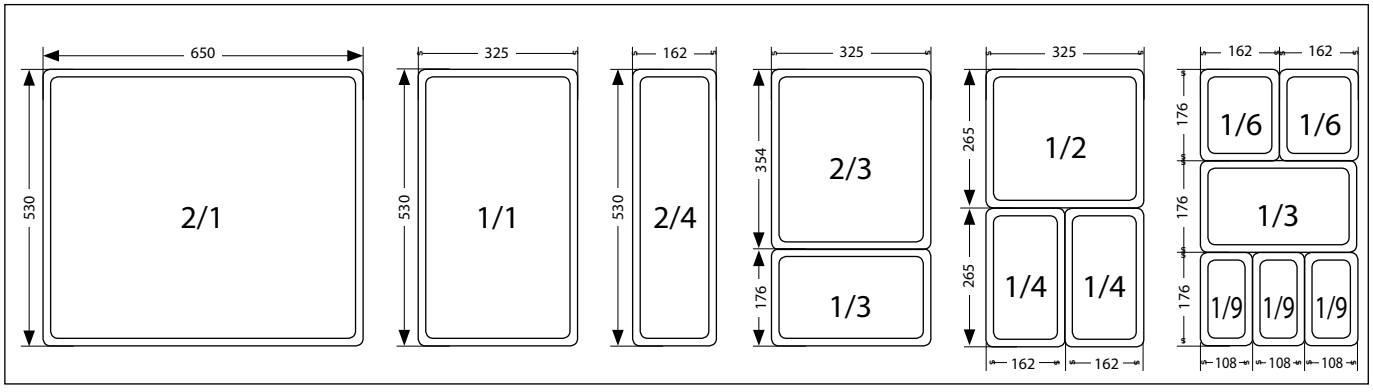
P mm	C Lt	Code	Prix HT
65	1	746006	
100	1,75	746010	
150	2,2	746015	
200	3	746020	

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	



BACS GASTRONORME
GASTRONORME CONTAINERS

BAC GASTRONORME PLEIN AVEC ANSES ESCAMOTABLES
GASTRONORME 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 GASTRONORME PLEIN AVEC POIGNÉES ESCAMOTABLES
GASTRONORME 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**	

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 2/1	20	5,7	1,5	**749002**	
GN 2/1	55	15,5	2	**749005**	
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**	

BAC GASTRONORME PLEIN AVEC POIGNÉES FIXES
Position des anses sur la largeur.

GASTRONORME 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 GASTRONORME PLEIN AVEC ANSES PANIER
Position des anses sur la largeur.

GASTRONORME 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 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 PERFORÉ SANS ANSE
PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE

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

BAC GASTRONORME PERFORÉ
Fond et côtés, pour la cuisson à la vapeur et l'égouttage.
(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

PERFORATED GASTRONORME 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**	

BAC GASTRONORME PERFORÉ
Fond et côtés, pour la cuisson à la vapeur et l'égouttage.
(1) Fond perforé. (2) Fond et côtés perforés.

PERFORATED GASTRONORME 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**	

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**	

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 gastronorme 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 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	

EGOUTTOIR

DRAINING PLATE

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

COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Pour bac avec anses panier.

LID WITH HANDLE

For basket arch tray.

Format	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	

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	

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	

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	

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 HANDLING CHAPTER.

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.

Ø mm	H mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
100	65	92	1,6	**017330**	
135	120	145	1,6	**017332**	
185	180	160	1,6	**017334**	
210	200	160	1,6	**017335**	
230	230	175	1,6	**017337**	

PASSOIRE RENFORCÉE

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.***

Ø mm	H mm	L manche mm	Ø perf. mm	Code	Prix HT
230	210	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*			
220		**071395**	
260		**071397**	
300		**071399**	
350		**071401**	

PASSOIRE RENFORCÉE À TOILE METALLIQUE

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.

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. **Robust**e. 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	

© 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	

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

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
			Le lot de 3 / *Pack of 3*	
20	42	175, 205, 255	115020	

PASSOIRE "À THÉ"
Acier inoxydable, avec fond toile métallique.

TEA STRAINER
Stainless steel with metallic mesh bottom.

Ø mm	Code	Prix HT
70	017348	

PASSE-SAUCE
BOUILLON STRAINER

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

2 pattes d'appui : **STABILITÉ**.
*2 hooks for **STABILITY**.*

Corps et manche monobloc en matériau composite : **SOLIDE** et **INDÉFORMABLE**.
*Body and handle made of one-piece composite material: **STURDY - KEEPS ITS SHAPE**.*

TAMISAGE FIN
Toile fine en maille triple d'acier inoxydable.
FINE SIFTING
Triple fine stainless steel triple mesh.

Manche plein : **ERGONOMIE**.
*One-piece **ERGONOMIC** handle.*

CONFORT
Manche isolant de la chaleur.
COMFORTABLE
Comfortable heat insulating handle.

SOLIDITÉ
Croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.
SOLID
Stainless steel wire reinforcement.

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**	
NEW! 0,45	255	270	490	0,7	**017362**	

017362, DISPONIBILITÉ AVRIL 2017
#017362 AVAILABLE IN APRIL, 2017

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

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

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

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

Ustensiles coloris violet, pour la préparation exclusive des produits alimentaires destinés aux régimes sans allergènes : Diminue le risque de contamination.

Purple-coloured utensils, for the exclusive preparation of food products intended for allergy-free diets: Reduces the risk of contamination.

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	
NEW!	Violet/*Purple*	300	49	113334	
	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	
NEW!	300	150	90	Violet/*Purple*	112424	
	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	

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
Violet / *Purple*	240	112434	
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	

PELLE À FRITES EXOGLASS®
Permet de servir une portion de frites d'un seul geste. Forme ergonomique.

EXOGLASS® CHIPS SCOOP
Allows to serve portion of french fries very easily.
Ergonomic shape.

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

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	

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	

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
175	0,4	652014	
240	1	652015	
300	1	652016	
400	1	652017	

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	

SPATULE ELVÉO

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

"ELVEO" SPATULA

- 260°C heat-resistant paddle. 200°C heat-resistant Exoglass® handle.
- Flexible blade for easy scraping of sides of pans and containers.
- Recommended for containers with nonstick coating.

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 racler 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 pratical 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 racler efficacement des récipients de toutes formes, lisser les plaques à bonbons de chocolat sans les rayer, chemiser des moules à glace, lisser des entremets. Raclage 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.

"ELVÉA" SPATULA

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer blade.

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 en élastomère thermoplastique. Légèrement creuse idéale pour remplir les poches à pâtisserie notamment.

"SPATULON" SPATULA

Exoglass® composite material handle, thermoplastic elastomer, slightly hollow blade. 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**	

SPATULE THERMOMÈTRE
SPATULA THERMOMETER

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

- *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 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
Pinceau 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.

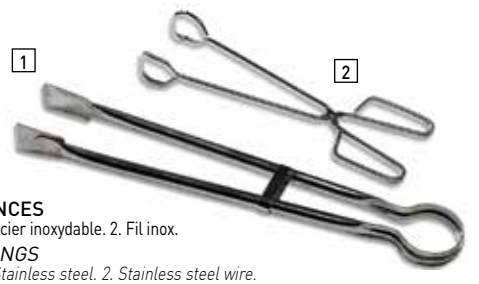
COOKING BRUSH
Silicon brush for use in the kitchen and roasting spit for brushing sauces, flavoured butters or marinades on warm meat or preparations. Heat-resistant up to 300°C. Dish-washer safe.

	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	

RACLOIR SILICONE
Racloir en silicone plein épais.

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 nougatines, 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 pâtissières 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.

SILICONE SCRAPER
Thick all-silicone scraper.

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

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

Pastries: Flexible, yet highly robust, this is a smoothing and a spreading tool, usable on baking trays or worktop. The tool is an excellent scraper for all types of bowls.

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

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

SKIM'ALL

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 220°C*/430°F.

SOLIDITY
Exoglass® heat-insulated material. Heat resistant up to 220°C/430°F.

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

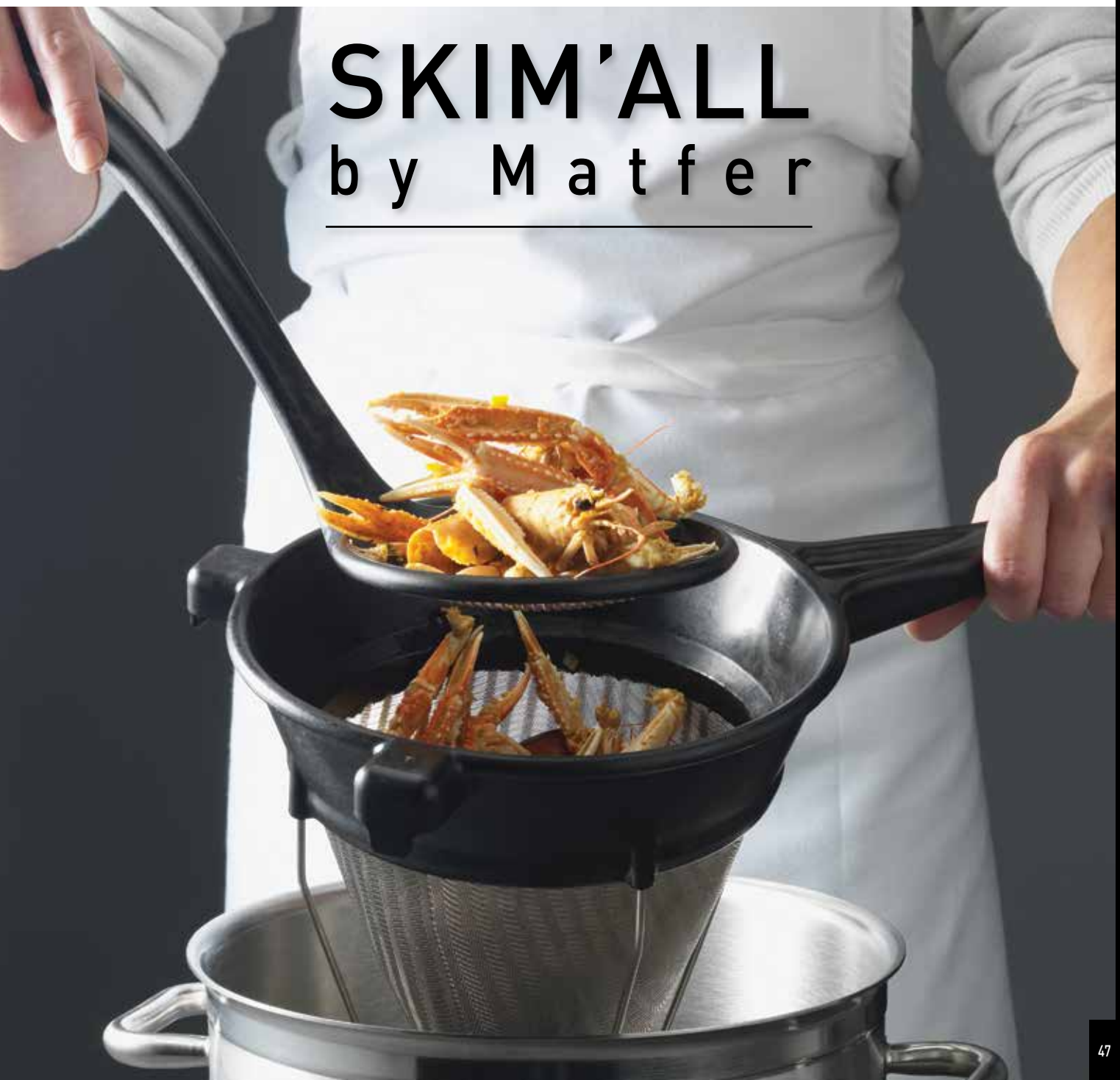
Fusion d'une araignée et d'une écumoire, le SKIM'ALL permet de récupérer et d'**égoutter délicatement même les plus petits produits**, pochés ou frits.

SKIM ALL

*Part frying skimmer, part skimmer, the SKIM ALL enables you to carefully retrieve and **drain even the smallest poached** and fried products.*

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

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



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	400	112293	
150	400	112294	
180	480	112295	
200	480	112296	
220	560	112297	
240	560	112298	
280	560	112300	

NID À FRITURE
Fil d'acier inoxydable. Moule en 2 parties, pour la confection des "nids".

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.

③ Indication taille et contenance : pratique.

④ Bord verse-franc.

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 *Convenient size and volume marks.*

④ *Pour-neutral edge.*

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**	

ECUMOIRE
Perforations Ø 3 mm sur toute la surface : efficacité.

ONE-PIECE SKIMMER
Ø 3 holes throughout the surface for efficiency.

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

CUILLÈRES À RAGOÛT

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**	

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**	

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

- RIGHT ANGLE: PERFECT SMOOTHING OF DESSERT CORNERS
- COMFORTABLE AND HYGIENIC: SINGLE-UNIT DESIGN

Made by MATFER EXOGLASS®

Made in FRANCE

SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

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

BENT SPATULA EXOGLASS®
One piece composite material spatula.
Flexible blade, ergonomic handle, recyclable material.

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

Made in FRANCE

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 "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	

Made in FRANCE

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 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	

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

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

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
Acier inoxydable forgé et poli.
Manche en ABS riveté.

CARVING FORK
Forged and polished stainless steel.
Riveted ABS handle.

	L mm	Code	Prix HT
Fourchette baïonnette "diapason" *"Diapason" bayonet fork*	320	**112070**	

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**	

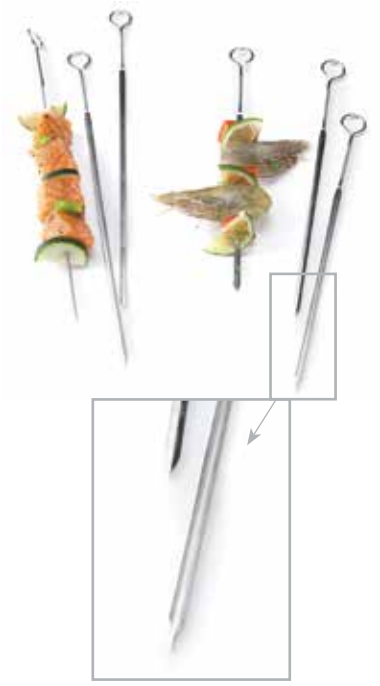
BROCHETTE INOX
Acier inoxydable, pique ovale.

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	

MAINTIENT LES MORCEAUX BIEN EN PLACE

HOLDS PIECES IN PLACE



BROCHETTE INOX EXTRA FORTE
Acier inoxydable.
Forme plate évitant aux morceaux de tourner.
Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients.
Grande rigidité.

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	

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

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.

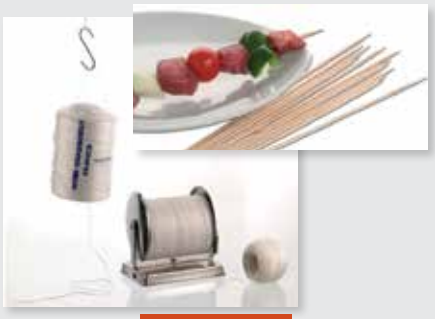
KITCHEN ROLL HOLDER
Stainless steel. Inverted model, can be hung on the hanging bar.

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

RETROUVEZ LES PORTE-BROCHETTES / *SKEWER HOLDERS* **DANS LE CATALOGUE**

IN SITU

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



FLO

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.

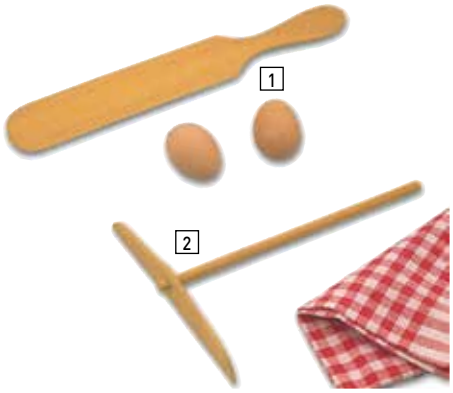
L mm	Code	Prix HT
250	071985	
300	114131	
350	114132	
400	071991	

SPATULE RACLETTE
Hêtre.
SCRAPER SPATULA
Beechwood

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

USTENSILES À CRÊPES 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	

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	

NEW!

SPATULE POLYETHYLENE
Spatule avec palette et 2 poignées PE, manche inox.
Pour mélanger toutes masses même chaudes. Ne pas laisser séjourner dans la marmite durant la chauffe. Tenue en température environ 85°C.

SPATULA POLYETHYLENE
Spatula with blade and 2 PE handles, stainless steel stem.
For mixing any preparation, even hot. Do not leave in the stock pot while heating.
Resistant up to 85°C.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
1000	100	25	112110	
1200	100	25	112112	

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.

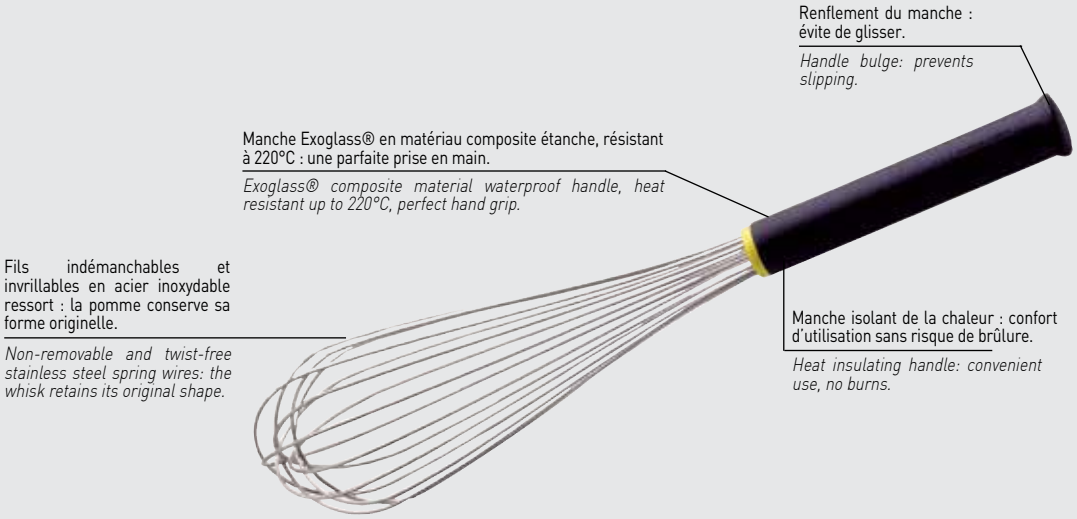
L mm	lg mm	Code	Prix HT
300	280	112036	

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



© 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**	

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**	

SÉRIE DE 3 FOUETS
SET OF THREE WHISKS

	Code	Prix HT
L 300, 350 et 400 mm	**111002**	

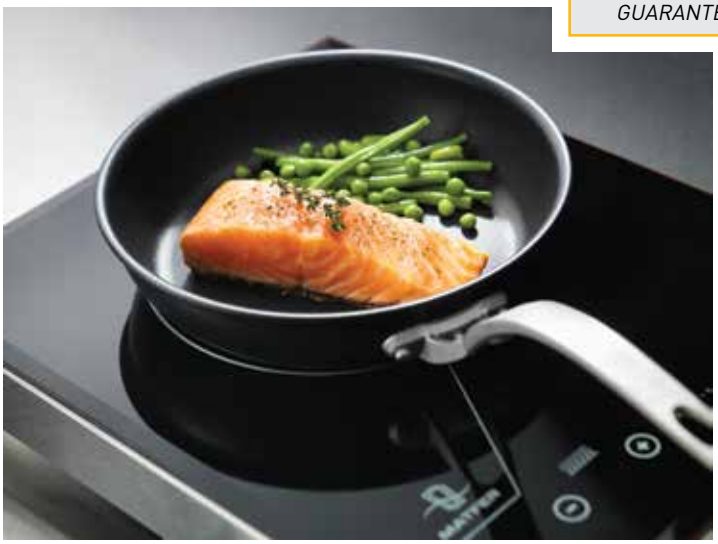
FOUET À FILS RIGIDES FMC
Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.

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**	

GARANTIE 2 ANS

GUARANTEED 2 YEARS



AVEC MINUTERIE

WITH TIMER

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**	

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**	

PLAQUES ET WOK À INDUCTION MATFER

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

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

FINITION CHÂSSIS POLI-MIROIR = FACILITÉ D'ENTRETIEN

MIRROR FINISH = EASY TO CLEAN

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**	

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 adapté aux cuissons rapides.
Dessus vitrocéramique 6 mm, monobloc, facile à nettoyer.
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. 6mm vitro-ceramic, single piece, easy to clean. Our Ø 350 stainless steel woks are compatible with this stove.

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

GAZ

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

ÉLECTRIQUE

- Plaque de cuisson acier inoxydable : cuisson saine et entretien facile.
- Thermostat réglable de 50° à 300° C.
- Voyants de régulation.

GAS

- *Intensive use.*
- *Safety tap.*
- *Piezo ignition.*
- *Butane/propane or natural gas supply.*

ELECTRIC

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

30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

30 % OF ENERGY SAVING

PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

Plaque de cuisson en inox, amovible.
2 zones de chauffe équipées d'un système de régulation automatique de température.

GAS PLANCHA WITH REGULATOR

Cooking plate in stainless steel, removable. 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**	

PLANCHA GAZ

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

GAS PLANCHA

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**	

PLAQUE À SNACKER "PLANCHA" ELECTRIQUE 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 "PLANCHA"

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			

PLANCHA PROFONDE ÉLÉCTRIQUE

Spécial petits espaces. Gain de place sur le plan de travail.
Dosseret inox (H 80 mm) amovible. 50/60Hz.

DEEP ELECTRIC GRIDDLE

Specially designed for small areas. Saves space on worktop.
Detachable stainless steel splashback (H: 80mm). 50/60Hz.

L x lg x H mm	Cuisson L x lg mm	Kg	kW	Code	Prix HT
400 x 690 x 266	340 x 640	19	3,6	**245605**	

PLANCHA 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
①	395 x 380 x 115	340 x 340	11	1,6	**245601**	
②	700 x 380 x 230	640 x 340	18	2x1,8	**245603**	

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**	

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° à 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**	

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 lisse et plaque supérieure rainurée.
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.
Flat bottom and groved 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. Dim. 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.
- Homogene 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 groved 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

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

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

EASY CLEAN: DOUBLY INNOVATIVE

1- Easily change the cooking plates (ridged or smooth) to use as a grill or griddle: modular for greater flexibility.

2- "Easy Clean System" concept: saves valuable time and offers perfect hygiene.

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-balancées 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 x2.
- Livré en standard avec plaques striées. Plaques de dessous, lisses en option.

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.*

PLAQUES INTERCHANGEABLES (STRIÉES / LISSES)

INTERCHANGEABLE PLATES (RIDGED/SMOOTH)

Plaques interchangeables.

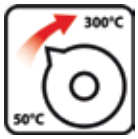
Interchangeable plates.

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 homongenous heat distribution.



Régulation thermostatique pour une cuisson de précision.

Thermostat for precise cooking.

Montage et démontage en vidéo
Video of assembly and dismantling

Plaques
Plates

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	

FILTRE À HUILE MICRO FILTRE

Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation de l'huile.
Toile synthétique micro-filtre : filtration de tous les résidus. T° 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 monture 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 laitonné.

GRILL BRUSH
Wooden handle. Brassed 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 viscose 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	

BROSSE TONNEAU POUR WOK

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

BARREL SHAPED BRUSH FOR WOK
Wooden handle, coconut fibre bristles. Handle L 400mm. Rounded shape.

L mm	Code	Prix HT
500	159027	

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	

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.
- Résistance / bloc commande amovible avec contact de sécurité.
- Paniers inox avec manche repliable et amovible.

- Stainless steel body, lid and container
- Adjustable thermostat 60° to 190°C.
- Overheat switch off feature
- Removable resistance/controls unit with safety switch.
- Stainless steel basket with removable folding handle.

Nbre bac	P mm	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
1	400	4	220	320	5,5	2,5	230	50/60	**121155**	
1	430	6	265	295	6	3	230	50/60	**121160**	
1	430	8	305	345	7,2	3,25	230	50/60	**240502**	

Nbre bac	P mm	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
2 + vidange	550	2 x 8	580	410	13,9	2 x 3,25	230	50/60	**121180**	

RETROUVEZ PREP CHEF COUPE-FRITES
/ *THE FRENCH FRIES PREP CHEF*
PAGE 134

Nbre bac	P mm	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
2	430	2 x 6	550	295	11,5	2 x 3	230	50/60	**121170**	

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	L	lg mm	H mm	Kg	kW	Volts	Hz	Code	Prix HT
1 + vidange	545	12	900	355	13,5	3	230	50/60	**240508**	

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 sustem.

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.
Equipé de 3 brûleurs infrarouges avec securité 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-hearings, 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 ray for an easy cleaning.
Fitted with 3 infrared burners with safety thermocouple and independant 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 recption 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	2240	**240522**	

245530

245520

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**	

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 vitroceramic glass
A precise adjusment 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**	

TOASTEURS ECOLINE

- Toasteur horizontal.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Grille avec poignée.
- Surface utile : 350 x 220 mm.
- Thermostat réglable de 50° à 230° C.
- Minuteur : 0 à 15 mn.
- 230 volts monophasé. 50/60 Hz.

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.

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	440	300	290	7,4	1700	**240520**	

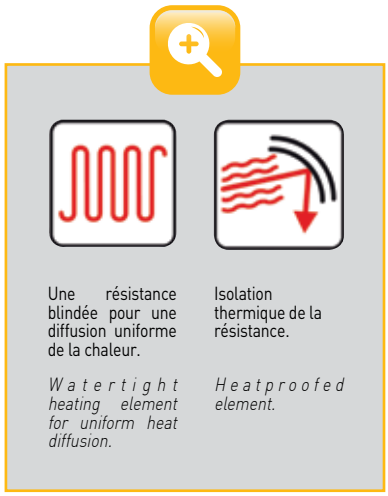
2 ÉTAGES

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**	



Température uniforme et constante : Résistances intégrées à la plaque Ø 400 mm, thermostat réglable 50°C à 300°C.

Isolation thermique : évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

Bâti inox. Témoin de chauffe.

Even, constant temperature: *Ø 400 mm hob with integrated elements, adjustable thermostat: 50°C/122°F to 300°C/572°F.*

Thermal insulation: *prevents heat loss and helps ensure even heating.*

Stainless steel frame. Heat indicator.

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	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	121	11,5	2800	240	50/60	**242305**	

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	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	125	16	3000	240	50/60	**120793**	

CRÊPIÈRE CONFORT
Plaque fonte usinée. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive.

COMFORT CREPE MAKER
Machined cast iron plate. Sealed design between plate and body for easy maintenance. For intensive use.

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	174	22	3600	230	50/60	**120794**	

CRÊPIÈRE CONFORT EXPORT
Plaque fonte usinée. **Certifié UL-NFS4**. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Pour utilisation intensive.

EXPORT COMFORT CREPE MAKER
Machined cast iron plate. ***Approved UL-NSF4****. Sealed design between plate and body for easy maintenance. For intensive use.*

Ø mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	170	23	3750	240 [1]	50/60	**242307**	

[1] 240 volts triphasé, spécial export / *240 volts three-phase for export*

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**	

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**	

- Température uniforme et constante : Brûleurs en étoile intégrés.
- 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.

- *Even, constant temperature: Integrated star burners.*
- *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.*

Made in FRANCE

CRÊPIÈRE GAZ STANDARD
Brûleur 6 branches/6 kW. Avec 3 pieds.
Robinet de réglage avec sécurité thermocouple. Réglage manuel par robinet progressif de précision.

STANDARD GAS CREPE MAKER
Burner 6 flames / 6 kW. Stainless frame with 3 feet.
Adjustment tap with thermocouple security. Manual adjustment with progressive precision tap.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
470	400	185	14	**120797**	

CRÊPIÈRE GAZ CONFORT
Brûleur 8 branches/7 kW. Bâti inox avec 3 pieds. Chambre de combustion évitant la déperdition de chaleur.Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité par thermocouple. Réglage automatique par dispositif thermostatique.

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. Automatic adjustment with thermostatic mechanism.

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**	

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

- *Cast steel machined plates, tool-free dismantling: easy to clean.*
- *High quality watertight plated heating element.*
- *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.*

FERS DÉMONTABLES FACILES À NETTOYER

REMOVABLE PLATES EASY CLEANING

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

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

"PACK RÉSISTANCE" ELECTRIC WAFFLE MAKER
230 volts single phase power supply. 1800 watts. 50-60 Hz.
Brussels 4x6 waffle type 182 x 113 x 28mm. 2- waffle capacity.

Ouverture *Opening*	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
180°	440	260	220	20	**241555**	

CHURROS CUITS SANS HUILE

CHURROS COOKED WITHOUT OIL

GAUFRIER CHURROS
Churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement, plus sains car sans apport d'huile de friture.
Taille des fers : 182 x 113 x 28 mm.

L mm	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.
Plate sizes: 182 x 113 x 28 mm.

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.

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 3 becs verseurs, 1 L, Ø 85 x H 255 mm				**116341**	

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 in10 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, macaroons, 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.
- **Pâtissier ventilé** : 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° à 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

- PUISSANCE ADAPTABLE POUR CUISSON DE PIZZAS, TARTES, PÂTISSERIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 PIZZA FRAICHE OU SURGELÉE DE 41CM CUITE EN 3MIN.

- POWER ADAPTATION FOR COOKING PIZZAS, FLAMBÉE PIES, PASTRIES, CHAPATI, NAAN, ETC
- 1 X 41 CM FRESH OR DEEP FROZEN PIZZA COOKED IN 3MIN.

Made in FRANCE

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	

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 grise. 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.
Grey 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	

RETROUVEZ LES BOÎTES "MODULUS" SPÉCIAL MICRO-ONDES
DISCOVER THE SPECIAL MICROWAVE "MODULUS" BOXES
PAGE 463

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 secondes 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**	

VITRINES CHAUFFANTES
WARMING SHOWCASE

NEW!

VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE

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

220-240 volts. 50/60Hz.

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

WARMING SHOWCASE

GN 1/1 fan heating display unit, fully panoramic.
Refractory stone diffusion.
LED lighting.
670 x 433mm grills.
Can hold grill or GN 1/1 plates.
Equipped with a water tank to regulate the humidity required to keep food moist.
- 3-level model equipped with 2 grills on 3 adjustable levels.
- 5-level model equipped with 3 grills on 5 adjustable levels
- Electronic thermostat, 20° to 90°C.
220-240 volts. 50/60Hz.

Niveaux	L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Code	Prix HT
5	780	490	640	35	1800	**245105**	

VENTILATION = HOMOGÉNÉITÉ DE LA CHALEUR

VENTILATION = EVEN HEAT

RETROUVEZ LES PINCES DE SERVICE
/ *SERVING TONGS*
PAGE 43

- Bâti inox, grille fonte.
- Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles : entretien facile.
- Bouton de régulation : position ralenti et thermocouple de sécurité.
- Livrés pour fonctionnement sur butane-propane + pochette d'injecteurs gaz naturel.

Made in FRANCE

- *Stainless steel frame, cast iron grill.*
- *Detachable grill, burner crown and backplate in stainless steel: easy to clean.*
- *Regulator button: idle setting and safety thermocouple.*
- *Delivered to operate with butane-propane + set of natural gas injectors.*

RECHAUD GAZ, 1 BRÛLEUR

GAS STOVE, 1 BURNER

L x lg x H mm	Grille mm	Kg	kW	Code	Prix HT
350 x 510 x 180	380 x 280	12	7	**245420**	

RECHAUD GAZ, 2 BRÛLEURS

GAS STOVE, 2 BURNERS

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

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**	

RÉCHAUD TRI-PATTE

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

TRIPOD STOVE

Cast iron. Three feet., Two-ring burner: 3 heat speeds, brass valves.
Suitable for butane-propane only. 8,6 kW.
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**	

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**	

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 : 1,5 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 1.5m tube.
In compliance with norms XP D 36-112. 10-year product life.

	Code	Prix HT
Kit tuyau + détendeur	**240468**	

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**	

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**	

TARIFOLD : LA PROTECTION DES DOCUMENTS EN CUISINE

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

TARIFOLD: THE PROTECTION OF DOCUMENTS IN THE KITCHEN

- *Display of information sheets for recipes, cleaning procedures, notices in laboratories and kitchens.*
- *Washable PVC holders.*

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**	

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	Format	Code	Prix HT
385	246	50	0,900	A4	**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**	

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, écumoires, ...

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**	

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, écumoires, 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

MATFER

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	*"Global" knives*
Couteaux Européens	92 à 102	*European Knives*
Barres, mallettes et armoires à couteaux	103 à 105	*Knife bars, cases and cupboards*
Petits outils	106 à 111	*Small utensils*
Ciseaux	112	*Scissors*
Couteaux à pain et à pizza	113	*Bread and pizza knives*
Couteaux à poisson	114 à 115	*Fish knives*
Couteaux à fromage	116 à 117	*Cheese knives*
Couteaux à viande	118	*Meat knives*
Couteaux à glace	119	*Ice knives*
Affûtage	120 à 125	*Sharpening*
Planches de découpe	126 à 131	*Chopping boards*

COUTEAUX JAPONAIS
JAPANESE KNIVES

GLOBAL

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

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

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.
Each knife comes in an individual pack.

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 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 DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G2	200	**120204**	

COUTEAU À GIGOT
ROAST SLICER

	L mm	Code	Prix HT
G8	220	**120210**	

COUTEAU À VIANDE
CARVING KNIFE

	L mm	Code	Prix HT
G3	210	**120205**	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT IS FOR THE BLADE

COUTEAU DE CUISINE
Lame large.
ORIENTAL KNIFE
Wide blade.

	L mm	Code	Prix HT
G4	180	**120206**	

COUTEAU À JAMBON / SAUMON
Lame flexible unie.

HAM / SALMON KNIFE
Flexible blade.

		L mm	Code	Prix HT
G10	G10	310	120218	

COUTEAU 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	

COUTEAU 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	

COUTEAU 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
-Couteau à trancher G2 inox L130 mm (120204)
-Couperet légumes GS5 inox L 140 mm (120265)
-Couteau tous usages GS11 inox L 150 mm (120260)
-Couteau office inox GS38 L 90 mm
-Barre magnétique inox 475 x 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 DÉSOSSER
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 LENGHT IS FOR THE BLADE

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

GF SERIES
Forged, tempered blade: excellent resistance.
Hollow, round handle: optimal balance and grip.

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 DÉSOSSER
Lame à forme usée.

BUTCHER'S KNIFE
"Used" blade.

		L mm	Code	Prix HT
GF31	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"
Lame courte et manche plein.

GSF SERIES
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**	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT IS FOR THE BLADE

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**	

SÉRIE "GS"
Lame courte et manche creux effilé : bon équilibre.

GS SERIES
Short blade and tapered hollow handle: good balance.

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**	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT IS FOR THE BLADE

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**	

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

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

- Élégance de la forme : 7 points pour les 7 vertus des Samouraïs.
- Ergonomie du manche : confort et sécurité optimale.
- Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux, résistant à la corrosion.
- Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.
- Finition martelée : élégance, circulation d'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.

This range reflects the changing world of cutlery and global cuisine.

- *Elegant design: 7 points for the 7 virtues of the Samurai.*
- *Ergonomic handle: optimal comfort and safety.*
- *Triple-layer steel blade with tough central core for blade rigidity, between two layers of softer stainless steel, providing corrosion resistance.*
- *Outer edges of the blade and handle made from the same steel, for even greater overall solidity.*
- *Hammered finish: elegant, with air circulation ensuring that sliced food does not stick.*

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**	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT IS FOR THE BLADE

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**	

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

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

- *Stainless steel blade with molybdenum/vanadium: exceptional sharpness.*
- *Bevelled on one side only (right).*
- *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 non biseautée.
"USUBA" KNIFE
Thick blade.
Classic non-bevelled edge (except ref. 120108).

L mm	Code	Prix HT
225	120106	
180	120107	
180	120108	

LA LONGUEUR INDIQUÉE 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	

COUTEAUX FORGÉS TRADITIONNELS
TRADITIONAL FORGED KNIVES

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

- *Stainless steel blade, bolster and tang, cast as one piece : robust professional use.*
- *Solid round bolster.*
- *Black POM plastic handle with rivets.*

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 Villette

COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
100	120430	

COUTEAU TRANCHELARD
SLICER KNIFE

L mm	Code	Prix HT
250	120421	
300	120422	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT IS FOR THE BLADE

LA GAMME DES CHEFS EXIGEANTS

- Design exclusif MATFER.
- Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc : solidité.

① Mitre au design exclusif pour l'équilibre du couteau.

② Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium : résistance et facilité d'affûtage.

③ Prise en main confortable et sécurisante.

④ Polissage fin du manche en POM : toucher agréable et doux.

⑤ Dos de la lame sans angle vif : contact non blessant.

THE ULTIMATE RANGE FOR DEMANDING CHEFS

- MATFER exclusive design.
- Blade-holster-tang is fully forged, ensuring solidity.

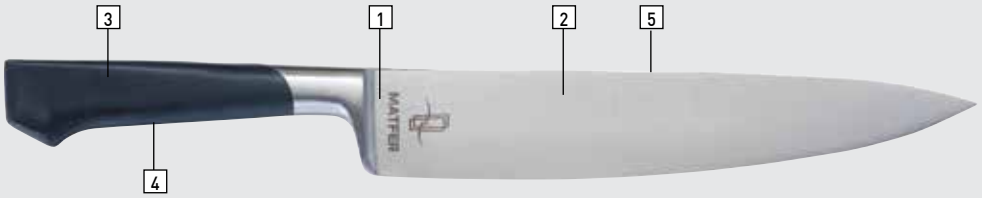
① *Bolster with exclusive design ensures balance of the knife.*

② *Stainless steel blade tempered with molybdenum and vanadium : resistance and easy sharpening.*

③ *Studied handle design ensures comfortable and safe handling.*

④ *Fine polishing of the handle made of POM : pleasant and comfortable touch.*

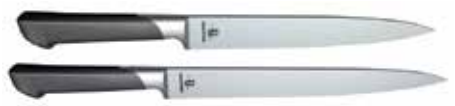
⑤ *Back angles of blade rounded : safety.*



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 TRANCHELARD
SLICER KNIFE

L mm	Code	Prix HT
200	120536	

COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
100	120510	

LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT IS FOR THE BLADE

© Juliette Pradels / Jérôme Villette

© Juliette Pradels / Jérôme Villette

© 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 affuté 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.

LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE

COUTEAU À DÉSOSSER
Lame usée.
BONING KNIFE
"Used" blade.

L mm	Code	Prix HT
130	120533	

COUTEAU À FILETER LE POISSON
Lame flexible.
FISH SLICING KNIFE
Flexible blade.

L mm	Code	Prix HT
200	120535	

COUTEAU À PAIN
Sa denture parfaitement étudiée permet de scier les produits les plus résistants comme la croûte des pains au levain aux plus délicats comme les brioches ou les pâtés en croûte.

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	

COUTEAU 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	

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

- *Robust and light.*
- *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 TRANCHELARD
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 DÉSOSSER
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"
"CLASSIC" KNIVES

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

- *Soldered cut stainless steel blade X45 CrMo V14*
- *Black POM handle with 3 stainless steel rivets*
- *Cast stainless steel bolster and tang*
- *Supplied on cardboard with blade protectort*

COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
90	120406	

COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE

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

COUTEAU TRANCHELARD
SLICER KNIFE

L mm	Code	Prix HT
200	120410	

COUTEAU À FILET
Lame flexible.
FILLET KNIFE
Flexible blade.

NEW!

L mm	Code	Prix HT
180	120423	

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 DÉSOSSER
BONING KNIFE

L mm	Code	Prix HT
150	120408	

COUTEAU SANTOKU
Lame alvéolée.
FLUTED SANTOKU KNIFE
Cut and the blade

L mm	Code	Prix HT
180	120409	

COUTEAU À PAIN
Lame crantée.
BREAD KNIFE
Serrated blade

L mm	Code	Prix HT
200	120411	

COUTEAUX MANCHE SURMOULÉS
MOULDED HANDLE KNIVES

GIESSER MADE IN GERMANY

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

- *Tradition and quality.*
- *Vacuum-treated stainless steel blades ensure improved cutting.*
- *High-quality chrome/molybdenum steel.*
- *Non-slip, non-porous, sterilisable handles.*
- *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 DÉSOSSER
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 DECOUPER 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	

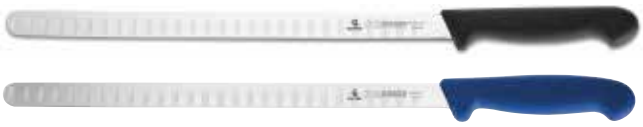
COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

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 : prise en main sécurisée.
- Livrés sous étui.

- *Toughened stainless steel blades : hardness 54-56 HRC.*
- *Moulded polypropylene handle : securised handling.*
- *Supplied in a pack.*

COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

L mm	Code	Prix HT
250	090831	
200	090835	
150	090836	

COUTEAU À DÉSOSSER
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

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 DÉSOSSER 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 mouleés. 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.
Evitent 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 lenght 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. (Epaisseur 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**	

- Pour couteaux et petits ustensiles.
- Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique décontaminante.
- Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation électrique réduite de 25%.
- Carrosserie acier inoxydable.
- Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité.
- Fermeture magnétique avec serrure.
- Fixation murale, visserie inox fournie.

- *For knives and small utensils.*
- *The UV rays emitted by the germicide tube : efficient photochemical decontamination.*
- *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.*

ARMOIRE 10 COUTEAUX AVEC BARRE MAGNÉTIQUE
10 KNIVES CUPBOARD WITH MAGNETIC RACK

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watt	Volts	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	18	230	855606	

ARMOIRE 20 COUTEAUX AVEC PANIER INOX
20 KNIVES CUPBOARD WITH STAINLESS STEEL BASKET

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watt	Volts	Code	Prix HT
585	120	735	9,5	18	230	855616	

RETROUVEZ LES BACS DE DÉCONTAMINATION, COUTEAUX ET USTENSILES / *DECONTAMINATION TRAYS, KNIVES AND UTENSILS* **DANS LE CATALOGUE**

BOURGEAT

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**	

Mallettes conçues à partir d'outils MATFER.
Répondent aux besoins des apprentis et des professionnels exigeants.

Mallettes en ABS noir et aluminium, coins arrondis, fermeture par grenouillères avec possibilité d'ajouter un cadenas (non fourni).
3 compartiments intérieurs.
Plateau amovible dans le couvercle avec de nombreux rangements.

Dimensions extérieures : 460 x 325 x 150 mm.
Dimensions intérieures : 440 x 305 x 132 mm.

Case designed to hold the MATFER tools.
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.
Removable tray inside of the top cover includes several storage pockets.

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 canneleur 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 (ref 125055),
1 stainless steel needle 20 cm (ref 120841),
1 meat/fish knife 26 cm (ref 182113),
1 Swedish fillet knife 17 cm (ref 182130),
1 paring knife 10 cm (ref 182103),
1 bayonet fork (ref 112070),
1 stainless steel spatula 25 cm (ref 112652),
1 vegetable scoop (ref 121005),
1 peeler (ref 120901),
1 pastry crimper (ref 112501),
1 apple corer (ref 120925),
1 Exoglass® spatula 30 cm (ref 113030),
1 zester/denter (ref 120910),
1 stainless steel whisk 25 cm (ref 111022),
1 pastry brush 3 cm (ref 116012),
1 Elvea spatula 25 cm (ref 113525),
1 meat boner 11 cm (ref 182127),
1 waiter's corkscrew (ref 664510),
1 stainless steel scissors 22 cm (ref 120801),
1 pastry bag 30 cm (ref 161003),
1 round tip (ref 167104),
1 star tip (ref 167033),
1 scraper(ref 112840),
1 digital probe thermometer (ref 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 canneleur 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 racle tout (réf 112840),
1 thermomètre sonde (réf 250502),
1 mallette vide.

PASTRY CASE - 25 UTENSILS
Includes:
1 dining knife 28 cm (ref 182121),
1 turning knife 25 cm (ref 120419),
1 sharpening steel 25 cm (ref 125055),
1 stainless steel spatula15 cm (ref 112649),
1 stainless steel spatula 20 cm (ref 112650),
1 curved stainless steel spatula 26 cm (ref 112674),
1 paring knife 10 cm (ref 182103),
1 peeler (ref 120901),
1 apple corer (ref 120925),
1 triangular spatula 10 cm (ref 112722),
1 stainless steel dough knife (ref 112900),
1 rolling pin 42 cm (ref 140004),
1 pastry brush 3 cm (ref 116012),
1 chrome scissors 18 cm (ref 120804),
1 Elvéa spatula 25 cm (ref 113525),
1 Exoglass® spatula 30 cm (ref 113030),
1 stainless steel whisk 25 cm (ref 111022),
1 pastry wheel 5,5 cm (ref 141028),
1 zester/denter (ref 120910),
1 pastry crimper (ref 112501),
1 pastry bag 30 cm (ref 161003),
1 round tip (ref 167104),
1 star tip (ref 167033),
1 scraper (ref 112840),
1 probe thermometer (ref 250502),
1 empty case.

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

	Code	Prix HT
Mallette cuisine	126910	

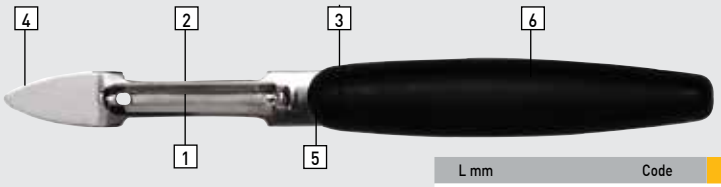
	Code	Prix HT
Mallette pâtisserie	126920	

DÉGAGEMENT DES ÉPLUCHURES SANS COINCEMENT DANS LA LAME

CLEARED PEEL WITHOUT JAMMING IN BLADE

① Lame pivotante pour suivre le contour du légume.
② Lame fixe au tranchant rasoir.
③ Pointe inox coupante pour équeuter.
④ Surmoulage jointif de la lame et du manche : hygiène.
⑤ Polissage électrolytique : nettoyage facile.
⑥ Manche ergonomique polypropylène spécial lave-vaisselle.

① *Swivel blade follows vegetable contour.*
② *Razor-sharp fixed blade.*
③ *Sharp stainless steel tip for stalk removal.*
④ *Sealed over-moulding of blade and handle: hygiene.*
⑤ *Electrolytic polishing: easy cleaning.*
⑥ *Special polypropylene ergonomic handle, dishwasher safe.*



Made in FRANCE

L mm	Code	Prix HT
215	120901	

EPLUCHEUR 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 totale mm	L lame mm	Code	Prix HT
195	75	120906	

EPLUCHEUR ÉCONOME
Lame inox, manche polyamide.

HANDY PEELER
Stainless steel blade, polyamid handle.

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

EPLUCHEUR 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	

Made in FRANCE

EPLUCHEUR ECOLINE
Lame inox, manche PP.

ECOLINEPEELER
Stainless steel blade, PP handle.

L totale mm	L lame mm *L Blade mm*	Manche *Handle*	Code	Prix HT
160	60	2 rivets */ 2 rivet*	090380	
180	70	virole */ collar*	090382	

Made in FRANCE

EPLUCHEUR 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 *L blade mm*	Code	Prix HT
165	65	090381	

RASOIR À LÉGUMES
Idéal pour éplucher les légumes longs. Passe au lave-vaisselle. ABS noir.

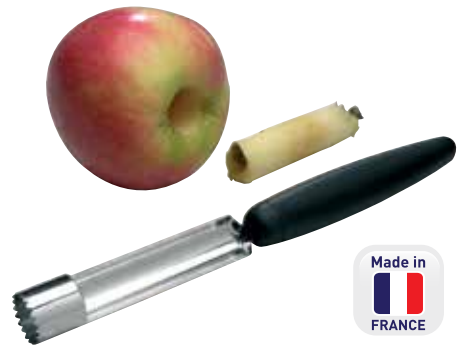
VEGETABLE SHAVER
Ideal for peeling long vegetables. Dishwasher safe. Black ABS.

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	



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	

© 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	

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	

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

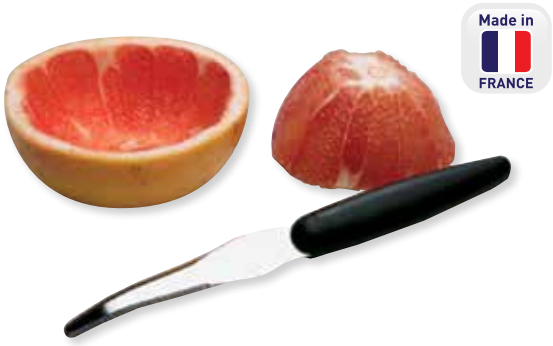
MATFER DECORATING KNIFE
For melons, grapefruits, tomatoes, etc.
Stainless steel blade, POM handle.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
210	23	GM	**120916**	

COQUILLEUR À BEURRE
Peut servir aussi d'écailleur 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**	



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**	

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**	

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**	

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 drow it along the lenght 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'École Ferrandi

MOULE ROND

Lame inox, manche polyamide sauf 121005 manche POM.

ROUND APPLE BALLER

Stainless steel blade, polyamid handle except 121005 POM handle.

Ø mm	Code	Prix HT
10	121001	
15	122003	
18	121004	
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 APPLE BALLER

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 APPLE BALLER

Stainless steel blade, polyamid handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
32	18	121011	

MOULE OVALE UNI

Lame inox, manche polyamide.

OVAL APPLE BALLER

Stainless steel blade, polyamid handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
32	18	121010	

COUTEAU 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.

THAÏ 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	

COUTEAUX-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 aiguiseur.
Lames inox.

SET 20 SCULPTING KNIVES

20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguiseur.
Lames inox.

L mm	Code	Prix HT
140	421834	

SET DE 3 OUTILS A SCULPTER

1 couteau bien aiguisé avec lame souple qui permet de couper avec précision des formes fines et enlever l'exces 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 poussoir assure une sécurité optimale et évite une perte de produit.

JULIENNE SPIRAL CURLER

Use like a giant pencil sharpener to create decorative strips of carrot, courgette or cucumber. The pusher assures an optimal safety and avoids product loss. he button ensures optimal safety and prevents loss of produce.

Ø mm	Code	Prix HT
100	120913	

CISEAUX DE CUISINE RING-LOCK®

Le système breveté Ring-Lock® élimine le problème de desserage 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 handers.

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**	

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**	

© Juliette Pradels / Jérôme Villette

DÉCORTIQUEUR À CREVETTES

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

SHELLING SCISSORS FOR SCHRIMPS

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	

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

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 SHELLFISH SERVICE UTENSILS
DANS LE CATALOGUE

IN SITU

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

ECAILLEUR "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	

ECAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

FISH SCALER

Stainless steel scraper, plastic handle.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	

ECAILLEUR 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	

COUTEAU 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	

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 HUÎTRE 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	

NEW!

COUTEAUX À HUÎTRES

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 bois laqué noir / *Black lacquered wooden handle*			
160	Avec garde *With finger guard*	121043	NEW!
Manche polypropylène / *Polypropylene handle*			
140	Avec garde *With finger guard*	121045	
140	Sans garde *Without finger guard*	090420	

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	

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	

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**	

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**	

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 *Marble base*	**122010**	

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**	

COUTEAU À FROMAGE
Lame lisse inox.
2 poignées, noires, surmoulées.

CHEESE KNIFE
Stainless steel smooth blade.
2 cast black handles.

L lame mm	L totale mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	580	43	2,9	**181059**	

COUTEAU À FROMAGE
Lame acier inoxydable, manche ABS noir. 2 poignées. **Le modèle 63 cm permet de couper des entremets en plaque 600 x 400 d'un seul coup dans la longueur permettant un gain de temps et une régularité de la coupe.**

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.

	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**	

COUTEAU À PARMESAN
En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

PARMESAN KNIFE
Stainless steel. Polypropylene handle.

L mm	Code	Prix HT
110	**181151**	

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
	Les 10 / *10 units*	
300	**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 *Mini-guitar for round products, 5 mm slices*	**263509**	
Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm *Mini-guitar for flat products, 5 mm slices*	**263510**	
Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m *4 x 2 wires, Ø 0.4 mm, L 2.3 m*	**263513**	

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*

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**	

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 PORTIONETTO

Fils 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			
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 though 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**	

ATTENDRISSEUR 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 marbré, épaisseur 25 mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

HAM HOLDER
Heavy duty product made from polished stainless steel. Marbled polyethylene base, 25 mm thick. Tightening notches with lock and wooden handles for a better use comfort. Can be used for all sizes of ham.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
620	260	180	**120522**	
Plateau de rechange polyéthylene *Spare base*				
450	250		**120523**	

COUTEAUX À GLACE
ICE KNIVES

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	

NEW!

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

HAM HOLDER
Brown polyethylene model.
Tray, thickness 25mm.

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

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 G**45**-R de rechange, à visser dans le manche / *Extra rod*	**120185**	

AFFÛTEUSE À EAU SUPERGRIND 2000

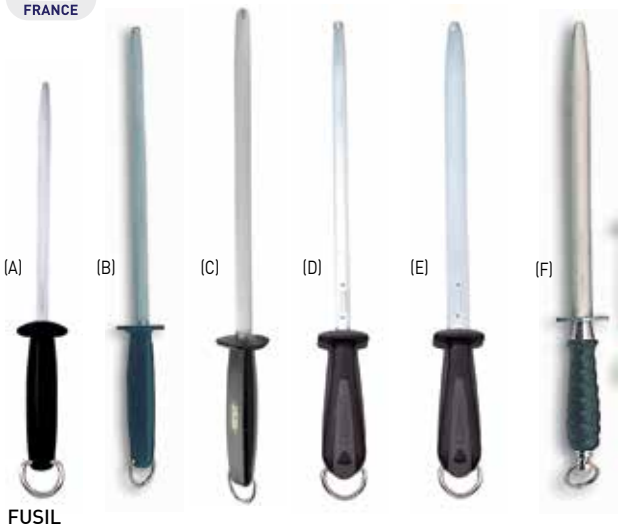
Affûteuse à eau équipée : d'une meule "Supergrind" en oxyde d'aluminium Ø 250 mm pour l'affûtage, d'un disque d'ébavurage Supersharp en cuir véritable, bac à eau amovible, poignée de transport.
Moteur silencieux : mono 220 volts, 50 Hz, 90 tr/min, poids 14 kg.

SUPERGRIND 2000 GRINDING SHARPENER

Steel sharpener fitted with a "Supergrind" aluminium oxide grindstone, Ø 250 mm, a Supersharp 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**	

Made in FRANCE



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'SCHOICE

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

CHEF'SCHOICE DIAMOND SHARPENING STEEL

Oval rod embedded with diamond dust ensures effective sharpening.

L mm	Code	Prix HT
300	**125072**	

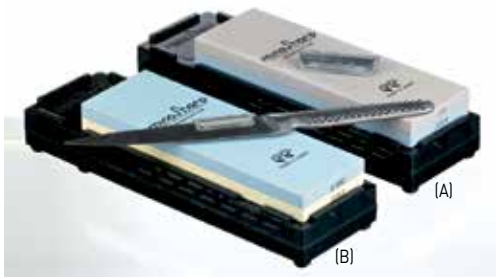
PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

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	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. A 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	

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

- *Perfectly control of the sharpening angle.*
- *Ergonomic handle.*
- *The perfect replacement for a typical steel rod.*

AFFÛTAGE FACILE EN TOUTE SÉCURITÉ

EASY AND SAFETY SHARPENING

AIGUISEUR MANUEL "STEELPRO" 470

Cet aiguiseur 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'aiguiseur 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 445

Modèle à plaquettes recouvertes de poudre de diamants pour l'affutage en 2 étapes (aiguisage, 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 MANUEL 4643

L'affuteur 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'aiguisage 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**	

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 a give a razor shape blade.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
210	50	70	**127605**	

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**	

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

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

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

COMPACTE :
Encombrement réduit : facilement à portée de main.

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

Lame unie
Plain blade

Lame microdentée
Micro-serrated blade

EFFECTIVE:
Diamond-coated discs: fast, no blade heating and no softening of knife steel.

PRACTICAL:
Diamond-guided grinding angle: safety and ease of use. Suitable for left and right-handed users.

ECONOMICAL:
Precise, symmetrical grinding with 2 or 3 bevels: provides a convex, sturdier blade.
Abrasive diamond-coated blades, very long-lasting.

COMPACT:
Less cumbersome: easy to keep within reach.

GREATER SAFETY:
Completely safe grinding: blade always faces down, away from the user.

NE DÉTREMPENT PAS LES LAMES

RECOMMANDÉS PAR
LES GRANDES MARQUES DE COUTEAUX

DO NOT SOAK THE BLADES OF KNIVES

RECOMMENDED BY
THE MAJOR KNIFE MANUFACTURERS

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520
Le seul aiguiseur 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.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	W	Volts	Code	Prix HT
235	85	105	2	75	220/240	**127620**	

MODÈLE COMPATIBLE COUTEAUX JAPONAIS TYPE GLOBAL OU AUTRES

MODEL IS COMPATIBLE WITH JAPANESE KNIVES (GLOBAL TYPE OR OTHERS)

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

- *FAST AND EASY SHOPPING 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**.

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 3 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 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**	

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

Professionnal 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'aiguiseur CC312 affûte et affile un couteau en moins de 2 minutes. En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

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.
Aiguise 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**	

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 couteux 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**	

Made in FRANCE

PLAN DE DÉCOUPE PRATIQUE : POSITION HAUTE QUI PROTÈGE DU MAL DE DOS !
PRACTICAL CUTTING BOARD : HIGH POSITION TO SAVE BACKACHE!

ÉPLUCHER, COUPER, TAILLER, EN LIBÉRANT LE PLAN DE TRAVAIL ET SANS LÂCHER SON COUTEAU

PEELING, SLICING AND CUTTING, THUS FREEING UP 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 containers 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 CONTAINER, 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 chopping board 530 x 325 mm, 2 Modulus GN1/3 H100 mm containers (# 256035) with covers.

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

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.

NEW!

BILLOT
Polyéthylène.
Billot épais pour la découpe au couperet.

CHOPPING BLOCK
Polyethylene.
Thick block for cleaver chopping.

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
Blanc / *White*			
450	140	**130101**	
Bleu / *Blue*			
450	140	**130102**	
Jaune / *Yellow*			
450	140	**130103**	
Rouge / *Red*			
450	140	**130105**	
Vert / *Green*			
450	140	**130106**	

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE RAMASSE-JUS
Avec rigole sur le pourtour et ramasse-jus, chanfreinée. 4 pieds anti-dérapants en caoutchouc.

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**	

- 50 +80 °C

PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

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

POLYETHYLENE CHOPPING BOARDS

Water-repellent material of good rigidity and excellent shock resistance even at low temperatures.

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.

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.

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

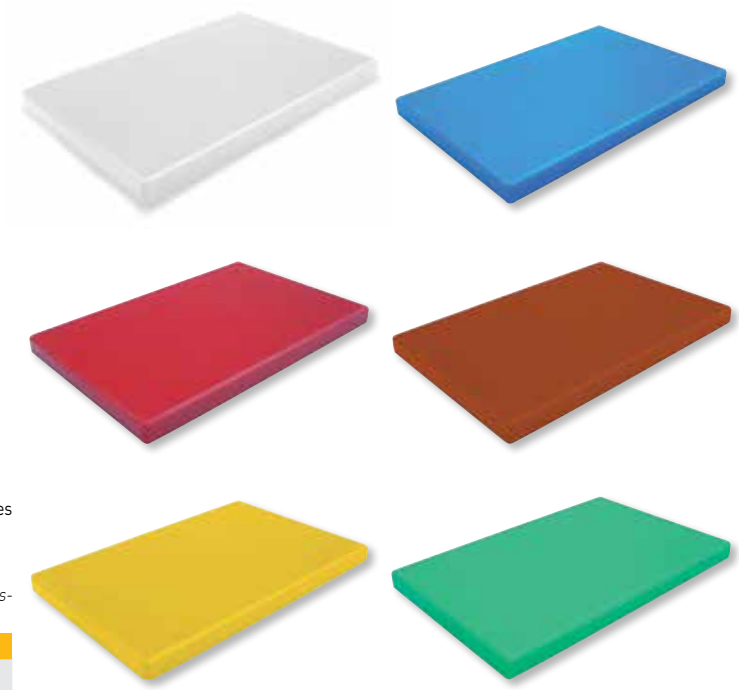


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Sans pieds, chanfreinée.
L'utilisation de planches de couleurs différentes selon les produits à couper limite les risques de contamination croisée. (6 au choix)

CHOPPING BOARDS PEHD 500

Without feet. Bevelled.
The use of different coloured sheets for different foods limits the risk of cross-contamination. (Choice of 6)

L mm	lg mm	Ep. mm	Couleur	Code	Prix HT
250	160	15	Noir / *Black*	130090	
340	240	15	Blanc, poignée *White, handle*	130010	
400	250	15	Blanc / *White*	130043	
400	300	15	Blanc / *White*	130044	
530	325	15	Blanc / *White*	130046	
530	325	15	Bleu / *Blue*	130054	
530	325	15	Jaune / *Yellow*	130068	
530	325	15	Beige / *Beige*	130070	
530	325	15	Rouge / *Red*	130050	
530	325	15	Vert / *Green*	130066	
600	400	15	Blanc / *White*	130048	
600	400	15	Bleu / *Blue*	130056	
600	400	15	Jaune / *Yellow*	130069	
600	400	15	Beige / *Beige*	130071	
600	400	15	Rouge / *Red*	130052	
600	400	15	Vert / *Green*	130067	

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	

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

IN SITU

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

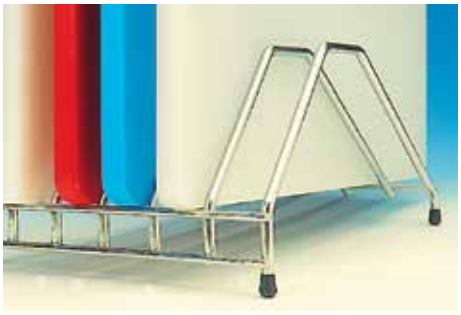
RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HIGIÈNE DES PLAQUES

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.
Epaisseur 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.

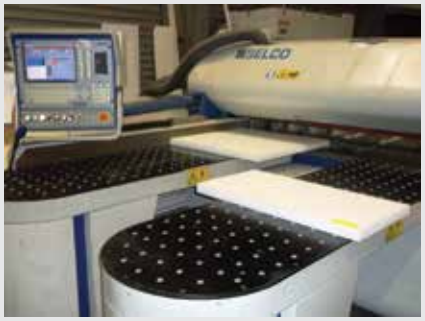
L mm	Code	Prix HT
170	100135	

UN SERVICE "SUR MESURE" DE PLANCHES À DÉCOUPER À VOS FORMATS !

"MADE TO MEASURE" CUTTING SERVICE OF CHOPPING BOARDS FITTING TO YOUR FORMATS

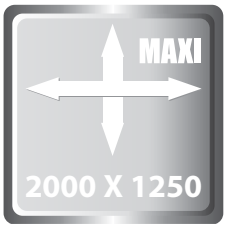
Afin de garantir la bonne adaptation de vos planches à votre besoin, précisez clairement lors de votre commande, ses dimensions en millimètres.

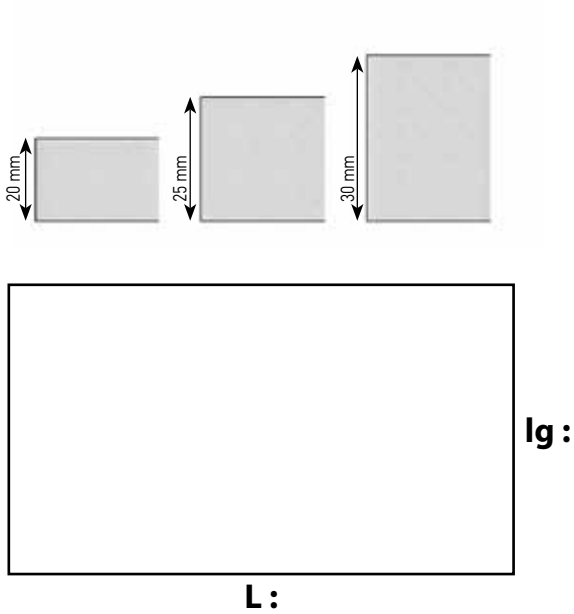
Utilisez le code adapté à vos dimensions pour connaître le prix de votre planche.



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.





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	

MATFER

PRÉPARATION
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 143	*Manual appliances*
Ustensiles pour le dressage	144 à 159	*Utensils for presentation*
Mise en place	160 à 167	*Preparation*
Siphons	168 à 172	*Whippers*
Batteurs mélangeurs	174 à 179	*Beaters and mixers*
Robots électriques	180 à 193	*Electric food processors*
Trancheurs	194 à 198	*Electric food processors*
Machines sous vide	200 à 201	*Vacuum packing machines*
Thermomètres et minuteurs	202 à 213	*Thermometers and timers*
Balances	214 à 217	*Scales*

MATFER PREP CHEF

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 interchangeables, 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 SUPPORT - DE MULTIPLES POSSIBILITÉS
1 APPLIANCE - MANY POSSIBILITIES

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

CHAQUE OUTIL COMPREND 1 BLOC LAME + 1 POUSSOIR

EQUIPMENT SOLD WITHOUT SUPPORT 215610

EACH TOOL HAS 1 BLADE UNIT + 1 PUSHER

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 affutées, 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 étrogner et couper sans effort en une seule opération des pommes/poires fraiches 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.

COREUR-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	

OUTILS VENDUS SANS LE SUPPORT 215610

CHAQUE OUTIL COMPREND 1 BLOC LAME + 1 POUSSOIR

EQUIPMENT SOLD WITHOUT SUPPORT 215610

EACH TOOL HAS 1 BLADE UNIT + 1 PUSHER

SUPPORT
Piètement avec poignées, nu.

SUPPORT
Stand base with handles, nude.

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

PORTIONNEUR COUPE-ŒUFS
Coupe sans effort.
Coupe 2 œufs à la fois en rondelles grâce à un support adapté.

EGG SLICING PORTIONER
Effortless slicing.
Slice 2 eggs at a time in rounds thanks to a suitably designed support.

	Code	Prix HT
Coupe-œufs rondelle 5mm *Egg slicer-cutter 5 mm*	215831	

PORTIONNEUR COUPE-RONDELLES
Coupe en tranches de 8 mm les bûches de fromage, les bûches de foie gras, la mozzarelle.
Coupe facile et régulière.
Longueur maximum des bûches : 100 mm.

SLICE-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	

COUPE-ŒUFS QUARTIER
Coupe sans effort.
Coupe-œufs quartiers avec centrage rapide de l'œuf pour une coupe régulière.

EGG WEDGER SEGMENTER
Effortless slicing.
Quarter egg slicer with fast centring of the egg for normal slicing.

	Code	Prix HT
Coupe-œufs 6 quartiers / *Egg wedger 6 sections*	215836	

OUTILS VENDUS SANS LE SUPPORT 215610

CHAQUE OUTIL COMPREND 1 BLOC LAME + 1 POUSSOIR

EQUIPMENT SOLD WITHOUT SUPPORT 215610

EACH TOOL HAS 1 BLADE UNIT + 1 PUSHER

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	

COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Couper des pommes de terre fraiches 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*	215628	

DISPONIBILITÉ JUILLET 2017

AVAILABLE IN JULY, 2017

DIVISEUR À TOMATES CERISE

Coupe rapide en 4 quartiers des tomates cerise pour les salades.
Goulotte amenant les tomates sur les couteaux : découpe sûre et nette.

CHERRY TOMATO DIVIDER

Quickly cuts cherry tomatoes into 4 quarters for salads.
Channel guides tomatoes onto blade: safe, clean cutting.

	Code	Prix HT
Diviseur tomates cerise 4 quartiers *Cherry tomatoes 4-segment sectioner*	215615	

COUPE TOMATES DEMI-RONDELLES

Spécialement conçu pour la coupe des tomates destinées à **garnir les sandwichs**. Avec les tomates de bon calibre, les demi-rondelles sont souvent mieux adaptées et plus facile à mettre dans les sandwichs.

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*	215613	

MOULINS À LÉGUMES
FOOD MILLS

Made in FRANCE

Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson...
Support pour utilisation sur un récipient cylindrique.

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'École 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'École 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**	

PRESSE CULINAIRE
KITCHEN PRESSE

Made in FRANCE

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**	

**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.
Passe 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 handle: 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**	

© ld1976 | Fotolia

COUPE-LÉGUMES "LE ROUET" GOURMET

Acier inoxydable.
Cassette porte-lames amovible en ABS.
Appareil à couper les légumes 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

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

- *"Special cutlery" reversible, embossed blade.*
- *Precise, fine slicing thickness of up to 10 mm per wheel.*
- *Cuts into precise, clean sticks.*
- *Practical, quick and safe side blade insertion.*
- *Body made from composite material, easy cleaning.*
- *Large, functional handle: ensures good grip.*

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. Livrée avec 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm.

MANDOLINE 2000 "S"
Pusher assembly suited for all types of cut, including waffle cuts. Total hand safety in all device positions. Delivered with 3 blades assembly, 3.5 and 10 mm.

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

POUSSOIR ROTATIF :
SÉCURITÉ INÉGALÉE ET SIMPLICITÉ

ROTATIVE PUSHER:
UNEQUALLED SAFETY AND EASY TO USE

MANDOLINE 2000 PRO
avec poussoir plat, simple, pratique pour une utilisation rapide. Livrée avec 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm.

MANDOLIN 2000 PRO
With flat pusher, simple and straightforward for quick and easy use. Delivered with 3 blades assembly, 3.5 and 10 mm.

L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
395	132	1240	**215062**	

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

- "Special cutlery" reversible, embossed blade.
- Precise, fine slicing thickness of up to 10 mm per wheel.
- Cuts into precise, clean sticks.
- Removable blades: 3, 5 and 10 mm.
- Ultra-rigid stainless steel body.
- Stainless steel handle.
- Dimensions: L 364 x W 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"
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. Ergots de calage sur un bac gastronorme : utilisation en position horizontale.
Réglage d'épaisseur de coupe (jusqu'à 6 mm) précis et facile par molette.
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.

Matériau composite.
Passe 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	

- Couvercle polycarbonate transparent : degré d'essorage visible.
- Forme basse et large : grande stabilité.
- Panier large et aéré : essorage efficace.
- Démultiplication de l'engrenage : meilleure souplesse et effort moindre sur la manivelle.

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

- *Polycarbonate transparent lid: easy to see the spin level.*
- *Low and wide shape: good stability.*
- *Wide aerated basket: effective spinning.*
- *Multiple gear system: good flexibility and less effort to turn the handle.*

Polypropylene body and basket.
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
CUTTING-EDGE DESIGN AND TECHNOLOGY FOR INCOMPARABLE RESULTS IN THE KITCHEN

Les râpes Microplane® permettent de râper sans effort les fromages à pâte molle ou dure, les légumes, les agrumes, les noix, les épices et les condiments, les champignons, le chocolat...

Râpes à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliments coupés sans être déchiquetés : arôme et saveur préservés.

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

⚠ Gants anti-coupures recommandés

Microplane® graters enable you to effortlessly grate hard or soft cheeses, vegetables, citrus zest, nuts, spices and condiments, mushrooms, chocolate, and more.

Graters with long-life razor-sharp blades, made from stainless steel.
Food is cut without being torn, retaining flavour and taste.

Graters delivered with protective blade case for storage. Dishwasher safe. Cases hand washed.

⚠ *Prevention gloves recommended*

MOULIN À FROMAGES
En cuisine comme sur la table, cet élégant moulin en acier inoxydable et plastiques noirs assurera une distribution de fromage (parmesan, par exemple) râpé frais de grande qualité.
Livré avec 2 lames interchangeables fine et gros grains. Fonctionnement facile par rotation du poignet. Fourni avec couvercle pour un rangement pratique.

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 noir, toucher vélours et embouts caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Lame 200 mm, largeur 25 mm. Sauf râpes à épices, demi-ronde lame 125 mm.

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

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

ELITE GRATERS

A single-block, ergonomically-shaped grater. The protective case transforms into a container when clipped under the grater.
Total length 285 mm. Width 80 mm.

	Code	Prix HT
1. Râpe zesteur / *Zesting grater*	216119	
2. Râpe gros grains / *Coarse grater*	216121	
3. Râpe très gros grains / *Extra coarse grater*	216122	
4. 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 déréglage de la monture.

"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**	

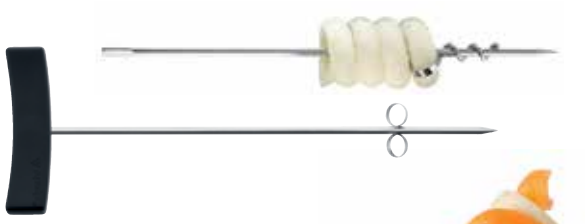
MOULIN À SEL HUMIDE "PEUGEOT"

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**	



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**	

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 an 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 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-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-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-FRUITS LIMONA

L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort. Godet en plastique. Corps en fonte d'aluminium, revêtement spécial lave-vaisselle.

FRUIT PRESS

The leverage allows to press fruits effortlessly. Plastic jar. Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	**072900**	

SPÉCIAL HERBES ET OIGNONS

HERBS AND ONIONS SPECIAL

HACHOIR À MAIN ROTATIF

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

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**	

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 : étrogne 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 : étrogne 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
Étrogner 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**	

COUPE-ANANAS
Pour évider, trancher et ôter le coeur des ananas d'un seul geste par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation.

PINEAPPLE SLICER
Peels, slices and removes core by rotating the handle.
Keep the pineapple shell for decoration.

Modèle	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Plastique/*Plastic*	85	180	**072701**	
Acier inoxydable *Stainless steel*	85	235	**072703**	

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 mangue 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**	

Made in FRANCE

PÈLE-POMME TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR "API"

Pèle-pommes réalisé en matériau composite inaltérable.
Les couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie", lui donnent un excellent tranchant.
L'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur sont réglables pour s'adapter à la variété de pomme utilisée.
Un bac peut facilement être placé sous la partie avant du pèle-pommes pour récupérer les épluchures.
Le pèle-pommes Matfer est livré avec un serre-joint mais il peut également être vissé sur le plan de travail.

"API" APPLE PEELER, SLICER AND CORER

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**	

BÂTI SURÉLEVÉ AFIN DE PLACER UN RÉCIPIENT DE RÉCUPÉRATION DES ÉPLUCHURES

RAISED BODY IN ORDER TO PLACE A PEEL COLLECTING CONTAINER UNDERNEATH

PÈLE-POMMES TRANCHEUR

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

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**	

DENOYAUTEUR 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**	

PRÉPARATION DES ŒUFS
EGG PREPARATION

COUPE-ŒUFS
EGG SLICER-CUTTER

COUPE-ŒUF "COC"
Acier inoxydable, livré sous blister. Idéal pour décalotter proprement les œufs à la coque.

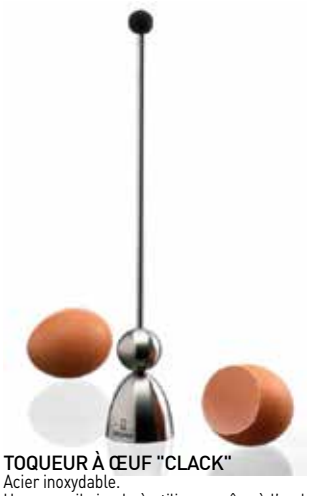
EGG TOPPER
Stainless steel, blister delivered. Perfect du cut the egg top.

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	

NEW!

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

STAINLESS STEEL EGG RING
Ideal for giving your preparations perfect roundness: fried eggs, omelettes, as well as blinis, pancakes, etc. when cooking in a pan, griddle plate, etc.
Handle for easy use.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
140	125	85	215425	

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 OEUF 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	

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 laminoir : 220 mm. Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.
Engrenages en acier, fraisés et trempés.
Réglages de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.
Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès ouverture du couvercle.
230 V mono 50/60Hz. 16 kg.
Livrée sans cylindre.

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 50/60Hz. 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 laminoir : 220 mm.
Epaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.
Engrenages en acier, fraisés et trempés.
Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.
Livrée sans cylindre.

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**	

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, trinette	4	**073184**	
n°4, fettucine	6,5	**073186**	
n°5, lasagnette	12	**983712**	

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, 6mm
- Vermicelle, 1.5mm
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**	

NEW!

ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

WOODEN PAPPARDELLE ROLLING PIN

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

NEW!

ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

WOODEN TAGLIATELLE ROLLING PIN

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

NEW!

ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

WOODEN TAGLIATELLE ROLLING PIN

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

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**	

SÉCHOIR A 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**	

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**	

RETROUVEZ LES ASSIETTES À PÂTES / *PASTA PLATES* DANS LE CATALOGUE

IN SITU

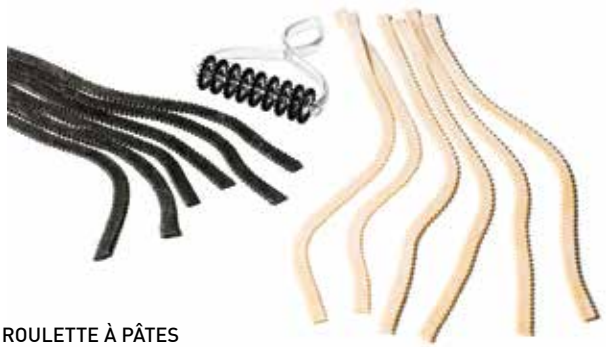
MOULES À RAVIOLIS

Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Fourni avec livret de recettes. Moules en polypropylène, compatibles lave-vaisselle.
Dimensions hors tout du grand : Ø 155 mm, 240 x 175 x 40 mm.
Dimensions hors tout du moyen : Ø 120 mm, 195 x 140 x 35 mm.
Dimensions hors tout du petit : Ø 95 mm, 160 x 110 x 25 mm.

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	

OUVRE-SANDWICH
BAGUETTE CUTTER

SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS

SAFE AND TIME SAVING

Trophées Europain 2005

Made in FRANCE

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-slide 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

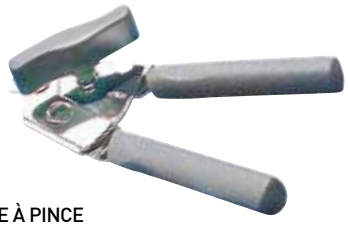
SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE

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 knive*	**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
CAN OPENER

- Pour tous types de boîtes, y compris les boîtes carrées.
- Fixation sur le plan de travail : vissage ou serre-joint.
- Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.
- Lames profilées : meilleure découpe.
- Lames en acier traité antibactéries ralentissant leur prolifération.
- Tige et socle acier inoxydable.
- Poignée matériau composite.
- Molette en acier spécial, inoxydable.

- *Designed for opening all shapes even square cans.*
- *Can be screwed on table top or fixed with clamp base.*
- *Knife-holder head, easy to dismantle, no tools required.*
- *Profiled blades for cleaner cutting.*
- *Anti-bacterial-treated steel blades to slow bacteria proliferation.*
- *Stainless steel steem and base.*
- *Composite handle.*
- *Special stainless steel wheel.*

GARANTIE 3 ANS*

*3 YEARS WARRANTY**

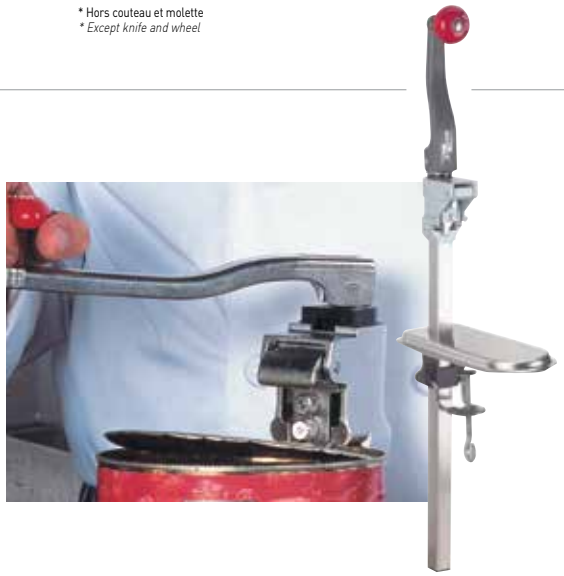
230203

230207
230209

230210

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'au 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 waranty.***
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**	

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.

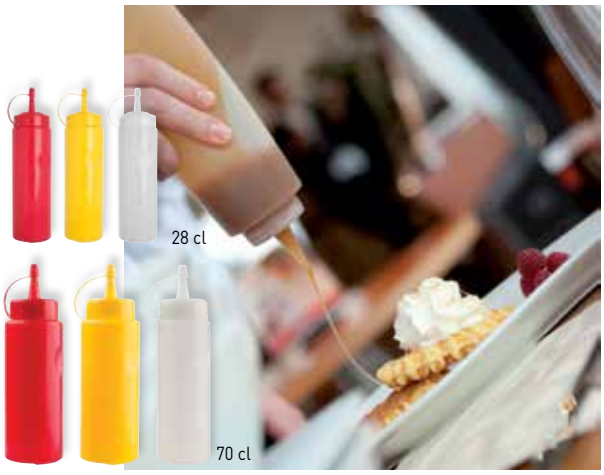
FIFO SQUEEZE BOTTLE
PE bottle, flexible.
Simplifies the seasoning of dishes.
Practical, hygienic, it enables the entire contents of the bottle to be used without waste.
The sauce, dispensed first through the top, is also emptied first through the bottom.
Easy to fill thanks to a large opening.
Easy to clean.

	C cl	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
NEW! Bouteille FIFO	47	210	60	**116340**	
Bouteille FIFO	59	210	70	**116342**	
Bouteille FIFO	75	210	76	**116343**	
Bouteille FIFO	95	210	87	**116344**	

BOUTEILLE VERSEUSE
Corps opaque.
Permet de préparer des mélanges à l'avance et de les stocker.
Chaque bouteille comprend :
- 1 corps,
- 1 col,
- 1 bec verseur de couleur,
- 1 couvercle/socle de couleur.

POURING BOTTLE
Opaque body.
Ideal for storing preparations.
Each bottle contains:
- 1 body,
- 1 neck,
- 1 colour pouring spout,
- 1 cap/base.

C cl	Couleurs *Colours*	Matière	Code	Prix HT
				La pièce / *Piece*
100	Rouge / *Red*	PE	**116400**	
100	Jaune / *Yellow*	PE	**116401**	
100	Vert / *Green*	PE	**116403**	
100	Blanc / *White*	PE	**116404**	
100	Bleu / *Blue*	PE	**116405**	
200	Blanc / *White*	PP	**116406**	



FLACONS VERSEURS SOUPLES
Polyéthylène, avec bouchon à bec. Facilitent la garniture RAPIDE et PRECISE des sandwiches, salades, assiettes garnies, gâteaux... Utilisables pour moutarde, sauce tomate, Ketchup, sauce crudités, vinaigrette, mayonnaise, crèmes liquides (pâtisserie).
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**	

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.

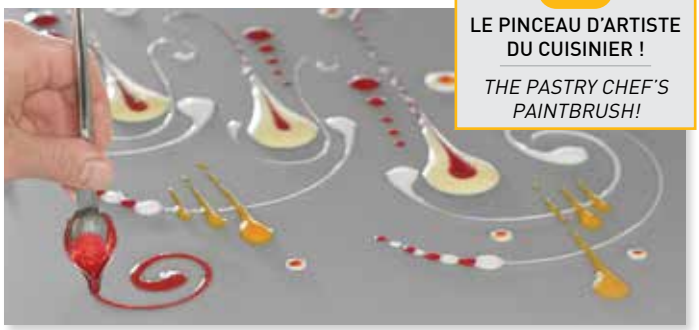
SAUCE SYRINGE
Essential for injecting flavoured jus into roasts, fish, poultry, and shellfish to spice up the taste and keep the meat moist during cooking. 75 mm stainless steel needle with a double opening for improved liquid distribution.
Food grade plastic and stainless steel, removable, and can be put in the dishwasher. Blister packed.

L aiguille mm	L mm	C ml	Code	Prix HT
75	140	50	**215450**	

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

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**	



LE PINCEAU D'ARTISTE DU CUISINIER !

THE PASTRY CHEF'S PAINTBRUSH!

CUILLÈRE PLUME DECOSPOON INOX

Lot de 2 cuillères L 230 et 190 mm.
D'un geste simple, apportez une touche de couleur savoureuse.
La grande plume est idéale pour faire des points et traits larges.
La petite plume facilitera les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

STAINLESS STEEL DECOSPOON

Set of 2 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 ideal for spots and bold lines.
The small deco-spoon is ideal for text, spirals and majestic curves.

	Code	Prix HT
Lot de 2	**116436**	

FLACON-DÉCOR

Flacon souple en polyéthylène. Bec verseur fin est idéal 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**	

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.
Equipé d'un filtre qui permet d'utiliser des huiles aromatisées avec herbes, condiments...
Corps en verre.

OIL SPRAYER

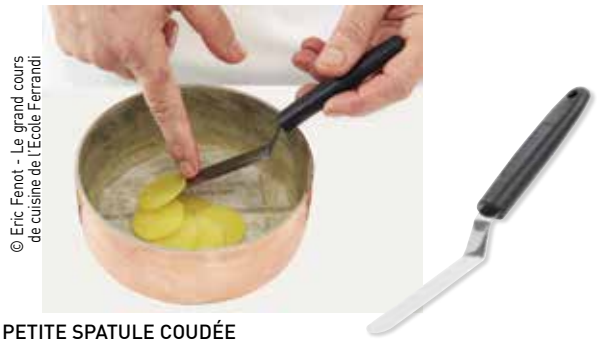
Sprays a thin uniform oil layer.
Ideal for dressing salads, oiling meat and fish, or greasing trays and moulds.
Manual air pump.
Fitted with filter for spiced oils.
Glass body and stainless steel pump.

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	Coudée	**652012**	
200	25	Décalée	**652021**	
300	12		**652013**	
350	40	Coudée	**652022**	


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

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

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
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**	

NEW!

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

STAINLESS STEEL MINI-TONG
Multiple uses:
- Plating food in the kitchen.
- Serving condiments in buffets.
- Serving caramels, chocolates, etc. in-store.

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

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

SMALL FORK
Vacuum-toughened cut blade.
Black polypropylene moulded handle.

L mm	Code	Prix HT
130	**182160**	

RETROUVEZ LES MINI-CONTENANTS À SAUCE ET ACCOMPAGNEMENTS / *MINI-CONTAINERS FOR SAUCE AND ACCOMPANIMENTS*
DANS LE CATALOGUE

IN SITU

PLAT INOX + GRILLE INOX

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

STAINLESS TRAY + GRID

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

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

RETROUVEZ LES LAMPES INFRA-ROUGE POUR PASSE-PLATS / *INFRA-RED LAMPS FOR SERVING HATCHES*
DANS LE CATALOGUE

IN SITU

MINI-PLATS "JAPONAIS"

Petits contenants pratiques en cuisine pour le stockage des herbes et condiments, épices et petites préparations.
- Évite le gâchis.
- Esthétique en cuisine ouverte.
- Acier inoxydable.
- Empilables à vide.
- Couvercle en option.

NEW!

"JAPANESE" MINI-DISHES

Handy little kitchen containers for storing herbs and condiments, spices and small preparations.
- *Prevents waste.*
- *Attractive open kitchen design.*
- *Stainless steel.*
- *Stackable when empty.*
- *Optional lid.*

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

SET 5 BACS

Comprend 4 bacs 714001 (30 cl) dans un grand bac avec couvercle.

FIVE-PIECE SET

Includes four 714001 containers (30cl) inside a large container with lid.

	C cl	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Set de 5 bacs	4 x 30	280	120	65	**714000**	

Made in FRANCE

DES INGRÉDIENTS TOUJOURS FRAIS À PORTÉE DE MAIN
HANDY FRESH INGREDIENTS

Utilisation avec des plaques eutectiques congelées, disposées au fond du caisson.

- Maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service.
- Maintient au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces pendant plusieurs heures.

Livré avec : 5 bacs GN 1/9 1 L, P 100 mm et de 2 plaques eutectiques.
Modulable selon besoins : 2 bacs GN 1/9 et 1 bac GN 1/3 ou 2 bacs GN 1/6 et 2 bacs GN 1/9.

Use with frozen eutectic plates, placed at the bottom of the container.

- Keeps herbs fresh throughout serving period.
- Keeps ingredients cool for several hours for use in preparing sandwiches, mixed salads, iced desserts.

Delivered with: 5 GN 1/9 1 L trays, D 100 mm, and 2 eutectic plates.
Modular as required: GN 1/9 trays and 1 GN 1/3 tray or 2 GN 1/6 trays and 2 GN 1/9 trays.

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.

Made in FRANCE

CONCEPT DE STOCKAGE DES ASSAISONNEMENTS DE CUISINE
STORAGE CONCEPT FOR SEASONINGS

Mise à disposition simple et rapide de toutes les épices.

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

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

Bols 55 cl (Ø 100, H 90 mm).

Simple, quick access to all spices.

Tilting support, for easier content view.
Plexiglas cover protects ingredients.

Two versions:
- *Large model: 6 bowls + 1 rear compartment able to hold 4 serving bottles.*
- *Small model: 4 bowls, less cumbersome.*

55 cl bowls (Ø 100, H 90 mm).

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

THE ROUND-BASED BOWLS MUST BE RETURNED TO THEIR BASE FOR BETTER ORGANISATION

	Nbre bols *bowl qty*	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
PM	4	510	135	115	**017084**	

	Nbre bols *bowl qty*	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
GM	6	380	360	145	**017082**	

BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS
Pour un stockage hygiénique des condiments. 6 compartiments amovibles individuellement.
Dimensions intérieures compartiments : 130 x 63 x 70 mm.
Résiste au lave-vaisselle. Corps en polypropylène noir, couvercle en polycarbonate transparent.

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**	

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 et 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.

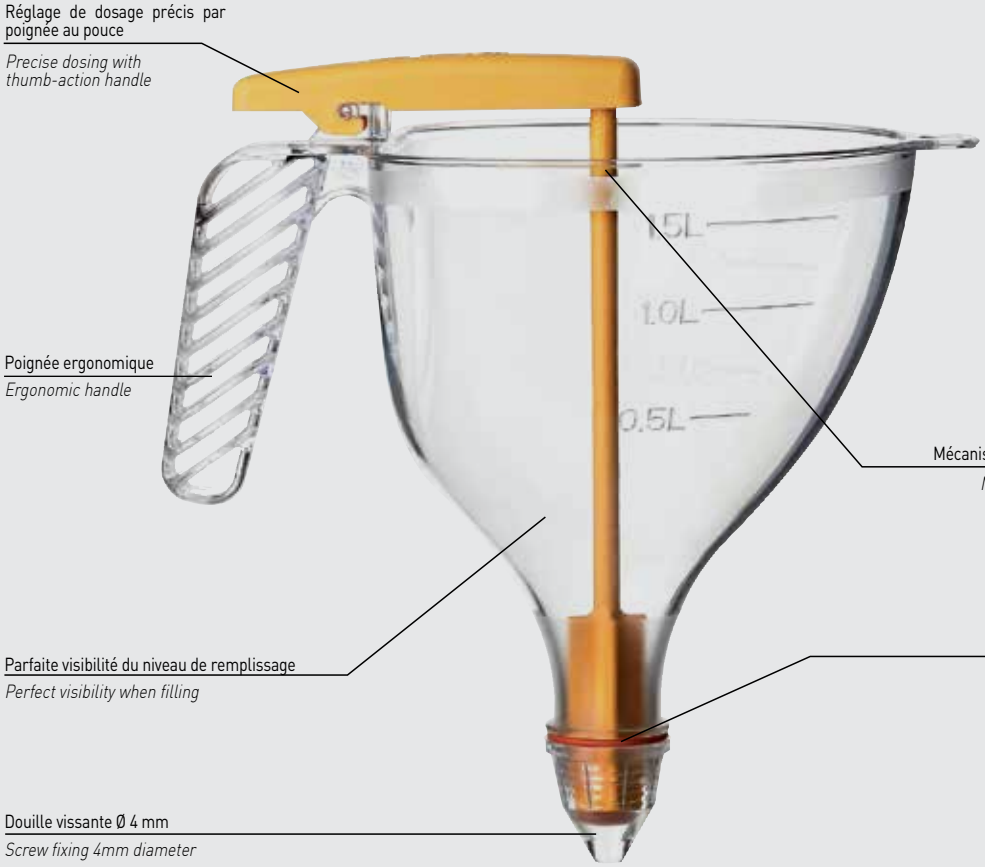
Accurate portion control in cooking and pastry ensures better handling of production costs, guarantees regular manufacturing quality, and causes savings by avoiding loss of ingredients.

- 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

Mécanisme démontable : nettoyage facile
Mechanism can be dismantled for easy cleaning

Parfaite visibilité du niveau de remplissage
Perfect visibility when filling

Joint d'étanchéité
Watertight joint

Douille vissante Ø 4 mm
Screw fixing 4mm diameter

- **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 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 cols preparations. Stainless steel body and head, designed to withstand professionnal 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 holderand 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

3 douilles décors différentes.

3 different decorating tips.

Tête entièrement en acier inoxydable avec valve fixée.

Head entirely made of stainless steel with fixed valve.

Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

Charger holder in stainless steel, ergonomic with anti-slip silicone coating.

Bande silicone pour prise en main sécurisée.

Silicone strip for safer handling.

Joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.

Silicone seal with pin making removal for cleaning easy.

Corps en acier inoxydable brossé.

Body in brushed stainless steel.

Indication sur le corps du siphon du niveau de remplissage maximum.

Indication of maximum filling level on whipper body.

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.

C cl	H mm	Code	Prix HT
100	350	**044170**	

Prolongateur pour tube *Extension for tube* **672006**

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.

C cl	Code	Prix HT
50	**672046**	

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	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**	

HOUSSES 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**	

NEW!

CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Capsule N_2O, nouvelle contenance 8,4 g.
- Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20%*
- Economise la crème.
- Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
- Réduit le coût de chaque portion.
- Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
- Compatible avec tous siphons ISI et autres.
- Réduit le nombre de capsules à recycler.

* les résultats peuvent varier selon le type de crème et la teneur en matière grasse.

ISI PROFESSIONAL CAPSULES

N_2O capsule, new 8.4g capacity.
- *Expands cream even more, by up to 20%*.*
- *Saves cream.*
- *Reduces the quantity of calories and fat per portion, while retaining taste.*
- *Reduces the cost of each portion.*
- *Produces natural whipped cream, with no additives.*
- *Compatible with all ISI and other siphons.*
- *Reduces the number of capsules to be recycled.*

** results may vary depending on type of cream and fat content.*

	Code	Prix HT
Boîte de 20 capsules / *Box of 20 chargers*	**044182**	
Boîte de 42 capsules / *Box of 42 chargers*	**044183**	

CAPSULES N_2O

Pour tous les siphons ISI et autres.
Chaque capsule contient 7,5 g de N_2O.

N_2O CHARGERS

For all whippers.
Each charger contains 7.5g of N_2O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules / *Box of 10 chargers*	**044185**	
Boîte de 24 capsules / *Box of 24 chargers*	**044187**	

Résultat parfait avec les capsules ISI à crème chantilly.
Acier 100% recyclable.
Capsules avec garantie de remplissage.

Perfect results with ISI whipped cream chargers.
100% stainless steel.
Chargers with guaranteed full.

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 spend 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**	

RAPID'INFUSION : INFUSER DES ARÔMES À FROID DANS LES LIQUIDES EN 2 MINUTES
RAPID'INFUSION: INFUSE FLAVORS INTO COLD LIQUIDS IN 2 MIN

Utilisable avec un siphon Gourmet Whip ISI et les capsules N_2O.
Le kit Rapid'Infusion permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates.

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

Can be used with an ISI Gourmet Whip and N_2O capsules.
The Rapid'Infusion kit allows you to flavour a liquid with solid aromatic substances: fruit, spices, seasoning.

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

	Code	Prix HT
Le kit RAPID'INFUSION	672090	

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

PRESERVES THE FRESH, NATURAL TASTE OF PRODUCTS THANKS TO COLD INFUSION

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

RAPID INFUSION - HOW IT WORKS:
Gas is released from the capsule into the iSi siphon, enabling high-pressure introduction of liquid and gas into the pores of the solid substance. If the pressure is reduced, the gas forms bubbles and carries the flavours of the ingredient with it. This diffuses the taste into the liquid.

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

1. Fill with the liquid and the solid substance:
Fill the iSi Gourmet Whip with the ingredients up to the maximum capacity.

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

2. Tighten the capsule holder:
Tighten the capsule holder with an iSi whipped cream capsule onto the iSi siphon in upright position.

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

3. Release the pressure:
Quickly aerate by activating the lever.

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

4. Pour the preparation:
Pour the flavoured liquid into a container, passing it through the funnel and the iSi sieve.

Made in FRANCE

MINI-ÉTUVE
Cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet iSi', des pistolets pâtissiers et à chocolat, des colorants à chocolat.
Thermostat réglable 3 positions. 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.
Capacité : 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	

CRÉEZ DES ÉCUMES DONT LE GOÛT SURPRENDRA VOS CLIENTS
TASTY FOAMS THAT WILL SURPRISE YOUR CUSTOMERS

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

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

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

Concept developed by MATFER and devised by P. Friggeri for fast, on-demand and non-stop production of savoury or sweet foams with an airy texture. These light mousses are the perfect accompaniment to your appetizers, starters, main courses, desserts, or cocktails, with their delicate flavour and original texture.
Compact, easily portable and simple to use.
230V single phase.

The set includes:
1 support and storage container with lid
1 grey container with liquid tank
1 pump with silicone tube and ceramic filter
Instructions and "Chef's tips"

FABRICATION D'ÉCUMES EN CONTINU

NON-STOP FOAM PRODUCTION

LE KIT / *THE KIT*

CRÉATION DE L'ÉCUME / *CREATION OF FOAM*

L'ÉCUME SE DÉVERSE DANS LE RÉSERVOIR / *FOAM IS DEPOSITED INTO THE RESERVOIR*

SABRE

Made in FRANCE

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.*

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

Modèle	Code	Prix HT
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

ALPHAMIX 2

Made in FRANCE

LE BATTEUR PROFESSIONNEL ALLIANT QUALITÉ DE TRAVAIL ET PERFORMANCES

THE PROFESSIONAL BEATER COMBINING QUALITY WITH HIGH PERFORMANCE

PRATIQUE
Tête basculante : facilite la mise en place et le dégagement des outils, 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.*

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

COMFORTABLE
*- **Digital button controls**: practical and legible.*
- 9-speed selector: precise working, with constant speed selection.

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

MULTI-PURPOSE
*Front **accessory connector** for all square fitting 10 x 10mm accessories.*

PERFORMANCE
Fouet, crochet et palette de formes parfaitement étudiées : efficacité accrue et **temps de travail réduits**.

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

SAFE
***Side-opening protective screen**, for safe use and **easy introduction of ingredients while working**.*

ROBUSTESSE
Bâti métallique poli : **grande stabilité** et **entretien facile**.

HARDWEARING
*Polished metal body : **great stability** and **easy maintenance.***

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

ERGONOMIC
Ergonomic handle.
Rounded base: work with small quantities and ensure effective kneading.

Formes étudiées pour un nettoyage facile.

Shape designed for easy cleaning.

Made in FRANCE

8 LITRES

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**.*

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

*A**synchronous 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**	

CROCHET BREVETÉ ASSURANT
UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE

A PATENTED DOUGH HOOK FOR PERFECT KNEADING

5 LITRES

LE BATTEUR 5 LITRES POLYVALENT

THE MULTI-PURPOSE 5-LITRE BEATER

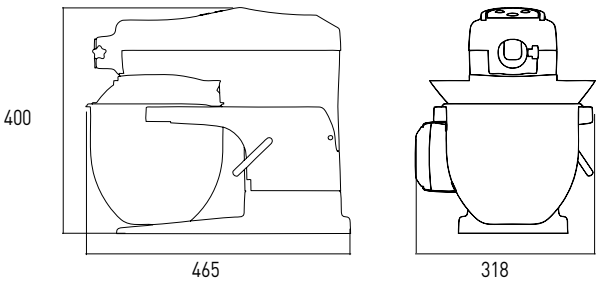
Alphamix 5 litres peut :
- **PÉTRIR** de 600 g jusqu'à **1,2 kg de pâte à pain** (humidité 60%),
- **FOUETTER** de 1 à **8 blancs d'œufs** (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 litres de blancs en neige,
- **MALAXER À LA PALETTE** jusqu'à **2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade**.

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.***

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

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

JUPITER MEAT GRINDER Ø 53 MM
Suitable for Alphamix 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 Alphamix.
Corps et vis sans fin an 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 Alphamix 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 Alphamix uniquement.
Corps et couvercle en matériau composite.
Poussoir de sécurité.
Disques en acier inoxydable.
Livré avec éminceur 2 mm, éminceur gros 5 mm et râpe 3 mm.

VEGETABLE DISC SLICER
Suitable for Alphamix 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 Alphamix.
Composé de :
- 1 cylindre lisse (lasagnes, tortellini, raviolis)
- 1 cylindre à tagliatelles (lg 6,5 mm)
- 1 cylindre à linguini (lg 1,5 mm).

Largeur utile des cylindres : 145 mm. Le cylindre lisse est équipé d'un bouton de réglage qui permet de faire varier l'épaisseur de la pâte (9 positions). Acier inoxydable.

SET OF 3 PASTA ROLLERS
Fits Kitchenaid and Alphamix 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).
Stainless steel.

Code	Prix HT
210054	

PRESSE-FRUITS
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	

Les accessoires (sauf bain-marie 210067) sont adaptables sur batteurs Alphamix et Kitchenaid.
The accessories (other than bain-marie 210067) are compatible with Alphamix and Kitchenaid mixers.

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	

BATTEURS MÉLANGEURS
STAND MIXER

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 page précédente) qui permet d'en faire un appareil multifonction efficace, aide culinaire indispensable des pâtissiers, 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 previous 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.
Equipé 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

Made in FRANCE

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, fondues, 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.

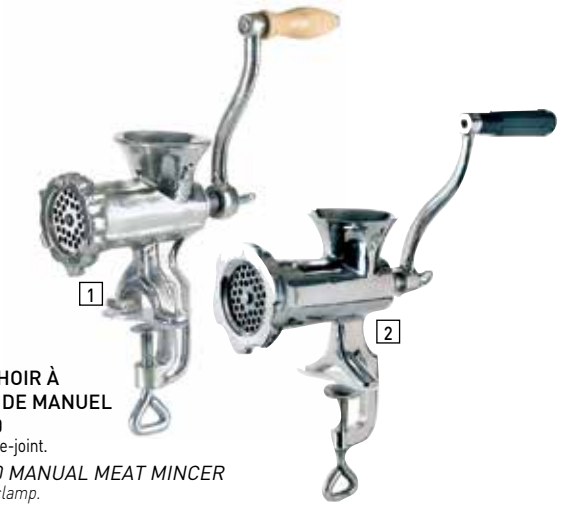
HAMBURGER PRESS
Stainless steel, plastic handle. 150g steak

L mm	lg mm	L totale mm	Forme	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 étamée, 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**	

PAPIER À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK
Paquet de 1000 papiers.

PAPER STEAK FOR HAMBURGERS
Stack of 1000 papers.

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

NEW!

LA SOLUTION IDÉALE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE / *THE IDEAL SOLUTION FOR COMMERCIAL RESTAURANTS*

2 appareils en 1 !
- Cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.

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**	

FONCTION PULSE
PULSE FUNCTION

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 craté / *Serrated knife*	**210712**	
Couteau lisse supplémentaire / *Extra plain knife*	**120412**	

PACK DISQUES R301/R201/R101
Pack 4 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 2 x 2 mm.
Pack 5 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 4 x 4 et 8 x 8 mm.
PACK OF DISCS R301/R201/R101
4-pack of discs : 2 or 4 mm mincer, 2 mm grater, 2 x 2 mm matchstick julienne slicer.
5-pack of discs : 2 or 4 mm mincer, 2 mm grater, 4 x 4 or 8 x 8 mm matchstick julienne slicer.

	Code	Prix HT
Pack 4 disques / *Pack of 4 discs*	**210719**	
Pack 5 disques / *Pack of 5 discs*	**211013**	

COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES
SLICER / VEGETABLE CUTTER

robot coupe

Made in FRANCE

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,
- Concu 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**	

Made in FRANCE

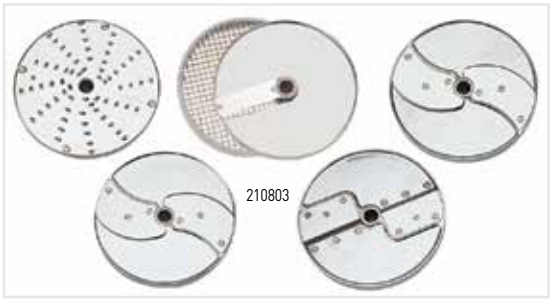
COUPE-LÉGUMES CL50

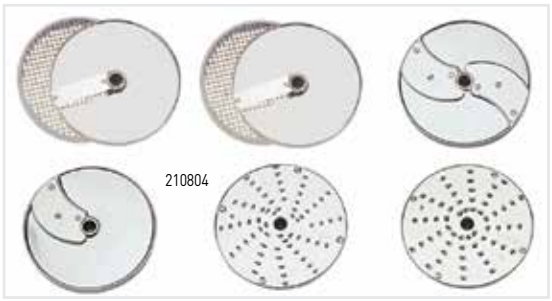
Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoines, cubes, bâtonnets même des produits les plus fragiles.
Equipé de 2 goulottes, 1 goulotte large et 1 goulotte ronde Ø 58 mm pour coupe en rondelles.
Moteur asynchrone puissant 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 savety 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 ; equipement 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**	

	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**	
Equipement cube 8x8 mm / *Cube equipment 8x8 mm*	**210838**	
Equipement 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**	

CUTTERS ET BLIXER
TABLE TOP CUTTER AND BLIXER

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, pâtissiers).
- 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 BROYER 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

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

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 : easy to clean.
Constant speed 3000 r.p.m..

GOULOTTE AUTOMATIQUE :
GRAND DÉBIT SANS UTILISER LE POUSSOIR

AUTOMATIC DISCHARGE SPOUT : HIGH OUTPUT WITHOUTUSING THE PUSHER

CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA
Débit : jusqu'à 120L /h.
Ejection de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.
Hauteur utile sous bec verseur : 162mm.

J80 ULTRA JUICER
Output: up to 120 l/h.
Injection of pulp into 6.5 litre removable container.
Height under pouring spout: 162mm.

lg 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.

lg mm	P mm	H mm	Volts	watts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	230	1300	50/60	**210353**	

À CHAUD OU À FROID : MIXE, PÉTRIS, HACHE, MÉLANGE, PULVÉRISE, ÉMULSIONNE
HOT OR COLD: MIX, KNEAD, MINCE, BLEND, PULVERISE, EMULSIFY

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

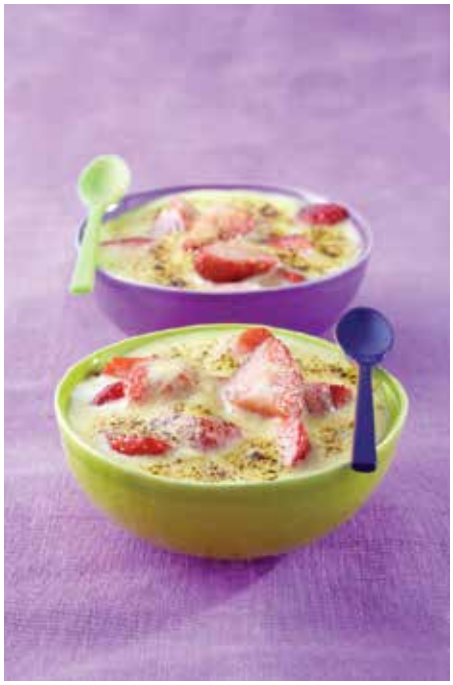
Moteur asynchrone industriel.
Couteau avec lames inox micro dentées.
Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides.
Couvercle étanche avec système anti-éclaboussure équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatibles Lave-vaisselle.

ROBOT COOK - HEATING CUTTER-BLENDER
3.7 litre stainless steel tank. Liquid capacity 2.5 litres.
Heating temperature adjustable to nearest degree, up to 140°C.
Power: 1200 Watts. 2.7 Amp.
Programming function saves 9 recipes.
Silent operation.
5 speed settings:
- Variable speed from 100 to 3500 rpm.
- Turbo high speed 4500 rpm.
- Variable speed rythm.
- Blend delicate products with reverse blade rotation at 100 to 500 rpm: R-mix® function.
- Keep warm with intermittent speed: blade rotates every 2 seconds at low speed.
Industrial asynchronous motor.
Knife with micro-toothed stainless steel blades.
System retains knife in tank to facilitate liquid draining.
Watertight lid with anti-splash system, equipped with a tank and lid scraper arm.
Dishwasher-safe accessories.

L mm	P mm	H mm	Poids	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13,5	1800	230	50	**212530**	

MÉLANGE ET CUIT EN MÊME TEMPS

BLEND AND COOK AT SAME TIME



RÉUSSIR SES PRÉPARATIONS SANS LES SURVEILLER / *SUCCESSFUL PREPARATIONS WITHOUT MONITORING*

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

HOTMIX PRO 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
Equipé d'un grand bol de 3 litres, ce modèle possède un moteur puissant et bien ventilé qui lui permet de l'utiliser de façon très intensive.
- 160 recettes préenregistrées.
- **Bol capacité 3 litres**.
- 23 vitesses de 120 à 16000 tr/min.
- Moteur 1800 watts. Puissance de chauffage 1500 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

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**	

- *ACCURATE: Adjustable working temperature of between -24°C and +190°C (depending on model).*

- *MULTI-PURPOSE: 26 speeds.*

- *INNOVATIVE: Manual programming, pre-saved recipe selection, save personal recipes via SD card and PC software.*

- *EFFECTIVE: 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.*

- *SAFE: 4 shock-absorbing and stabilizing feet.*

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 stockés en toute sécurité à -20°C.

Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.

Programmation de la juste quantité nécessaire de produit émulsionné, de 1 à 10 portions du bol de 1 litre.

Utilisation à 100% de la matière : rentabilité.

Processor and emulsifier of frozen food can be stored in complete safety at -20°C/-4°F.

Transformation of ingredients into ice cream or sorbet without prior crushing.

Programme precise quantity of emulsified product necessary, from 1 to 10 portions of a 1 litre bowl.

Use 100% of ingredients: economical.

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.

lg mm	P mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
190	335	475	15	**265125**	

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.

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

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

Creamy, soft preparations are produced on demand at an ideal temperature, bringing out the flavour of the ingredients.

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

Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.

Utilisation à 100% de la matière : rentabilité.

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

Identification simple : 5 couleurs différentes de bols.

Processor and emulsifier of frozen food can be stored in complete safety at -20°C/-4°F.

Transformation of ingredients into ice cream or sorbet without prior crushing.

Use 100% of ingredients: economical.

Bowls perfectly suitable for the preparation of individual doses (Ø 72 mm, 180 ml).

Easy identification: 5 different bowl colours.

PRÉPARATION DE PORTIONS INDIVIDUELLES DE 18 CL

PREPARATION OF 18CL INDIVIDUAL PORTIONS

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 – 50/60Hz
- 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.
53 Bols monodose en cinq couleurs avec couvercle (11 bleu, 11 vert, 11 jaune, 11 blanc et 9 rouge).
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 – 50/60Hz*
- *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.
53 Single-dose bowls in five colours with lid (11 blue, 11 green, 11 yellow, 11 white and 11 red), .
2 Seals.

FRIX'AIR

FRIX'AIR

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

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

Désignation	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

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

Made in FRANCE

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

- 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
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

IN SITU

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

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

Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.
Non lavable au jet.

- *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.
Not jet washable.

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**	

CHARIOT AMOVIBLE
REMOVABLE CARRIAGE

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**	

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. 50/60 Hz.

ELECTRIC SLICER S 220 AF
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
220	lg 210 x H 160	184	580 x 405 x 340	13,5	**211010**	

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

ELECTRIC SLICER F 195
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
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

HOUSSES DE PROTECTION
Housse réutilisable, ép. 130 microns, en PEBD translucide et antibactérien.
Bordure en polyester et coton.
Le conseil : Utiliser sur trancheuse bien sèche afin d'éviter la rétention d'humidité sur les parties électriques de la machine.

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**	

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

PROTECTIVE COVERS
PE. 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*	Ep. µ	Code	Prix HT
750	2300	12	**322030**	

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

HAM SPATULA
Food grade polyethylene. Molded. Max capacity: 550 g. Pack of 3. Unit price.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
320	140	**211031**	

PLUS DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE
MORE THAN 100 YEARS OF EXPERIENCE

- **FONCTIONNALITE** : 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** : Chariot démontable pour le nettoyage, inclinaison optimisée pour minimiser l'effort de l'utilisateur. Affuteur intégré, simple et facile à utiliser.
- **ROBUSTESSE** : Résiste aux conditions difficiles (-5° à +40°), 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.
- **SECURITE** : Interrupteurs certifiés IP65. Machines aux normes CE en vigueur. Alimentation 230V -50Hz.
- **NETTOYABILITE** : Nettoyage facile : espaces larges, style en courbes, accès facile aux endroits les plus difficiles à nettoyer.
- **QUALITE DE FABRICATION** : Traitement soigné du polissage, assemblage, finition rouge Berkel traditionnel : une véritable valeur ajoutée de style.

- ***FUNCTIONALITY***: *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 it# s overheating.*
- ***PRACTICALITY***: *Removable carriage for cleaning, optimized tilting to minimize user efforts. Built in easy to operate sharpener.*
- ***RUGGEDNESS***: *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.*
- ***SAFETY***: *Switches are IP65 certified. Machines compliant with the applicable EC standards. Power supply 230V -50Hz.*
- ***EASY CLEANING***: *Easy to clean: 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.

Epaisseur de coupe : 0 à 17 mm.
Carter d'affuteur 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.
Epaisseur 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.
Epaisseur 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 : un réglage très fin sur les épaisseurs fines. Epaisseur réelle en millimètres indiquée.
- Démontage/montage ultra-rapide du chariot par une simple poignée, sans vissage.
- Protège-lame inox, déverrouillable par simple bouton, lavable au lave-vaisselle.
- Ouverture du capot de l'affuteur : positionnement automatique des meules sur 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 of the adjustment handle indicate the real thickness in mm.*
- *Ultrafast carriage disassembly/assembly by a single handle, no screws.*
- *The stainless steel blade guard can be removed by a single knob. Dishwasher suitable.*
- *The opening of the sharpener cover automatically brings the stones into position on the blades.*

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.
Epaisseur 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**	

VOLANO

UN PRODUIT UNIQUE, ROBUSTE ET FIABLE
UNIQUE, ROBUST AND RELIABLE PRODUCT

Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier, fonte et aluminium ; peinture émaillée à haute température ultra-résistante et assemblée à la main.

Avantages produits :
- Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm.
- Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.
- Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.
- Affûteur incorporé.
- Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).

Manufactured in Italy using noble metals: steel, cast iron and aluminium with high temperature ultra-strong enamel paint, hand built.

Product advantages:
- *Accurate cutting thickness adjustment to within a 10th of a millimetre.*
- *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 QUI DÉVELOPPE VOS VENTES DE CHARCUTERIE

SPECTACULAR CUTTING WHICH WILL DEVELOP YOUR CHARCUTERIE SALES

TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT
Coloris rouge.
Finition rouge émaillée avec volant "marguerite" et plateau aluminium.
Epaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

MANUAL FLYWHEEL SLICER
Red enamelled finish with "Daisy" handwheel and aluminium plate.
Cutting thickness: 0 to 2.5 mm.

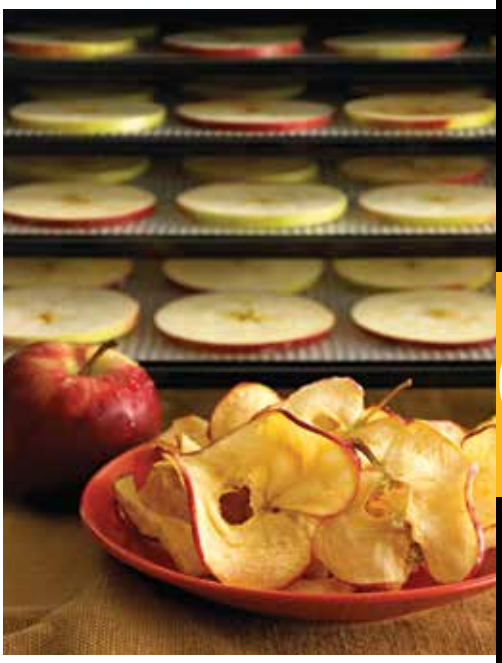
	Modèle	Ø lame mm *Blade Ø*	Cap. coupe mm *Cutting cap. mm*	Dim. HT mm *Overall dim.*	Poids Kg *Weight kg*	Code	Prix HT
	Volano 300	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 760	45,5	**211205**	
NEW!	Volano 350	350	L270 x H/Ø240	870 x 710 x 800	81	**211206**	

PIED POUR VOLANO
En fonte d'acier émaillée rouge.
Permet de mettre la trancheuse en évidence et attirer le client.

STAND FOR VOLANO
Red enamelled steel cast-iron
Highlights of the slicer and attracts the eye of the customer.

	Modèle	H mm	L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
	Volano 300	800	560	375	45	**211207**	
NEW!	Volano 350	795	700	450	53	**211208**	

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES
DEHYDRATOR: FRUITS AND VEGETABLES



DESHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

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

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

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

L mm	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.

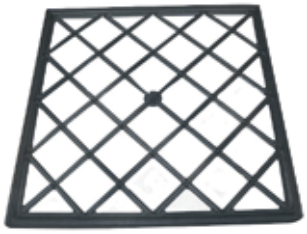
Ideal for preserving products intended for the manufacturing of bread, decorating pastry, pizza, sauces, pasta dishes, omelettes, salads, soups etc.

Characteristics:
- *Composite black chassis with door*
- *9 shelves equipped with Polyrack plates + Polyscreen plates, 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 et Paraflex.

POLYRACK

Wire rack shelf of black polypropylene intended for supporting Polyscreen and Paraflex.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
			La pièce / *Per piece*	
381	381	20	**187502**	

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
		La pièce / *Per piece*	
355	355	**187503**	

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
		La pièce / *Per piece*	
355	355	**187504**	

MACHINES SOUS-VIDE
PACKAGING MACHINES

MACHINES À ASPIRATION EXTÉRIEURE
Pratiques et simples à utiliser.
Mise en place aisée du sac.

EXTERIOR SUCTION VACUUM PACKING MACHINES
Practical and simple to use.
Easy fitting of the bag.

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**	

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 monophased 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. 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. 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**	
400	500	140	**267027**	
400	600	140	**267028**	

MACHINES À CLOCHE

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

TABLE CHAMBER VACUUM-PACKING MACHINES

Table-top 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.

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Dim. Ext., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Dim. chambre, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm
Puissance pompe	6 m^3/H	8 m^3/H	21 m^3/H
Puissance, Watts	450	450	750
Fonctionnement	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz
Poids, Kg	26	36	60

Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	**267005**	

Modèle	Code	Prix HT
EOS	**185411**	

Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	**185415**	

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**	

THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES
THERMOMETERS AND TIMERS SUPPLIED WITH BATTERIES

IP 65

THERMOMÈTRE INOX DE POCHE
Thermomètre stylo inox, étanche IP65.
Sonde L 110 mm, Ø 3,5 mm. Poids 49 g. Précision +/- 1°C de 0 à 100°C, sinon +/- 2°C.
Fonctionne avec 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 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

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

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 Farenheit measurement.
Supplied with protective cover for the probe.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	200	250513	

IP 65

THERMOMÈTRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

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

ELECTRONIC THERMOMETER IP65

Thermocouple type K, stainless steel probe 110 mm with protective cap.
IP65 waterproof body.
Accuracy ± 0,8°C. Resolution 0,1°C. Convertible °C/°F.
Battery CR2032/3 volts included. Blister packaging.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +350	210	42	**250515**	

IP 65

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Pour le contrôle des T° des denrées à la réception ou pendant le stockage. Protection IP65 étanche aux projections d'eau et à la poussière. Précision ± 1°C de 0° à +100°C, ± 2°C au-delà. Sonde acier inoxydable.
Poids 74 g.

DIGITAL THERMOMETER

To control food temperature at delivery or during storage.
IP65 dust tight, water proof protection. ± 1°C accuracy from 0° to +100°C, ± 2°C at higher temp.
Stainless steel probe.
Weight: 74g.

Plage °C	L mm sonde	Ø mm sonde	Code	Prix HT
-50 à +300	100	5	**250514**	

THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 128 mm. Cadran Ø 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Pile AA fournie.

DIGITAL THERMOMETER

128 mm stainless steel probe. Ø 50 mm dial, very easy to read. Perfect for checking cooking temperatures. AA battery provided. Stainless steel probe.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-10 à +200	295	**250501**	

MODÈLE RÉ-ÉTALONNABLE

RE-CALIBRATABLE MODEL

THERMOMETRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision 0,5°C entre -20 et +150°C, sinon ± 0,2°C. Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable Ø 3 mm,L 100 mm. Câble 1 m. Pile ronde AAA, durée de vie continu : 300 H environ. Poids 100 g.

DIGITAL THERMOMETER

Digital display. Precision 0.5° Centre -20° and +150°C, otherwise ± 0.2°C. Precision tester included. Stainless steel probe Ø 3 mm, 100 mm l. 1m cable. AAA battery. Continued life: 300 h. approximately. Weight:100 g.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +150	125	58	**250522**	

IP 65

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC ALARME

Large fenêtre d'affichage. Sonde en acier inoxydable de 125 mm, Ø 4 mm avec gaine de protection.
Longueur du fil : 1 m. Résolution de l'affichage 0,1°C. Précision ± 1°C. Fonction alarme, température mini/maxi préréglable. Mémorisation de la température relevée. Fonction °C/°F. Fonctionne sur pile 1,5 V fournie.

DIGITAL THERMOMETER WITH ALARM.

Large display window. 125mm long stainless steel sensor, diameter 4mm with protective sheath. Cable length 1m. Screen resolution 0.1°C. Precision ±1 °C.
Alarm feature, min/max temp pre-sets.
Last temperature recorded memory. °C/°F measurement.
Requires 1.5V battery (supplied).

Plage °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 coeur.
Permet de programmer une température de consigne. L'alarme sonne lorsqu'elle est atteinte. Précision ± 1°C de 0 à 150°C et ± 3°C au delà. Conversion °C/°F. Fonction minuterie. Sonde inox Ø 4 mm, L 150 mm.
Câble inox 1m supportant la chaleur du four, amovible.
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. ± 1°C precision from 0°C/32°F to 150°C/302°F and ± 3°C at higher temperatures. °C/°F conversion. Time-switch function.
Ø 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 °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
0 à +300	125	25	**072266**	

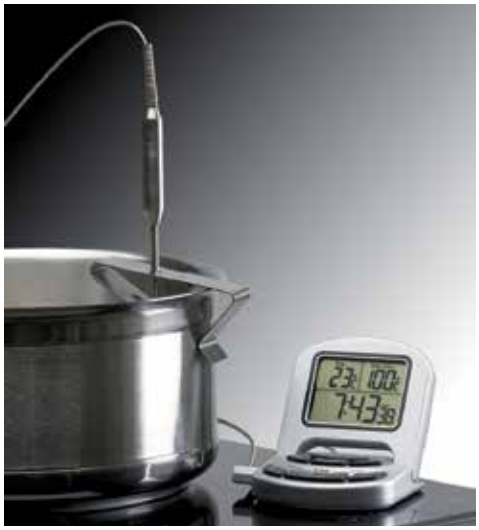
Sonde IP65 de rechange / *Stainless steel spare probe* **072264**

THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES / *THERMOMETERS AND TIMERS SUPPLIED WITH BATTERIES*

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

THERMOCOUPLE THERMOMETER
Accuracy ± 0.8°C. Probe L 115 mm.
Cable L 600 mm.
Automatic cut-off
Operates with 1 x CR2032 battery

Plage °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 Ø.

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 Ø.

	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 : ± 1°C de 0° à 65°C. Précision sonde : ± 0,5°C de -5° à 65°C.
Résolution 0,2°C. Sonde inox repliable. Convertible °C/°F. 2 piles AAA fournies.

DUO THERMOMETER INFRARED + PROBE
HACCP special, with alert when mesured T° is over requirements. Infrared mesure for fast checking or with probe for accuracy. IP65 waterproof thermometer.
Accuracy IR : ± 1°C from 0° to 65°C. Accuracy probe : ± 0,5°C from -5° to 65°C.
Résolution 0,2°C. Stainless steel folding probe. Convertible °C/°F. 2 batteries AAA.

Plage °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 ± 0,8°C.
Résolution 0,1°C / 1°C au delà de 200°C. Convertible °C/°F.
Pile CR2032/3 volts incluse.
Livré avec sonde amovible standard (code 250536).
Possibilité de connecter toutes les sondes ci-après.

DIGITAL THERMOMETER + STANDARD PROBE
*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
Standard detachable probe (code 250536) included.
Possibility of connecting all the probes next page.

Plage °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	

IP 65

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE
Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,1°C / 1°C au delà de 200°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 volts incluse.
Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix des sondes ci-dessous. Livré sous blister.

ELECTRONIC THERMOCOUPLE THERMOMETER
*K type **thermocouple**. IP65 waterproof case. Accuracy ± 0.1°C / 1°C above 200°C. Resolution 0.1°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

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

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, 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	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	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.

Plage °C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	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 SONDES 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 ± 3° 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.
±3° C accuracy. Operates with 9 volt battery. Weight: 200 g. Recommended for distances between160 and 640 mm. Delivered with case.

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

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 ± 3°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. ± 3° C accuracy. Resolution: 0.1°. Supplied with 2 x AAA batteries. Weight: 65 g. Dimensions: 95 x 45 x 28 mm.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +260	95	**250555**	

THERMOMETRE FRIGO

Thermomètre compact muni d'un crochet, avec grand écran digital.
Précision ± 1°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

REFRIGERATOR THERMOMETER

Compact thermometer with hook and large digital display.
Accuracy ± 1°C. Supplied in blister pack with 1 LR1130 battery.

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

PH METRE

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

PH METRE

Watertight model IP65. PH scale 0 to 14. Measuring margin +/- 1°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

THERMOMETRE DIGITAL A ALARME

Gradué de -50°C à + 70 °C.
La sonde reliée au thermomètre par un câble de 100 cm permet d'aller prendre la température en permanence 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°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**	

THERMO-HYGROMETRE DIGITAL

Thermomètre -50°C/+70°C convertible -58°F/+158°F. Précision +/- 1°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°C/+70°C convertible in -58°F/+158°F. Accuracy to +/- 1°C.
Humidity meter: 20% - 99% RH. 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 DIGITAL SONDE REPLIABLE

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

DIGITAL THERMOMETER WITH RETRACTABLE PROBE

HACCP version, precision guaranteed and certified ± 0.5 between -20°C and +100°C, ± 1°C outside this range. Stainless steel probe L 115 x Ø 3.5mm. 180° rotation.
-58°F/+572°F.
Delivered with precision certificate and 1 AAA battery.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50° à +300°	160	20	**250516**	

THERMOMÈTRE FRIGO/CONGELATION À ALARME

Version HACCP, précision garantie, ± 0,5°C entre -4 et +6°C, ± 1°C au delà.
Alarme sonore programmable. Cable 100 cm avec sonde.
-58°/+158°F.
Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

THERMOMETER REFRIGERATOR / FREEZING WITH ALARM

HACCP version, precision guaranteed and certified ± 0.5 between -4°C and +6°C, ± 1°C outside this range. Programmable sound alarm. Cable 100 cms with probe.
-58°F/+572°F.
Delivered with precision certificate and 1 AAA battery.

Plage °C	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
-50° à +70°	66	38	13	**250561**	

GARANTIS SANS MERCURE
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
1. Thermomètre "**Frigo**"			
-50 à +50	300	**250302**	
1. Thermomètre **à eau** Matfer			
0 à +60	300	**250315**	
1. Thermomètre **charcutier** Matfer			
0 à +120	300	**250325**	

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
2. Gaine polyamide gris alimentaire / *Polyamid holder*			
+80 à +200	300	**250330**	
3. Gaine en inox / *wire holder*			
+80 à +200	300	**250331**	
4. Sonde sans gaine / *Probe without holder*			
+80 à +200	300	**250332**	

SUPPORT THERMOMÈTRE

En acier inoxydable. S'adapte sur casseroles, poêlons à sucre et pratiquement tous récipients, sans réglage. Reçoit tous modèles de thermomètre à gaine. Sous blister.

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 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-SONDE
Verre. Ø 17 mm.

THERMOMETER
Glass. Ø 17mm.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
+30 à +100	240	**250340**	

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**	

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	

THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE

THERMOMETERS GUARANTEED MERCURY-FREE

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.

REFRIGERATOR THERMOMETER
Normal zone indicator for product conservation. Plastic box with hanging hooks.

Plage °C	Ø mm	Code	Prix HT
-50° à +50°	70	**072250**	

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**	

ENREGISTREURS DE TEMPÉRATURE
TEMPERATURE RECORDERS

SIMPLE D'UTILISATION

EASY TO USE

IP 66

THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Suivi des températures dans les chambres froides, salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc...
Enregistreur de température, avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ programmable, mémoire 16k.
Précision : ± 0,5°C, ± 5% sinon. Pile 3,6 V, 1,5 AA.
Intervalle d'acquisition réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD (1).
Capacité : 32 000 mesures.

USB DATA LOGGER

Monitor the temperature in cold stores, packaging rooms, refrigeration units, etc.
Records temperature, with USB port, screen, high and low programmable visual alarm, programmable start, 16k memory, CD software and more.
Precision: ± 0.5°C, ±5% otherwise. 3.6 V battery, 1,5 AA.
Adjustable reading frequency of between 10 seconds and 12 hours.
Delivered with a CD (1).
Capacity: 32,000 readings.

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

(1) avec logiciel DGraphTM et pilote USB compatible Windows xp, vista, Windows 7 et 8.
(1) with DGraphTM software and USB driver compatible with Windows XP, Vista, Windows 7 and 8.

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagramme pour le contrôle des températures en chambre froide, positive ou négative de-40 à +40°C. Sonde électronique.
Autonomie (rotation du disque et mesure) assurée par 2 piles CRAA 3,6V Lithium.
Sonde Pt1000, classe A, 3 fils, Ø 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°C.
Electronic sensor. Range (rotation of disc and measurement) guaranteed by 2 CRAA 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.

	Ø mm	Code	Prix HT
Enregistreur -40°/+40°C	-	**250562**	
Accessoires			
100 diagrammes +15°/-35°C	130	**250565**	
100 diagrammes -40°/+40°C	130	**250567**	
100 diagrammes -35°/+15°C	130	**250566**	
5 plumes noires	-	**250568**	

ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP

COMPATIBLE WITH HACCP REQUIREMENTS

THERMOMÈTRES CONNECTÉS
CONNECTED THERMOMETERS

KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet (1) avec un capteur Pro (2) permettant de suivre à distance la température d'une chambre froide et de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs.
Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet.
Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile.
Graphique, transmission via mail des données (fichier csv).

USAGE :
Stockage froid positif et négatif.
Précision : Capteur ± 1°C / ± 5%
Sonde : ± 0,5°C. Résolution : 0.1°C
Plage : -40+60°C / 20-99% / -50+110°C (sonde).
Intervalle de mesure : 3,5 min.
Le KIT contient : 1 capteur (boitier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V. + 1 cable réseau RJ45.
Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

CONNECTED THERMOMETER KIT

Kit composed of an internet gateway with a Pro sensor which can be used to remotely monitor the temperature of a cold room and to receive alerts on a smartphone. Option of adding up to 50 probes.
Thermometer and ambient hygrometer functions. Transmission via radio signal (868MHz) and internet.
Temperature alerts, monitoring and saving on mobile application. Graphics, data transmission via email (CSV file).

USE:
Positive and negative cold storage.
Precision: Sensor ± 1°C / ± 5% probe: ± 0.5°C. Resolution: 0.1°C
Range: -40°C+60°C / 20-99% / -50°C+110°C (probe).
Measurement time: 3.5 mins.
The KIT contains: 1 sensor (case + 1.5m wired probe + support) + 1 gateway + 1 230V 20V power adaptor. + 1 RJ45 network cable.
Sensor powered by two 1.5V AAA batteries (not included).

Plage °C	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
-40° à + 60°	90	80	135	**250548**	

CAPTEUR CONNECTÉ

Capteur de température supplémentaire pour kit connecté 250548.
Comprend un capteur + 1 sonde filaire 1,5 m. Alimentation 2 piles AAA (non fournies).

CONNECTED SENSOR

Additional temperature sensor for connected kit 250548.
Includes a sensor + 1.5m wired probe. Powered by 2 AAA batteries (not included).

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
35	25	135	**250549**	

THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ

Contrôle des cuissons à distance avec alarme sur smartphone lorsque la température à coeur est atteinte.
- Application téléchargeable gratuite, compatible Iphone 4S, Androïd 4.3 et génération suivantes.
- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde.
- Capacité : 6 sondes simultanées.
- Portée ± 250 m en champ libre.
- Sonde et cable inox avec poignée silicone intégrant un enrouleur de rangement du cable, tenue en température max 250°C.
- Boîtier à affichage digital et alarme sonore.
- Poignée rotative pour accrocher ou poser sur le boîtier.
- Livrée avec 2 sondes cable 1,5 m et 2 piles AA fournies.

CONNECTED OVEN THERMOMETER

Remote cooking control with alarm via smartphone when the core temperature has been reached.
- Application free to download, compatible with iOS 4S, Android 4.3 and later models.
- The application and thermometer display the actual temperature and the setpoint temperature for each probe.
- Capacity: 6 simultaneous probes.
- Range ± 250m, free-field.
- Stainless steel probe and cable with silicone handle including a cable storage reel, max. temperature resistance 250°C.
- Digital display case and audio alarm.
- Rotating handle for hanging or placing on the case.
- Delivered with two 1.5m cable probes and two AA batteries (included).

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

RÉFRACTOMÈTRE
REFRACTOMETER

Made in FRANCE

GRANDE LISIBILITÉ

EASY TO READ

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	**250128**	

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à l a mesure, ce réfractomètre compact allie :
- simplicité d'utilisation
- résistance
- **très grande lisibilité**
- une garantie de 5 ans
- une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.

Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.

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.

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 à 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**	

NEW!

IP 65

RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

- Très simple à utiliser.
- Double échelle Brix/Baumé.
- Lecture numérique en moins de 3 secondes.
- Permet de contrôler la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures, geées.
- Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé.
- Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

PAL-PÂTISSIER REFRACTOMETER

- *Very easy to use.*
- *Double Brix/Baumé scale.*
- *Digital readout in less than 3 seconds.*
- *Can be used to precisely monitor sugar content in sorbet, ice cream, jam, jelly.*
- *Measurement range: 0 to 85% Brix, 0 to 45° Baumé.*
- *Precision: ± 0.2% Brix, ± 1° Baumé.*
- *Measurement temperature: 10°C to 40°C.*

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	**250130**	

THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES
THERMOMETERS AND TIMERS SUPPLIED WITH BATTERIES

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	

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	

SÉRIES TX, SX ET TF

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

SERIES TX, SX AND TF

For difficult food environments.
Robust construction.
Touch pad.
Automatic tare.
Easy to read backlit LCD display.
Scale mobility: battery feed (up to 70h) or mains.
Detachable stainless steel plate.

-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

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**	

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**	

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 - 50/60 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 - 50/60Hz.

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 sensitives. Affichage LCD H 20 mm.
Plateau inox : 240 x 160 mm. Dimensions : 240 x 160 x 19 mm.
Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

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 AAA batteries provided.

Modèle	Portée Kg *Weighed kg*	Précision g *Accuracy g*	Poids Kg *Weight Kg*	Code	Prix HT
PC 5	5	1	0,74	**252092**	

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**	

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 backlit 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, graduée 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

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

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	220 à 237	***Bakery equipment and utensils***
Plaques et grilles	238 à 247	***Baking trays and racks***
Toiles et feuilles de cuisson	248 à 249	***Baking linens and sheets***
Moules rigides (Exoglass®, Exal, Exopan, inox)	250 à 283	***Individual rigid moulds*** *(Exoglass®, Exal, Exopan, St/steel)*
Moules Flexipan®, Silform®, Tapis Relief, Gastroflex	284 à 315	***Flexipan®, Silform® moulds, Textured mats, Gastroflex***
Multi-moules	316 à 317	***Multi-moulds***
Cadres, cercles et formes à gâteaux	318 à 332	***Cake frames, circles and shapes***
Découpoirs	333 à 343	***Cutters***
Ustensiles à décor fin	344 à 353	***Design cake tools***
Poches et douilles à décor	354 à 364	***Piping bags and nozzles***
Petits ustensiles	365 à 375	***Small utensils***
Colorants	376 à 378	***Colours***
Appareils pour la pâtisserie	379	***Baking appliances***
Confiserie	386 à 392	***Confectionery***
Glacerie	393 à 397	***Ice cream making***

PELLES À INGRÉDIENTS
MEASURING SCOOPS

Made in FRANCE

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
			Le lot de 10 / *Lot of 10*	
65	28	58	**118991**	

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	72	21	**116202**	
250	90	30	**116208**	
265	100	41	**116203**	
310	108	65	**116204**	
350	120	110	**116205**	
400	150	187	**116206**	
430	180	258	**116207**	

PELLE À INGRÉDIENTS
Polypropylène alimentaire de couleur. 250 x 110 mm.

MEASURING 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**	

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.

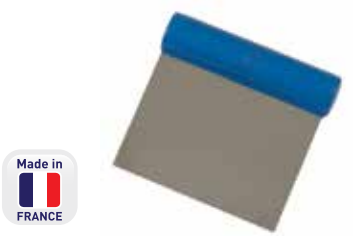
COUNTER BRUSH
Pure silk. Wood handle.

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**	

BACS À PÂTONS
DOUGH CONTAINERS

Made in FRANCE

GAMME CLASSIQUE / *CLASSIC RANGE*

NEW!

BAC PÂTE À PIZZA
Conçu pour la fermentation de la pâte à pizza. Sa hauteur réduite permet un faible encombrement. PP blanc.

PIZZA DOUGH CONTAINER
Designed for pizza dough fermentation. Its reduced height makes it less cumbersome. White PP.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
600	400	77	16,8	**510111**	

510503

510504

BAC ROND À PÂTONS
PEHD blanc. Spécial diviseuse.

ROUND DOUGH CONTAINER
White PEHD. Special divider.

C L	Ø haut mm	Ø mm	H mm		Code	Prix HT
14	430	370	175	PEBD	**510503**	
19	480	420	150	PEHD	**510504**	

BAC RECTANGULAIRE À PÂTONS
PEHD blanc. Spécial diviseuse.

RECTANGULAR DOUGH CONTAINER
White PEHD.

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.

SPÉCIAL FERMENTATION EN BAC

SPECIAL FERMENTATION IN CONTAINER

BAC ROND
ROUND CONTAINER

Cont. L	Ø mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
14	480	120	775	**510531**	
24	480	180	910	**510532**	
Couvercle / *Lid*	480	30	455	**510534**	

BAC RECTANGULAIRE
Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtissières 600 x 400 mm.

RECTANGULAR CONTAINER
Designed 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**	
17	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

Made in FRANCE

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-MOISISSURES
Anti-cryptogamique. 100% lin écru. 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, ameliorent l'hygiène des préparations de pain.

POLYPROPYLENE AEREATION 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 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 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.

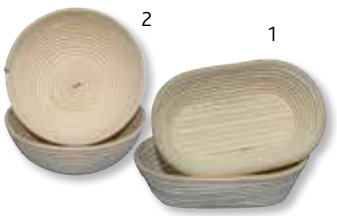
Ø mm	C g	H mm	Code	Prix HT
260	500	90	**118520**	
300	750	90	**118521**	
320	1000	90	**118522**	
340	1500	90	**118523**	

BANNETONS OSIER 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**	

BANNETONS OSIER MOULE BIE
Ces bannetons impriment leur forme aux pâtons et décorent la croûte.



COUNTRY BREAD BASKETS
These bread baskets give their shape to the dough rolls and decorate the bread crust.

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**	

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

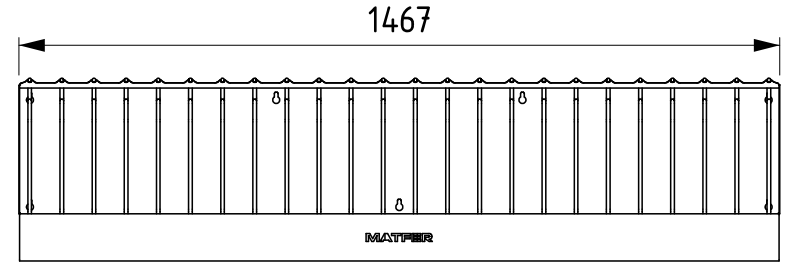
- Stainless steel wall rack with 24 pivoting bars.
- Drying position with lockable spacing of 50 mm between bars.
- Bars can be folded separately from the rack to make space and facilitate the hanging of linens.

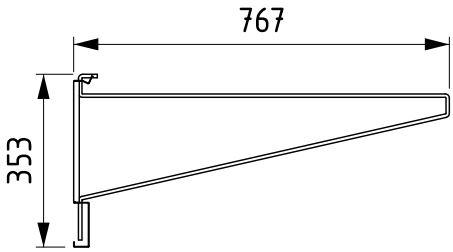
- 767mm long bars
- Recommended fixing height: 1.8m from the ground.
- 7 screws and 7 wall plugs supplied.

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*





- **BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES = 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.

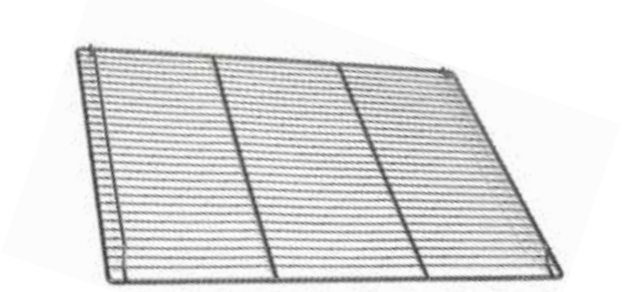
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	

Made in FRANCE

CHARIOT DE FERMENTATION 600 X 800 MM
Entrée 600 mm.
Espacement entre les glissières : 75 mm.
4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

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**	



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**	

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**	

RETROUVEZ
LES ÉCHELLES 600 X 400 MM / *600 X 400 MM TROLLEYS*
DANS LE CHAPITRE
STOCKAGE ET MANUTENTION / *STORAGE AND HANDLING*

DÉCOUPOIRS ET MARQUEURS À PAIN
BREAD CUTTERS AND MARKERS

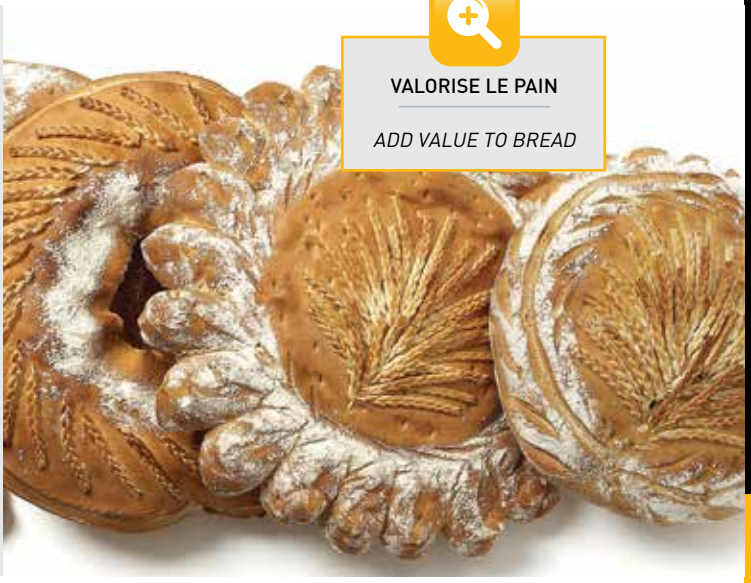
Made in FRANCE

DÉCOUPOIRS DÉCORS À PAIN

Découper en quelques secondes 1 forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir).
La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.
Fabrication robuste en matériau composite.
Prise en main ergonomique.
Création J.C. Horel.

BREAD CUTTERS

The cutters enables 1 frame to be cut in a few seconds from a "pâte morte" dough (special recipe supplied with the cutter).
Bread can be decorated without hours of work.
Robust design in composite material.
Ergonomic to hold.
Created by J.C. Horel.



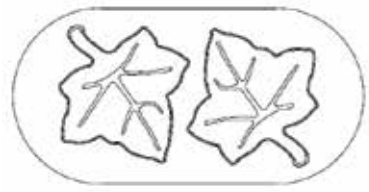
VALORISE LE PAIN

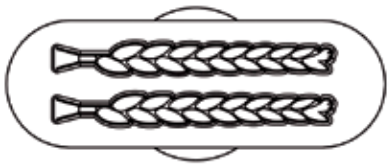
ADD VALUE TO BREAD

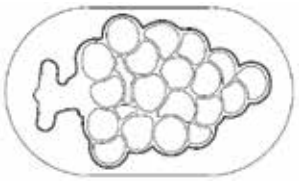
	L x lg mm	Code	Prix HT
Découpoir feuilles de vigne / *Vine leaf cutter*	50 x 50	**154102**	

	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**	







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**	

Made in FRANCE

MARQUEUR À PAIN DE CAMPAGNE

En zig-zag pour imprimer un décor sur le pain tout en assurant la coupe de la pâte afin d'évacuer le gaz. Acier inoxydable avec poignée.

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**	

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 : s'adapte à la main** de chaque boulanger.
- Changement de lame facile grâce au système de clippage avec ressort, lame parfaitement maintenue.
- **Forme du protège-lame,** très plate, **conçue pour éviter l'accrochage de la pâte.**
- 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 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.*
- *Designed by the baker Jean-Christian Horel, and manufactured by Matfer.*

L mm	lg mm	Code	Prix HT
		Le blister / *Blister pack*	
128	24	**120032**	

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
		Le blister de 12 / *Blister of 12*	
150	5	**120006**	

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**	

Made in FRANCE

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	

Made in FRANCE

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	

Made in FRANCE

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 forpuff 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	

Made in FRANCE

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	

SÉCURITÉ D'UTILISATION
SAFE TO USE

Made in FRANCE

NEW!

SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Créé par un boulanger.
- Léger (3 g) : maniabilité.
- Forme adaptée, L 122 mm : ergonomie.
- Fabrication monobloc : hygiène.
- Lame non dangereuse à manipuler : sécurité.
- 100% recyclable.
- Qualité de coupe sur pâte hydratée, pâte ferme, pâte avec graînes, pâte croutée.
- Longévité : 5 à 10000 baguettes selon l'hydratation.
- Anti-adhérence de la pâte sur la lame.
- Forme adaptée : coupe traditionnelle avec une lame ; coupe "polka" avec 2 lames imbriquées face à face ; coupe "épis" avec 2 lames l'une sur l'autre.

Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

LAM'HOREL BAKER BLADE

Created by a baker.
- Light (3g): easy to handle.
- Special shape, L 122mm: ergonomics.
- Single-unit production: hygienic.
- Blade not dangerous to handle: safety.
- 100% recyclable.
- High-quality cutting of moist dough, firm dough, dough with grains, crusty dough.
- Longevity: 5000 to 10,000 baguettes depending on hydration.
- Prevents dough sticking to blade.
- Special shape: traditional cutting with a blade; "Polka" cutting with two opposing and overlapping blades; "Sword" cutting with two superimposed blades.

Delivered in a Blibox box with a magnetic hook and a 2-blade storage case.

	Code	Prix HT
Boîte de 12 lames / *Box of 12 blades*	120025	
Boîte de 50 lames / *Box of 50 blades*	120026	

Made in FRANCE

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

Aereated 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.

Spécialement conçues pour la cuisson en four à sole.
Alliage d'aluminium spécial gaufré : évite le collage de la pâte et améliore l'aspect de la croûte.
Matériau résistant aux agressions du froid, de la chaleur, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel.
Extérieur laqué noir pour une meilleure absorption de la chaleur.
Adaptées pour l'utilisation en chambre de pousse contrôlée et en chambres froides négatives. Empilables. Ne nécessitent aucun retraitement, seulement un léger graissage régulier.

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.
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**	

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
BREAD MOULDS

EXOGLASS®

- Matériau composite, inoxydable, ne se tâche pas et ne tâche pas la pâte.
- Couvercle coulissant en acier inoxydable.
- Rigides indéformables, incassables dans les conditions normales d'utilisation.
- Compatibles avec l'utilisation en chambre de fermentation contrôlée. Utilisables de la congélation (-20°C) à la cuisson (+250°C), cuisson préconisée sur plaque à four.

Utilisables pour les cuissons de pâte sucrée (cakes, brioches).
Un graissage régulier facilite le démoulage.

- *Composite mold, **stainless steel materials** do not stain, and do not stain the dough.*
- *Stainless-steel sliding lid.*
- ***Rigid non-shrinking moulds,** unbreakable under normal conditions.*
- *For use in controlled fermentation chamber. Resistant for **freezing** (-20°C) and **cooking** (+250°C), cooking on baking sheet recommended.*

They can be used for sweet dough cooking (cakes, brioches) with prior greasing.
Regular oiling facilitates turn out.

CUISSON ET COLORATION PARFAITES DE LA PÂTE

PERFECT 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

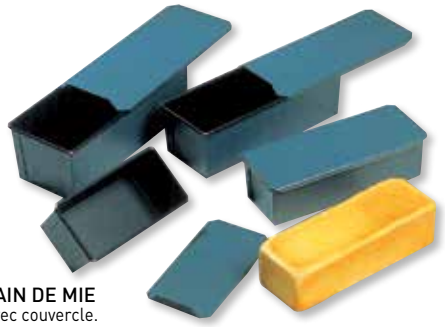
L mm	lg mm	lg base mm	H mm	Poids g (1)	Code	Prix HT
180	85	75	75	300	**345933**	
250	90	80	75	500	**345934**	
270	100	90	90	800	**345935**	
290	110	100	100	1000	**345936**	
Couvercle seul, en acier inoxydable / *Lid only, stainless steel*						
180					**346933**	
250					**346934**	
270					**346935**	
290					**346936**	

- Acier fin revêtu d'un PTFE multicouches anti-adhérente à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur.
- Qualité de cuisson et démoulage facile.
- Nettoyage par simple essuyage intérieur et extérieur.
- Craint l'humidité (réfrigérateur, ...).

- *Fine steel with a PTFE non-stick multicoating inside and protective enamel outside.*
- *Quality of cooking and easy removal.*
- *Simply wipe clean inside and outside.*
- *This material should not be exposed to humidity (fridge...).*

COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

FAST COLORATION WITHOUT GREASING



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 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 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**	

PAIN COUPÉ
SLICED BREAD PAN

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	85	75	**341606**	
250	90	75	**341607**	

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**	

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
Acier inoxydable.
Moule en 2 parties articulées et vérouillées par une tige en laiton.

ROUND SANDWICH LOAF MOULD
Stainless steel.
Mould in two parts articulated and locked with a brass rod.

L mm	Ø mm		Code	Prix HT
300	70		**341716**	
360	70		**341717**	
300	45	"Mignon"	**341711**	

ACCESSOIRES DE FOURNIL
OVEN ACCESSORIES

PULVÉRISATEUR À EAU
Pistolet pulvérisateur à eau en fonte d'aluminum 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**	

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	

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	

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

NEW!

MANNE À PAIN
PEHD. Fond plein. Empilable à vide.
Hauteur adaptée aux baguettes Tradition.

BREAD BASKET
HDPE. Solid bottom. Stackable when empty.
Format suitable for Tradition baguettes.

L mm	lg mm	H mm	C litre	Code	Prix HT
640	450	555	120	**511006**	

MANNE GERBABLE
Fond et parois ajourés.

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 "NORME EUROPE"
Convient pour bacs 600 x 400 mm. Norme Europe et mannes à pain gerbables 511011 et 511012. 4 roues pivotantes sans frein, chape zinguée. Coloris : gris.

EUROPEAN STANDARD CONTAINER TROLLEY
For containers of 600 x 400 mm. European Standard and stackable bread baskets 511011 and 511012. 4 castor wheels without brakes, Galvanised housing.
Color: grey.

L mm	lg mm	H mm	Charge kg *Load kg*	Code	Prix HT
604	402	162	180	**531101**	

MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE
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. Colors: 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 UNIVERSEL
Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris.
4 roues polyamide **dont 2 avec frein.**

UNIVERSAL CONTAINER TROLLEY
For containers of 600 x 400 mm, PEHD grey.
*4 polyamid wheels, **2 with brakes.***

L mm	lg mm	H mm	Charge Kg *Load Kg*	Code	Prix HT
610	410	170	300	**140523**	

CLAIES ET MANNES À PAIN
BREAD BASKETS

CLAIE À PAIN OSIER
Claies de fabrication française, très robustes. Osier clair.

WICKER BREAD BASKET
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**	

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**	

MANNE A VIENNOISERIE
Fond et parois ajourés, coloris : orange / ivoire. Gerbable ou emboîtable à vide.

SHOX PAPERBAKERY BASKET
Borehole bottom and sides. Colors: orange / ivory. Stackable or nestable when empty.

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
600	400	120	20	**511005**	

CLAIE OSIER ROTONDE
WICKER BASKET FOR BREAD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
280	855	**573421**	

NEW!

TOURTIÈRE À PIZZA

Des pizzas parfaitement moelleuses et bien rondes grâce à la cuisson sur grille et à la forme du moule.
Tourtière fer blanc. Grille mobile alu.

PIZZA DISH

Perfectly moist, round pizzas thanks to grid cooking and mould shape.
Tinplate dish.
Alu. mobile grill.

Ø mm	L mm	Code	Prix HT
260	15	340719	
340	15	340721	

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.

NEW!

GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA

RECTANGULAR PIZZA GRIDS

L mm	lg mm	Code	Prix HT
410	280	310439	
530	320	310440	
600	400	310441	

GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

ROUND PIZZA GRIDS

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	

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

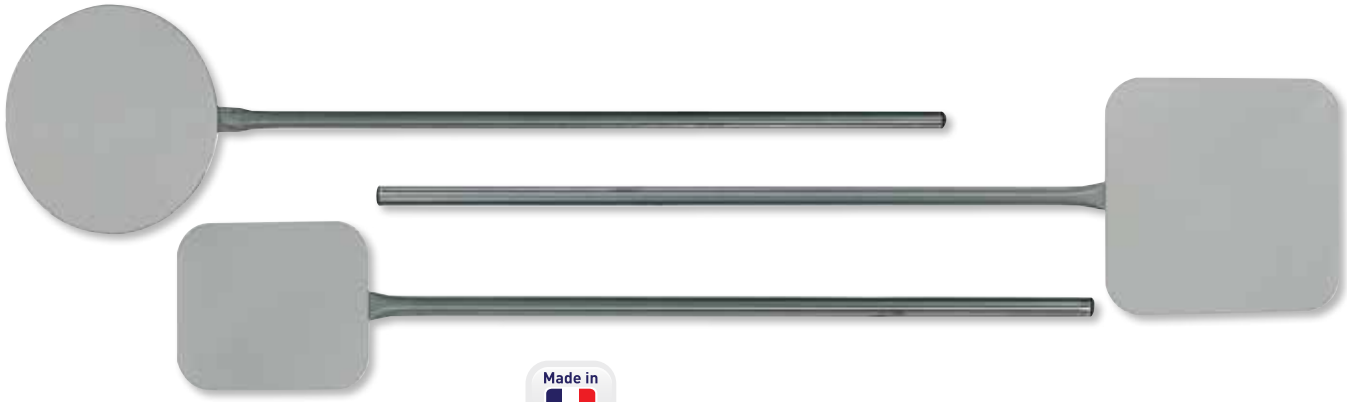
CISEAUX COUDÉS À PIZZA

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	



Made in FRANCE

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 bois, voir page 235
Wooden peel see page 235

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**	

CAISSE À PATONS
Agréée contact alimentaire.

DOUGH CONTAINER
Food safe.

	L mm	lg mm	H mm	C Lt	Matériau	Code	Prix HT
NEW!	600	400	77	17	PP	**510111**	
	600	400	100	20	PEHD	**510112**	
	Couvercle / *Lid*					**140529**	

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**	

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**	

PLAQUES ANTI-ADHÉRENTES
NON-STICK SHEETS

PFOA FREE

Made in FRANCE

- Plaques en aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE.
- Dessous laqué agréé contact alimentaire.
- Température maximale de cuisson : 250°C.
- Plaques, légères à manipuler (3 fois moins lourdes qu'une plaque en tôle noire classique).
- Ne s'oxydent pas, utilisation dans les armoires froides et chambre de pousse.
- Utilisable sans graissage.
- Plaques à bords pincées, hauteur 10 mm.

- *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.

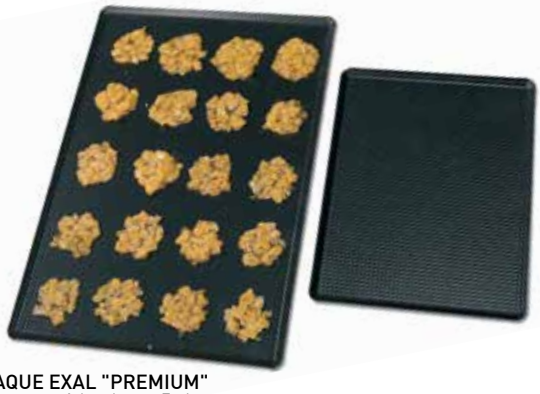
EXAL SHEET
Non-stick bi coating. Suitable for breads, choux pastry, puff pastry.

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

Made in FRANCE

PLAQUE "MATFER"

Spéciale four, à 4 bords pincés. Qualité supérieure, ébavurée, très résistante aux déformations. Température maximum d'utilisation +350°C.

OVEN SHEET"MATFER"

Specially designed for ovens, with 4 gripped edges. Superior quality, deburred, very distortion resistant. Maximum operating temperature +350°C/662°F.

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**	

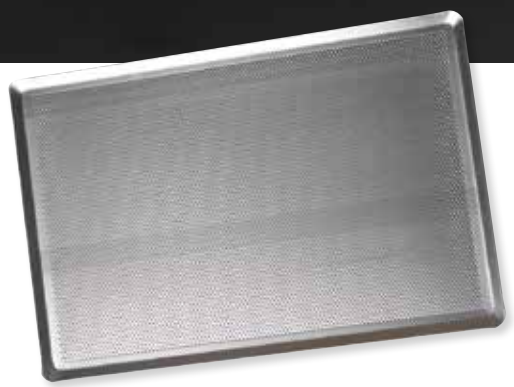
PLAQUE TOURTIÈRE RONDE

Idéale pour la cuisson des pizzas. Température maximum d'utilisation +350°C.

ROUND PIE SHEET

Ideal for making pizzas. Maximum operating temperature +350°C/662°F.

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 subir un traitement préalable dit de "**culottage**".
- **Chauffez la plaque à une température de 100°C** pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- **Graissez** les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et **soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.**
- **Nettoyer-les une nouvelle fois au chiffon** à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont **prêtes pour l'utilisation**. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.

PREPARATION TIPS FOR USING BLUE STEEL SHEETS

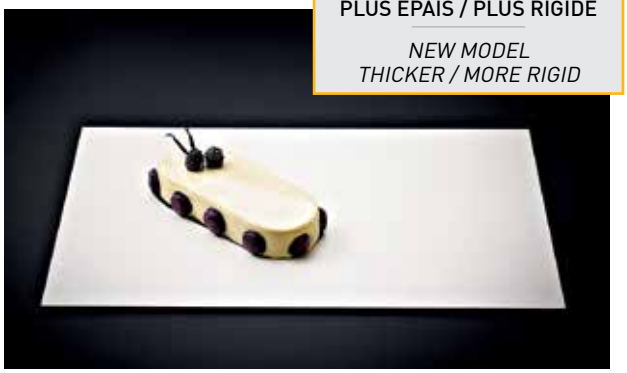
- *The new sheets must be used after a pre-treatment curing process.*
- *The new sheets must be **heated to 100 °** C for a good hot cleaning, with a piece of cloth. The operation must be repeated three times.*
- *Then, the sheets or pans must be **greased** with oil or good-quality fat food and **heated 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.

Made in FRANCE

NOUVEAU MODÈLE
PLUS ÉPAIS / PLUS RIGIDE

NEW MODEL
THICKER / MORE RIGID



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

PINCE CLIP'PLAC
Pinces de maintien les feuilles de papier siliconé sur plaques lors de cuisson en four rotatif ou à air pulsé. Supprime le collage de la feuille avec de la pâte et donc la nécessité de nettoyer la plaque. Acier inoxydable ressort. Sachet de 24 pinces.

PAPER CLIP "CLIP'PLAC"
Keeps the siliconised paper on plates during cooking in a rotary or forced-air oven. Avoid the sheet sticking with dough and hence the need to clean the plate. Stainless steel spring. 24 clips bag.

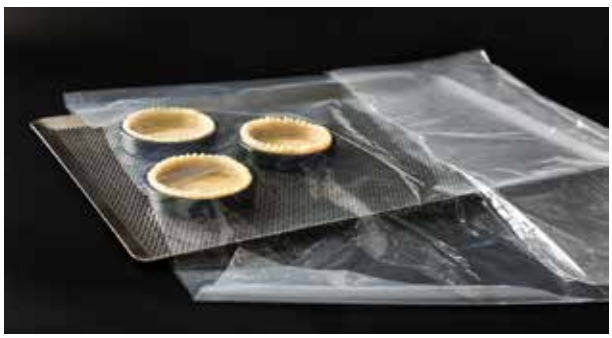
L mm	lg mm	Code	Prix HT
23	10	111892	

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

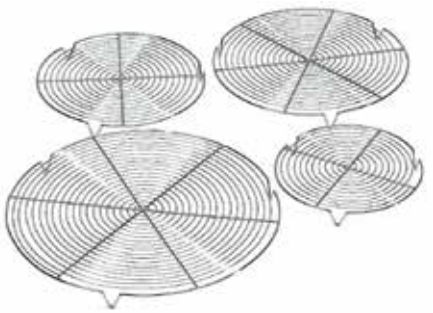
PLAQUES À BORDS DROITS
Plaques monobloc. **Fabrication totalement étanche. Angles arrondis faciles à nettoyer.** Hauteur bords : 20 mm.

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 bleuie / *Blue steel*					
600	400	1,5	4,5	455001	
530	325	1,5	3	455003	

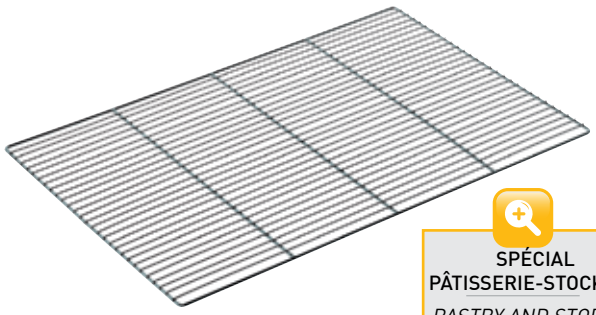
L mm	lg mm	Ep. mm	C Lt	Code	Prix HT
Acier inoxydable / *Stainless steel*					
600	400	1	4,5	713401	
530	325	1	3	713403	



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 feets*		
200	**312501**	
240	**312502**	
280	**312503**	
320	**312504**	
360	**312505**	



SPÉCIAL PÂTISSERIE-STOCKAGE
PASTRY AND STORAGE SPECIAL

GRILLE PLATE CHROMÉE
Fil d'acier chromé.

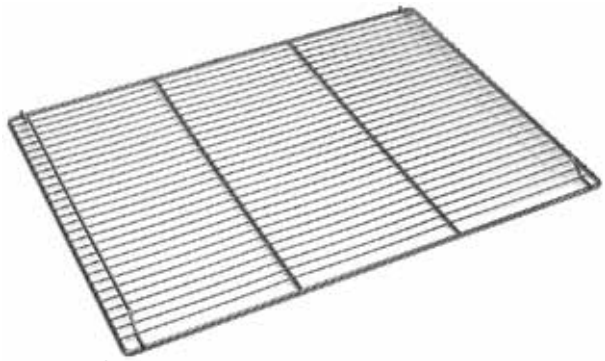
FLAT CHROMED GRID
Chromed steel wire .

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.

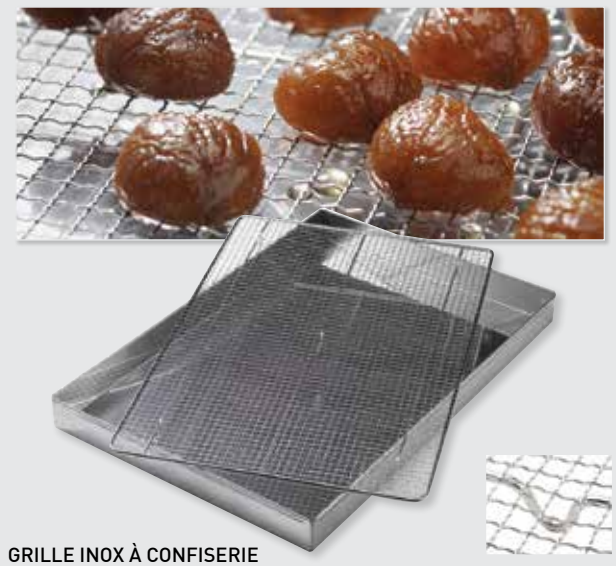
L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
600	400	3	5	28	2	**312212**	



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 / *Without rack*							
800	600	2	7	22	3	**312132**	



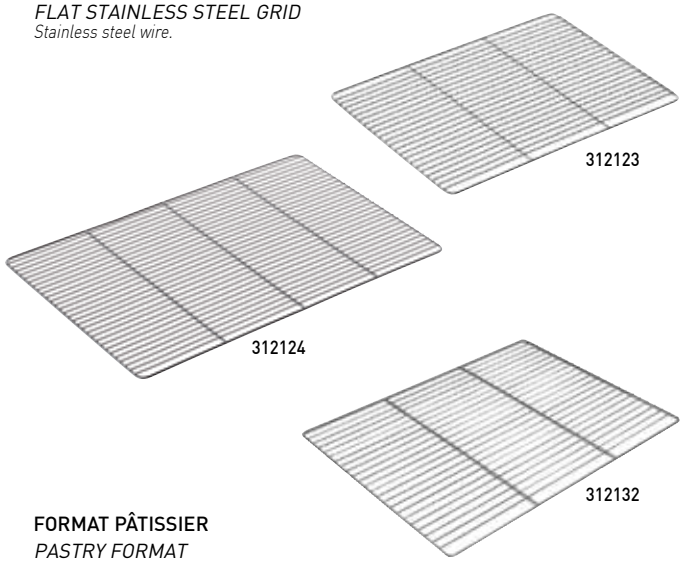
GRILLE INOX À CONFISERIE
Grille quadrillée 9 x 9 mm, avec 5 pieds. Idéale pour égoutter les confiseries les plus petites (jusqu'à 1 cm). S'utilise avec une caisse 600 x 400 mm code 340304.

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**	

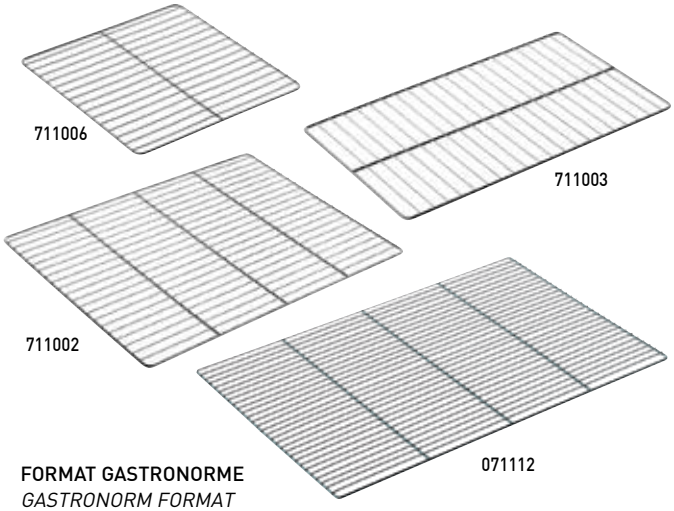
GRILLE PLATE INOX
Fil d'acier inoxydable.

FLAT STAINLESS STEEL GRID
Stainless steel wire.



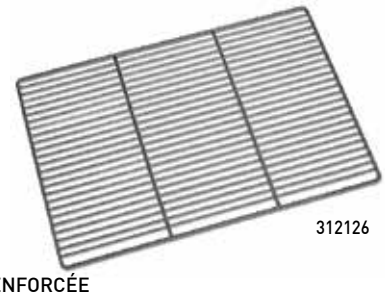
FORMAT PÂTISSIER
PASTRY FORMAT

	L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	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 traverses	Nbre fils	Ø fils	Code	Prix HT
GN 1/2	265	325	1	7	6	4	**711105**	
GN 2/3	354	325	1	5	15	2	**711006**	
GN 1/1	530	325	1	6	20	2	**711003**	
GN 2/1	650	530	3	7	20	3	**711002**	
GN 2/1	650	530	3	6	32	2	**071112**	



GRILLE RENFORCÉE
Spéciale pour le stockage de produits lourds.

REINFORCED GRID
Specially designed for storing heavy products.

	L mm	lg mm	Nbre traverses	Ø traverses	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**	

TOILES DE CUISSON
BAKING MAT

Made in FRANCE

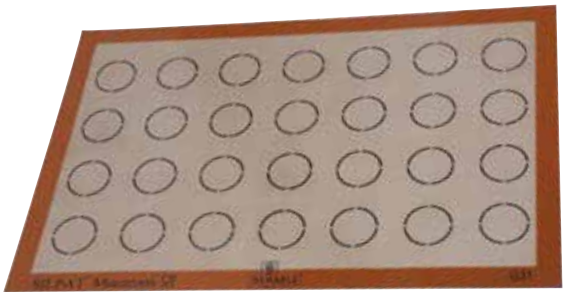
TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE "SILPAT"

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.

Made in FRANCE

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

Made in FRANCE

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

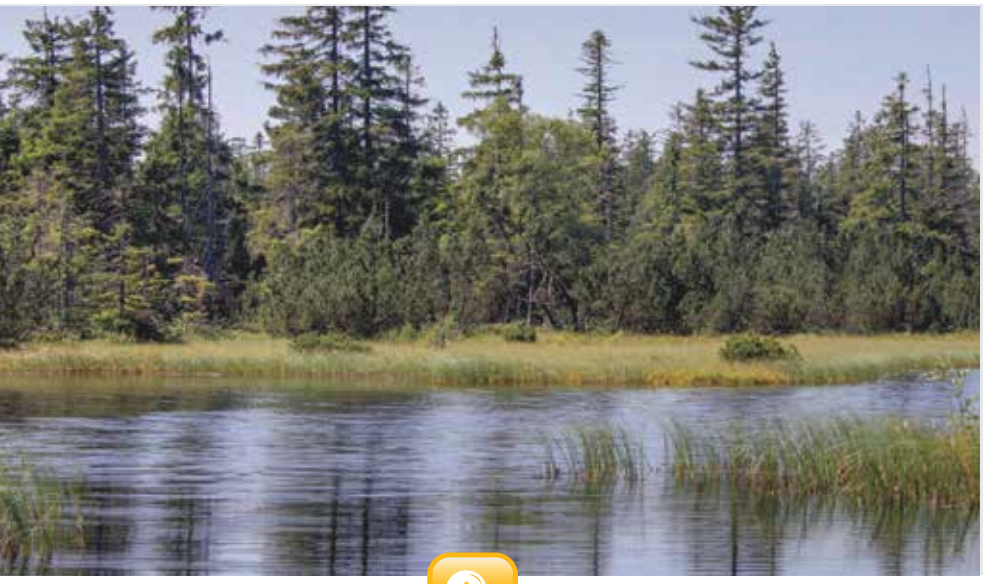
Non-stick, reusable. In fibre glass, thickness 8/100 mm, impregnated with PTFE. Can be used on black or aluminium baking sheets.
Product that can be cut to suit specific shapes or moulds.

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

RETROUVEZ
LES PYRAMIDES À MACARONS /
MACAROONS PYRAMIDS
DANS LE CATALOGUE

FLO

PAPIERS CUISSON
BAKING PAPERS



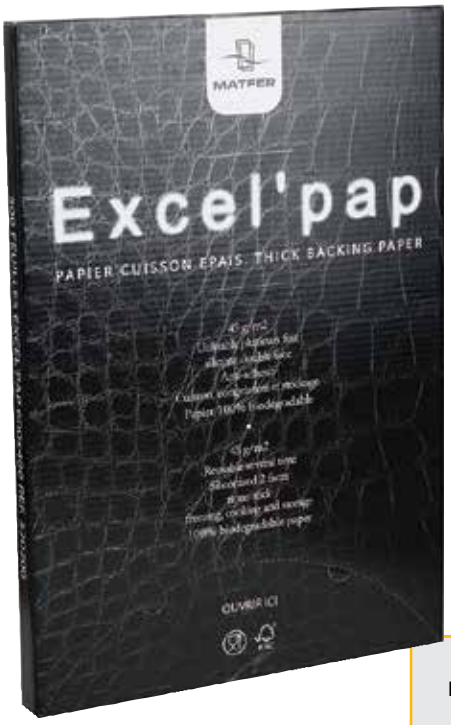
FSC
ACCREDITED
FSC-ACC-022

Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de ressources forestières renouvelables. Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

Our papers are made exclusively with natural materials, using resources from sustainable forests. They contain no fluorinated chemicals or other foreign substances.

TOUS NOS PAPIERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP SONT 100% BIODÉGRADABLES

ALL OUR PAPERS EXCEL'PAP, EXOPAP ET ECOPAP ARE 100% BIODEGRADABLE



-40 +220 °C

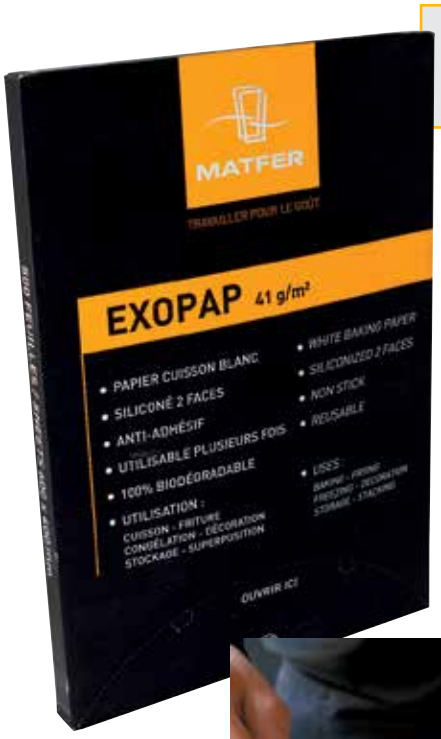
SPÉCIAL PRODUITS GRAS
SPECIAL FAT PRODUCES

PAPIER SILICONÉ "EXCEL'PAP"
Papier siliconé double face, 45 g/m².
Qualité supérieure adapté pour les cuissons des produits les plus délicats : tuiles, biscuits joconde, succès, macarons...
Réutilisable environ 10 fois.

"EXCEL'PAP" BAKING PAPER
Double-sided silicon paper, 45 g/m².
Superior quality, suitable for baking delicate products such as tuiles, joconde cake, succès, macaroons, etc.
Reusable approx 10 times.

Dim. feuille mm	Grammage m²	Nbre de feuilles/ rame	Code	Prix HT
600 x 400	45	500	**320200**	

SPÉCIAL CONGÉLATION
SPECIAL FREEZING



-40 +220 °C

© Juliette Pradels / Jérôme Villette

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

"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**	

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.

- Eliminates the baking sheet cleaning process = time saving.
- No need to grease.
- HACCP approved, BRC certified.
- Environmentally friendly: multiple uses, no cleaning product for plates.
- Environment friendly : multiples uses,
- 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 patisseries.

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 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**	

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**	

LES MOULES : QUEL MATÉRIAU CHOISIR ?
MOULDS : WHICH MATERIAL TO CHOOSE ?

MOULES EXOGLASS®

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

- *Perfect cooking and colouring.*
- *Retains shape, unbreakable.*
- *Composite material.*
- *Non-stick without greasing (except grooved).*
- *Stainless and dishwasher safe.*

MOULES EXAL

- Cuisson sans graissage.
- Démoulage facile.
- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation salées et sucrées.

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

- *Grease-free cooking.*
- *Easy removal from mould.*
- *Thick aluminium coated with multi-layer PTFE.*
- *For savoury and sweet preparations.*

Light greasing on first uses will extend the life of the coating.

MOULES EXOPAN

- Coloration rapide sans graissage.
- Démoulage facile.
- Acier fin revêtu PTFE multicouches.
- Pour préparation sucrées uniquement.
- Nettoyage à l'eau chaude, produit dégraissant et essuyage.

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

- Fast, grease-free colouring.
- Easy removal from mould.
- Fine steel coated with multi-layer PTFE.
- For sweet preparations only.
- Clean with hot water, degreasing product, and wiping.

Light greasing on first uses will extend the life of the coating.

LES MOULES SOUPLES FLEXIPAN® ET SILFORM®

- Structure souple en tricot de verre enduite de silicone.
- Démoulage facile.
- Destinés à la cuisson comme pour la mise au froid, pour les produits salés ou sucrés. Format plaques : adaptés à la production de série.
- Nettoyage simple à l'eau.

- Flexible structure in knitted glass coated with silicon.
- Easy removal from mould.
- Designed for cooking or chilling, and for savoury or sweet products. Plate format: suitable for serial production.
- Simple cleaning with water.

LES MOULES INOX
STAINLESS STEEL MOULDS

- Recommandé pour la cuisson des produits acides.
- Acier inoxydable fin.
- A graisser avant chaque utilisation.

- Recommended for cooking acidic products.
- Fine stainless steel.
- Grease before each use.

CUISSON ET COLORATION PARFAITES, DÉMOULAGE FACILE
PERFECT COOKING AND COLORATION, EASY REMOVAL

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 :

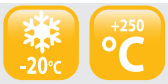
Le graissage n'est pas nécessaire s'il y a de la matière grasse dans la pâte.
Nous recommandons cependant de graisser pour le goût et la coloration de la pâte.

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 :
Lavables à la main ou au lave-vaisselle.

EASY TO CLEAN:
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**	

MILLASSON À BORD DROIT

Spécial fonceuse à pâte.

MILLASSON MOULD

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**	

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	

ROULEAU À FROMAGE
Pour former des tubes de pâte qui pourront être garnis.

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 RINGS
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	
		A l'unité / *Per unit*	
120	22	346709	
160	25	346711	
180	25	346712	
200	25	346713	
220	25	346714	
240	25	346715	
260	25	346716	
280	25	346717	

NEW!

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.*

NEW!

BRIOCHE INDIVIDUELLE

INDIVIDUAL BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	Code	Prix HT
			Le blister de 24 / *blister pack of 24*	
70	28	12	**345233**	
			Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
75	28	10	**345234**	
80	32	10	**345235**	

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**	

NEW!

SAVARIN OUVERT

OPEN SAVARIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
			Le blister de 12 / *The blister pack of 12*	
70	15	4,5	**345621**	
80	18	6,5	**345622**	

NEW!

TARTELETTE RONDE UNIE

PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
		Le blister de 24 / *blister pack of 24*	
70	10	**345676**	
80	12	**345678**	
		Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
90	13	**345680**	
100	15	**345681**	

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 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**	

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 15 MOULES KOUGLOFS

15 KUGELHOPF MOULD SHEET

L mm	lg mm	Ø kouglof mm	Code	Prix HT
600	400	95	**347638**	

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**	

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**	

MOULE À MADELEINE DU PARTAGE

Une gourmandise à partager !
La madeleine "géante" inventée par Fabrice le Bourdat, revisite un grand classique de la pâtisserie française à partager en familles, entre amis...
Moule XXL (500 g de pâte crue) en fer blanc. Recette incluse.

SHARING MADELEINE MOULD

A taste to be shared!
The "giant" madelaine, 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*			
L mm	lg mm	L mm	lg mm	Code	Prix HT
225	175	195	120	**310735**	

EMBALLAGE SPÉCIFIQUE
SPECIFIC PACKAGING
DANS LE CATALOGUE

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 mœlleux 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.

310755

310733

PLAQUE À BISCUIT EXOPAN

BISCUIT EXOPAN SHEET

Plaque / *Sheet*		Coques / *Holes*			
L mm	lg mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
330	180	65	8	**310733**	
Plaque / *Sheet*		Langue de chat / *"Cat tongue"*			
L mm	lg mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
315	120	95	10	**310755**	

NEW!

310732

310731

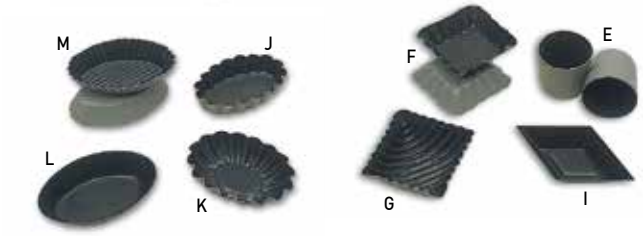
310739

PLAQUE MADELEINES EXOPAN

EXOPAN "MADELEINE CUP CAKE" SHEET

Plaque / *Sheet*		Madeleines / *Madeleines*			
L mm	lg mm	L mm	Nbre	Code	Prix HT
360	190	70	12	**310730**	
358	197	80	12	**310731**	
600	400	80	40	**310739**	
395	125	42	20	**310732**	

NEW!



Modèles	Dim. (mm)	Code	Prix HT
		Le blister de 25 / *blister pack of 25*	
Bateau calisson / *Boat-shaped (A)*	L 62	**332514**	
Bateau creux / *Deep boat (B)*	L 65	**332510**	
Brioche fine / *Small brioche (C)*	Ø 35	**332511**	
Brioche large / *Large brioche(D)*	Ø 45	**332512**	
		Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
Cake bouchon / *Cup Cake (E)*	Ø 25 x H 25	**332513**	
		Le blister de 25 / *blister pack of 25*	
Carré cannelé / *Fluted square (F)*	38 x 38	**332515**	
Carré strié / *Streaked square (G)*	40 x 40	**332516**	
Carré uni / *Plain square (H)*	35 x 35	**332517**	
Losange / *Diamond (I)*	L 57	**332518**	
Ovale cannelé / *Fluted Oval (J)*	L 45	**332522**	
Ovale à côtes/*Ribbed oval-shaped (K)*	L 47	**332523**	
Ovale long / *Long oval (L)*	L 51	**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	**332527**	
Rond millasson / *Round (S)*	Ø 45 x H 17	**332519**	
Rond pomponnette / *Round (T)*	Ø 30	**332520**	
Rond pomponnette / *Round*	Ø 35	**332521**	
Rond uni / *Plain round (U)*	Ø 35	**332534**	
Rond uni / *Plain round*	Ø 40	**332535**	
		Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
Savarin / *Savarin (V)*	Ø 35	**332530**	
Savarin / *Savarin*	Ø 40	**332531**	
Savarin / *Savarin*	Ø 45	**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.
Bâteau creux 65, brioche fine 35, carré cannelé, carré strié, rond cannelé 45, rond creux 35, rond uni 40, rond marguerite, ovale strié, losange. Livrée sous blister.

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**	

Made in FRANCE

DÉCOUPOIR OBLONG

Acier inoxydable. Découpoir uni, avec poignée. Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongs réf.345202.

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.345202.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	90	**153030**	

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 OBLONGUE EXOGLASS® CANNELÉE

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**	

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**	

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**	

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 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 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**	

NEW!

TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®
PLAIN ROUND TARTLET MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
		Le blister de 24 / *blister pack of 24*	
70	10	**345676**	
80	12	**345678**	
		Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
90	13	**345680**	
100	15	**345681**	

BARQUETTE CANNELÉE 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 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	

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	

© Maria Mikulasova/Jérôme Villette

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	

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	

GENOIS EXAL

EXAL GENOESE 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 GENOESE 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	

Made in FRANCE

MILLASSON EXOGLASS®
Forme rigide facile à foncer, 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**	

SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE
SPECIAL DOUGH MOULD PRESS

MILLASSON À BORD DROIT EXOGLASS®
EXOGLASS® STRAIGHT-EDGE MILLASSON

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
		La boîte de 50 / *Box of 50*	
80	20	**345108**	

MILLASSON EXAL
ou quiche.

EXAL MILLASSON MOULD
or quiche.

Ø mm	H mm		Code	Prix HT
			Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
60	17	Bord roulé / *Rolled Edge*	**334150**	
80	18	Bord roulé / *Rolled Edge*	**334154**	
			Le blister de 6 / *blister pack of 6*	
90	19	Bord roulé / *Rolled Edge*	**334156**	
			Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
100	20	Bord droit/ *Clean lip edge*	**334177**	

Retrouvez la gamme complète des découpoirs Exoglass®, p. 333-334.
Find Exoglass® cutters, page 333-334

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

Made in FRANCE

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 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 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
NEW! 160	20	332221	
NEW! 180	20	332222	
200	25	332223	
240	25	332225	
280	25	332227	
NEW! 300	25	332228	

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	

HAUTEUR PLUS IMPORTANTE = CAPACITÉ DE GARNITURE AUGMENTÉE
GREATER HEIGHT = INCREASED GARNISH CAPACITY

TOURTIÈRE UNIE EXAL
EXAL PLAIN PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Rond uni / *round*			
100	30	**334110**	
120	35	**334112**	

TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN
EXOPAN FLUTED PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Rond cannelé / *round*			
100	30	**331151**	

TOURTIÈRE UNIE EXOPAN
EXOPAN PLAIN PIE PAN

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Rond uni / *round*			
100	30	**331201**	
120	32	**331202**	

TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®
Matériau composite.
EXOGLASS® INDIVIDUAL PIE MOULD
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**	

PAIN DE GÊNES FOND MOBILE EXOPAN
Moule à grosses côtes, bas.
EXOPAN GENOESE MOULD REMOVABLE BOTTOM
Moulds with large waves, low.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
120	20	**331811**	
140	22	**331812**	
160	27	**331813**	
200	30	**331815**	
240	30	**331817**	

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 ROND CANNELÉ EXOPAN, FOND MOBILE

FLUTED EXOPAN ROUND TARTLET, REMOVABLE BOTTOM

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	45	331682	
230	45	331683	
250	47	331684	
280	50	331685	

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 faciliate 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	

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 GENEOSE 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	

BRIOCHE EXOPAN

EXOPAN BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
Brioche 12 côtes / *12 wave brioche*		Le blister de 25 blister / *pack of 25*	
60	15	**330621**	
65	24	**330622**	
70	28	**330623**	
Brioche 10 côtes / *10 wave brioche*		Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
75	28	**330624**	
80	32	**330625**	
90	36	**330626**	
100	40	**330131**	

BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

EXOPAN 14 WAVE BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Poids pâte gr / *Raw dough weight*	Code	Prix HT
120	45	150	**330132**	
140	50	250	**330133**	
160	65	300	**330134**	
180	73	450	**330135**	
200	79	650	**330136**	
220	86	700	**330137**	
240	100	800	**330138**	

BRIOCHE 18 CÔTES FINES EXOPAN

EXOPAN 18 SMALL WAVES 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 INDIVIDUELLE

INDIVIDUAL BRIOCHE MOULD

Ø mm	H mm	Nbre Côtes	Code	Prix HT
			Le blister de 24 / *blister pack of 24*	
70	28	12	**345233**	
			Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
75	28	10	**345234**	
80	32	10	**345235**	

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 RECTANGULAIRE EXOPAN

Ou brioche Nanterre, évasée.

EXOPAN RECTANGULAR BRIOCHE MOULD

Or brioche Nanterre, flared.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	**332291**	
300	85	40	**332292**	

Made in FRANCE

Made by MATFER EXOGLASS®

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**	

Made by MATFER EXOGLASS®

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**	

© "Le meilleur du Chef"

GATEAU BATTU

Fer blanc.

GATEAU BATTU CAKE MOULD

Tinplate.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
160	140	**340521**	

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**	

NEW!

SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

EXOGLASS® OPEN SAVARIN MOULD

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
			Le blister de 12 / *blister pack of 12*	
70	15	4,5	**345621**	
80	18	6,5	**345622**	

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 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**	

NEW!

SAVARIN OUVERT EXOPAN

Spécial pour gâteaux, salades de riz, etc..., embouti d'une seule pièce et bordé.

EXOPAN OPEN SAVARIN MOULD

Specially for gateaux, rice salads stamped from a single piece, with edge.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
			À l'unité / *Per piece*	
180	40	50	**331183**	
200	42	75	**331184**	
220	45	95	**331185**	
240	50	125	**331186**	

CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

Ou candissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

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**	

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**	

Made by MATFER EXOGLASS®

Les moules à cake Exoglass® doivent être graissés

Exoglass® cake moulds must be greased

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**	

PLAQUE DE 15 CAKES EXOGLASS®
Cakes Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par clippage.

15 EXOGLASS® 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 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**	

CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL EXOGLASS®

EXOGLASS® 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**	

NEW!

CAKE EVASÉ EXOPAN

EXOPAN FLARED CAKE PAN

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	**331094**	
180	70	65	65	**331095**	
200	80	70	90	**331096**	
220	85	75	120	**331097**	
240	90	80	150	**331098**	
260	95	85	180	**331099**	
300	105	95	260	**331101**	

MOULE 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**	

MOULE A CAKE DE VOYAGE EXOPAN

Très peu évasé. Pour cakes salés ou sucrés à emporter ou à présenter sur un buffet. La fabrication de mini-portions de cakes facile à prendre et à manger devient un vrai plaisir.

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**	

MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

Monobloc sans soudure, étanche et ultra résistant. Intérieur anti-adhérent. Utilisation de -25 à + 250°C.

NON-STICK HEART MOULD

One piece mould without soldering, waterproof, highly resistant. Non-stick hard coated steel. Usable from -25° to +250°C.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
250	61	260	**334019**	
270	65	330	**334020**	

CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

Moule monobloc sans soudure, étanche, extra-fort. Acier revêtu anti-adhérent ultra résistant. Utilisation de -25° à +250°C.

CAKE MOULD NON-STICK

One piece mould without soldering, waterproof. Non-stick hard coated steel. Usable from -25° to +250°C.

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!

Made in FRANCE

MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN
Pour entremets, crèmes glacées, etc..., belle présentation, partage aisé.

EXOPAN ROUND ROSARY MOULD
For cream desserts, ice creams etc. beautiful presentation, easy to cut.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	50	75	332282	
180	55	105	332283	

Made in FRANCE

TROIS FRÈRES EXOPAN
TROIS FRERES 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	

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	

Made in FRANCE

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

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	

Made in FRANCE

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	

Made in FRANCE

Made by MATFER EXOGLASS®

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	

© Franck Dursin/Jérôme Villette

CALOTTE DEMI-SPHÉRIQUE
Ou moule dôme.
Acier inoxydable.

HEMISPHERE MOULD
Or dome mould.
Stainless steel.

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	

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	

Made in FRANCE

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	

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	

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	

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	

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**	

MOULES *MOULDS*

À BÛCHE ET À GLACE
ICE CREAM AND YULE LOG

GOUTTIÈRES À BÛCHES
Polystyrène, étanche. Convient pour les bûches glacées.

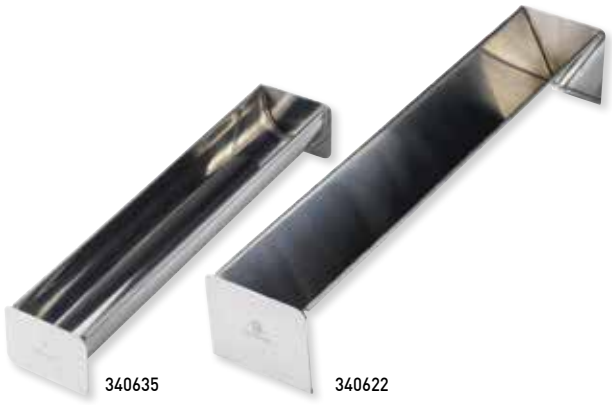
YULE LOG MOULDS
Polystyrene, leakproof. For ice cream logs.

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**	

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**	



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**	

NEW!

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.

Made in FRANCE

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	60	45	68	**340623**	
500	60	45	96	**340624**	
350	80	55	110	**340625**	
500	80	55	145	**340626**	

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 1er parfum de façon régulière et homogène dans le moule.
Il suffit ensuite de remplir l'espace restant avec le 2ème 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.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
122	80	**341629**	

FABRICATION DES BÛCHES FAÇON ENTREMETS ET GLACÉES

- Moules par paire : économique, productivité accrue, moins de manipulations.
- Longueur utile 570 mm : utilisation des plaques optimisée.
- 4 bûches par plaque ou grille 600 x 400 mm : stockage en armoire froide optimisée.
- Démoulage facile après congélation.
- PVC.

FOR MAKING DESSERT-STYLE AND ICED LOGS

- *Moulds in pairs: economical, increased productivity, less handling.*
- *Interior length 570 mm: optimal plate use.*
- *4 logs per plate or grill, 600 x 400 mm: optimal cold cabinet storage.*
- *Easy removal from mould after freezing.*
- *PVC.*

Forme	Dim. Utiles L mm	Dim. Utiles lg mm	Dim. Utiles H mm	Dim. Ext. L mm	Dim. Ext. lg mm	Code	Prix HT
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 L mm	Dim. Utiles lg mm	Dim. Utiles H mm	Dim. Ext. L mm	Dim. Ext. lg mm	Code	Prix HT
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 L mm	Dim. Utiles lg mm	Dim. Utiles H mm	Dim. Ext. L mm	Dim. Ext. lg mm	Code	Prix HT
Le carton de 10 paires / *Box of 10 pairs*							
Rainurée / *Ribbed*	570	80	60	590	195	**362003**	

Forme	Dim. Utiles L mm	Dim. Utiles lg mm	Dim. Utiles H mm	Dim. Ext. L mm	Dim. Ext. lg mm	Code	Prix HT
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**	

FORME ET RÉSULTAT ORIGINAUX
MONTAGE FACILITÉ

ORIGINAL SHAPE AND RESULT
EASY ASSEMBLY

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.
Création 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**	

PÂTÉ LONG UNI EXOPAN

LONG PLAIN PATE MOULD EXOPAN

L mm	lg mm	H mm	Poids pâté kg ≈	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	**331283**	
350	75	85	2	**331284**	
400	75	85	2,3	**331285**	
500	85	85	2,9	**331286**	

PÂTÉ LONG PINCÉ EXOPAN

LONG PATE MOULD EXOPAN

L mm	lg mm	H mm	Poids pâté kg ≈	Code	Prix HT
300	70	85	1,7	**331273**	
350	75	85	2	**331274**	
400	75	85	2,3	**331275**	
500	85	85	2,9	**331276**	

MINI PÂTÉ EN CROÛTE UNI EXOPAN

Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâté-croûte. Axes inox.

PLAIN CRUSTED PATE MOULD EXOPAN

For making snacks the form of pate filled crust slices. Stainless steel axes.

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

PÂTÉ OVALE À CÔTES EXOPAN

RIBBED OVAL PATE MOULD EXOPAN

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	110	75	**331293**	
210	140	90	**331294**	
240	140	95	**331295**	
Pinces supplémentaires */ Additionnal clips*			**386013**	

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

PÂTÉ ROND 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

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-circules 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**	

PÂTÉ ROND CANNELÉ EXOPAN

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

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 Pinces supplémentaires / *24 additionnal clips*		386013	

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

Aluminium anodisé. Pour former la pâte des rouleaux à garnir.

CHEESE TUBE

Anodized aluminium. To form the base for garnished rolls.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
		Blister de 6 / *The blister pack of 6*	
120	25	343141	

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	

CROQUEMBOUCHE INOX

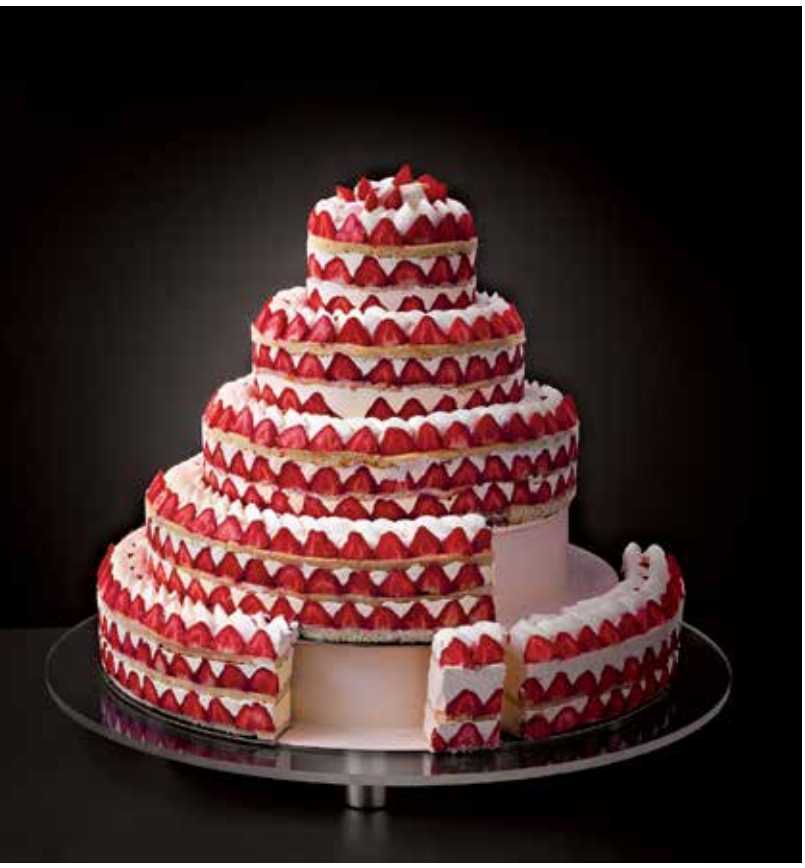
Cône pour montage des pièces en choux.
Acier inoxydable, d'une seule pièce.

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	

WEDDING CAKE À LA FRANÇAISE (ou Pièce Montée Pâtissière)
FRENCH STYLE WEDDING CASE (or dessert "pièce montée")



- MISE EN OEUVRE DE TEXTURE LÉGÈRE POSSIBLE (mousse, bavaroise...)
- MONTAGE FACILE
- POSSIBILITÉ DE PARFUM DIFFÉRENT PAR NIVEAU
- DÉCOUPE EN PARTS SIMPLIFIÉE ET SERVICE DEVANT LES CONVIVES

- *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

Monter une architecture spectaculaire en un temps record.
Calages intégrés : transport de la pièce montée sécurisé.

Hauteur des étages : 80 mm
Hauteur totale : 400 mm

Assemble a spectacular structure in record time.
Built-in chocking, for safer transportation of the assembled piece.

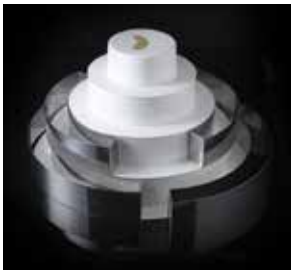
Tier height: 80 mm.
Total height: 400 mm.

Etages / *Tiers*		Rond / *Round*	Carré et carré déstructuré / *Square and de-structured square*
5	Montage classique forme inox / *Conventional stainless steel shapes assembly*	Ø 160 mm	80 x 80 mm
4	Montage des formes inox directement sur insert / *Assembly of stainless steel shapes directly on inser*	Ø 260 mm	180 x 180 mm
3	Montage des formes inox directement sur insert / *Assembly of stainless steel shapes directly on inser*	Ø 360 mm	280 x 280 mm
2	3 tiers ou 4 rectangles inox / *3 shaped tiers or 4 rectangular, stainless steel*	Ø 460 mm	380 x 380 mm
1	3 tiers ou 4 rectangles inox / *3 shaped tiers or 4 rectangular, stainless steel*	Ø 560 mm	480 x 480 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)

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.

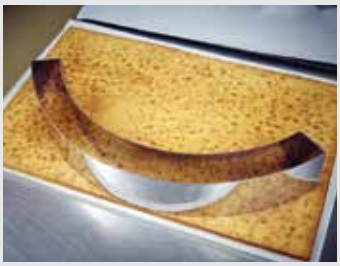
Les dimensions de ces éléments permettent le stockage et la réfrigération sur plaques pâtissières 600 x 400 mm.

Les inserts thermoformés équipés de poignées ouvertes, facilitent la manipulation des étages du gâteau pour leur montage et leur superposition.

Les entremets réalisés ont tous une largeur de 50 mm. Ils sont ainsi très faciles à couper en parts.

NOMBRE DE PARTS RÉALISABLES
(dim. : 50 x 50 x 80 mm):
5 étages = 160 parts (±125 ml) ou 200 parts (±100 ml)
4 étages = 115 parts (±125 ml)
3 étages = 70 parts (±125 ml)

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.344

DURÉE DE VIE GARANTIE
de 2000 à 3000 utilisations selon les produits.

GUARANTEED LIFE SPAN
from 2000 to 3000 uses depending on products.

SOLIDITÉ ET RÉSISTANCE
Texture unique de fibre de verre siliconée.

TOUGH AND SOLID
Unique silicon-coated fibreglass texture

PRÉPARATIONS
SUCRÉES ET SALÉES

SWEET AND SAVOURY PREPARATIONS

ANTI-ADHÉRENCE OPTIMALE pour un démoulage parfait à froid comme à chaud, sans graissage.

OPTIMAL NON-STICK property for perfect removal from mould hot or cold, without greasing.

UTILISABLE EN CUISSON
COMME EN SURGÉLATION
-40 à +260°C.

CAN BE USED FOR COOKING OR FREEZING
-40°C to +260°C.

CUISSON ET COLORATION
homogènes.

Even COOKING AND COLOURING.

FORMAT 600 x 400 mm pâtissier
FORMAT GASTRONORME GN 1/1 pour la restauration

600 x 400mm FORMAT for pastry-making
"GASTRONORME" GN 1/1 FORMAT for catering

CONSEILS PRATIQUES :

- Ne pas plier ni couper le Flexipan®.
- Remplir toutes les empreintes lors des cuissons.
- Démouler dès la sortie du four.
- Laver régulièrement avec un détergent dégraissant.
- Stocker à l'envers sur grilles, empilables par 6 plaques maximum.

HANDY TIPS:

- Do not bend or cut the Flexipan®
- Fill all imprints when cooking.
- Remove from moulds as soon as taken out of oven.
- Wash regularly with a grease-removal detergent.
- Store upside down on grills, stackable with 6 plates maximum.

Découvrez la démo

FLEXIPAN® ENTREMETS

ABSENCE DE PERTE MATIÈRE
COUCHES RÉGULIÈRES

NO LOSS OF MATERIAL
REGULAR LAYERS

Le FLEXIPAN® ENTREMETS est un Flexipan® uni avec bords.
Son utilisation se rapproche de la toile SILPAT® 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 brulées...
- de cuire des biscuits.
- d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière.
- de garantir une épaisseur constante.

Démoulage facile 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 SILPAT® 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 brulée etc.*
- *bake biscuits.*
- *obtain a plate ready to assemble in frames, without wasting material.*
- *ensure constant thickness.*

Mould turn out easy on account of its flexible and non-stick properties of the 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**	
535	335	50	-	**321206**	
475	275	13	371014 (2)	**321202**	
335	335	16	(1)	**321205**	

(1) Format guitare spécialement adapté pour découpe rapide et sans pertes / *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

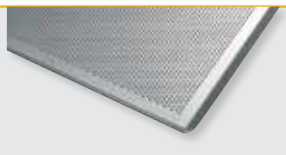
Special size for the assembly of layers of biscuit, coulis or creme prepared in Flexipan® Entremets.

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*

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.*

MINI-CYLINDRES

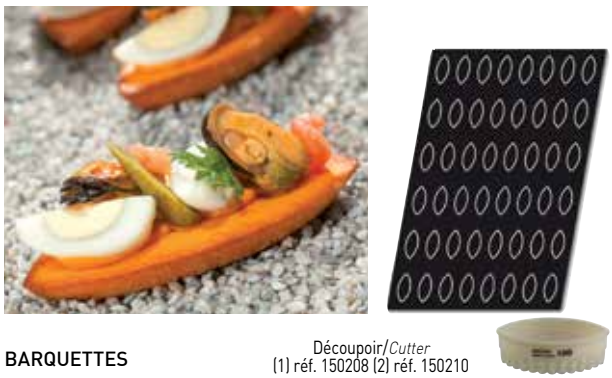
Empreintes	Ø 38 x H 20 mm		Vol. 22 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336027**	01129	54
Empreintes	**Ø 38 x H 10 mm**		**Vol. 14 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336040**	02435	54

OCTOGONES

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

MEDAILLONS

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



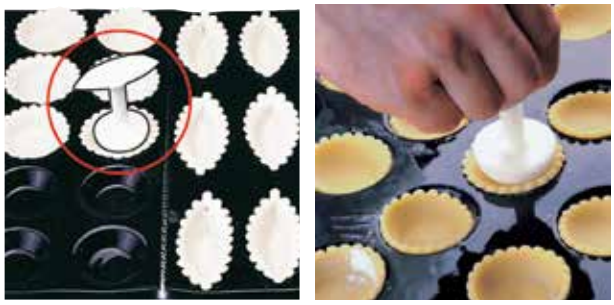
BARQUETTES

Découpoir/*Cutter*
(1) réf. 150208 (2) réf. 150210

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
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

QUICHETTES - TARTELETTES

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



OUTIL DE FONÇAGE 2 TÊTES

Outil spécial utilisable pour foncer 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**	

Prix unique / *Single price*	Prix HT
Format 600 x 400 mm	

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

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

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

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

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

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

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

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES

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

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

TARTELETTES ÉVASÉES

Empreintes	Ø sup 77, Ø inf 50 x H 20 mm		Vol. 65 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336083	01675	24

TARTELETTES CARRÉES

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 30 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336152	01497	24

TARTES TATIN - QUICHES

Empreintes	Ø 100 x H 35 mm		Vol. 245 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336049	01777	12
Empreintes	**Ø 105 x H 40 mm**		**Vol. 305 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336020	01399	12
Empreintes	**Ø 140 x H 25 mm**		**Vol. 360 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336051	02452	6
Empreintes	**Ø 150 x H 24 mm**		**Vol. 390 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336052	01758	6

TARTELETTES CREUSES ÉVASÉES

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

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

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

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

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
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
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
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
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
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

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

TARTELETTES FOND DE PÂTE

Pour tartes aux fruits / *For fruits tartlet*

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336084**	01057	24

COQUILLES

Empreintes	L 55 x lg 39 x H 22 mm		Vol. 27 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336073**	01367	50

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

SAVARINS CARRÉS

Découpoir/*Cutter* réf. 153052

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
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

DEMI-SPHÈRES INVERSÉES

Utilisations variées : pour former des empreintes à garnir dans un entremet, cuire à l'envers et fourrer, etc...

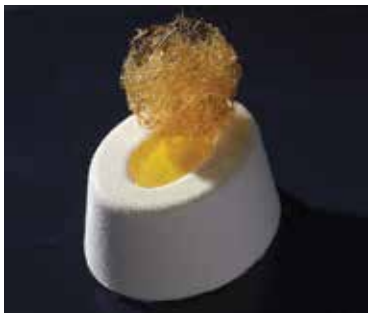
Empreintes	Ø 26 x H 16 mm		Vol. 6 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336150	21977	45

MINI-VOLCANS

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

SAVARINS RONDS

Empreintes	Ø 41 x H 12 mm, mini		Vol. 10 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336014	01586	60
Empreintes	**Ø 66 x H 20 mm**		**Vol. 50 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336021	01339	35
Empreintes	**Ø 70 x H 23 mm**		**Vol. 65 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336015	01476	24



SAVARINS OVALES

Empreintes	L 80 x lg 60 x H 25 mm		Vol. 70 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336124	01054	24
Empreintes	**L 70 x lg 50 x H 22 mm**		**Vol. 48 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336125	01116	30
Empreintes	**L 40 x lg 30 x H 12 mm, mini**		**Vol. 9 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336123	01080	60

VOLCANS

Empreintes	Ø 70 x H 35 mm		Vol. 80 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336094	01159	18

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

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

FLORENTINS - QUICHES

Empreintes	Ø 59 x H 13 mm		Vol. 30 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336018	00115	40
Empreintes	**Ø 91 x H 8 mm**		**Vol. 30 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336038	01299	15
Empreintes	**Ø 102 x H 20 mm**		**Vol. 140 ml**	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336024	00112	15
	GN 1/2	336627	07112	5

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

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

POMPONNETTES

Empreintes	Ø 36 x H 17 mm		Vol. 14 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336004	01416	96

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 / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

DEMI-SPHÈRES

Découpoir/*Cutter*
(1) réf. 150157 (2) réf. 150161

Empreintes	Ø 26 x H 16 mm (bonbon), mini		Vol. 6 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336151	01977	96
Empreintes	Ø 29 x H 18 mm		Vol. 10 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336001	02265	70
Empreintes	Ø 42 x H 21 mm		Vol. 20 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336002	01489	48
Empreintes	Ø 58 x H 31 mm		Vol. 50 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336056	01896	28
Empreintes	Ø 70 x H 40 mm (1)		Vol. 105 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336003	01268	24
Empreintes	Ø 80 x H 40 mm (2)		Vol. 125 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336057	01593	24

COOKIES

Peut servir à faire des inserts individuels Ø 20 mm.

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

CYLINDRES

Empreintes	Ø 40 x H 20 mm		Vol. 25 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336005	02266	48
Empreintes	Ø 63 x H 25 mm		Vol. 65 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336041	02269	24
Empreintes	Ø 63 x H 35 mm		Vol. 90 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336006	01269	24
Empreintes	Ø 82 x H 30 mm		Vol. 135 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336043	01897	15

MUFFINS

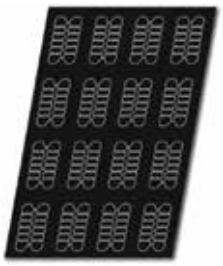
Empreintes	Ø 51 x H 29 mm, mini		Vol. 45 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336023	01031	40
Empreintes	Ø 73 x H 40 mm		Vol. 125 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336019	03051	24
Empreintes	Ø 79 x H 36 mm		Vol. 115 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336045	00915	24

QUICHETTES - TARTELETTES

Empreintes	Ø 46 x H 15 mm		Vol. 11 ml	
Code		Matfer	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	336064	01082	40

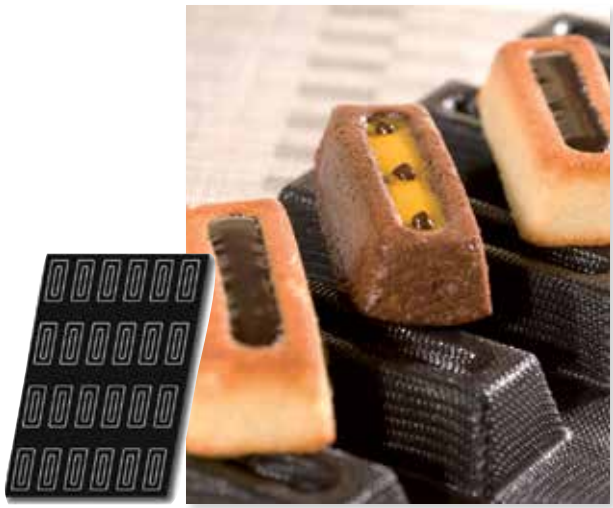
Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm



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

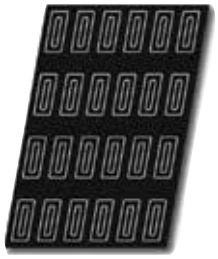


LINGOTS RAINURÉS

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

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

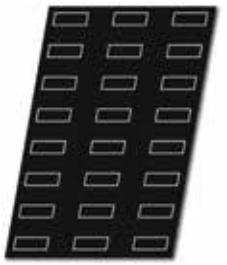


CAKES AVEC RAINURES

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

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



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

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

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

LINGOTS CANNELÉS

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

BÛCHETTES

Découpoir/*Cutter* réf. 153046

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

CARRÉS

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

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

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

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
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

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

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

BRIOCHES RONDES LISSES

Empreintes	Ø 79 x H 15 mm		Vol. 65 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336066**	03006	24

MADELEINES

Empreintes	L 78 x lg 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336017**	01511	40

MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x lg 35 mm		Vol. 15 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336046**	01121	56

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

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

BRIOCHES CANNELÉES

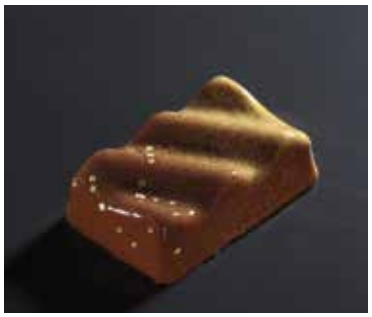
Empreintes	Ø 68 x H 25 mm		Vol. 60 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336061**	01922	24
Empreintes	Ø 78 x H 30 mm		Vol. 105 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336063**	10273	24
Empreintes	Ø 81 x H 37 mm		Vol. 105 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336016**	01282	24

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

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



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

2 ANNEAUX

Empreintes	Ø 180 + Ø 120 x H 15 mm		Vol. 230 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	Spécial	**336193**	01177	6

INSERT 2 ÉTAGES

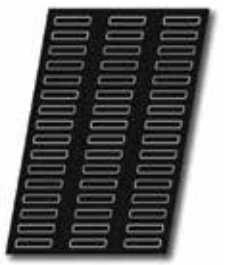
Empreintes	Ø 160 x H 28 mm		Vol. 460 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336191**	01181	1

PAYSAGES

Empreintes	Ø 75 x H 24 mm		Vol. 80 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336176**	01357	24

BOUDOIRS

Empreintes	L 109 x 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

Prix unique / *Single price* — **Prix HT**

Format 600 x 400 mm

PETITS SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 80 x H 20 mm		Vol. 70 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336802**	01189	18

Empreintes	Ø 54 x H 20 mm MINI		Vol. 22 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336803**	01289	35

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

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

MARGUERITES EN RELIEF

Empreintes	Ø 70 x H 27 mm		Vol. 70 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336115**	01996	24

SAINT-HONORÉ

Empreintes	Ø 150 x H 26 mm		Vol. 260 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336801**	01179	6

HEXAGONES

Empreintes	Ø 80 x H 25 mm		Vol. 90 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336144**	01180	20

POISSONS

Empreintes	L 99 x lg 59 x H 25 mm		Vol. 100 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336188**	01172	18

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

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

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

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

Découpoir/*Cutter*
réf. 153065

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

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.

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

FLEURS

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

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

ETOILES

Découpoir/*Cutter*
réf. 150217

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
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

MINI-GOUTTES

Découpoir/*Cutter*
réf. 150495

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

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

CUILLÈRES

Découpoir/*Cutter*
En Exoglass® réf. 150214

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

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

GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 76 x H 45 mm		Vol. 105 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336196**	01344	15

PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Empreintes	Ø 59 x H 35 mm		Vol. 65 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336195**	01244	24

CÔNES

Découpoir/*Cutter*
(1) réf. 150159 (2) réf. 150155 (3) réf. 150151

Empreintes	Ø 70 x H 60 mm (1)		Vol. 80 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336037**	01094	20
Empreintes	**Ø 50 x H 40 mm (2)**		**Vol. 24 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336035**	01103	40
Empreintes	**Ø 30 x H 20 mm (3), mini**		**Vol. 6 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336039**	01083	96

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

BAVAROIS

Empreintes	Ø 78 x H 35 mm (8 côtés)		Vol. 100 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336034**	01109	18
Empreintes	**L 78 x lg 58 x H 40 mm (5 côtés)**		**Vol. 100 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336093**	01169	18

CHARLOTTES

Découpoir/*Cutter*
(1) réf. 153040 (2) réf. 153039

Empreintes	Ø 78 x H 40 mm (1)		Vol. 100 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336090**	01059	18
Empreintes	**Ø 62 x H 35 mm (2)**		**Vol. 60 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336088**	01079	24
Empreintes	**Ø 35 x H 15 mm, mini**		**Vol. 9 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336087**	01071	60

OURSON

Empreintes	L 66 x lg 37 x H 18 mm		Vol. 37 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336149**	01976	32

NOUNOURS

Empreintes	L 90 x lg 55 x H 20 mm		Vol. 80 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336129**	01056	18

QUENELLES

Forme allongée.

Découpoir/*Cutter* réf. 153180

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

QUENELLES

Ou "demi-œufs" pour le moulage des glaces et sorbets, mousses de légumes..

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
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

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

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

COEURS ENTRELACÉS

Découpoir/*Cutter* réf. 153045

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

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

COEURS GALBÉS

Découpoir/*Cutter* (1) réf. 153047 (2) réf. 150215

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

COEURS CHATAÎGNE

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

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

Prix unique / *Single price* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

FORMAT SPÉCIAL
336804 : 20,95 € HT
336805 : 26,15 € HT

3 ANNEAUX

Empreintes	Ø 200 + Ø 140 + Ø 80 x H 15 mm		Vol. 280 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	Spécial	**336804**	00400	1
Empreintes	**Ø 220 + Ø 160 + Ø 100 x H 15 mm**		**Vol. 350 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	Spécial	**336805**	00402	1

FORMAT SPÉCIAL
133,50 € HT

KIT ANAPURNA

5 bûches triangulaires. Livré avec support en fil inox.

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

FORMAT SPÉCIAL
133,50 € HT

INSERT BÛCHE

Pour réaliser des inserts mousse ou glace, utiliser avec les moules à bûche inox Réf. 340638. Livré avec support inox.

Empreintes	L 495 x lg 40 x H 39 mm		Vol. 700 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**336995**	01464	5

FORMAT SPÉCIAL
133,50 € HT

KIT CHENILLE

5 bûches arrondies.
Livré avec support en fil inox.

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

FORMAT SPÉCIAL
52,50 € HT

BALLON FOOT

Vendu fixé sur son support inox.

Empreintes	Ø 210 x H 40 mm		Vol. 680 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	-	**336810**	00500	1

MUFFINS CHAMPIGNONS

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

ÉCRINS

Empreintes	L 65 x lg 65 x H 35 mm		Vol. 110 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336184**	01166	15

QUENELLES

Empreintes	L 67 x 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

PERLES

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

MUFFINS

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

SAVARINS CARRÉS

Empreintes	L 70 x lg 70 x H 30 mm		Vol. 100 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336633**	05113	45

Prix unique pour toutes plaques / *Single price for all sheets* — Prix HT

Format spécial GN 1/1

DEMI-SPHÈRES

Empreintes	Ø 23 x H 11 mm		Vol. 5 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336500**	05242	104
Empreintes	**Ø 42 x H 21 mm**		**Vol. 20 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336502**	05489	35
Empreintes	**Ø 70 x H 40 mm (1)**		**Vol. 105 ml**	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336503**	05268	15

LINGOTS

Empreintes	L 102 x lg 58 x H 30 mm		Vol. 139 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336606**	05145	16

MADELEINES

Empreintes	L 78 x lg 47 x H 19 mm		Vol. 35 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336517**	05511	27

MINI-MADELEINES

Empreintes	L 52 x lg 35 mm		Vol. 15 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336546**	05121	42

DEMI CYLINDRES

Empreintes	L 85 x lg 17 x H 15 mm		Vol. 20 ml	
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	GN 1/1	**336670**	05146	42

Prix unique pour toutes plaques / *Single price for all sheets* — Prix HT

Format spécial GN 1/1

DÉCOUPOIRS SPÉCIAUX
SPECIAL CUTTERS

POUR FORMES FLEXIPAN®
"FLEXIPAN® SHAPED"

Pour la découpe de biscuits destinés à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan®.

Acier inoxydable, avec ceinture de renfort (sauf réf. 153048, 153065 et 153079).

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**	

CHENILLE
CHENILLE

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
100	40	336198	**153198**	

CŒUR
HEART

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
75	65	336082/336381	**153047**	
38	35	336079/336479	**153079**	

SAPHIR
SAPHIRE

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**	

CŒURS ENTRELACÉS
LOCKED HEARTS

L mm	lg mm	Pour moule Flexipan	Code	Prix HT
120	113	336091/336391	**153045**	

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**	

Toile perforée développée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte à choux et des tartelettes.

Inutile de dorer et de rayer la pâte.

Cuisson préconisée en four à sole et voûte.

Démoulage impeccable grâce à l'anti-adhérence du Silform®.

Dessous net, permet aux choux d'être bien stables.

Perforated cloth designed for easier calibration and preparation of choux pastry and tartlets.

No need to glaze or score the pastry.

Baking in hearth and vault oven recommended.

Perfect removal from mould thanks to non-stick Silform®.

Firm base, allows choux pastries to remain stable.

CALIBRAGE ET CUISSONS RÉGULIÈRES

REGULAR CALIBRATION AND BAKING

Découvrez la démo

Toile perforée anti-adhérente spéciale panification.
Idéales pour la cuisson de pains de formes variées : petits pains ronds, hot-dogs, pains au lait, pains à hamburger ou pains bagnats.

Circulation de l'air optimisée : croustillant et coloration inégalées.

Special non-stick perforated cloth for bread making.
Ideal for baking bread in various shapes: small round rolls, hot-dog buns, finger rolls, hamburger buns or sandwich rolls.

Optimal air circulation: impeccable crispiness and colouring.

CROUSTILLANT IRRÉPROCHABLE

PERFECT CRISPINESS

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

PETITS PAINS RONDS
ROUND LITTLE BREADS

Empreintes	Ø 125 x H 16 mm			
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**337026**	SF0107	11

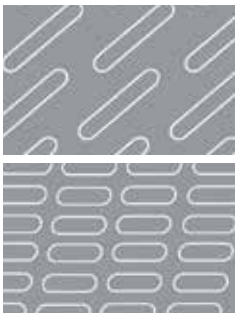
PETITS PAINS BUNS
LITTLE BREADS

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

Prix unique pour toutes plaques / *Single price for all sheets* — Prix HT
Format 600 x 400 mm



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

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

SANDWICH

SANDWICH

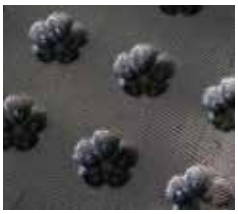
Empreintes	L 240 x lg 70 x H 35 mm			
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**337102**	SF1165	8

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

Découpoir/*Cutter*
réf.150155



TARTELETTE CANNELÉE

FLUTED TARTLET

Empreintes	Ø 35 x prof 15 mm			
Code		**Matfer**	Demarle	Nb Emp.
Format	600 x 400 mm	**337015**	SF1071	60

Prix unique pour toutes plaques / *Single price for all sheets* — Prix HT

Format 600 x 400 mm

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*
(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 CANNELÉE

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 CANNELÉE

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

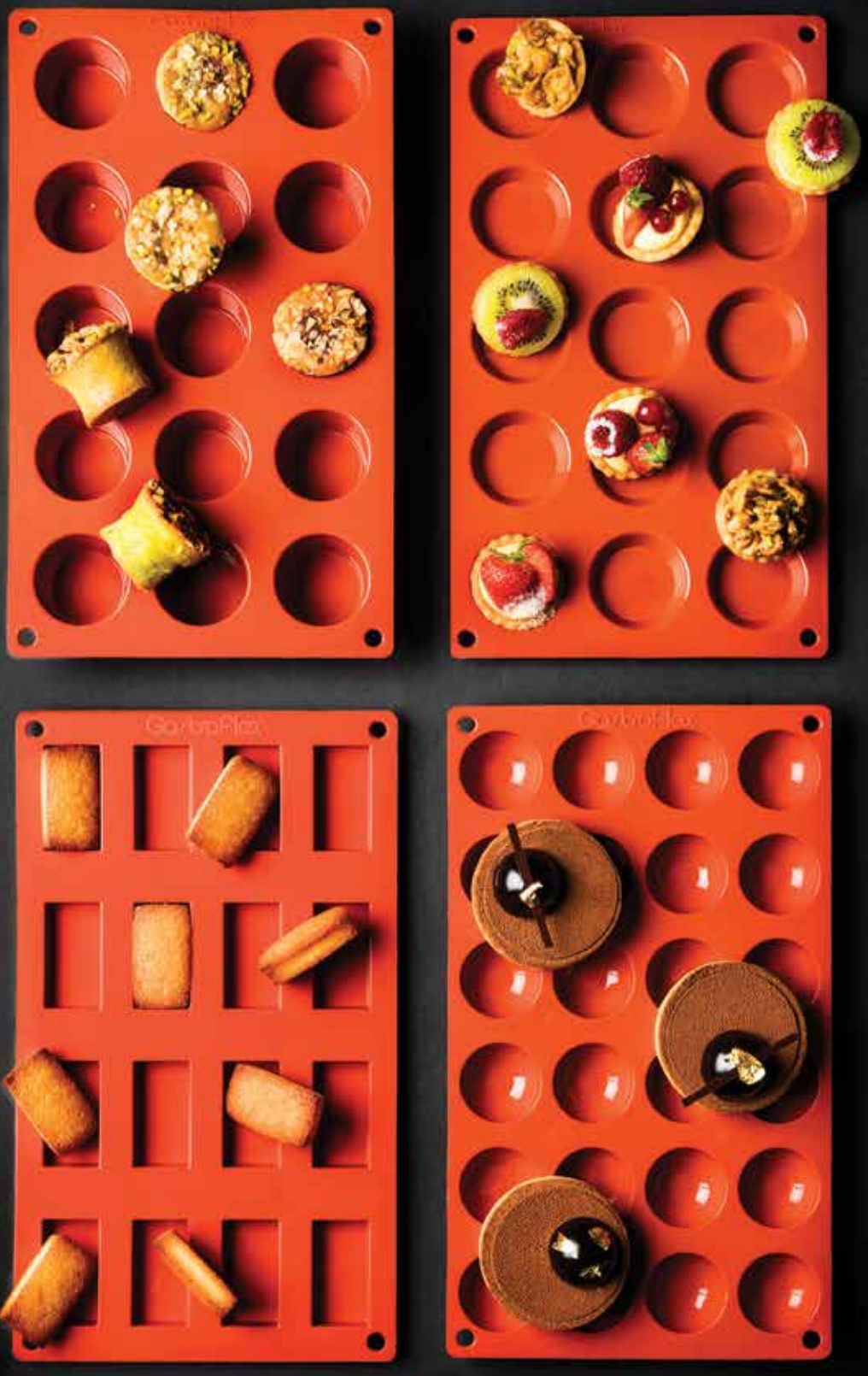
TARTELETTE OVALE

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



GASTROFLEX

- Moules souples en silicone.

- Maîtrise des portions.
- Démoulage facile.
- Perfection des formes.
- Résistance à la déformation des empreintes dans le temps.
- Forte résistance mécanique (sauf à l'usage d'outils pointus ou coupants).
- Excellente résistance aux cycles de lavage à 90°C et aux détergents industriels.

- Format GN 1/3, 300 x 175 mm.
- Facilité de manipulation sur plaque GN 1/1 (3 par plaque).
- Livré sous sachet individuel.

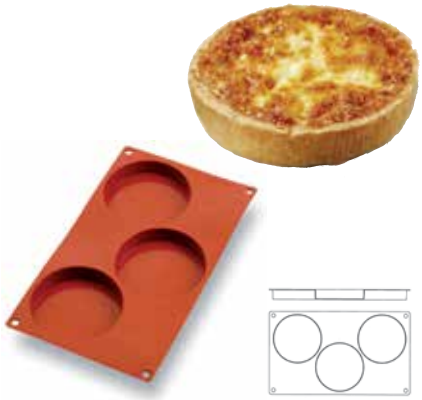
Recommandation : pour la cuisson, utiliser sur plaque à pâtisserie perforée code 310610.

- Soft silicon moulds.

- Portion management.
- Easy removal from mould.
- Perfect shapes.
- Imprints resistant to deformation over time.
- Strong mechanical resistance (unless using pointed or sharp tools).
- Excellent resistance to washing cycles up to 90°C and to industrial detergents.

- Format GN 1/3, 300 x 175mm.
- Easy to handle on GN 1/1 plate (3 per plate).
- Delivered in individual bag.

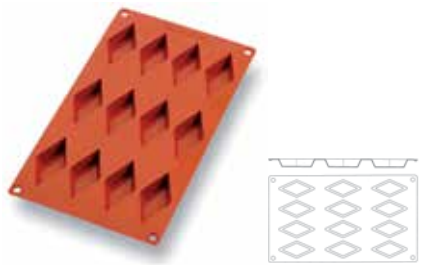
Recommendation:
for cooking, use on perforated pastry dish, ref. 310610.



FLORENTIN / QUICHE

QUICHE MOULD

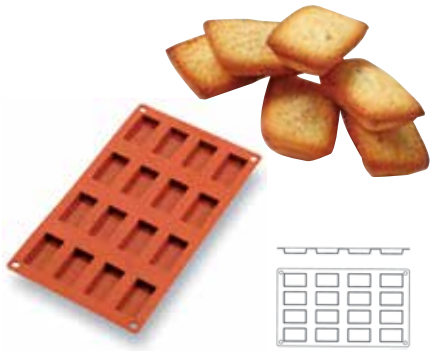
Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
3	103	20	**257910**	



LOSANGE

RHOMBUS

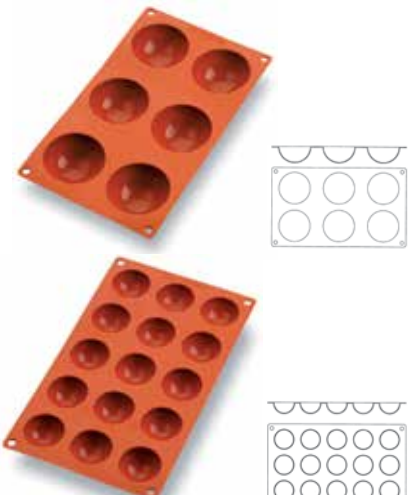
Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
12	72	35	15	**257911**	



FINANCIER

FINANCIER CAKE

Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
16	49	26	11	**257907**	



DEMI-SPHÈRE

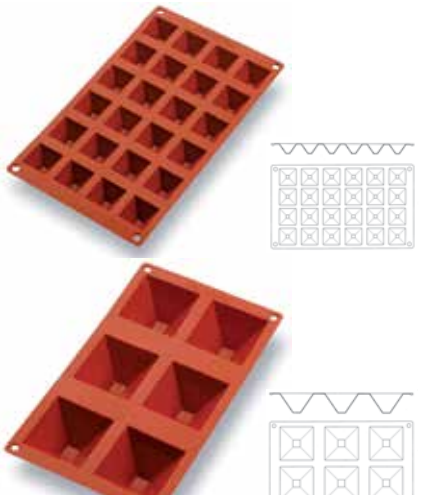
HALF SPHERE

Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	43	20	**257901**	
6	70	35	**257904**	

MADELEINE

MADELEINE MOULD

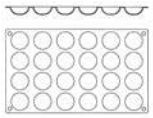
Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
15	44	34	10	**257912**	
9	68	38	8	**257917**	



PYRAMIDE

PYRAMID

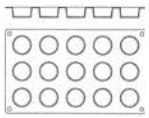
Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
24	35	35	20	**257920**	
6	70	70	40	**257921**	



PETITS FOURS RONDS

ROUND PETITS FOURS

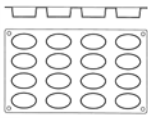
Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
24	37	15	**257913**	



PETITS FOURS RONDS

ROUND PETITS FOURS

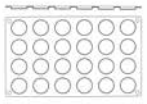
Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	40	20	**257916**	



PETITS FOURS OVALES

OVAL PETITS FOURS

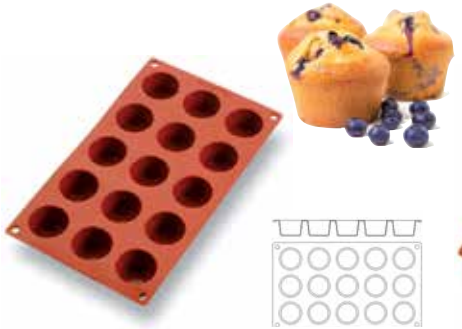
Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
16	53	33	20	**257919**	



MINI-FLORENTIN / CYLINDRE

MINI-BISCUITS / CYLINDERS

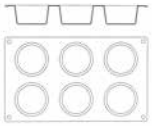
Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
24	35	5	**257909**	



MINI-MUFFINS

MINI-MUFFINS

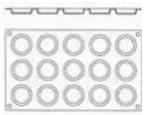
Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	45	30	**257914**	

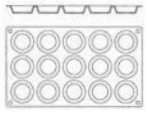


MUFFINS

MUFFINS

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

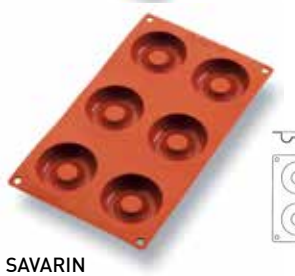


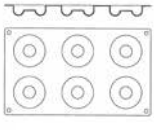


TARTELETTE

TARTLET

Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
15	45	10	mini	**257922**	
15	50	15		**257925**	

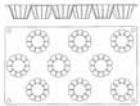




SAVARIN

SAVARIN

Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm			
18	40	15	mini	**257929**	
6	65	20		**257928**	



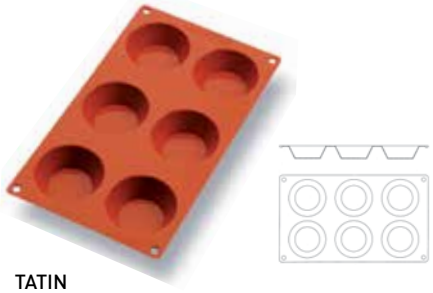
BRIOCHETTE

LITTLE BRIOCHE

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

TARTES CANNELÉES
FLUTED TART

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



TATIN
TATIN TART

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

MINI-KOUGLOF
MINI-KOUGLOF

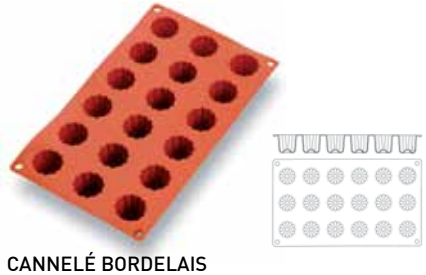
Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
6	72	36	**257931**	

MINI-CAKE
ROUND DARIOLE

Empreintes / *Moulds*				Code	Prix HT
Nbre	L mm	lg mm	H mm		
12	75	30	30	**257985**	

DARIOLE RONDE
MINI CAKE

Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
15	45	45	**257940**	



CANNELÉ BORDELAIS
CANNELÉ KUCHEN

Empreintes / *Moulds*			Code	Prix HT
Nbre	Ø mm	H mm		
18	35	35	**257990**	

TAPIS RELIEF

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.

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	

DISQUE ET TAPIS RELIEF
RELIEF DISK AND MAT

Montage rapide 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
½ 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

Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus. Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet.
Adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.
Silicone souple.

RELIEF DISKS

For the inverted assembly of entremets in order to get a relief decoration on the top. Simple to use and provides the most beautiful effect.
Suitable for circles of Ø 180, 200 and 220 mm.
Flexible silicone.

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**	

MULTIMOULES
MULTIMOULDS

Montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels : mousses, charlottes, entremets, vacherins...
Les opérations de garnissage, de lissage et les manipulations sont facilitées et plus rapides.
Les démouleurs facilitent l'extraction instantanée des gâteaux : gain de temps.
Utilisables dans les chambres froides négatives (congélateurs).
Livrés avec plaque support.
Polystyrène, blanc.

Quick assembly of individual cakes and buns: mousses, charlottes, entremets, pavlovas, etc.
Garnishing, smoothing and handling procedures are easier and faster.
Mould extractors allow instant removal of cakes, saving time.
Can be used in below-zero cold rooms (freezers).
Delivered with support plate.
Polystyrene, white.

MULTIMOULES GATEAUX

Largeur : 400 mm. Hauteur : 40 mm, sauf pyramide 60 mm.
Contenance de 55 à 75 g selon modèle et densité des produits.
Format PVC prédécoupés pour chemisage, voir p.331.

MULTIMOULD CAKES

Width: 400 mm. 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.331.

350008

350007

NEW!

350017

350013

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 (4 pour le triangle).

35 CAKE MULTIMOULD SHEET

Sheet size: 600 x 400 mm comprising of 7 strips of 5 identical moulds (or 4 for triangle).

	Dimensions L x lg mm	Nbre gateaux	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm				
Ronds / *Round*	Ø 65	35	350011	
Ovales / *Oval*	85 x 50	35	350012	
Hexagones	63 x 63	35	350013	
NEW! Triangle	111 x 60	28	350014	
Cœurs / *Heart*	75 x 70	35	350017	
Larmes / *Tear drop*	90 x 58	35	350018	
Virgules / *Comma*	90 x 58	35	350019	
Pyramides	70x70xH60	35	350020	

DÉMOULEURS À GÂTEAUX

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

CAKE EJECTOR

Each ejector can eject 5 cakes or 4 for triangle 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	
NEW! Triangle	111 x 60	350030	

MULTIMOULES MINI GÂTEAUX

Hauteur des multimoules : 25 mm.
Contenance de 15 à 20 g selon modèle et densité des produits.

MINI-CAKE MULTIMOULDS

Multimould height: 25 mm.
Capacity of 15 to 20 g based on the model and density of the products.

350048

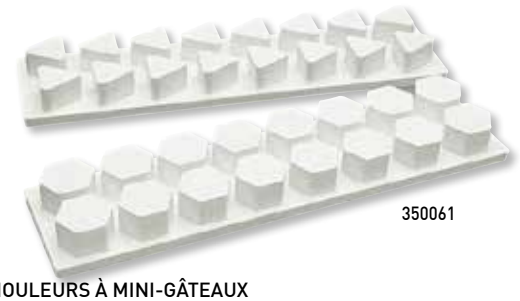
PLAQUE 48 MINI-GÂTEAUX

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**	

350052

350056

PLAQUE 96 MINI-GATEAUX

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 6 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

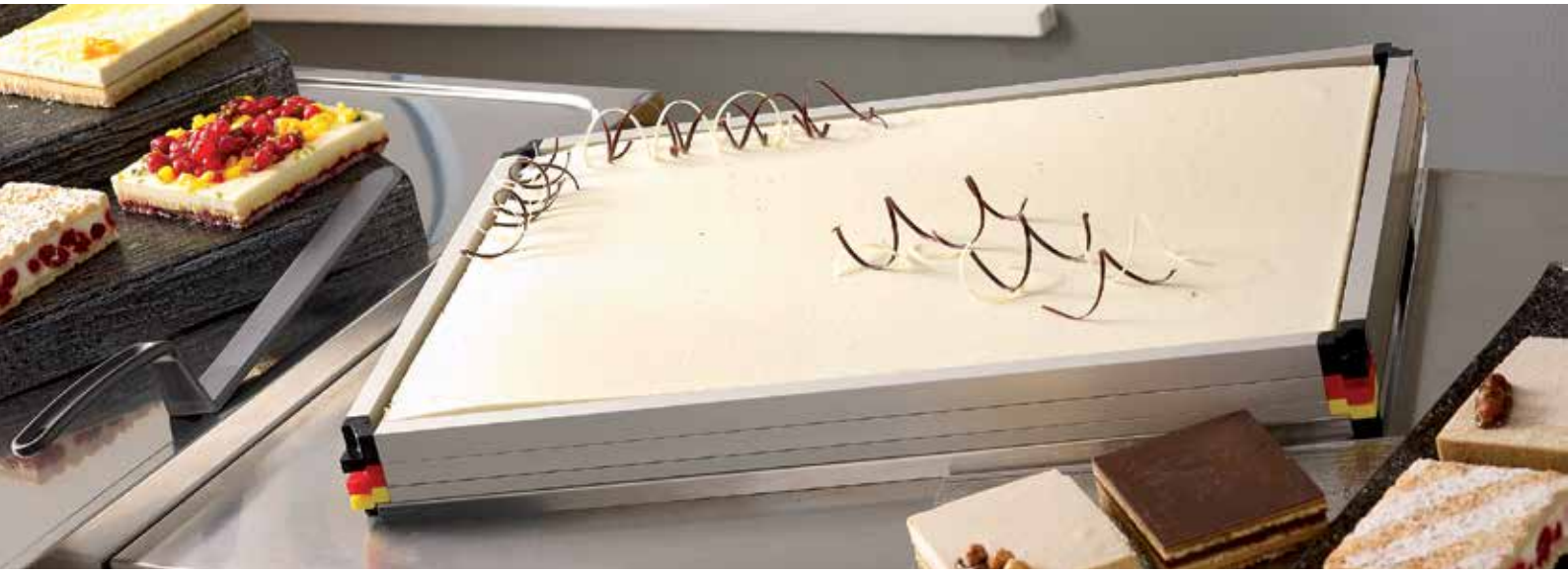
Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. En POM.

MULTIMOULD 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**	

CADRES SUPERPOSABLES
STACKABLE FRAME SETS



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.

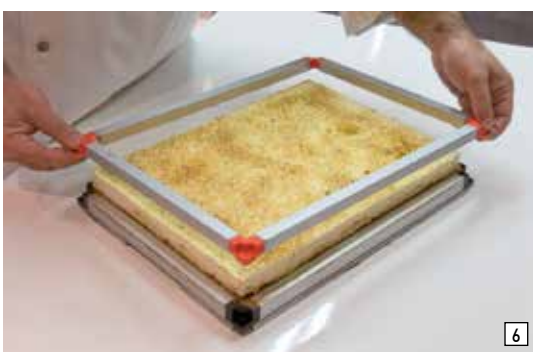
1

2

3

4

5


6

Système exclusif créé par Matfer.

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, ce sytème permet de monter des entremets de hauteur variables (20 à 45 mm).
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).

Exclusive system created by Matfer.

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.
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

Plaque souple 24 empreintes sur support rigide.
Emploi simple et pratique.
Remplissage avec un entonnoir automatique.
Démoulage facile.
Moules en silicone.
Dimensions des plaques : 180 x 335 mm.

Flexible plate of 24 cavities and rigid base.
Easy and simple to use.
Filling with an automatic funnel.
Easy turn out.
Mould in 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
TART CIRCLES

EXOGLASS®

Ces cercles offrent :
- Cuisson homogène.
- Polyvalence : bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour un fonçage arasé.
- Anti-adhérence.
- Absence d'inertie de chaleur pour une préhension dès la sortie du four.
- résistance à la déformation.
- Hygiène irréprochable : monobloc, sans soudure ni bord roulé.

These rings provide:
- *Even cooking.*
- *Multi-purpose: rounded edge for classic lining or straight edge for level lining.*
- *Non-stick.*
- *No heat inertia for handling straight from oven.*
- *resistance to deformation.*
- *Impeccable hygiene: single unit, seamless, no rolled edges.*

FABRICATION MONOBLOC = HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

MONOBLOC MANUFACTURE = NO JOINS FOR IMPECCABLE HYGIENE

Fonçage arasé
Levelled fashioning

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	
NEW!		A l'unité / *Per unit*	
120	22	346709	
160	25	346711	
180	25	346712	
200	25	346713	
220	25	346714	
240	25	346715	
260	25	346716	
280	25	346717	

Fonçage classique, bords roulés
Standard fashioning, rolled edges

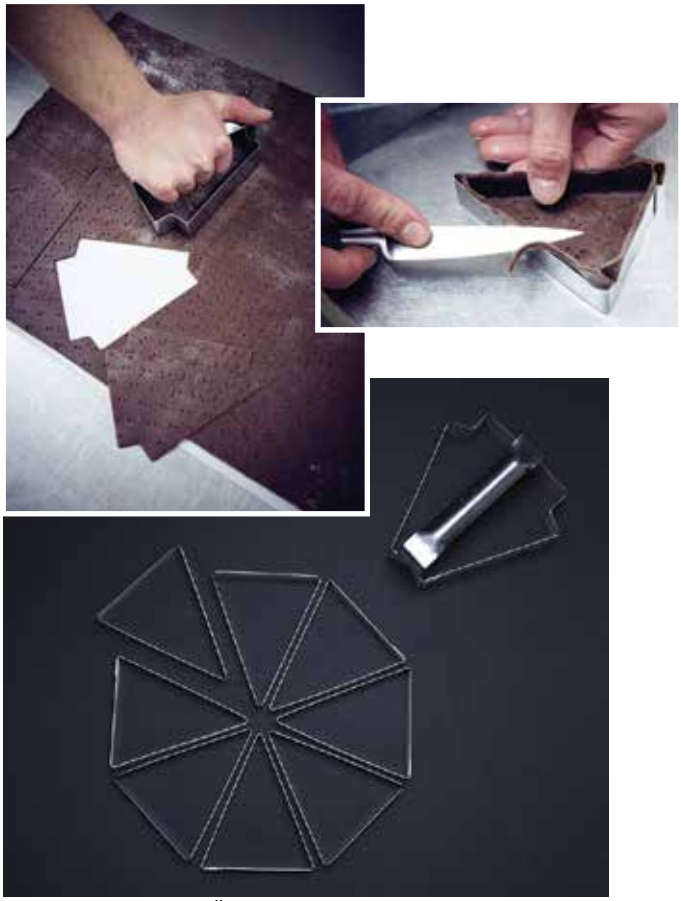
Fonçage classique, bords cannelés
Standard fashioning, fluted edges

Made in FRANCE

LAISSEZ VOS CLIENTS CRÉER LEUR PROPRE TARTE, UNIQUE ET ORIGINALE

Revisitez la présentation de grands classiques pâtissiers, créez une tarte aux couleurs gourmandes sans mélanger les saveurs.
Les combinaisons de présentation sont multiples : bandes, étoiles, hexagones, triangles...
Découpoir adapté : fonds de tartes aux contours nets et d'épaisseur régulière.
Formes et découpoirs en acier inoxydable.

Modèle déposé.

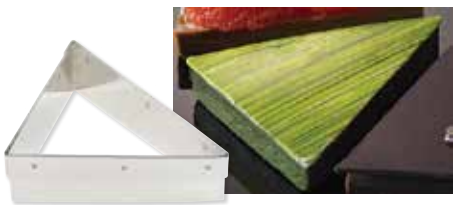


TRIANGLES INOX MOZAÏK

MOZAÏK TRIANGLES, STAINLESS STEEL

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
			Le pack de 8 / *pack of 8*	
120	98	20	**371142**	
DÉCOUPOIR FOND DE TARTE, acier inoxydable *TART BASE CUTTER, stainless steel*			**371242**	

Suggestion de présentation buffet / *Buffet presentation suggestion*



DÉCOUPOIR TRIANGLE DÉCOR MOZAÏK

Découpoir 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**	

LET YOUR CUSTOMERS MAKE THEIR OWN UNIQUE, ORIGINAL TART

Reinterpret the presentation of the great pastry classics, and create a deliciously coloured tart without mixing the flavours.
Lots of different presentation combinations: strips, stars, hexagons, triangles, etc.
Specially designed cutter: tart bases with good contours and regular thickness.
Stainless steel shapes and cutters.

Patented model

VENDRE LES TARTELETTES EN INDIVIDUEL OU EN COMBINAISONS DE FORMES

SUPPLY INDIVIDUAL TARTLETS OR COMBINATIONS OF FORMS

RECTANGLE À TARTELETTE MOZAÏK FINGER

MOZAÏK FINGER TARTLET RECTANGLE

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
			Le lot de 4 / *Pack of 4*	
120	40	20	**371153**	

DÉCOUPOIR POUR RECTANGLE À TARTE MOZAÏK

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

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
			Le lot de 6 / *Pack of 6*	
130	40	20	**371152**	

CARRÉ À TARTELETTE MOZAÏK

MOZAÏK TART SQUARE

	L mm	H mm	Code	Prix HT
			Le lot de 4 / *Pack of 4*	
Carré / *Square*	75	20	**371121**	
			L'unité / *Per unit*	
Découpoir / *Cutter*	107	75	**371221**	
			Le lot de 4 / *Pack of 4*	
Carré / *Square*	90	20	**371123**	
			L'unité / *Per unit*	
Découpoir / *Cutter*	130	130	**371223**	

CERCLES À TARTE
TART CIRCLES

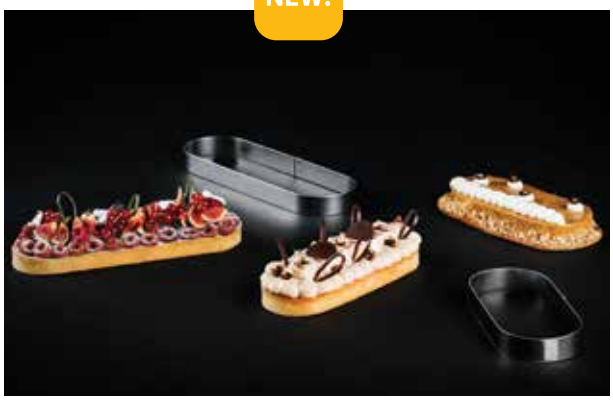
© Juliette Pradels / Jérôme Villette

CERCLE À TARTE INOX
2 bords roulés.

STAINLESS STEEL TART RING
2 rolled edges.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
		Le lot de 6 / *Pack of 6*	
60	16	371701	
65	16	371702	
70	16	371703	
75	16	371704	
80	16	371705	
85	16	371706	
90	16	371707	
100	20	371708	
		L'unité / *Per unit*	
120	20	371609	
140	20	371610	
160	20	371611	
180	20	371612	
200	20	371613	
220	20	371614	
240	20	371615	
260	20	371616	
280	20	371617	
300	20	371618	
320	20	371619	
340	20	371620	

NEW!



OBLONG À TARTE MOZAÏK
Acier inoxydable.

OBLONG TART MOZAÏK
Stainless steel.

L mm	H mm	Code	Prix HT
200	25	371330	
240	25	371334	
280	25	371338	

OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK
Acier inoxydable.

OBLONG MOZAÏK SHAPE ENTREMETS
Stainless steel.

L mm	H mm	Code	Prix HT
240	45	371324	
280	45	371328	

CADRE EXTENSIBLE
Cadre composé de 4 pièces en acier inoxydable imbriquées entre elles par coincement.
Facilite la mise à la dimension du cadre. Inox forte épaisseur 2 mm = rigidité.
Démontable pour le nettoyage.

EXTENDIBLE FRAME
Frame composed of four interlocking stainless steel parts.
Easy frame resizing.
Strong stainless steel, thickness 2mm = rigidity.
Can be dismantled for cleaning.

Dim. mini		Dim. maxi			Code	Prix HT
L mm	lg mm	L mm	lg mm	H mm		
300	200	560	360	45	371421	
200	150	360	270	45	371422	

CADRES À BÛCHES
YULE-LOG FRAMES

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 pâtissières.

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**	

CADRES RECTANGULAIRES
Acier inoxydable. Epaisseur 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**	

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**	

CADRE À BÛCHE INOX INCLINÉ
Coupée en deux la bûche permet de faire 8 parts, en tiers, 6 parts. En acier inoxydable.
Dessert Création Hugues Pouget.

STAINLESS STEEL YULE-LOG FRAME
Cut in half the yule log serves 8, in thirds it serves 6 portions. Stainless steel.
Cake designed by Hugues Pouget.

L mm	lg mm	H mm	h mm	Code	Prix HT
565	93	70	41	**371162**	

FORMES À ENTREMETS
ENTREMETS FRAMES

© Maria Mikulasova/Jérôme Villette

CERCLE À ENTREMETS
Acier inoxydable.

ENTREMETS 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	

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 gastronorme 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	

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	Indivivuel	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	

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	

FORMES À ENTREMETS
ENTREMETS FRAMES

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 coeurs 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**	

FORMES À ENTREMETS INDIVIDUELLES
INDIVIDUAL ENTREMETS FRAMES

Made in FRANCE

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 OVALE
OVAL NONNETTE

L x lg x H mm	Cdt	Code	Prix HT
			La pièce / *Per unit*
70 x 40 x 30	4	**375039**	

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**	

NONNETTE RONDE
ROUND NONNETTE

Ø mm	H mm	Cdt	Code	Prix HT
				La pièce / *Per unit*
NEW! 55	30	4	**375069**	
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**	
NEW! 50	50	4	**375201**	
50	60	4	**375112**	
60	60	4	**375114**	
75	50	4	**371400**	

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**	

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**	

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 x30	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**	

Made in FRANCE

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	
230	40	960076	
230	45	960077	
230	60	960079	
Pour cercle Ø 75 à 80 mm / *For rings with Ø of 75 to 80 mm*			
260	35	960081	
260	40	960078	
260	45	960080	
260	60	960082	

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

FLO

RUBAN PÂTISSIER PVC

Très transparent et brillant, grande rigidité, pour mousses, entremets et charlottes.
Livré avec un adhésif double face (sauf rouleau de 100 m).

PVC PASTRY RIBBON

Very transparent and glossy, very rigid for mousses, entremets and charlottes, delivered with a double sided adhesive (except roll of 100 m).

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	
		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	
80	100	960105	

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

Une gamme complète de cercles pour tous les besoins.
Le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.
Acier inoxydable.

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 PÂTISSIERS
PASTRY CUTTERS

EXOGLASS®

Matériau composite : imputrescible, adapté à la stérilisation.
Tranchant garantit de longue durée.
Monobloc : facile à nettoyer.
Prise en main confortable grâce à leur arrondi.
Conserve toujours sa forme d'origine.

Composite material: rot-proof, suitable for sterilisation.
Long-life sharpness guarantee.
Single unit: easy to clean.
Comfortable grip thanks to rounded design.
Always retains original shape.

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS RONDS 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	

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 CANNELÉ 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	

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	

DÉCOUPOIRS EXOGLASS®
EXOGLASS® CUTTERS

DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ 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 CANNELÉS 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*		

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	

DÉCOUPOIR ÉTOILE
Uni, utilisable pour la 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.

DÉCOUPOIR CUILLÈRE
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	

Découpoirs "Décor" assortis en matériau composite Exoglass®.
Forme évasée permettant d'éjecter très facilement des pièces.
Livrés dans une boîte de rangement transparente.

Assorted "Decor" cutters in Exoglass® composite material.
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.
Cœur, carreau, pique, trèfle, virgule, demi-lune.

6 CUTTER GM NO.1 BOX
Maximum Size: 27 mm.
Heart, diamond, spade, club, comma, half-moon.

Code	Prix HT
150513	

BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS GM N°2
Dimensions maxi : 27 mm.
Étoile, goutte d'eau, losange, écusson, croissant de lune, demi-cercle.

6 CUTTER GM NO.2 BOX
Maximum Size: 27 mm.
Star, drop of water, lozenge, badge, crescent moon, half-circle.

Code	Prix HT
150514	

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

BOX OF SMALL SIZE "DÉCOR" CUTTORS
Maximum size: 15 mm.
Heart, diamond, spade, club, badge, star, oval, lozenge, drop of water, lily of the valley, comma, crescent.

Code	Prix HT
150512	

DÉCOUPOIRS INOX
STAINLESS STEEL CUTTERS

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ 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 CANNELÉ
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. Découpoir uni, avec poignée.
Lame biseautée pour un tranchant efficace. Forme spécialement étudiée pour la découpe des fonds destinés à garnir les moules oblongs réf. 345202.

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 CANNELÉ
Acier inoxydable, tranchant biseauté.

OVAL FLUTED CUTTER
Stainless steel. Bevelled cutting edge.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	

DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ
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	

DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Pour la fabrication rapide et calibrée de brioche couronne tout au long de l'année ou de galette briochée pour l'Epiphanie. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utlisez 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**	

Découper / *Cut*

Replier et cuire / *Fold up and cook*

OU

ou retourner et cuire / *Or return and cook*

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 HÉXAGONAL 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 crousades meant for decorating in a single operation.
Stainless steel.

lg mm	Code	Prix HT
90	**153020**	

DÉCOUPOIR GLAÇAGE

Pour la découpe de plaques de chocolat, pâte d'amande ou craquelin pour décorer les éclairs. Découpoir inox avec ceinture de renfort.

CUTTER FOR FROSTING ECLAIR

For cutting slabs of chocolate, marzipan or crunchy cream for decorating eclairs.
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**	

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 CŒUR

Forme spécialement conçue pour la découpe de fonds de pâte destinés à garnir les moules tartelette coeur réf. 332642.

HEART FLUTED CUTTER

Shape specially designed for cutting pastry bases meant to to line heart-shaped tartlet moulds ref. 332642.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
105	100	**153035**	

DÉCOUPOIRS
CUTTERS

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 CANNELÉ 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 "CHAUSSON" 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 tartelettes, 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 MISCELLANOUS BISCUIT CUTTERS
Stainless steel. 16 cutters.

H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
27	0,3	**150475**	

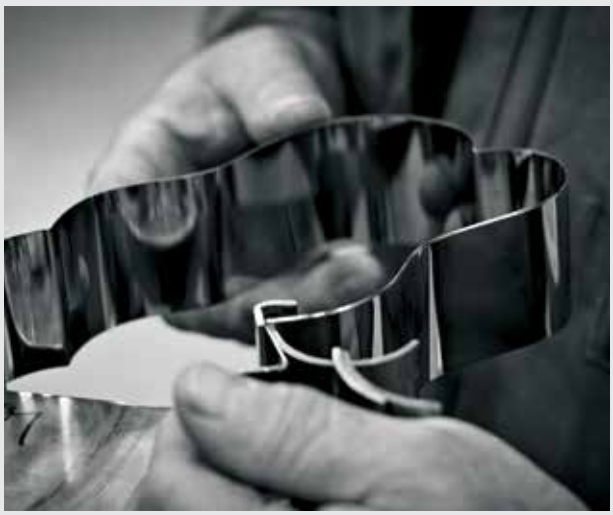
BOÎTE DÉCOUPOIRS 26 LETTRES ALPHABET
Acier inoxydable.

BOX OF 26 ALPHABET BISCUIT CUTTERS
Stainless steel.

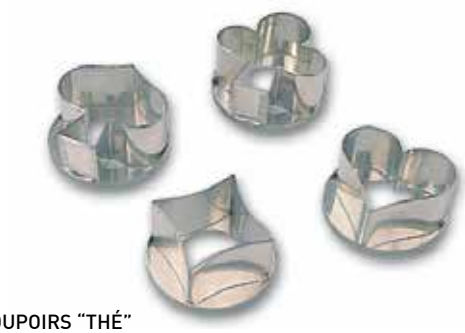
H mm	Code	Prix HT
25	**150476**	

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
CUTTERS



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.

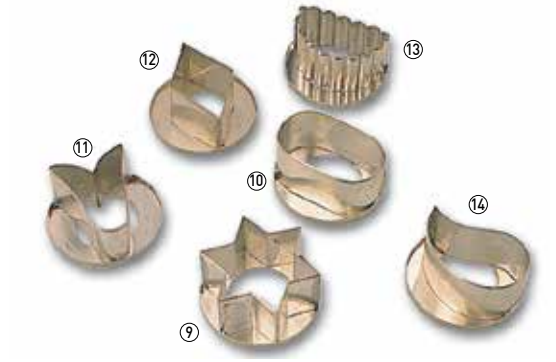
6 PETITS FOURS CUTTERS
Stainless steel.

	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 "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**	

SET DE DÉCOUPOIRS "ÉTOILE FILANTE"
Fer blanc.

SET OF SHOOTING STAR BISCUIT CUTTER
Tin plate.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
1.	87	35	20		
2.	127	50	20	**150455**	
3.	167	75	20		

DÉCOUPOIR HÉXAGONAL 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 À TIMBALE
Acier inoxydable.

TIMBALE CUP CUTTER
Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
50	35	50	**150328**	

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**	

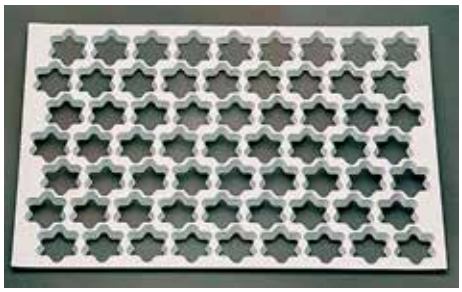
Permettent de réaliser facilement et rapidement des découpes de pâte, directement sur les plaques à four.
Format plaque 580 x 390 mm.
ABS blanc.

Cutter sheets of various shapes for quick cutting of the dough, to be cut directly on the baking sheets.
Sheet size 580 x 390 mm.
ABS white.

GAIN DE TEMPS
TIME SAVING

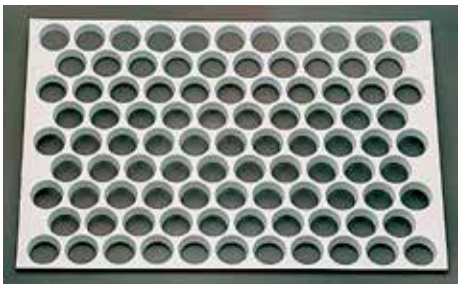
RONDS CANNELÉS
FLUTED CIRCLES

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



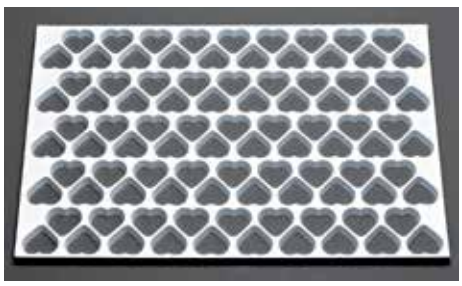
ÉTOILES À 6 BRANCHES
STARS 6 BRANCHES

	Ø mm	Code	Prix HT
63 étoiles	50	**152002**	



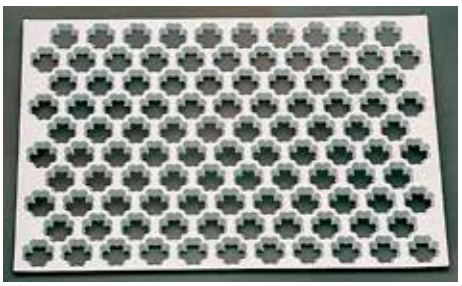
TARTELETTES UNIES
PLAIN TARTLETS

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



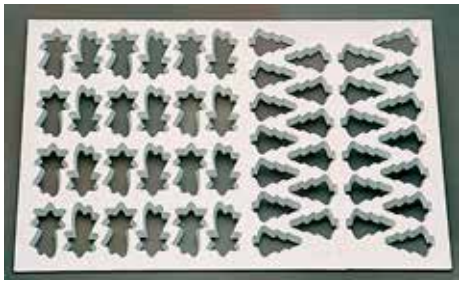
CŒURS
HEARTS

	Ø mm	Code	Prix HT
95 cœurs	48	**152004**	



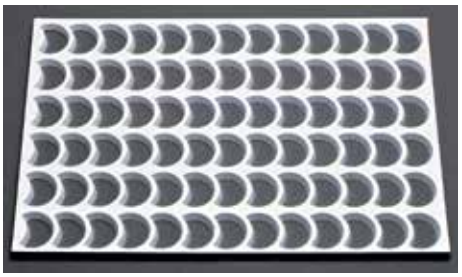
TRÈFLES À 4 FEUILLES
CLOVERS WITH 4 LEAVES

	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**	

DÉCOUPOIRS "MARGUERITE"
DAISY CUTTER

L mm	Code	Prix HT
	Le jeu de 3 / *Set of 3*	
17, 39, 65	**431073**	

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/POINSETA 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.

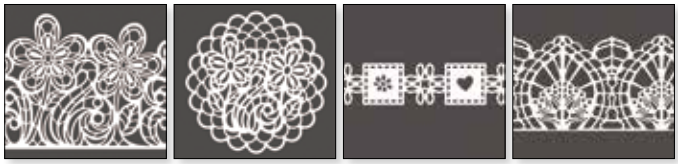
L mm	Code	Prix HT
	Le jeu de 3 / *Set of 3*	
24, 31, 37	**431070**	

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**	

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		
Noeud 2	118 x 52	60 x 70	**431035**	
Noeud 3	115 x 45	40 x 40		

NEW!

PILIERS POUR PIÈCE MONTÉE

Lot de 4 piliers PP rigides très résistants.
Servent au maintien des étages de gâteaux les uns sur les autres, sur les pièces montées.

PILLARS FOR "PIÈCE MONTÉE" CONFECTIONS

Set of 4 rigid, extra-tough pillars.
Used to keep layers of cakes on top of each other in "pièces montées" decorative confections.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	25	**431036**	
315	20	**431037**	

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
	Le jeu de 4 / *Set of 4*	
30, 35, 40, 50	**431016**	

DÉCOUPOIR VOLANT CRINOLINE
ABS.

CRINOLINE FRILL CUTTER
ABS.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
138	55	13	**431015**	

DÉCOUPOIR VOLANT DROIT
ABS.

STRAIGHT FRILL CUTTER
ABS.

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.

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.

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 "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 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 "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 "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 "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
260	421825	

SET PÂTE D'AMANDE "SPÉCIAL ÉCOLE"

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

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.

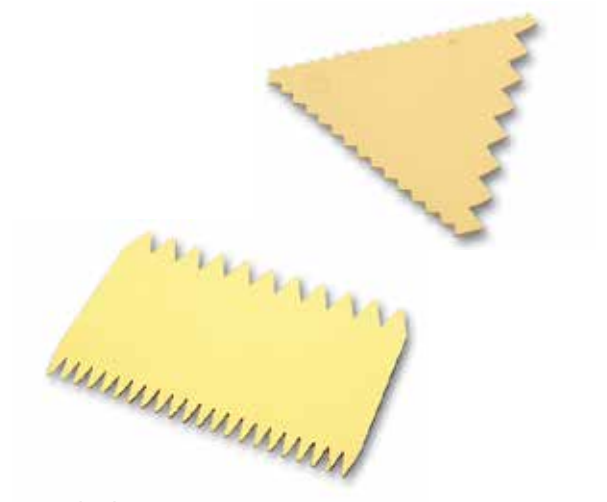
	Code	Prix HT
Le jeu de 8 / *Box of 8*	**431220**	

PINCES À PÂTE - PEIGNE
PIE CRIMPER - COMB

TALOCHE À ENTREMETS
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.

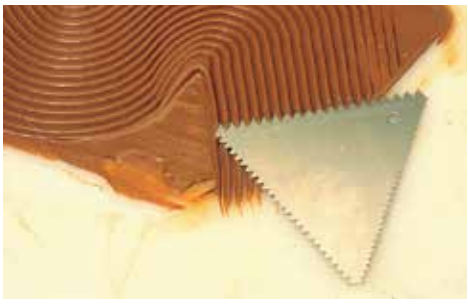
L mm	lg mm	Code	Prix HT
180	85	421717	



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.

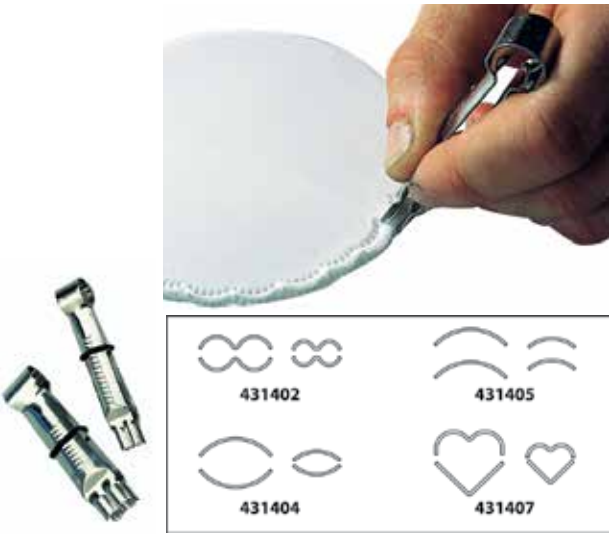
PIE CRIMPER
Stainless steel. In blister pack.

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 GAUFRER 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	

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**	

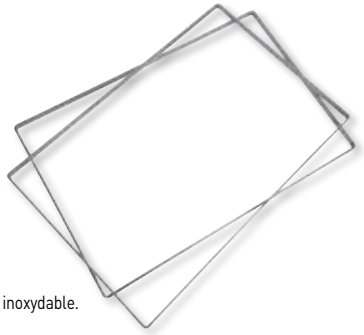
PEIGNE À CHARLOTTE

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**	



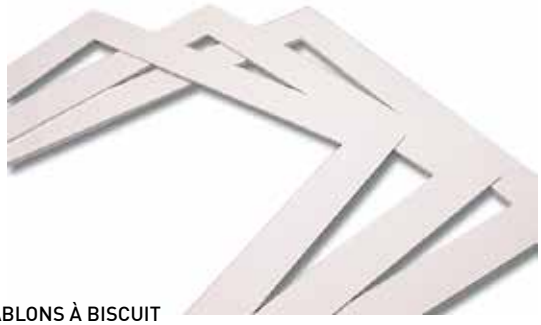
CADRE À CHARLOTTE

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

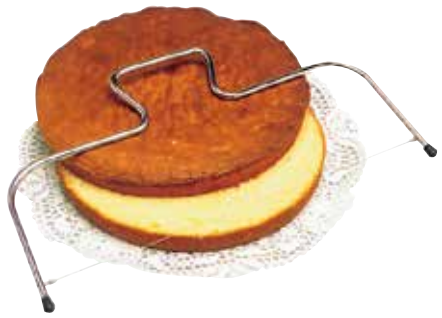
Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie. PS blanc.

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**	

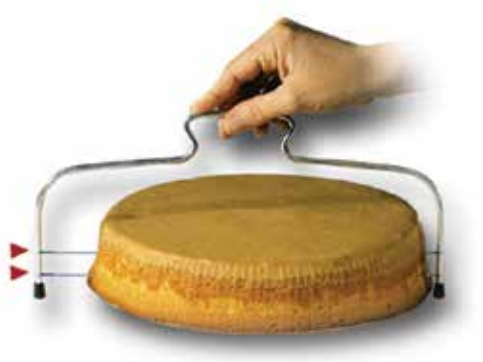
DÉCOUPE DES BISCUITS
BISCUIT CUTTING



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 genoeses 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.

SERRATED 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.

GENOISE 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	

BOUTEILLE À PUNCHER MATFER
A bouchon perforé. Bouteille en PEHD souple.

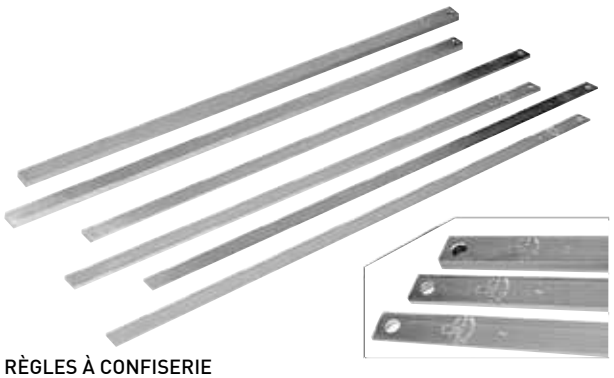
BOTTLE FOR RUM SPRAYING
Perforated cap. Flexible PEHD.

C L	Code	Prix HT
1	116430	

CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS
Ou candissoire. Composé 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	



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 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. Stainless steel, plastic handle.

L HT mm	lg mm	Code	Prix HT
245	80	112721	
245	100	112722	

PALETTE-TRIANGLE
Lame épaisse acier inoxydable, manche palissandre, rivets laiton.

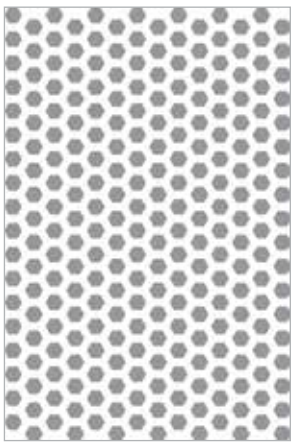
TRIANGULAR SPATULA
Thick blade stainless steel, rosewood handle, brass rivets.

lg mm	Code	Prix HT
80	112712	
100	112714	

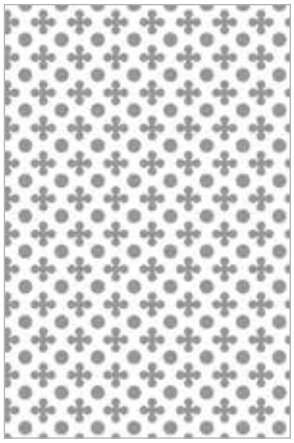
GRILLES POCHOIRS À BISCUIT
BISCUIT STENCIL GRILL

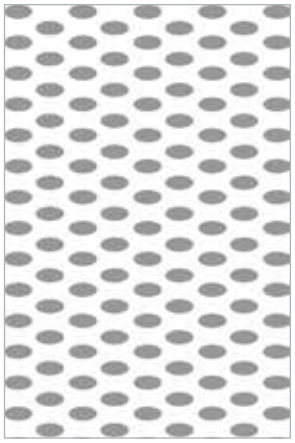
Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.
PVC blanc.
Format : 600 x 400 mm.

Selection of patterns for quickly decorating a biscuit sheet.
PVC, white.
Size: 600 x 400 mm.

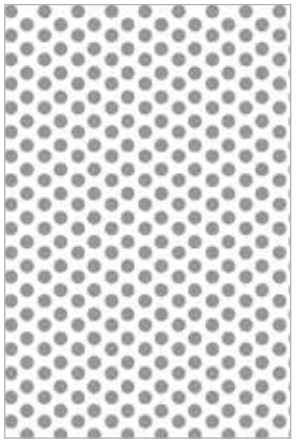


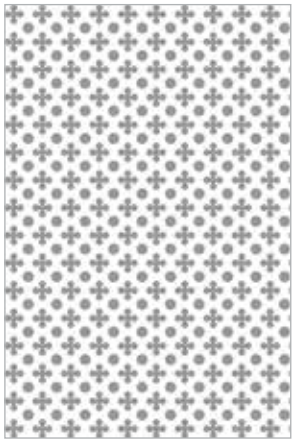
Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Hexagones / *Hexagons*	8	8	**441001**	
Cœurs / *Hearts*	10	15	**441002**	



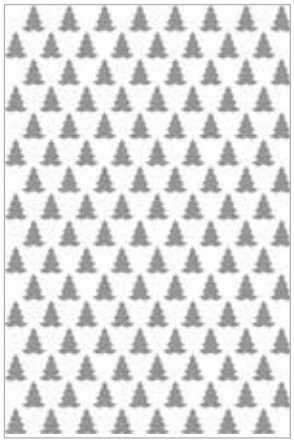


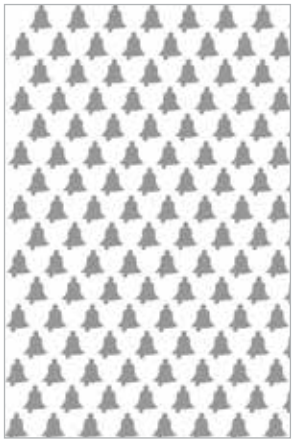
Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Trèfles - pastilles GM / *Clovers - big size discs*	Ø 11		**441005**	
Oblongs	15	7	**441006**	



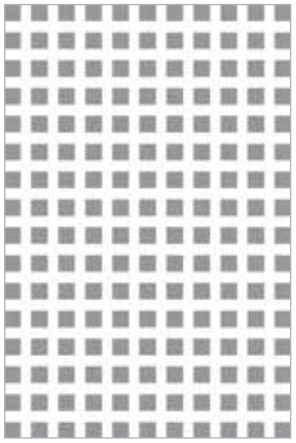


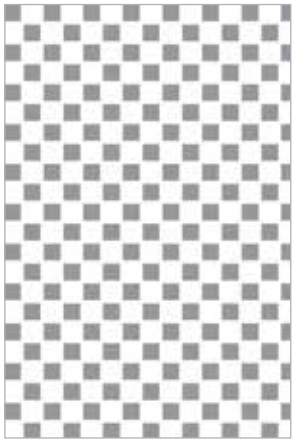
Formes	Ø mm	Code	Prix HT
Pastilles / *Discs*	6	**441003**	
Trèfles - pastilles PM / *Clovers - small size discs*	5	**441004**	





Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Sapins / *Xmas trees*	15	15	**441009**	
Cloches / *Bells*	15	15	**441010**	





Formes	L mm	lg mm	Code	Prix HT
Carrés / *Squares*	10	10	**441007**	
Damiers / *Checks*	12	12	**441008**	

POCHES JETABLES "COMFORT"

Multicouches polyéthylène. Poches de qualité supérieure :
- Couche **intérieure lisse** à ouverture et remplissage facile dans lequel le produit glisse aisément sans forcer.
- Couche **extérieure toucher velours** : prise en main sans glisse même avec les mains humides ou grasses.
- Film 3 couches **très robuste**, résistant aux températures élevées (maxi 100°C).
- Soudure sans rebord : confort.
- Poches à décor vertes, **stériles**, d'une **hygiène parfaite**.

DISPOSABLE PIPING BAGS "COMFORT"

Multilayers polyethylene. 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 (max 100°C).*
- ***Comfortable handling*** *thanks to smooth welding.*
- *Green pastry bags,* ***sterile*** *and* ***perfectly hygienic.***

Taille	L mm	lg mm	Ep. µ	U.V.	Code	Prix HT
M	460	260	75	Boîte de 100	**165009**	
XL	590	280	75	Boîte de 100	**165007**	
XL	590	280	75	Rouleau de 10	**165010**	

POCHES JETABLES STANDARD

Polyéthylène transparent haute densité. 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	72	**165018**	

POCHES JETABLES

Polyéthylène transparent. Conditionnées en boîte distributrice carton de 100.
Température maxi préconisée : 70°C.

DISPOSABLE BAGS

Transparent polyethylene. In dispenser cartons of100 bags.
Maximum recommended temperature: 70°C.

L mm	lg mm	Ep. µ	Code	Prix HT
510	300	72	**165016**	

DISTRIBUTEUR À ROULEAU DE POCHES 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**	

DISTRIBUTEUR INOX À POCHES 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 "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**	

CORNETS À ÉCRITURE ET DOUILLES

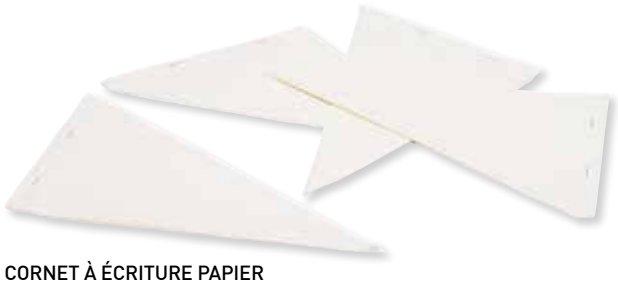
Pour l'écriture la plus fine sur les gâteaux !
Cornets prêts à l'utilisation, sans pliage. La douille fine garantit une écriture d'une épaisseur régulière, Ø 0,5 mm.
Rouleau de cornets en PP et douilles avec bouchon en PE.

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 PP horns and nozzles with PE plug.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
215	115	Pack de 50	**421805**	
215	115	Pack de 10	**421806**	

NEW!



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**	

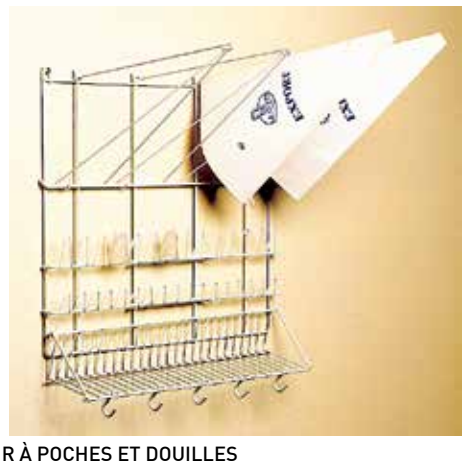
CLIP BAG

Pince pratique pour fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtissières 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 POCHES 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**	

DOUILLE
DECORATING TUBE

DUO

RÉALISEZ DES DÉCORS ORIGINAUX BICOLORES
MAKE ORIGINAL TWO-COLOUR DECORATIONS

Made in FRANCE

D'utilisation simple avec une poche traditionnelle, les douilles DUO permettent une multitude de mariages de couleurs et d'arômes.
Rendu exceptionnel des effets et traits de couleur.
L'utilisation de différents types de douilles (cannelées, unies, à bûches...) augmente la capacité de créer des décors originaux.
Une création Patrick Frigerri, fabriquée par MATFER.

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.

- **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...

- ***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.*

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 brush for tubes cleaning.
- 1 recipe booklet.

	Code	Prix HT
Coffret DUO avec enrobeur	168001	

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 an coloured and flavoured interior.
Fits the old DUO nozzle model.
Includes a coating tube.

	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 N°. 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 à no. 12, 10 star tubes A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6 and E8, 1 log tube 8 dents 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 EXPORT"
Sans bourrelet, pour poches "Export". 6 douilles unies N° 3, 5, 7, 9, 11 et 13 et 6 douilles cannelées C6, C7, D8, E7, F7 et F8

BOX OF 12 TUBES: "SPECIAL EXPORT"
Without roll, for "Export" 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	

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. Plus de 60 modèles différents.
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.

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. 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
	La pièce / *Per unit*	
10 x 105	**167180**	

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 559
Please find actual shapes and sizes of tubes on page 559

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
	Le lot de 2 / *Set of 2*	
V 2	**167171**	

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
	Le lot de 2 / *Set of 2*	
RU 1 + RU 5	**167175**	

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**	

© "Le meilleur du Chef"

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, U6, 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

Douilles spéciales à embout fin pour garnir les choux, les éclairs, les religieuses, les salambos... Adaptables sur tous types de poches pâtissières.

FILLING TUBES

Special tubes with small tip for decorating choux pastries, éclairs, religieuses, salambos 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

Douille 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	16	**167767**	
6	20	**167768**	
6	28	**167769**	

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 douilles. 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 douilles pâtissières polycarbonate ou inox.
- Permet de **sécher correctement chaque douille.**
- **Facilite leur rangement.**
- Met les **douilles à portée de main** et permet de choisir un modèle **en un clin d'oeil.**
- **Protège les douilles** des salissures.

Capacité 24 douilles. Porte transparente en polycarbonate. Support en acier inoxydable. Lavable au jet d'eau. Fixation murale avec chevilles et vis fournies.

RACK FOR PIPING NOZZLES

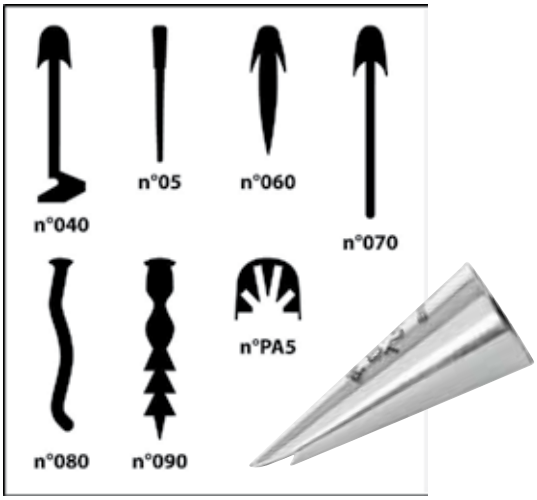
This wall rack is designed for storing pastry nozzles made of polycarbonate or stainless steel.
*- Each **nozzle can be dried correctly.***
*- **Easy to store**.*
*- The **nozzles are within reach** and a model can be **selected immediately**.*
*- **Rack protects the nozzles** from dirt.*
Holds 24 nozzles. 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.

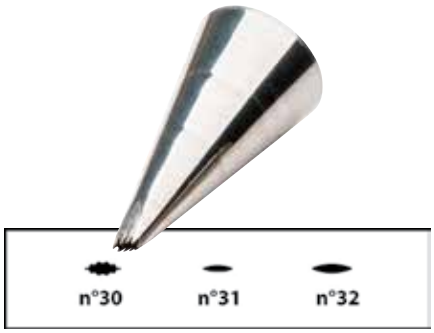
Code	Prix HT
431501	



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.

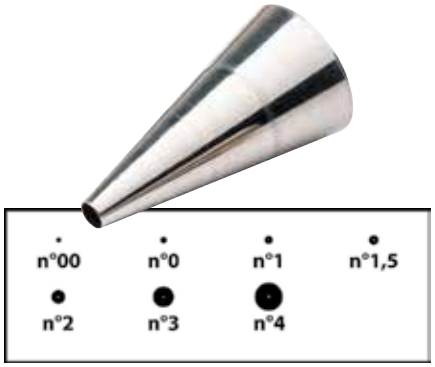
SET OF 7 EMBROIDERY TUBES
To quickly create embroidery in royal icing, crème etc.
No. 040, 050, 060, 070, 080, 090 and PA5.

Code	Prix HT
431510	



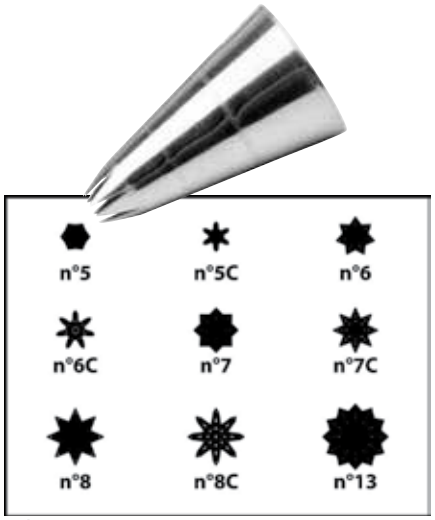
DOUILLES "RUBAN"
RIBBON TUBES

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
SIEVE

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*				
18	190	1,3	115012	
16	350	1,14	115002	
20	350	0,93	115003	
25	350	0,76	115004	
30	350	0,59	115005	
35	350	0,47	115006	
40	350	0,42	115007	
2 - Maille nylon / *Nylon mesh*				
24	250	0,27	115009	
24	300	0,27	115008	

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	

RETROUVEZ LES TAMIS INOX / *STAINLESS STEEL SIEVE* DANS LE CHAPITRE DE LA CUISSON

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
			Le lot de 3 / *Pack of 3*	
20	42	175, 205, 255	115020	

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 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	

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	

RETROUVEZ LES SAUPOUDREUSES COPOLYESTER / *COPOLYESTER SHAKERS* DANS LE CATALOGUE

IN SITU

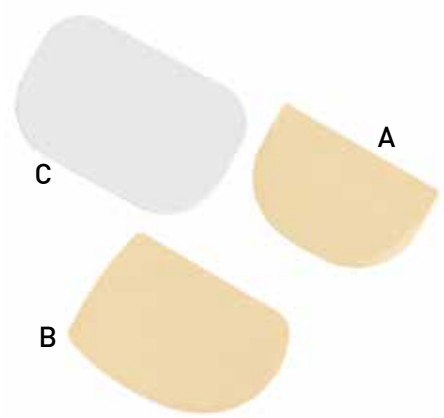
Fabrication en polyamide = solidité et durabilité exceptionnelles

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 racler parfaitement l'intérieur des récipients. Stérilisable.

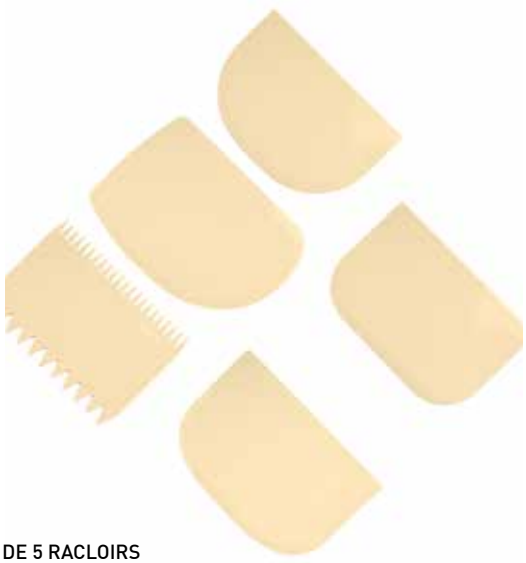
ELVEA SCRAPER
Handle in composite material
Exoglass®, elastomer blade.
Flexible and round for fully scraping the inside of the recipients. Can be sterilized.

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 / *luted 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
430	43	**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.

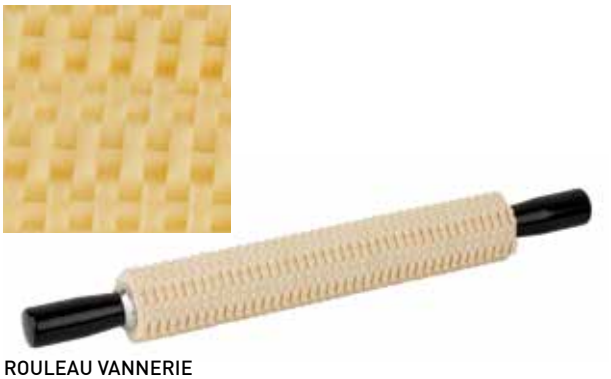
ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

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 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**	

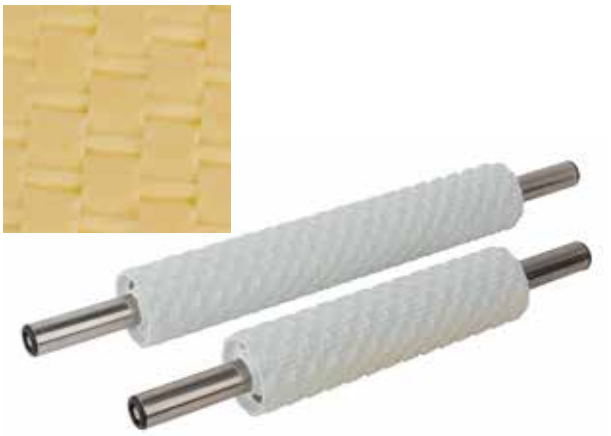
ROULEAU À TISSAGE FIN

Plastique.

FINE WEAVE ROLLING PIN

Plastic.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
255	51	**140112**	



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 À EFFETS DE CÔTES

Aluminium anodisé.

WAVY EFFECT ROLLING PIN

Anodized aluminium.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
241	47	**140114**	

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**	

RÈGLE GRADUÉE

Polystyrène alimentaire.

GRADUATED RULER

Food quality polystyrene.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
640	50	**140206**	

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 cannelées / *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.

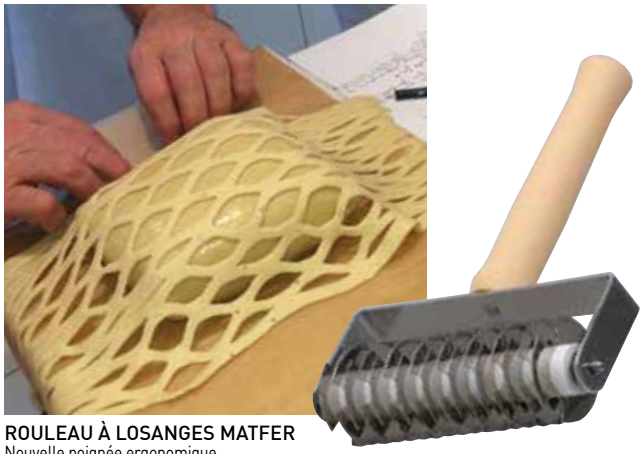
38 BLADE ROLLER

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**	

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
			La pièce / *Per unit*	
40	40	12	**116025**	
50	40	12	**116027**	

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 ricking "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**	

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**	

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, indémanchable.
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 tremper 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 indémanchable. 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
Pinceau plat / *Flat brush*				La pièce / *Per unit*	
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*				La pièce / *Per unit*	
60	Ø 15	210	12	**116020**	

COMPRESSEURS ET AÉROGRAPHES
COMPRESSORS AND AIRBRUSHES

ENSEMBLE AEROGRAPHE + COMPRESSEUR "AIRMASTER KOPYKAKE"

Comprenant :
- 1 aérographe pâtissier Kopykake à double effets : Colorants et vernis alimentaire (liquides).
- 1 compresseur 240V. 144 W. 0,6 A. Débit d'air 7L/min. Pression de 1 à 2,4 bars maxi. Coque ABS.

Permet d'écrire (traits fins) et de vaporiser (brouillards) par simple pression du doigt sans changement de gicleur.

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 raccordements 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 connectings 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.

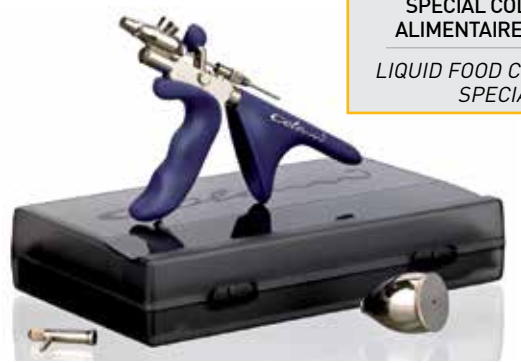
PASTRY DECORATING AIRBRUSH KM 200

Double action airbrush for spraying liquid food colours. Can be used to write of 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 voeux, 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
ELECTRICAL SPRAY GUNS

- 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.

- *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.*

Débit réglable : maîtrise de la consommation.
Adjustable flow *for controlled product use.*

Buse. Choix de la buse en fonction de la surface à pulvériser.
Nozzle. *Choice of nozzle depending on the surface to be sprayed.*

Ergonomique
Ergonomic

Extension coudée. Facilite la pulvérisation selon le bon angle.
Angled extension. *For easy spraying of corners.*

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 Réf. 264904 et sur le M 45 réf. 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 COLORING

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**	

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.

FOOD-GRADE FELT PENS
Felt pens containing food colors for patisserie.
For writing directly on the surface of cakes, for birthdays, anniversaries and any other messages requested by customers. 8 assorted felt pens.

	Code	Prix HT
Rouge, bleu, noir, marron, orange, jaune, rose, vert / *red, blue, black, brown, orange, yellow, pink, green*	**410304**	

SPRAY PERLÉS
Aspect métallisé.
Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie.
Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides.
Ne transmettent pas de goût.

PEARL SPRAY
Metallised appearance.
Easy to use coloring for pastry decoration.
Excellent alternative to airbrushing for quick work.
Will not transfer flavour..

Couleur		C ml	Code	Prix HT
Argent nacré / *Pearly silver*	AF	100	**410235**	
Or nacré / *Pearly gold*	AF	100	**410236**	
Bronze nacré / *Pearly bronze*	AF	100	**410237**	
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**	

FIXOGEL
Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

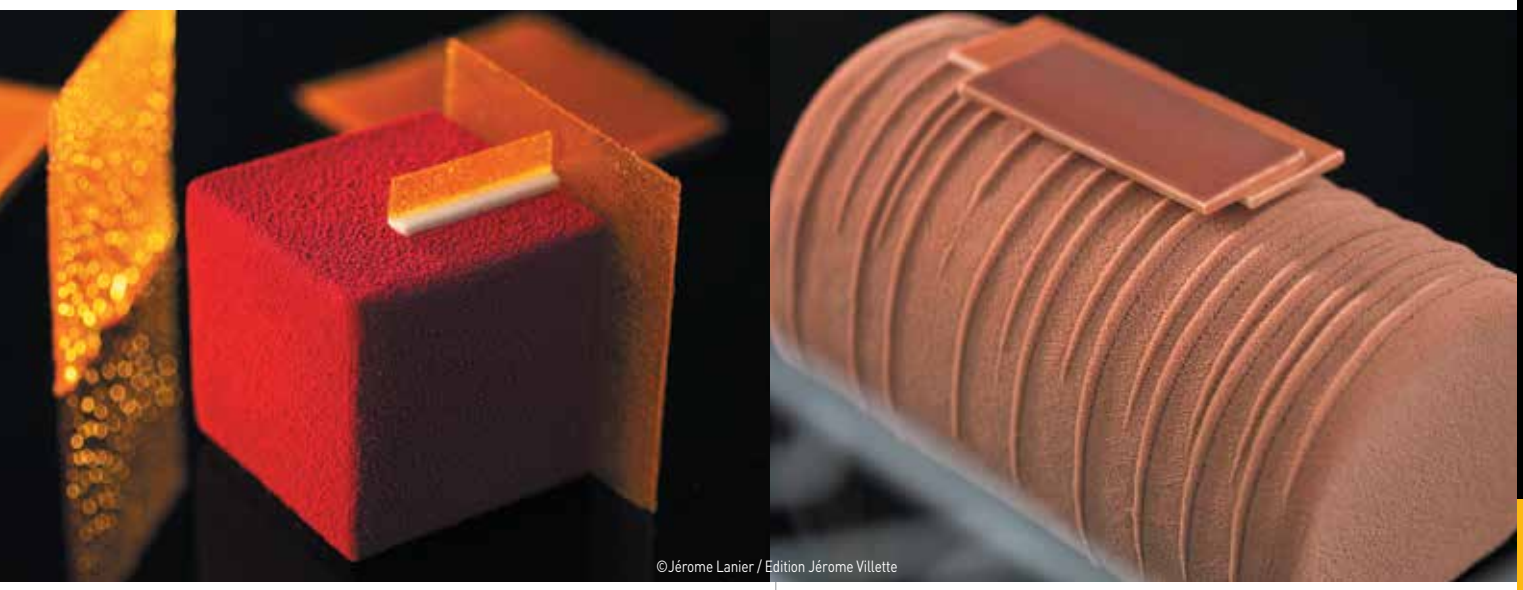
FIXOGEL
Refrigerating aerosol for rapid cooling and sealing of sugar and chocolate creations.

C ml	Code	Prix HT
500	**410200**	

SPRAY VERNIS
Vernis alimentaire pour le brillant et la protection contre l'humidité des chocolats, sujets en pâte d'amande, pièces en sucre.
Aérosol.

SPRAY VARNISH
Edible varnish for brightness and protection of chocolate from moisture, marzipan figures, sugar creations.
Aerosol.

C ml	Code	Prix HT
400	**410201**	



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" COLORING

Food coloring 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.

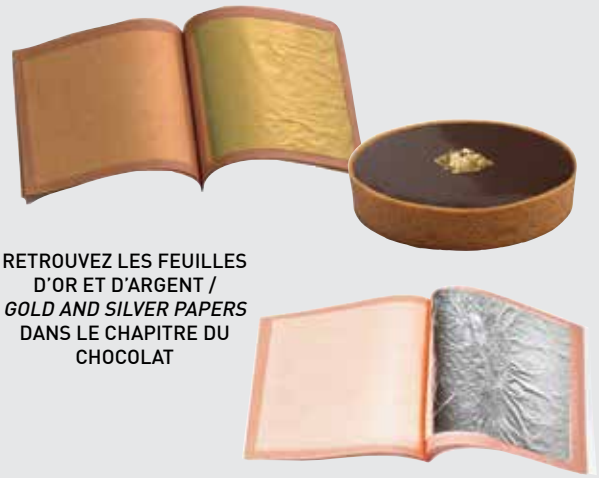
VELVET CHOCOLATE SPRAY

Cocoa butter base food coloring. 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*

RETROUVEZ LES FEUILLES D'OR ET D'ARGENT / *GOLD AND SILVER PAPERS* DANS LE CHAPITRE DU CHOCOLAT



EMPLOI TRÈS FACILE
VERY EASY TO USE

COLORANT POUDRE EN ATOMISEUR

Pour la décoration de surface en pâtisserie, chocolaterie.
Poudre fine, aspect métallisé.

POWDER COLORING 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 clair / *Light gold*	AF	10	**410274**	

COLORANTS ALIMENTAIRES
FOOD COLORING

AF = Non azoïque / *Az-free*

TOUS NOS COLORANTS SONT GARANTIS SANS GLUTEN

ALL OUR COLORINGS ARE GUARANTEED GLUTEN-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.
*Colors with high degree of purity, **water solubles**.*
Ideal for making macaroons.

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**	

COLORANT POUDRE BRILLANT
Pour la coloration ou le décor de surface du chocolat.
Qualité alimentaire.
Application facile au pinceau.

SHINING COLORING POWDER
For coloring or decorating chocolate surfaces.
Food safe.
Easy to apply with a brush.

		Code	Prix HT
		Le pot de 25 g / *25 g pot*	
Bronze / *Bronze*	AF	**410221**	
Rouge / *Red*	AF	**410223**	
Cuivre / *Copper*	AF	**410225**	
Argent / *Silver*	AF	**410227**	
Or clair / *Light gold*	AF	**410229**	

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE
Flacon avec compte-gouttes.
Utilisables avec les aérographes sauf le colorant blanc.
Les couleurs sont mélangeables entre elles pour obtenir d'autres teintes.
Le blanc permet d'éclaircir les teintes.
Utilisation limitée aux décors en pâtisserie.

FOOD GRADE LIQUID COLORING
Bottle with dropper.
Useable for air brushes except for white colour.
The colors 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**	

UNE MACHINE À DOSER / INJECTER, COMPACTE ET MULTIFONCTIONNELLE

A COMPACT AND MULTI-PURPOSE DISPENSING/INJECTION MACHINE

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.

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.*

Caractéristiques

- Base moteur universelle sur laquelle s'adapte au choix une trémie de 8 ou 15 litres.
- Trémie simple à une ou deux sorties, équipée d'engrenages à 3 lobes, 6 dents ou 14 dents selon la viscosité des produits à doser.
- Dosage de produits à partir de 3ml jusqu'à sortie en continu.
- Utilisable avec des produits jusqu'à 60°C.
- Fonctionnement en dosage simple, automatique ou continu.
- Réglages pratiques sur l'écran tactile du volume, de la vitesse, du nombre des doses, mémorisables.
- Choix d'aiguilles adapté à tous les besoins.
- Nombreuses options facilitant le travail.

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, storable.*
- *A range of needles to suit all needs.*
- *A number of options to facilitate your work.*

Démo

BASE MOTEUR MINIFILL
Moteur 100 watts.
Ecran tactile.
240 volts monophasé. 50/60Hz.
Commandes 24 volts.
Livré sans trémie.

MINIFILL MOTOR BASE
100 Watt motor.
Touch Screen.
240 volts single-phased. 50/60Hz.
24 volts 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 inclus.

STANDARD HOPPER, 1 OUTPUT

With 3 lug booster for soft to heavy aerated products, with soft to hard particles. Output Ø 22.2mm. Lid included.

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 LIQUIDES, 1 SORTIE

Avec impulseur à engrenage à 14 dents, pour produits liquides, avec particules telles que graines, petits éclats. Sortie Ø 22,2mm. Couvercle inclus..

LIQUID HOPPER, 1 OUTPUT

With 14-tooth gear system for liquids with pieces such as grains and small chips. Output Ø 22.2 mm. Lid included.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	**263125**	

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 inclus.

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. Lid included.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
8	259	365	**263123**	
15	259	485	**263124**	

Livré sans aiguille
Needles not supplied

TRÉMIE PRODUITS SEMI-SOUPLES, 2 SORTIES

Avec impulseur à engrenage à 6 dents, pour produits doux à lourds et aérés, avec particules souples à dures. Sortie embout Ø 11,1mm. Couvercle inclus.

SEMI-FLEXIBLE HOPPER, 2 OUTPUTS

With 6 tooth gear system for soft to heavy aerated products, with soft to hard particles. Output Ø 11,1mm Lid included.

Cont. L	Ø mm	H mm	Code	Prix HT
15	259	485	**263126**	

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**	

POTENCE POUR PISTOLET

Permet de contrebalancer le pistolet et de l'utiliser sans fatigue.
Structure en fil d'acier inoxydable avec boitier 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**	

DISQUE DE PRESSION DE TRÉMIE

Disque de pression en inox avec poignée à utiliser avec trémie de 15 litres pour faciliter la descente de produits à forte viscosité.
Couvercle de rechange pour trémies 15 litres, en matériau composite transparent.

PRESSURE PLATE FOR HOPPER

Stainless steel pressure plate with handle for use with 15L hoppers, makes it easier to process very thick products.
Spare lid for 15L hoppers, made from transparent composite material.

	Ø mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Disque	228	5	**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... Livré avec l'adaptateur à douille 262164 + douille.

ANGLED HEAD

Head set at 90°, stainless steel. Ideal for filling moulds, ramekins and verrines, etc.
Delivered 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**	

MACHINES À GARNIR
FILLING MACHINES

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

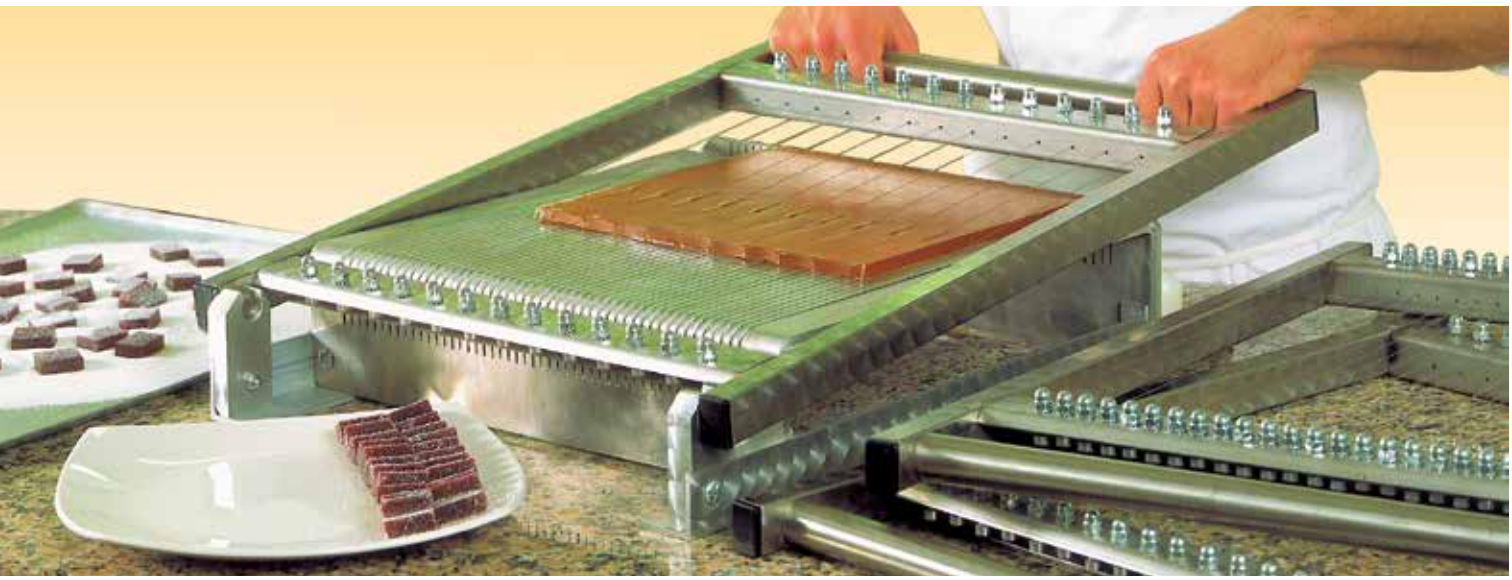
La seringue à biscuit peut remplacer la poche à douille pour le dressage de pâtes dures (churros), de biscuits, de crème de marron (Mont-blanc), pour le fourrage. Elle peut aussi servir de poussoir à saucisse, à pâté, ...
Appareil robuste, corps en aluminium, contenance 400 ml.
Livrée avec 2 cornets : 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.

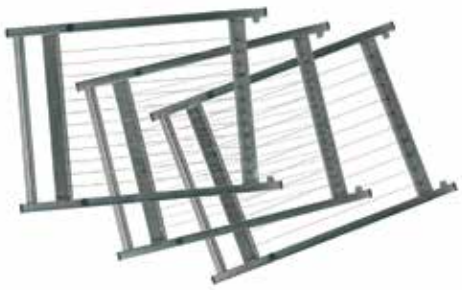
Code	Prix HT
262630	

GUITARE INOX
STAINLESS STEEL GUITAR



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 interchangeables très rapidement.
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.

*For **cutting quickly** and **uniformly chocolate candy, jelly, marzipan, canapés** etc.*
*Base, fixture and cutting frame in **stainless steel** .*
Frames can be quickly changed.
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 sparing*	263521	
Bras de coupe, écartement fils 22,5 mm *Cutting frame, 22,5 mm sparing*	263522	
Bras de coupe, écartement fils 30 mm *Cutting frame, 30 mm sparing*	263523	
Bras de coupe, écartement fils 37,5 mm *Cutting frame, 37,5 mm sparing*	263524	
Sachet de 4 cordes inox, 490 mm, Ø 0,7 mm *Packet of 4 stainless steel strings, 490 mm*	263528	

TABLE MOBILE POUR GUITARE

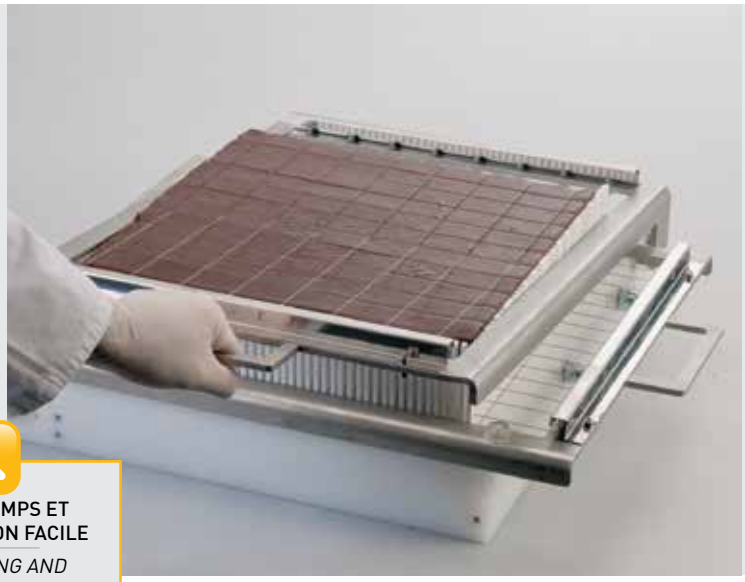
Table spécialement conçue pour le travail avec une guitare.
Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm équipé de 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm soit une surface totale de 1240 x 780 mm.
Structure avec 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables assurant une bonne stabilité. 4 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 MANIPULATION FACILE
TIME-SAVING AND EASY TO USE

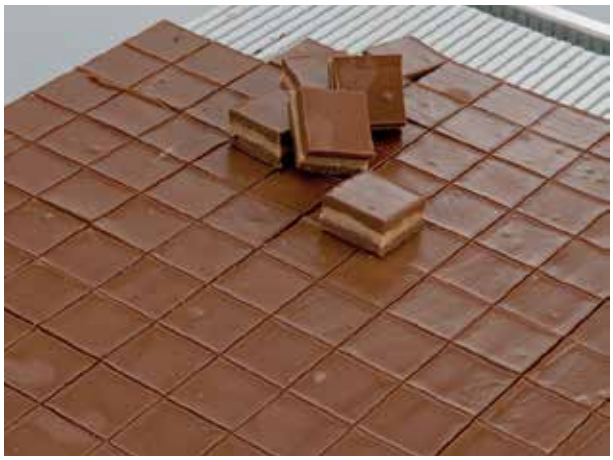
Pour la découpe rapide et régulière des intérieurs de bonbons, des caramels, pâtes de fruits, ...
Evite d'avoir à tourner les plaques de produits à découper : gain de temps et précision de découpe.
Bras de coupe à commander en fonction des besoins de chaque utilisateur. Il faut 2 bras impérativement. Le bras de coupe 15 mm ne peut être utilisé que pour la coupe frontale.
Bras de coupe facilement interchangeables 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.

For fast, regular wire-cutting of the interiors of chocolates, caramels, fruit jellies, etc.
The double guitar avoids having to turn the product trays for cutting: time saving and improved cutting precision.
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.

Découpe possible en 5 rectangles différents : 15 x 22,5 ; 15 x 30 ; 15 x 45 ; 22,5 x 30 ; 30 x 45 mm et en carrés de 22,5 x 22,5 ; 30 x 30 et 45 x 45 mm.
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.

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	



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

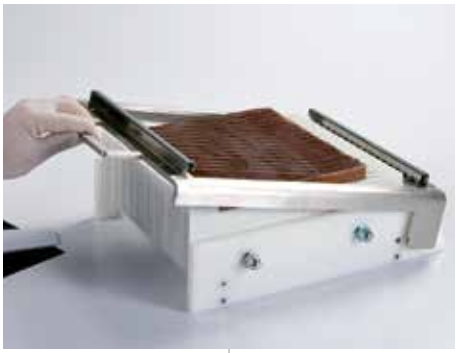
General features identical to the single-arm guitar
The double-arm guitar saves money and time by ensuring a clean cut without having to move the product during cutting. Supplied with 2 cutting arms of 22 mm, 1 stainless steel tray, 1 spatula and wire tensioning keys. 30 mm cutting arm of the mini model 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	

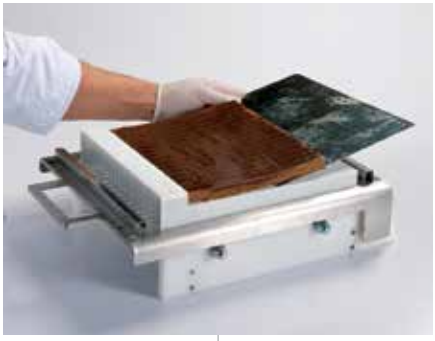
Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries.
Faible encombrement.

Perfect for small production needs in restaurants, training colleges, pastry shops.
Small size.

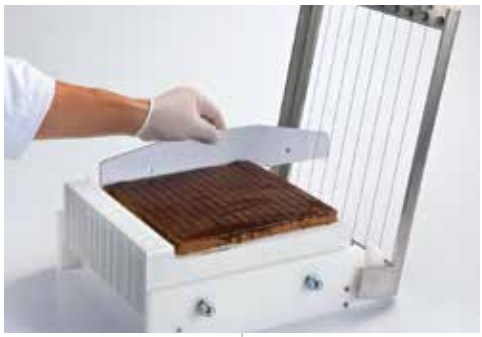
1- Placer */ Place*



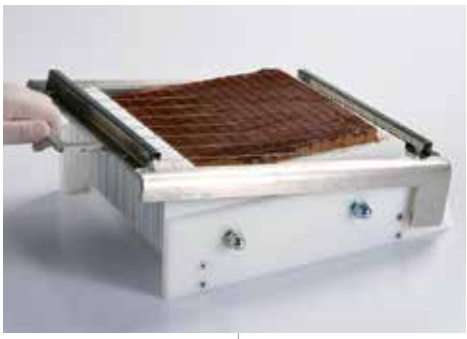
2- Couper */ Cut*



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 wire700 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.*

LAMPES À SUCRE
SUGAR HEATING LAMPS

© Stephane 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 ceramiclamps, 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 dûes aux courants d'air. Panneaux en polycarbonate transparent, panneau arrière muni d'un raidisseur afin d'éviter sa déformation sous l'effet de la température.

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	

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 ceramicbulbs 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 10mm 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.

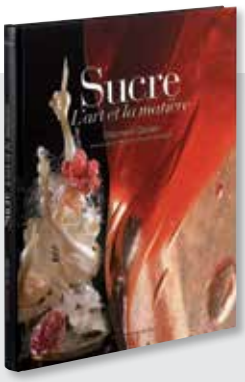
	Code	Prix HT
Lampe à sucre / *Sugar heating lamp*	262210	

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**	

SACHET ANTI-HUMIDITÉ
ANTI-DAMP BAG

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, squeezer with check valve, rubber tube. Copper cannula (tip) L : 130 mm, Ø : 6 mm.

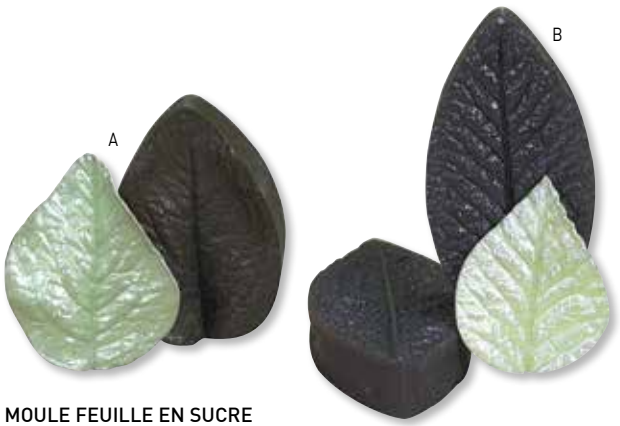
L mm	Code	Prix HT
250	**262235**	

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 x150 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**	



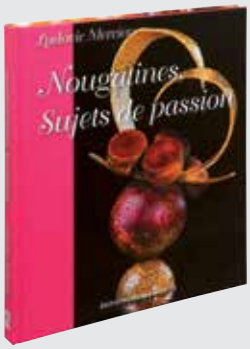
MOULE FEUILLE EN SUCRE

Permet la réalisation rapide de feuilles nervurées en sucre par pres-sion 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	



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Code	Prix HT
820211	

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION

de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

Voyage fantastique dans le monde de la nougatine !
Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images.
Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin...
Pâtissiers, succombez à ces sujets de passion !

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	

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	

DÉCOUPOIRS À NOUGAT

Spécial pour le nougat, convient également pour découper les toasts dans le pain de mie.
Tranchant biseauté, rond uni extra-fort, acier décolleté.

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
30	154011	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	

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**	

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

BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS
En cuivre, bord roulé et renforcé, intérieur non étamé,munie d'un anneau mobile.

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**	

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 - 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 – 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 CARAMÉLISER 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

Applications :
- Caramélisation de la surface des entremets, des crèmes brûlées.
- Collage de pièces en sucre.
- Brûlage des volailles.

Uses:
- *Caramelising the surface of your pastries and crèmes brûlées.*
- *Bonding sugar decorations.*
- *Browning poultry.*

CHALUMEAU MATFER
MATFER BLOWTORCH

	L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
	245	110	170	480	**061680**	

CARTOUCHE SÉCURISÉE
Livrées par carton complet de 36 cartouches uniquement afin de respecter la législation sur le transport. 360 ml.

SECURED CARTRIDGE
Supplied in a complete box of 36 cartridges only, to respect legislation on transport. 360 ml.

	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 piezzo.
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**	

RÉFRACTOMÈTRE
REFRACTOMETER

Made in FRANCE

GRANDE LISIBILITÉ

EASY TO READ

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à l a mesure, ce réfractomètre compact allie :
- simplicité d'utilisation
- résistance
- **très grande lisibilité**
- une garantie de 5 ans
- une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.

Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.

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.

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 à 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	

NEW!

IP 65

RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

- Très simple à utiliser.
- Double échelle Brix/Baumé.
- Lecture numérique en moins de 3 secondes.
- Permet de contrôler la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures, geées.
- Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé.
- Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

PAL-PÂTISSIER REFRACTOMETER

- *Very easy to use.*
- *Double Brix/Baumé scale.*
- *Digital readout in less than 3 seconds.*
- *Can be used to precisely monitor sugar content in sorbet, ice cream, jam, jelly.*
- *Measurement range: 0 to 85% Brix, 0 to 45° Baumé.*
- *Precision: ± 0.2% Brix, ± 1° Baumé.*
- *Measurement temperature: 10°C to 40°C.*

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	

FABRICATION ARTISANALE DE GLACES ET SORBETS "MINUTE"
MAKING HIGH-QUALITY "INSTANT" ICE CREAM AND SORBETS

Avantages :
- Simplicité d'utilisation : commande froid et batteur avec minuterie.
- Bol amovible : facilité de nettoyage et de stockage.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables.
- Encombrement minimal adapté à l'espace des cuisines.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.

Benefits:
- *Easy to use with cold and timed beater controls.*
- *Removable bowl: easy to clean and easy ice cream storage.*
- *Stainless steel mixing blade with flexible, replaceable spatulas.*
- *Streamlined for use in busy kitchens.*
- *100% stainless steel body, robust and easy to clean.*

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.

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 : 1,5 Kg - 2,2 L. Temps de turbinage : 25-30 min.
50/60 Hz.

PRO 2000 ICE CREAM MAKER
Removable alimunium bowl.
Bowl capacity: 1.7L. Max. ingredients: 750g
Hourly production: 1.5kg - 2.2L. Running time: 25-30:
50/60Hz.

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.**
50/60 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.***
50/60Hz.

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.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables et réglables.
- Niveau de bruit extrêmement bas permettant d'utiliser la machine devant les clients.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.
- Gaz réfrigérant R404A.

Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50Hz.
Vitesse de rotation 70 tr/min.
Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.
Capacité bol : 3,2 litres.
Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L.
Production horaire : 5 Kg - 7 L.
Temps de turbinage : 12-15 min.

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

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**	

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**	

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 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.

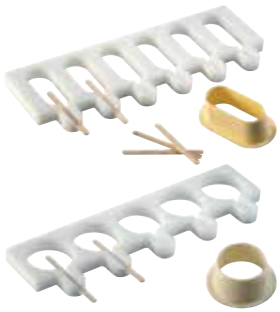
ICED LOLLY MOULDS
Polypropylene moulds with lid for making sorbet-based lollies. Fast and easy insertion of plastic sticks, held perfectly in place.
Box of 10 x 8 assorted figurine models with lids and sticks.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
			Le carton de 80 / *Pack of 80*	
570	70	70	**971170**	

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**	



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 "esquimau".
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 cols preparations. Stainless steel body and head, designed to withstand professionnal 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 holderand 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**	

RETROUVEZ LES COUPES À GLACE
ICE CREAM DISHES
DANS LE CATALOGUE

IN SITU

NEW!

CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Capsule N_2O, nouvelle contenance 8,4 g.
- Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20%*
- Economise la crème.
- Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
- Réduit le coût de chaque portion.
- Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
- Compatible avec tous siphons ISI et autres.
- Réduit le nombre de capsules à recycler.

* les résultats peuvent varier selon le type de crème et la teneur en matière grasse.

ISI PROFESSIONAL CAPSULES

N_2O capsule, new 8.4g capacity.
- *Expands cream even more, by up to 20%*.*
- *Saves cream.*
- *Reduces the quantity of calories and fat per portion, while retaining taste.*
- *Reduces the cost of each portion.*
- *Produces natural whipped cream, with no additives.*
- *Compatible with all ISI and other siphons.*
- *Reduces the number of capsules to be recycled.*

** results may vary depending on type of cream and fat content.*

	Code	Prix HT
Boîte de 20 capsules / *Box of 20 chargers*	044182	
Boîte de 42 capsules / *Box of 42 chargers*	044183	

CAPSULES N_2O

Pour tous les siphons ISI et autres.
Chaque capsule contient 7,5 g de N_2O.

N_2O CHARGERS

For all whippers.
Each charger contains 7.5g of N_2O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules / *Box of 10 chargers*	044185	
Boîte de 24 capsules / *Box of 24 chargers*	044187	

Résultat parfait avec les capsules ISI à crème chantilly.
Acier 100% recyclable.
Capsules avec garantie de remplissage.

Perfect results with ISI whipped cream chargers.
100% stainless steel.
Chargers with guaranteed full.

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 spend 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	

CHOCOLATERIE
CHOCOLATE MAKING

Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétisme et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

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	400 à 411	*Dipping machines and miscellaneous*
MOULES À CHOCOLAT :		*CHOCOLATE MOULDS :*
- Nouveautés	412 à 413	*- News*
- Bonbons et divers	415 à 424	*- Sweets and miscellaneous*
- Saint Valentin	425	*- Valentine's Day*
- Pâques	426 à 432	*- Easter*
- Noël	433 à 434	*- Christmas*
- Décors	435	*- Decorations*

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 ± 1,5°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.

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 ± 1,5°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 régulée 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 lg 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

Made in FRANCE

Système de verrouillage du bac simple et rapide.
Simple and rapid container locking system.

CUVE ISOLÉE =
ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°

INSULATED CONTAINER =
SAVINGS AND TEMPERATURE STABILITY

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 dûe 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 **electronical 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**	

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.

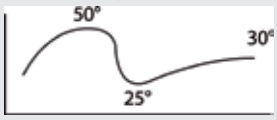
20 to 60°C precision thermostat with control display.
Dim : 530 x 365 x 260 mm. 9,690 kg.

	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 **trempeuses 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 HOO, HO20, O22, OX22 choco 22T et machines équipées de bacs GN 1/1 *Large disk Ø 370 mm for HOO, HO20, 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 trempeuses à chocolat grâce à son socle inox plat qui se glisse sous l'appareil.

La barre de 260 mm est équipée de 6 crochets, elle est montée sur un flexible de 600 mm orientable en tout sens.

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

COLD PLATE FOR EASY-TO-SHAPE CHOCOLATE DECORATIONS

Principe : Congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 H.
Etaler le chocolat tempéré sur la plaque.
Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

Résultat : Grillages, nids, copeaux, rubans torsadés en chocolat "fait maison" et parfaitement originaux pour décorer vos entremets et vos sujets en chocolat.

Astuce : Utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.

Format adapté aux glissières des armoires de congélation.
Fabrication en acier inoxydable avec patins anti-dérapants.

Principle: Freeze the stainless steel tray containing eutectic liquid at -21°C for 24 hrs.
Spread the softened chocolate over the tray.
The chocolate is subjected to thermal shock and becomes malleable.

The end result: Homemade, truly original chocolate lattices, nests, shavings and twists to decorate your chocolate entremets and preparations.

Tip: Use the Cool Décor tray as a cold support for assembling your iced entremets.

Format designed to suit freezer cabinet runners.
Made from stainless steel, with anti-slip pads.

-20°C

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 : racler 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 Decor" 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

ANIMEZ VOS BUFFETS OU VOS VITRINES...

LIVEN UP YOUR BUFFETS OR DISPLAY UNITS...

Trempez les fruits frais : fraises, banane, ananas, ... piqués sur des brochettes ou des biscuits.

- La fontaine à chocolat maintien au chaud.
- Le chocolat circule grâce à une vis sans fin.

Coat fresh fruits with chocolate - strawberries, bananas, pineapples, etc. using skewer sticks or biscuits.

- The fountain keeps chocolate warm.
- Chocolate circulate with a screw conveyor.

FONTAINE À CHOCOLAT PRO 80
Carrosserie en acier inoxydable. Eléments 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	10	370	230	50/60	**260440**	

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	

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**	

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 CALLEBANT TYPE WITH MAXIMUM 50% COCOA SOLIDS OR EQUIVALENT.

KIT PALETS ET TUILES
KITS TUILES AND DISCS

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, en acier inoxydable.

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.

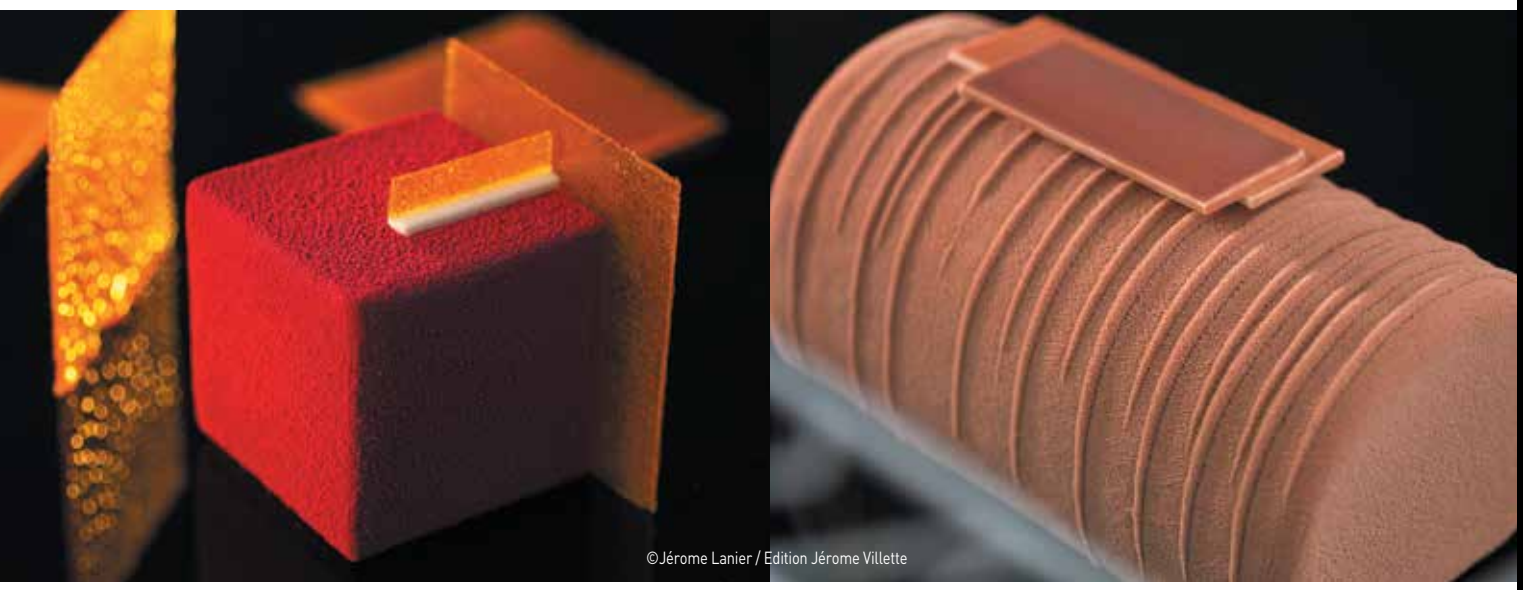
Designed for the rapid manufacture of plain or screen-printed discs and chocolate tuiles to be used on a "guitar" PVC sheet or transfer sheet.
Kit consisting of a perforated plate and a chocolate container/shuttle, made of stainless steel.

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.



UN PISTOLET ET UN COMPRESSEUR DE HAUTE QUALITÉ POUR UN RÉSULTAT PARFAIT !
A HIGH QUALITY SPRAY GUN AND COMPRESSOR FOR PERFECT RESULTS!

RACCORD RAPIDE

QUICK CONNECTOR

PISTOLET CHOCOLAT
Pistolet à godet, fabrication de haute qualité avec prise en main confortable. Compatible avec les produits alimentaires solubles. Qualité de pulvérisation inégalable avec jet équilibré.
Réglages possibles :
- Finesse de pulvérisation
- Largeur du jet
- Forme du jet, rond à éventail
- Débit de produit

Corps en aluminium forgé et téfloné. Godet 50 cl en polyamide, avec couvercle vissant. Buse inox calibre 1,8 mm. Pression d'alimentation d'air maximum : 6 bars. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Poids 700 g. Température produit maximale : 50°C.
Livré avec raccord rapide (compatible avec tuyau spirale 264071).
Utilisation préconisée avec le compresseur 264069.

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 26069 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 monophased / 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 connection 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 pâtissiers 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**	

RETROUVEZ LES PISTOLETS ÉLECTRIQUES
/ *ELECTRIC SPRAY GUNS*
M25 ET M45
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 COLORING POWDER
For coloring 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 coloring powder*	AF	410221	
Colorant poudre rouge / *Red coloring powder*	AF	410223	
Colorant poudre cuivre / *Copper coloring powder*	AF	410225	
Colorant poudre argent / *Silver coloring powder*	AF	410227	
Colorant poudre or clair / *Light gold coloring 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 coloring. 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*

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 COLORING POWDER (LACQUER) – FAT SOLUBLE
For coloring 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 coloring*		410301	
Colorant rouge / *Red coloring*	AF	410302	
Colorant orange / *Orange coloring*		410303	
Colorant bleu / *Blue coloring*	AF	410306	
Colorant brun / *Brown coloring*		410307	
Colorant vert / *Green coloring*		410309	
Colorant blanc / *White coloring*	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" COLORING
Food coloring 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 polypropylène.
Boîte en polypropylène 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 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	100	PE	100	261904	
600	400	100	PE	10	261905	

PALETTE À ENDUIRE

Utilisée pour garnir et racler 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'oeuvre. 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	

- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Entretien facile.
- Très grande résistance.
- Transparence facilitant la décoration couleur.

- *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

PRALINE
20 empreintes. 10 g.
SWEET
20 moulds. 10g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	24	20	B	380215	

BONBON NOISETTE
24 empreintes. 9,5 g.
NUTS SWEET
24 moulds. 9,5g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	26	23	A	380128	

BONBON BALI
20 empreintes. 12,5 g.
BALI SWEET
20 moulds. 12,5g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	25	A	383211	

MINI-BOLS
15 empreintes. 8 g.
MINI-BOWLS
15 moulds. 8g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	18	B	380257	

TABLETTE 200G
Plaque de 28 carrés (4x7)
200G BAR
4 x 7 squares per bars.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
207	88	10,4	B	380258	

MINI-TABLETTE CAPSULO
5 empreintes. 26 g.
CAPSULO BAR
5 moulds. 26g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
105	45	7,5	A	383212	

SAC À MAIN
2 empreintes pour 1 sac complet.
HANDBAG
2 imprints for one complete bag.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
140	122	56	B	**380126**	

ESCARPIN
Moule double pour un escarpin. 100 g.
PUMP
Double mould for a pump shoe. 100 g.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
140	120	70	**380127**	

TOUR EIFFEL
14 empreintes. 7 g.
EIFFEL TOWER
14 moulds. 7g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
60	30	14	B	**380278**	

DEMI-GLOBE
4 empreintes pour former 2 globes complets. 4 + 4 g.
HALF GLOBE
4 imprints to make 2 complete globes. 4 + 4g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
50	A	**380125**	

DEMI-ŒUF STRIÉ
45 empreintes. 7,8 g.
HALF EGG STRIATED
45 moulds. 7,8g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
30	20	B	**382053**	

DEMI-SPHÈRE
3 empreintes.
HALF SPHERE
3 moulds.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
122	D	**382051**	

DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES
21 empreintes. 5,5 g.
HALF SPHERE WITH 2 GROOVES
21 moulds. 5.5g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	**383600**	

DEMI-SPHÈRE 8 RAYURES
21 empreintes. 6 g.
HALF SPHERE WITH 8 GROOVES
21 moulds. 6g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	14	A	**383601**	

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**	

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 100 G
4 x 6 carrés par tablette.
3 X 100G 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 g.
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**	

6 MINI-TABLETTES "FLEUR DE CACAO"
Poids 50 g (4 x 2 carrés)
6 "COCOA FLOWER" MINI-BAR
50 g (4 x 2 squares)

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
118	50	9	B	**383807**	

CARRÉS FLEURS
36 empreintes. 9 g.

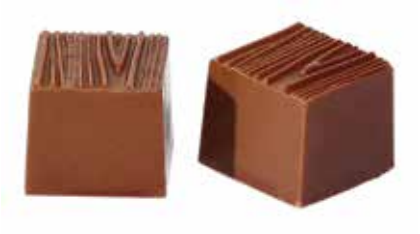
FLOWER SQUARES
36 moulds. 9 gr.

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	

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 RONDS
24 empreintes. 9 g.
ROUND SHELLS
24 moulds. 9 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
28	13	A	383303	

POMPONETTES "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	

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	

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 g.
SMALL RIBBED MOULDS
40 moulds. 9 g.

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	Fomat	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	

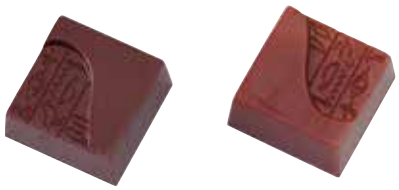
DEMI-SPHÈRES
Format B.
HALF SPHERE
Size B.

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.

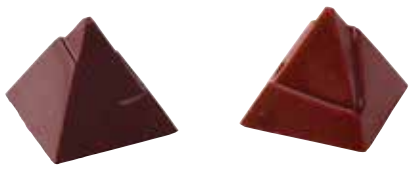
Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
26	30	A	380124	



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	

BONBONS PYRAMIDE
30 empreintes. 9 g.

PYRAMID SWEETS
30 moulds. 9 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
27	27	25	B	380265	

DEMI-NOIX
50 empreintes. 6 g.

HALF WALNUTS
50 moulds. 6 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	20	10	C	380110	

DÔME DÉCORÉ
30 empreintes. 8 g.

DECORATED DOME
30 moulds. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
25	20	B	380100	

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	

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	

DÔME FENDU
28 empreintes. 8 g.

SPLIT DOME
28 moulds. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
31	13	B	381202	

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	

DÔME ARABESQUE
28 empreintes. 8 g.
ARABESQUE DOME
28 moulds. 8 g.

Ø mm	H mm	Format	Code	Prix HT
30	14	B	381200	

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	

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	

BRIQUES
Moule double pour former le dessus/dessous de chaque brique. 5 couples 20 x 20 mm, 6,6 g. 4 couples 30 x 20 mm, 10 g. 3 couples 40 x 20 mm, 14 g.
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	

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	

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	

BALLONS DE FOOTBALL
40 empreintes. 10 g.
FOOTBALL
40 moulds. 10 g.

Ø mm	Format	Code	Prix HT
25	B	380220	

POISSON EXOTIQUE
4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 g.
EXOTIC FISH
4 moulds for 2 fish. 147 and 98g.

L x lg mm	Format	Code	Prix HT
99x70, 92x78	B	380223	

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	

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	

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**	

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**	

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**	

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**	

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 g.
LADYBIRD
15 moulds. 18 g.

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 g.
TULIP RECTANGLES
36 moulds. 8 g.

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 g.
SMILEY
3 x 8 models. 4 g.

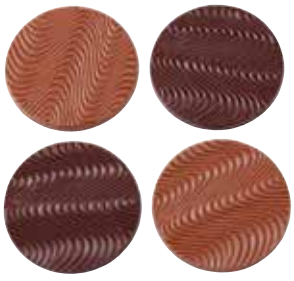
L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
32	22	11	A	380261	

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	



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. 2,4 - 5,7 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 g.

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 g.

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**	

GRENOUILLE
2 empreintes pour une grenouille.

FROG
2 moulds for a frog.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
120	90	B	**382044**	

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**	

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 coeur 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**	

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**	

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
Petit modèle, 36 empreintes / *Small model, 36 moulds*					
25	25	9	A	**380205**	
21 empreintes / *21 moulds*					
35	35	12	A	**380206**	

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. 11g.

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**	

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**	

LAPIN ASSIS
2 empreintes. 120 g.

SEATED RABBIT
2 moulds. 120 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
134	120	B	**382017**	

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**	

AGNEAU PASCAL

PASCHAL LAMB

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	180	**389002**	

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**	

CLOCHES
Moule double en Makrolon.

BELLS
Double Makrolon mould.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
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**	

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**	

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**	

ŒUF 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 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**	

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**	

POUSSINS
4 empreintes pour 2 poussins.

CHICK
4 moulds for 2 chicks.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
87	68	B	**382007**	

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
12 plaques souples en PVC. 42 empreintes.

EASTER MIX
PVC 12 flexible plates. 42 moulds.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
		Lot de 12 plaques / *Set of 12 sheets*		
40	20	260x200	**384001**	

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**	

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. 11 g.

EASTER CHARACTERS
18 moulds. 4 figures. 11 g.

L mm	lg mm	H mm	Format	Code	Prix HT
40	28	15	A	**382002**	

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

ŒUFS 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**	

PINCES
Lot de 25 pinces pour moules doubles.

CLIPS
Set of 25 clips for double moulds.

Code	Prix HT
382990	

DEMI-COQUILLES 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**	

DEMI-COQUILLES 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 oeuf = 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**	
140	100	**382127**	
165	118	**382128**	
180	124	**382129**	

RETROUVEZ LES FIBRES PAPIER
FIBER PAPERS
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**	

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**	

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**	

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	

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 PAPILLONS
18 empreintes 3 g.

BUTTERFLY DECORATIONS
18 moulds 3 g.

L mm	lg mm	Format	Code	Prix HT
65	22	B	380178	

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	

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	

DÉCORS FEUILLE STYLISÉE
15 empreintes 3 g.

STYLISED 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

FLO

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	438 à 444	***Platters and side tables***
Ustensiles de service	445	***Serving utensils***
Glacerie	446 à 449	***Ice cream making***
Etiquetage et affichage	450 à 457	***Labelling and display***

PLATS DE PRÉSENTATION
DECORATION TRAYS

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**	

Acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.
Acrylique noir : met les produits présentés en valeur.

Transparent acrylic : enables better light capture
Black acrylic : presents products to their best advantages.

Caractéristiques
- Plats en acrylique avec décor en relief, empilables.
- Formats compatibles avec les échelles pâtissières.
- Entretien à l'eau savonneuse.

Characteristics of "PAP" TRAYS
- *Transparent acrylic trays with embossed decoration for enhanced presentation of food, stackable.*
- *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	

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**	

PLAT GASTRONORME
Acier inoxydable.

GASTRONORM TRAY
Stainless steel.

Modèle	L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
GN 1/2	325	265	16	0,8	**749412**	
GN 1/1	530	325	16	1,8	**749401**	

PLATEAU PÂTISSIER
À bord rond, acier inoxydable.

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**	

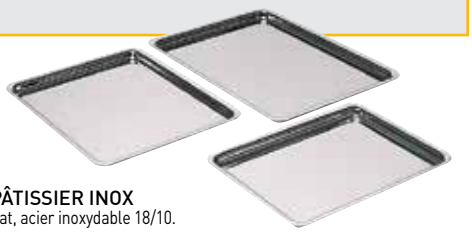
PLAT À PANS COUPÉS
Acier inoxydable 18/10.

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 mats, à petits rebords. L'aspect mat met en valeur les produits.
Pour la présentation des pâtisseries en vitrine, utilisables également pour les buffets.

MELAMINE DISHES

Matt finish, small rimmed. Matt finish enhances products.
Specially designed for pastry window displays but can also be used for buffets.

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**	

NEW!

PLAT ASPECT FONTE NOIRE

En ABS, à bords hauts 20 mm.

BLACK CAST-IRON-LOOK TRAY

Made from ABS, with 20mm-high edges.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	**610620**	
400	300	20	**610621**	
580	195	20	**610622**	

PLAQUE ANODISÉE OR

Plaque en aluminium, épaisseur 1,5 mm avec anodisation or, face intérieure.
4 bords pincés à 45°. Lavable au lave batterie. Non prévue pour la cuisson.

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 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**	

GUÉRIDON PLASTIQUE

PLASTIC CAKE STAND

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
320	100	**611025**	

PRÉSENTOIR À GÂTEAUX
CAKE PRESENTATION STAND

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
MACAROON 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. Ø 35/40 mm.
PMMA. Lavage à la main. Lavage au lave-vaisselle déconseillé.

MACAROON 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. Ø 35/40 mm.
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**	

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**	

USTENSILES DE SERVICE
SERVING UTENSILS

CONÇUE PAR MATFER POUR MANIPULER LES PARTS RECTANGULAIRES

DESIGNED BY MATFER FOR HANDLING RECTANGULAR SLICES

N'ABÎME PAS L'INTÉRIEUR DES MOULES À GÂTEAUX

NO DAMAGED THE NON-STICK MOULDS INSIDE

PELLE À TARTE
Bords biseautés, aspect satiné. Lavable au lave-vaisselle. Allie robustesse et esthétisme.

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	

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	

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	
290	PA	Blanc / *White*	650176	

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
190	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 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 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 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 90mm.

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

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

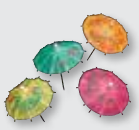
Acier inoxydable. A circulation d'eau.
Livré avec raccords entrée et sortie d'eau.

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



FLO

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	

CUILLERE CERAMIQUE A FLUIDE DEGIVRANT

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

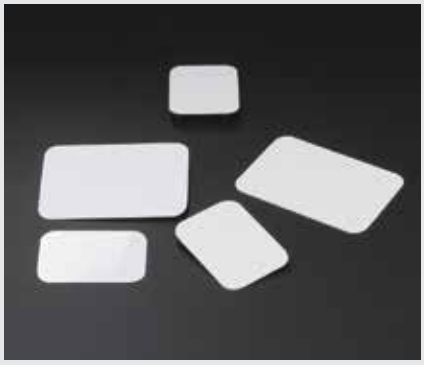
Code	Prix HT
670630	

ÉTIQUETTES
LABELS

ÉTIQUETTES FORME BRIOCHE
Sans pique. S'utilisent avec tous les modèles de porte-étiquettes. P.V.C. blanc lavable.

BUN SHAPED LABELS
Without pike. Suitable for all label-holders.
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**	

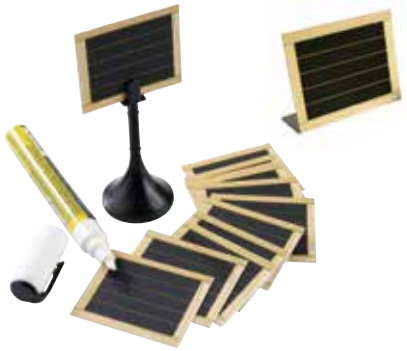
690618

690617

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES
Rouleau de 1000 en boîte distributrice

ADHESIVE LABELS
Roll of 1000 in dispenser box

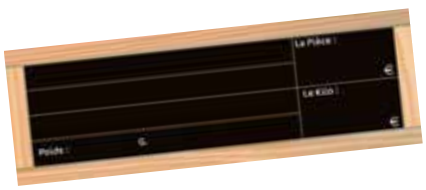
L mm	lg mm	Code	Prix HT
36	13	**690618**	
36	13	**690617**	



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 color 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**	

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 *Whith*	45	60	100	**691102**	
Noir *Black*	65	45	100	**691103**	

ÉTIQUETTES LE MOULIN

En P.V.C.

LABELS "THE MILL"

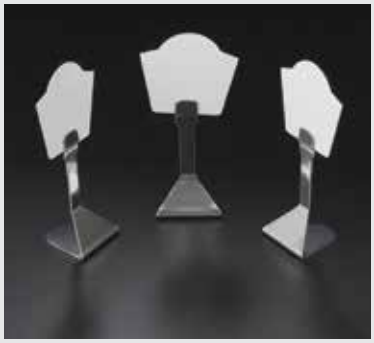
PVC.

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**	



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 FIL D'INOX
Très robuste et stable.
Ne prend pas de place entre les plats.

STAINLESS STEEL WIRE LABEL HOLDER
Very robust and stable.
Does not take space between plates.

L mm	lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
60	60	100	3	**690644**	

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**	

NEW!

PETITES ÉTIQUETTES PS
SMALL PS LABELS

Couleurs/ *Colors*	L mm	lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
Framboise / *Strawberry*	60	40	10	10	**691105**	
Noir / *Black*	60	40	10	10	**691137**	

NEW!

ARDOISINE PVC
PVC LABELS

Couleur/ *Color*	L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
Noir / *Black*	120	80	10	**690811**	

MARQUEUR BLANC
Utilisable sur **plastique et verre**. Opaque, résistant à la lumière, inodore. Pointe rectangulaire. Remplace avantageusement le blanc d'Espagne. Utilisation simple, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

WHITE MARKER
*For **plastic or glass.** Opaque, light resistant, odourless, rectangular tip. Replaces by far the white Spanish felt. Easy to use. Leak proof. Washable with water.*

Couleur/ *Color*	Ep. mm	Code	Prix HT
NEW! Blanc / *White*	2	**691413**	
Blanc / *White*	6	**691414**	
Blanc / *White*	15	**691412**	

MARQUEUR NOIR
Utilisation simple sur vitre, ardoise noire, plastique de couleur ou transparent, métal, papier-carton. Effaçable à l'eau.

BLACK MARKER
*For **plastic or glass.** Opaque, light resistant, odourless, rectangular tip. Replaces by far the white Spanish felt. Easy to use. Leak proof. Washable with glass cleaning liquid .*

Couleur/ *Color*	Ep. mm	Code	Prix HT
Noir / *Black*	1	**691383**	
NEW! Noir / *Black*	2	**691411**	

NEW!

ÉTIQUETTES PS
PS LABELS

Couleurs/ *Colors*	L mm	lg mm	H mm	UV	Code	Prix HT
Framboise / *Strawberry*	80	60	10	10	**691106**	
Noir / *Black*	80	60	10	10	**691138**	

NEW!

CHEVALET PVC
LABEL PVC

Couleur/ *Color*	lg mm	H mm	P mm	Code	Prix HT
Noir / *Black*	60	80	30	**691132**	

MARQUEUR DE COULEUR
Utilisation simple sur vitre, ardoise noire, plastique de couleur ou transparent, métal, papier-carton.
Effaçable à l'eau.

COLOUR MARKER
Simple to use on glass, black slate, coloured or clear plastic, metal, cardboard, paper. Washable with water.

Couleurs / *Colors*	Ep. mm	Code	Prix HT
Argent / *Silver*	6	**691417**	
Or / *Gold*	6	**691416**	
Rose / Vert / Jaune *Pink / Green / Yellow*	1.5	**010384**	
NEW! Jaune / *Yellow*	15	**691418**	

FEUTRE NOIR
Effaçable à l'alcool.

BLACK FELT PEN
Erasable with solvent.

	UV	Code	Prix HT
	1	**010277**	

ETIQUETEUSES ET TITREUSES
LABELLERS AND LABEL MAKER

3 119€90

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
Étiqueteuse / *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... Étiqueteuse 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, consommation 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
Étiqueteuse / *Labeller*	140952	
Tampon encreur de rechange *Spare ink pad*	400893	

1 05 07 2003 12 402 €

2 FABRIQUE LE

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	

DYMO

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	

ÉTIQUETTES D'IDENTIFICATION HACCP

- Pour assurer clairement la traçabilité des produits alimentaires de la réception jusqu'au service.
- Étiquettes adhésives, compatibles avec tous les types de bacs (acier inoxydable, polycarbonate, polypropylène).
- Utilisable en chambre froide, en entrepôt, à sec.

HACCP IDENTIFICATION LABELS

- *To ensure the clear traceability of food products from receipt to service.*
- *Adhesive labels, compatible with all types of containers (stainless steel, polycarbonate, polypropylene).*
- *Can be used in a cold room, warehouse, dry.*

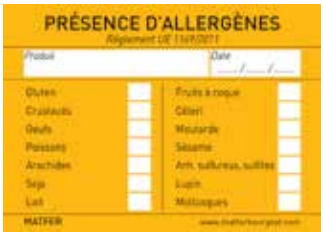
ÉTIQUETTES NEUTRES

Hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%. Présentées en boîte distributrice de protection de 250 pièces.

NEUTRAL LABELS

Water-soluble when washed and biodegradable at 100%.
Supplied as a roll of 250 units in a protective dispensing box.

L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
71	51	250	**257140**	
50	32	250	**257135**	



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Boîte distributrice de 250 étiquettes hydrosolubles.

ALLERGEN LABELS

Dispender box of 250 water soluble labels.

L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
71	51	250	**257145**	

ÉTIQUETTES "À UTILISER EN PREMIER"

Aide à la gestion des stocks. Favorise la diminution du gaspillage. Diminue les risques de servir des produits au-delà de la DLC / DLUO. Rouleaux de 500 étiquettes autocollantes (50 x 50 mm). Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur 257013.

"USE FIRST" LABELS

Stock management tool. Helps reduce waste. Reduces the risk of serving products past their UBD/BBD.
Roll of 500 self-adhesive labels (50 x 50mm). Easy to peel off. Compatible with dispenser 257013.

Couleur	Ø mm	Code	Prix HT
Rouge / *Red*	80	**257010**	

DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Gagnez du temps et de l'espace avec ce distributeur à étiquettes (50 x 50 mm) en rouleaux.

LABEL DISPENSER

Save time and space with this roll label dispenser (50 x 50mm).

Nbre rouleaux *No. rolls*	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
7	445	130	115	**257012**	
1	130	65	113	**257013**	

ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleaux de 500 étiquettes autocollantes (50 x 50 mm). Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur 257012.

"DAYS OF THE WEEK" UBD LABELS

Roll of 500 self-adhesive labels (50 x 50mm). Easy to peel off.
Compatible with dispenser 257012.

Jours	Couleurs	Ø mm	Code	Prix HT
Lundi / *Monday*	Bleu / *Blue*	80	**257001**	
Mardi / *Tuesday*	Jaune / *Yellow*	80	**257002**	
Mercredi / *Wednesday*	Rouge / *Red*	80	**257003**	
Jeudi / *Thursday*	Marron / *Brown*	80	**257004**	
Vendredi / *Friday*	Vert / *Green*	80	**257005**	
Samedi / *Saturday*	Orange	80	**257006**	
Dimanche / *Sunday*	Noir / *Black*	80	**257007**	

RECTO

VERSO

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**	

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**	

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**	

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**	

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

IN SITU

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 gastronormes...

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+	460 à 461	***Alto+ containers***
Bacs Cristal+	462	***Cristal+ containers***
Bacs Modulus	463 à 465	***Modulus containers***
Bacs Europe et divers	466 à 473	***Europe and miscellaneous containers***
Casiers de lavage	474 à 478	***Washing trays***
Chariots et rayonnages	479 à 485	***Trolleys and shelving***
Conteneurs isothermes	486 à 491	***Insulated containers***

BAC GASTRONORME
GASTRONORM CONTAINER

ALTO +

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

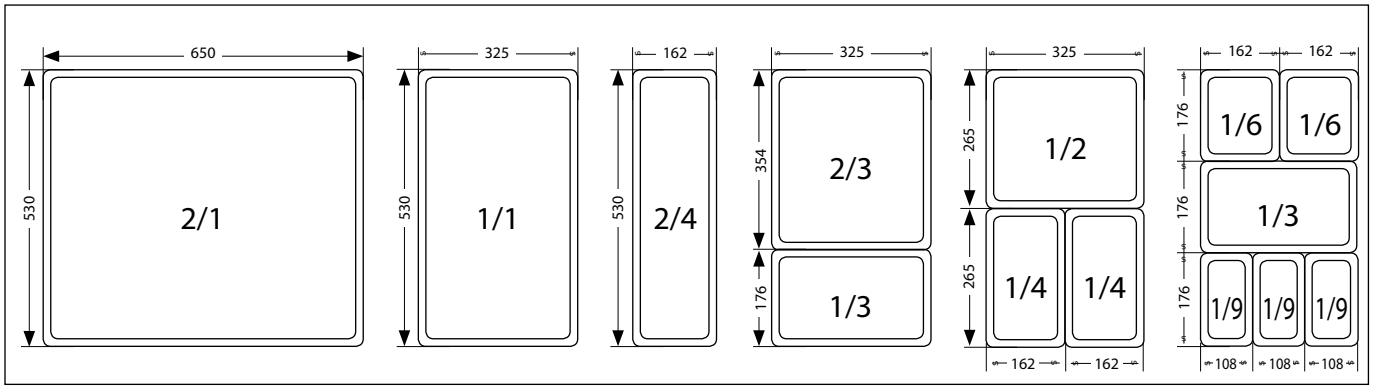
GN 1/2

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**	



- Matériau recyclable 100% : copolyester.
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Couvercle en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.
- Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
- Conforme à la norme EN 631-1.

COUVERCLE
LID

ÉGOUTTOIR
DRAINER

BAC
CONTAINER

- *100% recyclable material: copolyester.*
- *Suitable for cold chain, freezing, thawing and microwaving.*
- *Sunken lid for stacking and clip closure for safe transport and hygiene.*
- *Clear: easy identification of contents.*
- *Stackable when empty.*
- *Shape designed for fast drying and good draining.*
- *Compliant with Standard EN 631-1.*

* NF sauf couvercle avec encoche / * *NF except lid with notch*

- BACS ÉPAIS TRÈS ROBUSTES
- COINS ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS

- HEAVY DUTY BASINS
- HARD-WEARING ROUNDED CORNERS

BAC GN 1/4
GASTRONORM CONTAINER 1/4

GN 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

GN 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

GN 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 dûs 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 GASTRONORME
GASTRONORM CONTAINER

CRISTAL +

- Matériau recyclable 100% : copolyester "Cristal".
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Couvercle en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.
- Conforme à la norme EN 631-1.

- *Recycled materials: copolyester "Cristal".*
- *Can be used for cold preservation, freezing, defrosting and in microwave ovens.*
- *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.*
- *EN 631-1 standard compliant.*

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 gastronorme correspondant.

See each lid and drainer reference for its corresponding gastronorm container.

BOITES GASTRONORMES
GASTRONORME CONTAINERS

Gamme modulus pratique et plus ...

-20 +100 °C | Made in FRANCE | BPA FREE

BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvercle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.

RIGID BOXES

- *100% recyclable material: Polypropylene.*
- *Storage and conservation in fridge and freezer.*
- *Reheating in microwave oven.*
- *Clear: easy identification of contents.*
- *Hermetically sealed lid.*
- *Graded markings on 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**	

TOTALEMENT HERMÉTIQUE

TOTALLY HERMETIC

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**	

BOITES GASTRONORMES
GASTRONORME CONTAINERS

BOITES RIGIDES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvercle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.

RIGID BOXES

- *100% recyclable material: Polypropylene.*
- *Storage and conservation in fridge and freezer.*
- *Reheating in microwave oven.*
- *Clear: easy identification of contents.*
- *Hermetically sealed lid.*
- *Graded markings on 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 GASTRONORMES
GASTRONORME CONTAINERS

Gamme modulus pratique et plus ...

-20 +100 °C | Made in FRANCE | BPA FREE

BOITES SOUPLES

- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Couvercle hermétique.
- Graduations des contenances sur les côtés.

SOFT MODULUS BOXES

- *100% recyclable material: Polypropylene.*
- *Storage and conservation in fridge and freezer.*
- *Reheating in microwave oven.*
- *Clear: easy identification of contents.*
- *Hermetically sealed lid.*
- *Graded markings on sides.*

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**	

BAC GN À L'UNITÉ
GASTRONORM CONTAINER

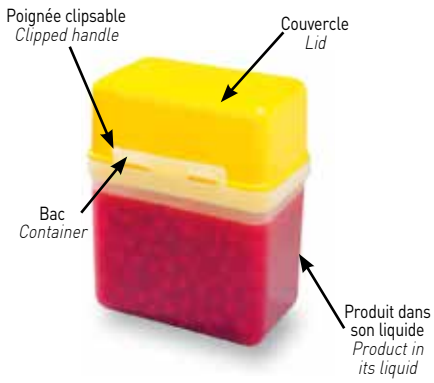
C Lt	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/8				La pièce / *Per unit*	
0,5	162	132	45	**254004**	
Couvercle / *Lid*				**254518**	
GN 1/6				La pièce / *Per unit*	
0,5	176	162	45	**254005**	
1	176	162	60	**254010**	
1,5	176	162	85	**254015**	
2	176	162	110	**254020**	
Couvercle / *Lid*				**254516**	

BOITES DE STOCKAGE
STORAGE BOX

DUOBOX

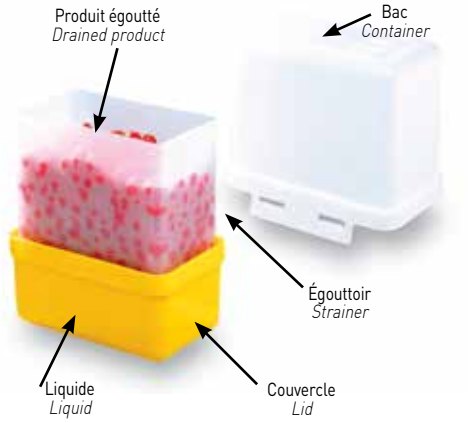
Réponse adéquate pour la mise en place de l'HACCP et du guide des bonnes pratiques d'hygiène.
Particulièrement adaptée pour la conservation :
- des herbes fraîches (plus d'une semaine).
- des produits livrés en boîtes métalliques (fruits au sirop, légumes, condiments...).

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.*

L mm	lg mm	H mm	C Lt	Code	Prix HT
238	154	295	6	**511530**	

CONSERVATION DES HERBES FRAÎCHES JUSQU'À 10 JOURS

FRESH HERB PRESERVATION UP TO 10 DAYS

Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm.
Compatibles entre eux.
Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.

External dimensions are 600 x 400 mm or 400 x 300 mm.
Mutually compatible.
Suitable for storage on pallets of dimensions 1200 x 800 mm and for use on wheeled trolleys code 140523, 140524.

BAC GERBABLE PLEIN BLANC 600X400 MM
Poignées ouvertes.
600X400 MM SOLID STACKABLE WHITE CONTAINER
Open handles.

	L mm	lg mm	H mm	C L	Poids g	Matière	Code	Prix HT
NEW!	600	400	70	13,7	830	PP	**510111**	
	600	400	100	20	1000	PE	**510112**	
	600	400	120	23,9	1140	PP	**510301**	
	600	400	170	35,6	1390	PP	**140526**	
	600	400	220	44,2	1650	PP	**510302**	
	600	400	320	64,5	2200	PP	**510303**	
	Couvercle plein				630	PP	**510311**	

BAC GERBABLE AJOURÉ BLANC
Fond et côté ajourés sauf 140502, fond plein.
PERFORATED STACKABLE WHITE CONTAINER
Openwork base and sides except 140502, solid base.

	L mm	lg mm	H mm	C L	Poids g	Matière	Code	Prix HT
	600	400	100	20	1060	PE	**510102**	
	600	400	120	21,4	1160	PP	**140515**	
	600	400	170	33,1	1400	PP	**140516**	
	400	300	100	10	600	PP	**140502**	

BAC GERBABLE PLEIN BLANC 400X300 MM
Poignées ouvertes.
400X300 MM SOLID STACKABLE WHITE CONTAINER
Open handles.

	L mm	lg mm	H mm	C L	Poids g	Matière	Code	Prix HT
NEW!	400	300	70	6,4	470	PP	**140503**	
	400	300	100	10	625	PE	**140504**	
	400	300	120	11,2	690	PP	**510315**	
NEW!	400	300	170	15,9	850	PP	**140505**	
NEW!	400	300	220	20,8	1030	PP	**140506**	
	Couvercle plein				330	PP	**140501**	

BAC GERBABLE PLEIN GRIS 600X400 MM
Poignées ouvertes.
600X400 MM SOLID STACKABLE GREY CONTAINER
Open handles.

	L mm	lg mm	H mm	C L	Poids g	Matière	Code	Prix HT
	600	400	170	35,6	1390	PP	**149099**	
NEW!	600	400	220	44,2	1650	PP	**149104**	
NEW!	600	400	270	51,4	1960	PP	**149105**	
	600	400	320	64,5	2200	PP	**149094**	
	Couvercle plein				625	PP	**149106**	

BAC GERBABLE AJOURÉ GRIS
Fond et côté ajourés.
PERFORATED STACKABLE GREY CONTAINER
Openwork base and sides.

	L mm	lg mm	H mm	C L	Poids g	Matière	Code	Prix HT
NEW!	600	400	120	21,4	1160	PP	**149097**	
	600	400	170	33,1	1400	PP	**149098**	
NEW!	600	400	220	41,7	1560	PP	**149100**	

SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES

SPECIAL STORAGE OF PLATES

BAC PLEIN GRIS 400X300 MM
Polypropylène. Gerbable. Ø maxi des assiettes : 250 mm.
SOLID GREY CONTAINER
Polypropylen. Stackable. Maximum diameter of the plates: 250 mm.

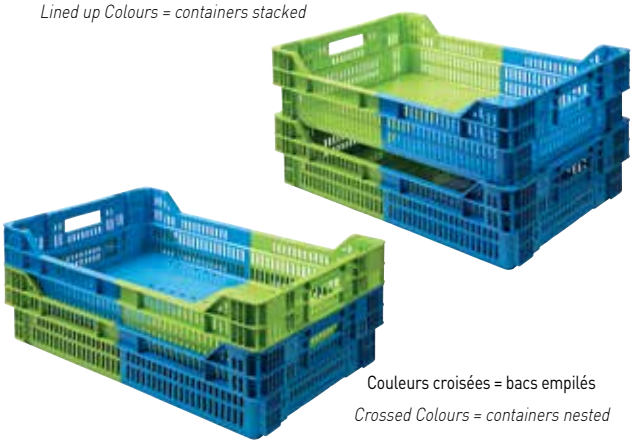
	L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
Bac / *Wahsing up bowl*	400	300	320	30	**140587**	
Couvercle / *Lid*	400	300			**140589**	

LES BACS GERBABLES / EMBOITABLES 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 empilés

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 L	Code	Prix HT
600	400	153	27	**140507**	
600	400	244	45	**140508**	

BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOITABLE ALLIBERT

Bicolore, pour repérage des sens emboîtable/gerbable.

ALLIBERT STACKABLE CONTAINER

Two-colour, to distinguish the difference between stackable and nestable direction.

L mm	lg mm	H mm	C L	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	300	50	2,2	**510365**	
600	400	200	32	1,84	**149103**	
Couvercle / *Lid*					**510368**	

BAC GERBABLE EMBOITABLE ALLIBERT

Normes Europe.

1- Fond et parois ajourés, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtage : 91 mm.

2- Fond plein avec trous d'évacuation et parois ajourées, bicolore brun-beige. Hauteur d'emboîtage : 113 mm.

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 L	Poids Kg	Code	Prix HT
①	600	400	187	35	1,75	**510203**	
②	600	400	232	45	2,13	**510205**	

BAC GERBABLE EMBOITABLE 50L

Polyéthylène blanc.
Fond plein, parois ajourées.
Format adapté au stockage et la manutention des pains spéciaux, ronds, courts, de campagne, etc...

50L STACKABLE BASKET

White polyethylene. Full base, ventilated sides.
Designed for storage and handling of specialty breads : round, short, country style, etc.

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 HACCP AVEC COUVERCLE

Bac avec couvercle et cartouche d'identification du contenu. Facilitent l'intégration d'une démarche HACCP. Gerbables avec ou sans couvercle. PEHD.

HACCP 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**	

MANNE PATISSIÈRE

PE. Fond plein et parois ajourées. Coloris gris.

BASKET FOR BAKERY

PE. Full base, perforated sides. Colour: grey.

L mm	lg mm	H mm	C L	Poids Kg	Code	Prix HT
600	400	120	20	1,2	**511002**	

RETROUVEZ LES MANNES À PAIN
BREAD BASKETS
P. 236-237

NEW!

BAC AJOURÉ BVP

Spécialement conçu pour le transport et stockage de pains, viennoiseries et pâtisseries.
Structure très ajourée : bonne circulation d'air.
5 choix de hauteurs : adapté au stockage des différents produits.
Polyéthylène HD.

BAKERY BASKET

Specially designed for transporting and storage breads, sweet and savoury pastries.
Open mesh design: good air circulation.
choice of five heights: suitable for storing different products.
HD polyethylene.

Coloris	L mm	lg mm	H mm	C L	Poids g	Code	Prix HT
Marron *Brown*	600	400	100	17	870	**511110**	
Jaune *Yellow*	600	400	150	29	1170	**511115**	
Jaune *Yellow*	600	400	240	45	2030	**511124**	
Jaune *Yellow*	600	400	320	61	2330	**511132**	
Jaune *Yellow*	600	400	410	80	2680	**511141**	

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 L	Code	Prix HT
600	400	120	20	**511005**	

BAC PORTE-GRILLE

Gerbable emboitable "spécial pâtisserie".
Conçu pour les pâtissiers 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. Compatible avec chariot 140523.

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.
Compatible with trolley 140523.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
670	451	123	1,805	**510950**	

CHARIOT PORTE-BACS ROUES CAOUTCHOUC
Universel. Pour tous bacs 600 x 400 mm et 400 x 300 mm, PEHD rouge.
4 roues pivotantes avec bandage caoutchouc, **sans frein.** Chape zinguée.

CONTAINER TROLLEY WITH CAOUTCHOUC WHEELS
Universel. For containers of 600 x 400 mm and 400 x 300 mm, PEHD red.
*4 castor wheels with rubber tyre, **no brake**. Galvanised housing.*

L mm	lg mm	H mm	Charge Kg *Load Kg*	Code	Prix HT
610	410	170	300	**140524**	

CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL
Pour tous bacs 600 x 400 mm, PEHD gris.
4 roues polyamide **dont 2 avec frein.**

UNIVERSAL CONTAINER TROLLEY
For containers of 600 x 400 mm, PEHD grey.
*4 polyamid wheels, **2 with brakes.***

L mm	lg mm	H mm	Charge Kg *Load Kg*	Code	Prix HT
610	410	170	300	**140523**	

CHARIOT PORTE-BACS "NORME EUROPE"
Convient pour bacs 600 x 400 mm. Norme Europe et mannes à pain gerbables 511011 et 511012. 4 roues pivotantes sans frein, chape zinguée. Coloris : gris.

EUROPEAN STANDARD CONTAINER TROLLEY
For containers of 600 x 400 mm. European Standard and stackable bread baskets 511011 and 511012. 4 castors wheels without brakes, zinc plated frame.
Colour: grey.

L mm	lg mm	H mm	Charge kg *Load kg*	Code	Prix HT
604	402	162	180	**531101**	

PALETTE PACKPAL
Peut être utilisée comme support de stockage dans les chambres froides et congélateurs, laboratoires... 9 plots, coloris brun / rouge. Polyéthylène haute densité. Plancher supérieur ajouré avec rebord. Charge dynamique : de 500 Kg à 1 tonne. Charge statique : de 1 à 1,5 tonne.

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**	

BAC GERBABLE
En polyéthylène haute densité. Couleur brique.

STACKABLE CONTAINER
High density polyethylene. Brick red.

L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
500	300	265	30	**149102**	

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**	

CONTENEURS CARRÉS ET BACS PLATS
SQUARE AND FLAT CONTAINERS

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 RECTANGULAIRE CREUX
Polyéthylène.

SHALLOW RECTANGULAR 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 RECTANGULAIRE PLAT
En polyéthylène haute densité.

SHALLOW RECTANGULAR 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 container10 L*				**140398**	

PLATS TÉMOINS
SAMPLE MEAL CONTAINERS

STOCKAGE ET IDENTIFICATION DES PLATS TÉMOINS*

Durée minimum de stockage : 5 jours.

Répond aux exigence des services officiels de contrôle.

Ces plats témoins doivent être représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, en quantité suffisante pour permettre leur analyse microbienne et éventuellement chimique.

* À stocker en chambre froide dans une boîte à tiroir marquée du jour.

*STORAGE AND IDENTIFICATION 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 rked 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	

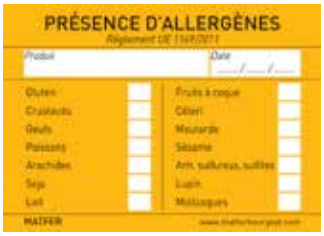
ÉTIQUETTES NEUTRES

Hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%. Présentées en boîte distributrice de protection de 250 pièces.

NEUTRAL LABELS

Water-soluble when washed and biodegradable at 100%.
Supplied as a roll of 250 units in a protective dispensing box.

L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
71	51	250	257140	
50	32	250	257135	



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

Boîte distributrice de 250 étiquettes hydrosolubles.

ALLERGEN LABELS

Dispenser box of 250 water soluble labels.

L mm	lg mm	UV	Code	Prix HT
71	51	250	257145	

ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleaux de 500 étiquettes autocollantes (50 x 50 mm). Facilement décollables.
Compatibles avec le distributeur 257012.

ÉTIQUETTES DLC "JOURS DE LA SEMAINE"

Rouleaux de 500 étiquettes autocollantes (50 x 50 mm). Facilement décollables.
Compatibles avec le distributeur 257012.

Jours	Couleurs	Ø mm	Code	Prix HT
Lundi / *Monday*	Bleu / *Blue*	80	257001	
Mardi / *Tuesday*	Jaune / *Yellow*	80	257002	
Mercredi / *Wednesday*	Rouge / *Red*	80	257003	
Jeudi / *Thursday*	Marron / *Brown*	80	257004	
Vendredi / *Friday*	Vert / *Green*	80	257005	
Samedi / *Saturday*	Orange	80	257006	
Dimanche / *Sunday*	Noir / *Black*	80	257007	

RETROUVEZ LES DISTRIBUTEURS D'ÉTIQUETTES / *LABELS DISPENSER* P. 455

BACS RONDS
ROUNDS CONTAINERS

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**	

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**	

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**	

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 l		Code	Prix HT
310	310	15		**510506**	
290	280	13	Bec verseur, gradué	**510507**	

BACS DIVERS
ASSORTED CONTAINERS

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	C L	Code	Prix HT
500	340	300	40	140433	
620	420	300	60	140435	
800	520	400	100	140439	

CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE
En polyéthylène. Avec poignée. Fond plein.

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	

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	

CHARIOT À INGREDIENTS
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	

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.

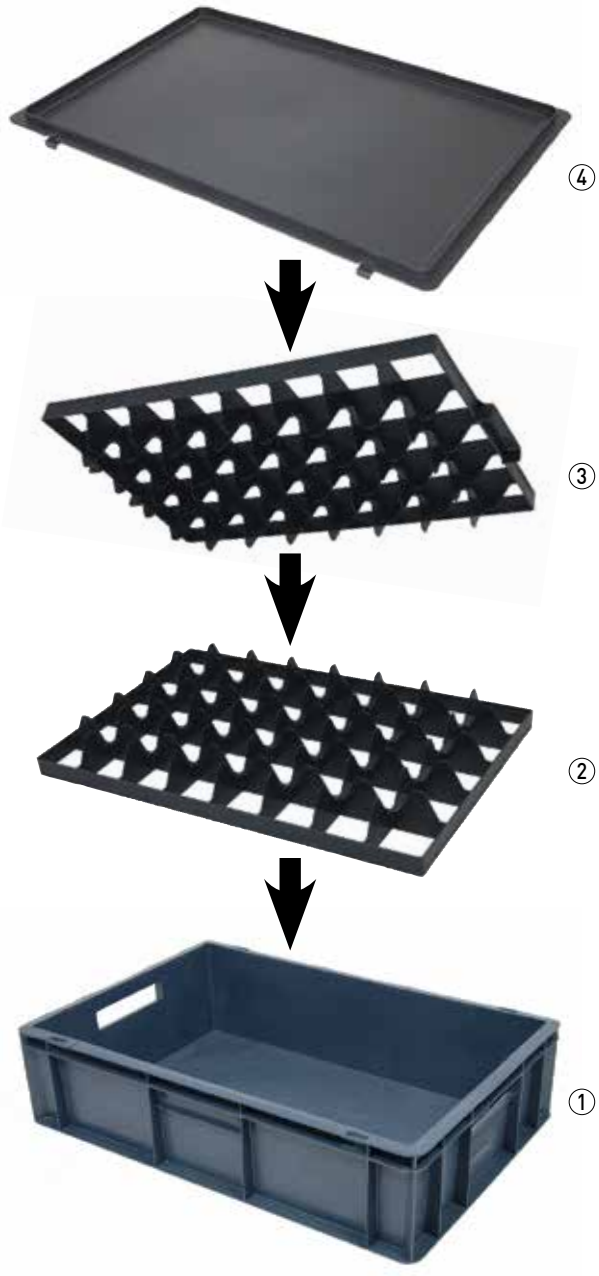
L mm	lg mm	H mm	C L	Code	Prix HT
310	260	330	14	510515	

RETROUVEZ LES PELLES À INGRÉDIENTS
/ *INGREDIENT SCOOPS*
DANS LE CHAPITRE
DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE

BACS À VERRES
GLASS CARRIERS

Polypropylène gris.
Bacs à poignées ouvertes avec couvercles et séparateurs modulables.
Stockage et transport des verres à l'abri des salissures et des chocs.
Bacs, séparateurs et couvercles facilement nettoyables.

Grey polypropylene.
Containers with open handles, lids and modular dividers.
Store and transport glasses, protecting them from dirt and impacts.
Containers, dividers, and lids are easy to clean.



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.

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 en polypropylène gris, à utiliser dans les bacs 140702, 140704 et 140705.
- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac.
- Le séparateur à poignées (3) se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

Dimensions séparateur de fond : 558 x 357 x 60 mm.
Dimensions séparateur avec poignées : 598 x 357 x 60 mm.

- *Grey polypropylene dividers, for use with containers 140702, 140704 and 140705.*
- *You need one base divider and one handle divider per container.*
- *The divider with handle (3) 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**	

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 250m 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**	

Comment choisir vos casiers de lavage ?
How to choose your tray ?

Nos casiers à verres sont composés de casiers de base.

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.

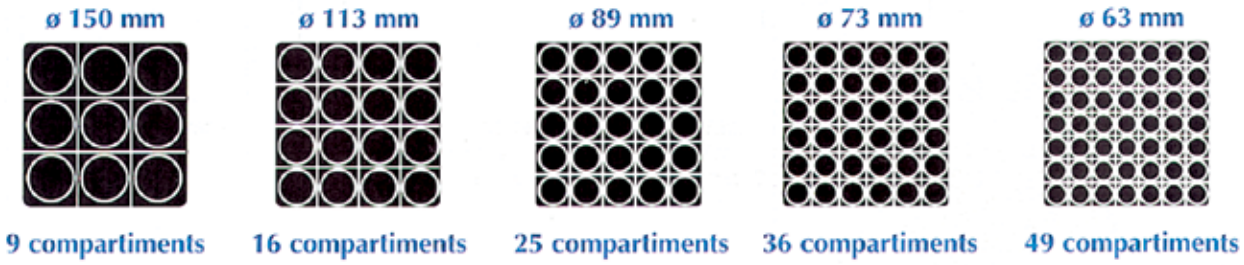
Our glass trays consist of basic trays for glasses and cups of less than 75mm in height.

For taller glasses, extensions are available to clip onto the basic tray.

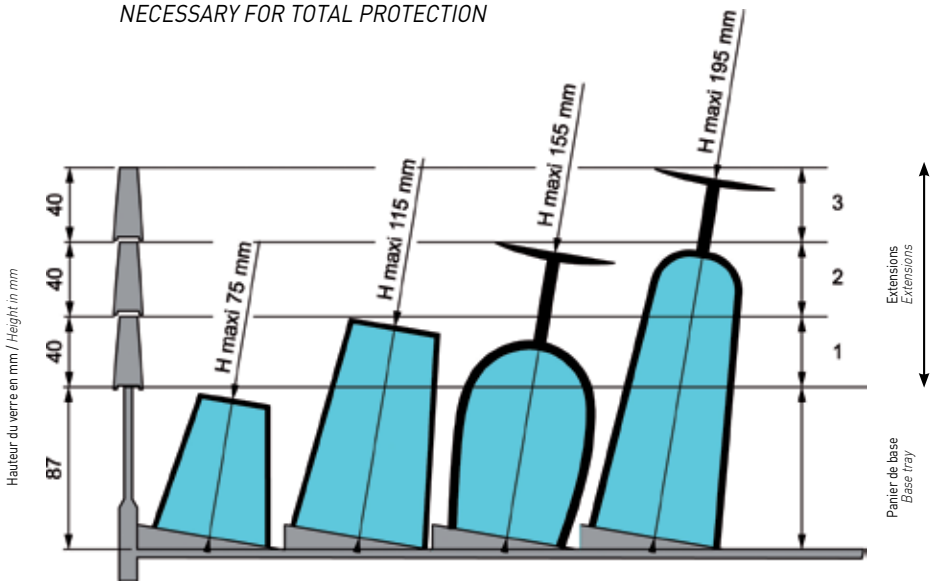
The table below will help you determine the number of extensions required according to the height of your glasses.

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
MESURE THE DIAMETER OF YOUR GLASSES TO DETERMINE THE TYPE OF TRAY REQUIRED



2 MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DETERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NECESSAIRES A UNE PROTECTION TOTALE
MESURE 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 MOULTED PLATE TROLLEYS* DANS LE CATALOGUE

BOURGEAT

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

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.

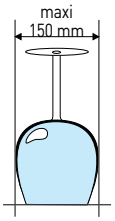
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
430	210	155	**818008**	

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**	

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des réhausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 80 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

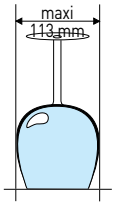
- Moulded single-piece polypropylene.
- Double sided for better impact resistance and protection of glassware.
- 4 moulded handles.
- Fast and easy assembly of extensions, no tools required.
- Resistant to high temperatures, chemicals and food
- Open sides for effective circulation of water and fast 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 9 COMPARTIMENTS
(Non représenté)

9- COMPARTMENT TRAY
(Not shown)

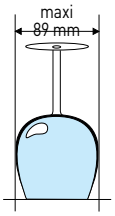
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
152	152	100	**140862**	



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

16- COMPARTMENT GLASS TRAY

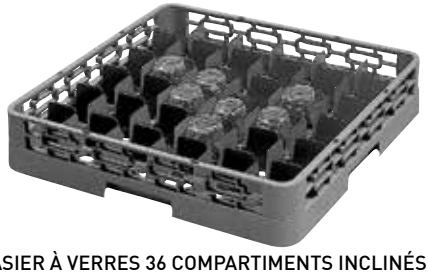
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
115	115	100	**815016**	

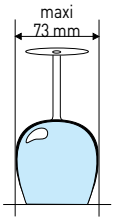


CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS
Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

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**	

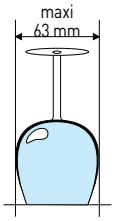




CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS
Barrette au fond de chaque compartiment permettant d'incliner les verres.

36- COMPARTMENT GLASS TRAY
Rod at the base of each compartment to enable the glass to be inclined.

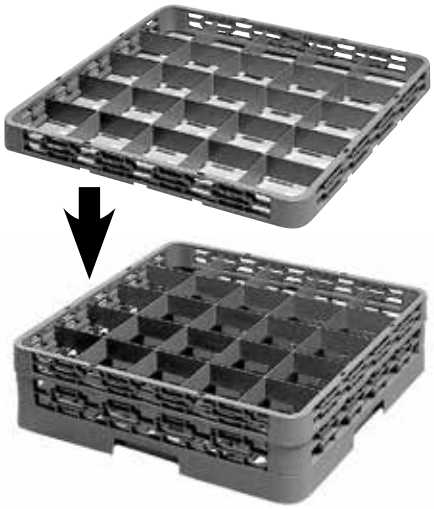
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
75	75	100	**815036**	



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

49- COMPARTMENT GLASS TRAY

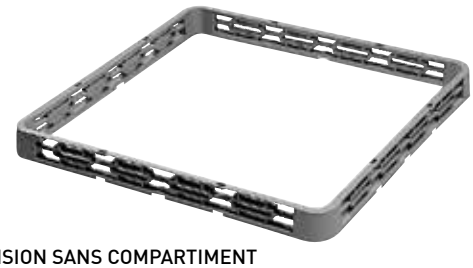
L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
65	65	100	**815049**	



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES
Hauteur utile 40 mm.
Permet de rajouter de la hauteur aux casiers de base pour une protection optimale.

COMPARTMENTALISED 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 compartiments	**140872**	
115	115	45	16 compartiments	**815516**	
91	91	45	25 compartiments	**815525**	
75	75	45	36 compartiments	**815536**	
65	65	45	49 compartiments	**815549**	



EXTENSION SANS COMPARTIMENT
Hauteur utile : 40 mm. S'adapte à tous les casiers.

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 souillures.

LID FOR DISHWASHER TRAY

To protect clean dishes from dirt.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
510	510	**816550**	

CLIPS DE COULEUR
A clipper sur un ou plusieurs côtés des bacs à verre pour identification rapide du modèle de verre stocké.

COLOURED CLIPS

For clipping onto one or more sides of glass containers to quickly identify the model of glass stored.

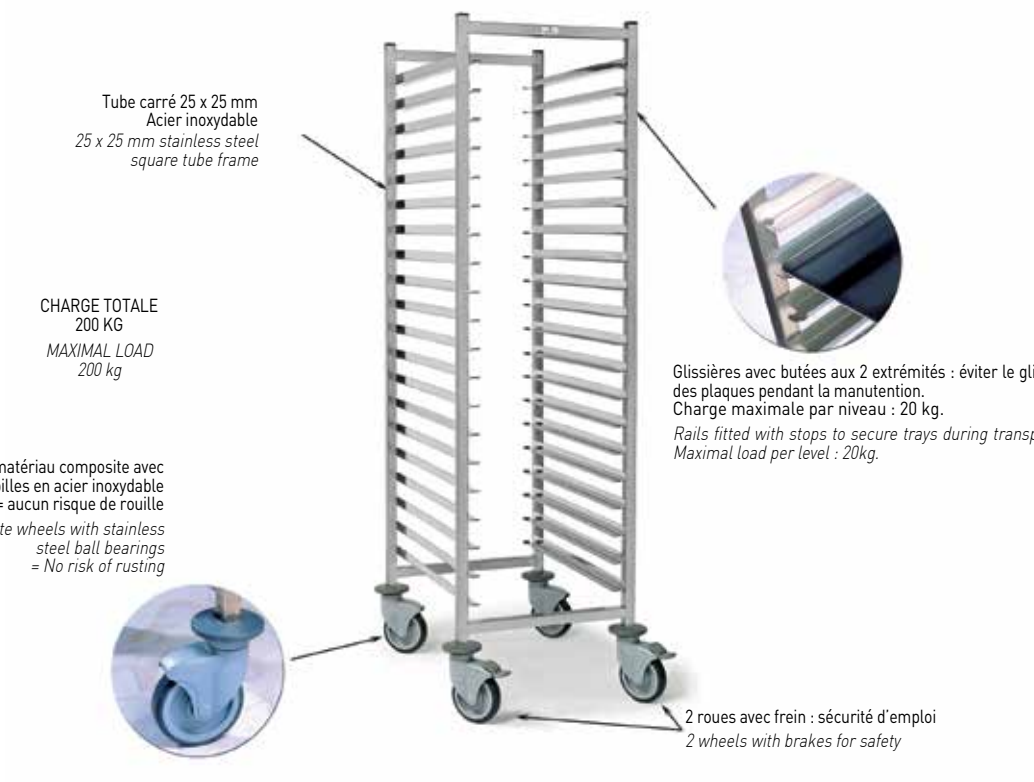
Coloris	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
				Le paquet de 10 / *Pack of 10*	
Blanc / *White*	80	40	20	**817015**	
Bleu / *Blue*	80	40	20	**817016**	
Vert / *Green*	80	40	20	**817017**	
Rouge / *Red*	80	40	20	**817018**	
Jaune / *Yellow*	80	40	20	**817019**	

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**	



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 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 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 A GLISSIERES EMBOÎTABLE 600 X 400 MM
Emboîtable à vide à 80%.
Espace entre niveaux : 75 mm.

NESTABLE RACKING TROLLEYS 600X400MM
80% nestable.
Space betweens levels : 75 mm.

H mm	lg mm	Code	Prix HT
700	530	**777320**	

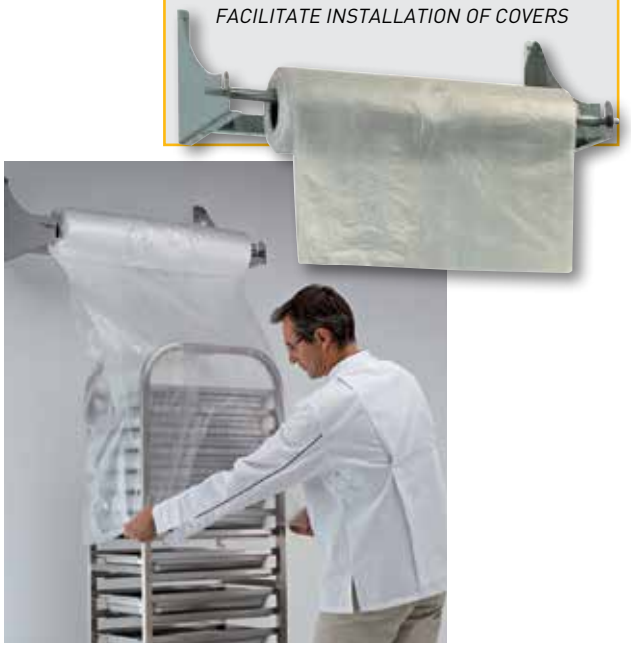
CHARIOT GASTRONORMES OPTIMO

GASTRONORM TROLLEY OPTIMO

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**	

FACILITE LA POSE DES HOUSSES

FACILITATE INSTALLATION OF COVERS



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 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.

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**	

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**	
GN 1/1	630	460	900	7	89	**771506**	

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 18 PLAQUES À PAIN "OPTIMO"

Spécialement conçu pour la manipulation des plaques Alu Gaufer 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**	

CHARIOT 600 X 800 MM BOULANGER "OPTIMO"

Pour plaques et grilles 600 x 800 mm et 600 x 400 mm. Entrée 600 mm.
Glissières sans butées.
Structure en tube carré 25 x 25 mm en acier inoxydable.
4 roues composite pivotantes dont 2 avec freins.
Charge par niveau : 20 kg. Charge admise : 200 kg.

BAKERY TROLLEY 600 X 800 MM

Trays and grids 600x 800 mm and 600 x 400 mm.
Depth 600 mm. Stopless tray racks.
Stainless steel square tube frame 25 x 25 mm.
4 composite castor wheels, 2 with brakes.
Load per shelf: 20 kg. Load capacity : 200 kg.

L mm	lg mm	H mm	Nb niveaux	Esp. niv. mm	Code	Prix HT
729	870	1790	20	75	**773897**	
870	729	900	8	72	**770808**	

ÉCHELLE MURALE PLIABLE

À fixer au mur pour le gain de place.
La profondeur repliée n'est que de 50 mm.
10 niveaux espacés de 90 mm.
Charge admissible par niveau 10 kg.
Utilisable pour plaque ou grilles 600 x 400 et GN1/1. Fabrication très robuste avec verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert et fermé. Acier inoxydable.

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**	

CHARIOTS SPÉCIAUX
SPECIAL TROLLEYS

Made in FRANCE

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 : cuve à bonne hauteur de travail.
Convient pour tous récipients (bassines, cuves...) et compatible avec la plupart des cuves de batteur jusqu'à 80 litres de contenance.
Bord en fil avec revêtement anti-glisse pour bien caler le récipient.
5 roulettes dont 2 avec freins.
Colonne, piston et support de cuve en acier inoxydable.
Structure du pied en matériau composite.

STAINLESS STEEL BOWL HOLDER TROLLEY

Adjustable height trolley : bowl at the correct height to work.
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.
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**	

CHARIOT DE STOCKAGE D'ASSIETTES
STORING PLATES TROLLEYS

- Sécurité du maintien des assiettes grâce au revêtement spécial anti-glissement des supports.
- Changement facile et rapide de position des supports selon le diamètre des assiettes de 190 à 230 mm.
- Structure en acier inoxydable : rigidité parfaite.
- Espace entre niveaux 65 mm.
- Equipés de 4 roues matériau composite pivotantes, 2 avec freins.
- Chariot livré en kit, facile à monter.

- *Plate holding safety devices. Plate stand design optimizing blocking. Special anti-sliding coating on stands.*
- *Quick and easy adjustment of plate supports, according to the diameter of the plates from 190 to 230 mm.*
- *Stainless steel body for perfect rigidity.*
- *Shelf clearance: 65 mm.*
- *Trolley fitted with 4 pivoting composite wheels, 2 with brakes.*
- *Trolley supplied as a kit for easy self-assembly.*

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**	

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**	

ECHELLES À POSER
FITTING TROLLEYS

ÉCHELLE DE MISE EN PLACE
A poser sur le plan de travail.
Structure mobile repliable : rangement facilité.
Système de blocage positions ouverte et fermée.
Capacité 5 niveaux GN 1/1.
Charge totale maxi 40 kg.
Structure acier inoxydable.
4 pieds anti-dérapants.
Dimensions repliées : L 890 x P 448 x H 110 mm.

SET-UP RACK
To be placed on worktop.
Folding mobile structure: easy storage.
Open and closed position locking system.
Capacity 5 GN 1/1 levels
Max. total load: 40kg.
Stainless steel structure.
4 non-slip feet.
Folded dimensions: L 890 x D 448 x H 110 mm.

L mm	P mm	H mm	Esp. entre niv. mm	Code	Prix HT
383	555	448	75	**845015**	

NEW!

NEW!

RACK À PIZZA
Pour stocker 15 pizzas sur un espace très réduit.
15 niveaux espacés de 35 mm.
Ø maxi des pizzas ou tartes : 40 cm.
Ø fil du support 8 mm. Ø fil porte-pizza 5 mm.

PIZZA RACK
For storing 15 pizzas in a very restricted space.
15 levels, with 35mm spacing.
max. Ø of pizzas or tarts: 40cm.
supporting wire Ø 8mm. pizza holding wire Ø 5mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
302	302	680	**845012**	

LES CHARIOTS DE SERVICE
SERVING TROLLEYS

Made in FRANCE

BOURGEAT

NF

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

BOURGEAT

CHARIOT À POIGNÉE

4 roulettes à bandage caoutchouc noir, 2 fixes / 2 pivotantes, Ø 100 mm, moyeu lisse.
Plateau en acier embouti renforcé.
Dosseret rabattable.
Tapis anti-dérapant et pare-choc de sécurité.

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.
Roues spéciales anti-traçantes.
Le plateau anti-dérapant peut servir de socle à roulettes une fois **la poignée repliée** (gain de place et de stockage).
Coloris : gris.

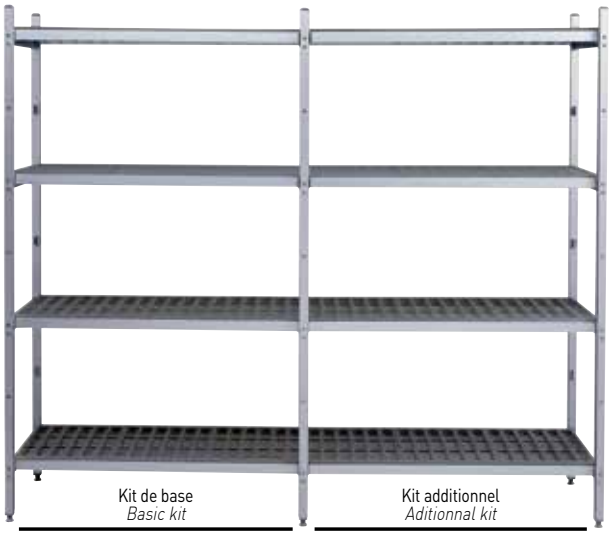
TROLLEY WITH HANDLE

***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-marking wheels.
*Non-slip surface can be used as a wheeled base with **the handle folded** (space saving, extra storage).*
Grey.

L mm	lg mm	Charge max. Kg / Max. load Kg	Code	Prix HT
825	520	181	**140517**	

RETROUVEZ LES RAYONNAGES SUR MESURE /
SEE THE MADE TO MEASURE SHELVES **DANS LE CATALOGUE**

BOURGEAT



Made in FRANCE

RAYONNAGES

Conçus pour le stockage des produits alimentaires.
Structure en aluminium anodisé.
Plateaux en polypropylène amovibles et lavables en machine.
Hauteur des niveaux des 4 étagères réglable sur 7 positions.
Pieds équipés de vérins réglables.
Charge maximale par niveau : 90 kg.
Livré en kit. Le kit additionnel comprend 1 échelle et 4 étagères à raccorder sur le kit de base.

SHELVING

Designed for food product storing.
Anodised aluminium frame.
Polypropylene removable trays, machine washable.
The 4 shelves can be set to 7 different positions.
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 SHIELVES

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED BOX

sherpa

Solidité
- **porte sans charnière**
- coins et bords renforcés
- côtés et dessus rigidifiés
- patins anti-usure sur le dessous

Ergonomie
- grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main
- **poignées de portage confortables sur 4 côtés**

Hygiène
- compatibles avec le lavage au jet haute pression
- intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau
- porte amovible.
- certification NF Hygiène Alimentaire

Performance
- isolation efficace par mousse sans CFC,
- fermetures parfaitement étanches,
- parfaite circulation de l'air dans les enceintes,
- utilisation en température de -30°C à +85°C.

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur.
Ils peuvent servir au transport des aliments chauds ou froids sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.

Solidity
- ***hingeless door***
- *reinforced corners and edges*
- *stiffened sides and top*
- *anti-wear skids on the underside*

Ergonomics
- *large quick closing latch easy to actuate with 1 hand.*
- ***comfortable transport handles on 4 sides***

Hygiene
- *compatible with high pressure jet washing:*
- *interior with solid rails, with no water retention zone*
- *door easily removable without tooling*
- *Food Hygiene NF Certification*

Performance
- *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.*

Our insulated boxes conform to standard NF EN 12571. Our insulated containers comply with French standard NF EN 12571.
They can be used for transport of cold or hot meals over a distance of up to 80 kilometres, with no break of bulk.

Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture.

Large latch on each side to ensure correct closure.

Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

Well-thought out shapes for a sufficient blocking during stacking.

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.

Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

Ergonomic embedded handles so as to be easily carried by 1 or 2 persons.

CONTENEURS ISOTHERMES OUVERTURE FRONTALE
INSULATED BOXES FRONT OPENING

- Porte sans charnière extrêmement robuste
- 4 larges poignées facilitant la manutention
- Coins renforcés, grande robustesse
- Fermeture rapide et sûre

- *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

Conteneurs conçus pour le transfert des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température à 63° C.
Branchés, ils sont utilisables comme de véritables enceintes de maintien en température.
Débranchés, leurs performances sont identiques à nos conteneurs neutres.
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.

Containers designed for the transport of food in hot catering and for the maintenance of a temperature over 63 °C.
Connected to power, they can be used to maintain products at a given temperature.
Disconnected, they perform identically to our neutral containers.
300 watts, 230 volts single phase 50/60 Hz.

IMPERATIVE : 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

Disponible en versions sans et avec panier fil inox pour une préhension et une sortie plus faciles des bacs notamment en liaison chaude.
Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs de nos plaques eutectiques GN 1/1 ou GN 1/3 -12°C.
Poids sans panier : 12 kg, avec panier 13 kg.

Available in versions with or without stainless steel wire basket for easier prehension and extraction of trays, in particular in hot catering.
For use in cold transport, we recommend that you use our GN 1/1 or GN 1/3 -12°C cold blocks in our 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	3
100	2
150	1 + 1 H 65
200	1
Vrac	43 litres

Made in FRANCE

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	

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*

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	

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	

RETROUVEZ LES CONTENEURS ISOTHERMES PORTE-REPAS INDIVIDUELS / *INDIVIDUAL MEAL CARRIER THERMOS CONTAINERS* DANS LE CATALOGUE

BOURGEAT

CONTENEURS ISOTHERMES POUR LIQUIDES CHAUDS OU FROIDS
THERMOS CONTAINERS FOR HOT AND COLD LIQUIDS

Pour tous les besoins de services de boissons chaudes ou froides, avec ou sans robinet.

For all hot or cold drink service needs, with or without a tap.

CUVE INOX (AMOVIBLE) QUI ÉVITE LE TRANSFERT DES GOÛTS, DES ODEURS ET LES DÉFORMATIONS DUES À LA CHALEUR.

STAINLESS STEEL BOWL (REMOVABLE) WHICH PREVENTS THE TRANSFER OF FLAVOURS, ODOURS AND DEFORMATION DUE TO HEAT.

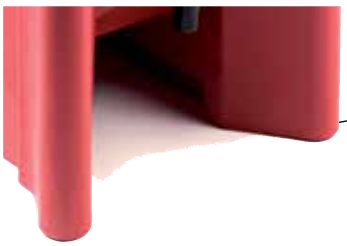
Made in FRANCE

Fermeture rapide et sûre
Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.

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**	

CONTENEURS ISOTHERMES EURONORME "CLASSIC"
INSULATED BOXES EURONORME "CLASSIC"

sherpa

SPÉCIAL TRAITEUR / PÂTISSERIE

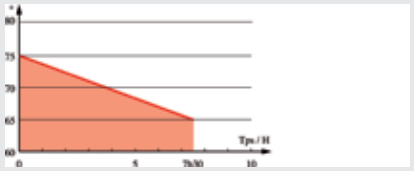
- Capacité : 9 plaques 600 x 400 mm ou 6 bacs 600 x 400 x H 120 mm.
- Parois intérieures lisses.
- Equipé d'un jeu d'échelles amovible en acier inoxydable 9 plaques.
- 4 roues Ø 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec freins.
- Un deuxième module peut être fixé sur le premier pour créer ainsi une armoire de transport double compartiment.
- Dispositif de fixation en acier inoxydable autorisant montage et démontage instantanés.
- Plaque d'identification pour inscription du contenu, destination...
- Charge maximale par glissières : 15 kg.
- Espacement entre glissières : 70 mm.
- Hauteur 135 mm (par module).

Made in FRANCE

ESPECIALLY FOR CATERERS / PASTRY MAKERS

- *Capacity: 9 plates of 600 x 400mm or 6 trays of 600 x 400 x H 120mm.*
- *Smooth inner walls.*
- *Equipped with a set of removable stainless steel baskets, 9 plates.*
- *4 wheels of Ø 125mm in composite material with stainless steel tread, including two with brakes.*
- *A second module can be attached to the first to create a twin-compartment transport cabinet.*
- *Stainless steel attachment system enabling instant assembly and dismantling.*
- *Information plate for identifying contents, intended use, etc.*
- *Maximum load on runners: 15kg.*
- *Space between runners: 70mm.*
- *Height 135mm (per module).*

Température °C - Liaison froide / *Temperature °C - Cold transportation*



Température °C - Liaison chaude / *Temperature °C - Hot transportation*

823108

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**	

NB : Existe aussi en version sans échelle, avec échelles GN1/1, voir catalogue Bourgeat

N.B. Also available in version without baskets, with GN1/1 baskets, see Bourgeat catalogue.

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	494 à 503	*Cleaning materials*
Produits d'entretien	504 à 505	*Cleaning products*
Lavage des mains	507	*Hand washing*
Tri des déchets	508 à 509	*Waste sorting and recycling*
Aspirateurs	510 à 511	*Vacuum cleaner*
Traitement des nuisibles	512 à 513	*Treatment of hazardous waste*
Vêtements de protection	514 à 518	*Protective clothing*
Sanitaires	519	*Toilets*

BROSSERIE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
FOOD HYGIENE BRUSHES

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 ajusted for #710066 brush.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	335	**710067**	

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**	

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**	

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 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**	

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**	

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 adaptés à l'usage en industrie agroalimentaire.
- Support et fibres : matériau plastique, non-poreux, résistants aux solvants, aux agents chimiques de nettoyage et aux températures de désinfection.
- Fils d'agrafage inoxydables.
- Manche : Structure en fibre de verre ou aluminium anodisé.
- Supportent l'étuvage et les traitements chimiques pour leur désinfection.

Products suitable for use in the agri-food industry.
- *Support and fibres: plastic material, non-porous, resistance to solvents, chemical cleaning products, and disinfection temperatures.*
- *Stainless fastening wires.*
- *Handle: Fibreglass or anodised aluminium structure.*
- *Able to withstand oven sterilisation and chemical treatments for disinfection.*

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	

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	

NETTOYAGE, ESSUYAGE
CLEANING, WIPING

ANTI-PELUCHES

LINT-FREE

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
		Le paquet de 18 / *Set of 18*	
720	570	**130299**	

TORCHON 100% COTON
220g/m². Lavable à 90°C.

100% COTTON DISHTOWEL
220g/m². Washable at 90°C.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
		Le lot de 12 / *Set of 12*	
800	600	**130300**	

ESSUIE-VERRE
100% coton, 200g/m².

GLASS WIPING CLOTH
100% cotton, 200g/m².

L mm	lg mm	Code	Prix HT
		Le lot de 12 / *Set of 12*	
700	500	**130290**	

LAVETTES
Coton blanc, 360 gr/m2.

MOP
White cotton, 360 g/m2.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
		Le lot de 10 / *Set of 10*	
600	350	**710234**	

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**	

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
		Le paquet de 5 / *Set of 5*	
200	180	**150182**	

LAVETTES MICROFIBRE
Tissées au toucher velours, 205 g/m
- Longue durée de vie, très résistante et grande souplesse d'utilisation.
- Efficacité supérieure de dépoussièrage.
- Respect des surfaces délicates.
- Nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

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
		Le paquet de 5 / *Set of 5*	
Vert / *Green*	345 x 345	**710331**	

ÉPONGE VÉGÉTALE
Bordée, blonde. Résistance accrue à l'eau de javel.

VEGETAL SPONGE
Smooth edges, yellow. Better resistance to bleach.

L mm	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
			Lot de 10 / *Set of 10*	
144	95	27	**150196**	

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**	

ROULEAU À RÉCURER
Fibre verte. **Récurage normal.**

SCRUB ROLLS
Green fibre. Normal scouring.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
3 000	150	**710336**	

TAMPONS À RÉCURER
Pour ustensiles de cuisine et cuissons, etc...

SCOURING PADS
For kitchen and cooking utensils, etc.

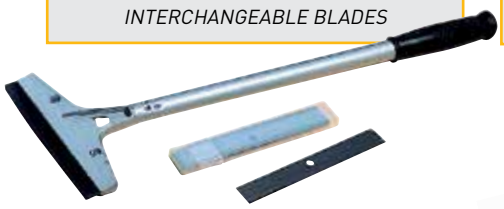
Coloris	L mm	lg mm	Ep. mm	Cdt	Code	Prix HT
					Lot de 10 / *Set of 10*	
Vert *Green*	150	230	10	100	**150189**	

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**	

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 / 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 A 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 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	

BROSSE-BALAI A 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 255 mm*		
3000	710205	

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	

EFFICACE ET PRATIQUE
EFFICIENT AND PRACTICAL

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 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 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	

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
½ curved head broom for corner sweeping, plastic block and screw-on clamp.

L mm	Code	Prix HT
300	**710101**	

TÊTE DE LOUP
Pour le dépoussiérage 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 téléscopique L 6 m (2 x 3 m)	**159010**	

RETROUVEZ LES SACS POUBELLE SPÉCIAL RECYCLAGE /
RECYCLING BIN BAGS
DANS LE CATALOGUE

FLO

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 9mm and 35 mm. Capacity: 3 handles. Polypropylene and rubber.

L mm	Code	Prix HT
500	**150507**	

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**	

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 à11%).
1 kit d'installation.

OPTION : MITIGEUR EC/EF
Entrée M 1/2 – sortie M ¾ avec adaptateur FT ¾.
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 ¾ with an adapter FT ¾.
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 ajusted 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**	
½ tête / *½ 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 nmm	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**	

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**	

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
600	400	**710233**	

WASSINGUES
Coton, 430 gr/m², extra-blanc.

FLOOR RAGS
Cotton, 430 g/m², extra-white

L mm	lg mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	500	10	**710232**	

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 pressoir 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 microfibre 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.*

Support à frange L mm	H mm	lg mm	Contenance L	Code	Prix HT
400	1480	107	0,6	**150600**	

RÉSERVOIR INTÉGRÉ
INTEGRATED WATER TANK

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% microfibre, 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.

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**	

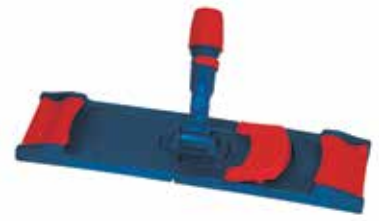
FRANGE ET PINCE "FAUBERT"

Pince en polypropylène + nylon. Frange en coton. Grande capacité d'absorption. 340 g. 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
Frange / *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. DouilleØ 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**	

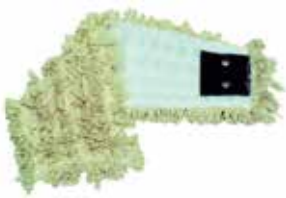
FRANGE POUR LAVAGE A PLAT

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. Oeillets 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). Equipé d'une presse universelle, de deux sceaux larges de 15 litres, deux sceaux 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	

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. Elimine 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,. 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 SURFACES
SURFACES CLEANERS

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, 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**	

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**	

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 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	

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	

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	

PASTILLES JAVEL
En comprimés effervescents, 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	

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	

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	

SANS RINÇAGE
NO NEED TO RINSE

LINGETTES DESINFECTANTES
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	

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'antisepsie. **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. Parfum 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**	

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**	

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**	

POUBELLE D'IMMEUBLE

Avec couvercle crochetable.
Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée.
En polypropylène choc.
Contenance : 80 litres.
Dim. hors poignées : Ø 550 mm, H 470 mm.

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**	

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	

PORTE-SAC POUBELLE "CLIC-CLAC"
- Ouverture type porte-feuilles actionnée par **pédale**.
- **Mise en place et retrait des sacs très facile**.
- Structure en tube inox.
- 2 roues pivotantes Ø 100 mm à bandage non tâchant.
- Pour sacs de 100 et 110 litres.

"CLIC-CLAC" 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 INOX
Pour sac de 110 L. 2 roulettes PVC Ø 50 mm.
Fixation du sac par sangle type "Sandow". Ouverture du couvercle à pédale.
Livré avec 6 étiquettes couleurs avec pictogrammes à coller sur le couvercle pour le tri sélectif.

STAINLESS-STEEL BIN-BAG HOLDER
For 110L bag. 2 PVC wheels, Ø 50mm.
Bag attached by "Sandow" strap.
Pedal-operated lid.
Delivered with 6 colour labels with pictograms to stick onto the lid for waste sorting.

lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
450	360	820	**857911**	

PORTE-SAC POUBELLE
Mixte, à pédale. Structure en tube inox. Couvercle et base en polypropylène, démontables sans outil pour le nettoyage. 2 roulettes à bandage Ø 75 mm. Poignée incorporée dans le couvercle pour la manutention. Fixation du sac par sangle. Pour sacs 110 litres. Livré avec 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 6 label with different colours for rubbish sorting.

lg mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
488	359	864	**857920**	

POUBELLE CARRÉE
Poubelle à pédale en polypropylène.

SQUARE BIN
Polypropylene pedal bin.

lg mm	P mm	H mm	C L	Code	Prix HT
195	245	225	4	**159082**	

45 litres | 70 litres | 90 litres | 106 litres

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE
En polyéthylène. Coloris : blanc.
Equipée de roues pour le modèle 106 litres.
Modèle 45 litres adapté pour la boutique.

TRASH BIN WITH PEDAL-OPERATED LID
Polyethylene. Colour: white.
Wheels fitted on the 106 litre model.
45-litre model suitable for shop interiors.

	lg mm	P mm	H mm	C L	Code	Prix HT
	410	390	600	45	**150370**	
NEW!	500	410	670	70	**150371**	
	500	410	820	90	**150372**	
	556	490	890	106	**150398**	

ASPIRATEURS BOULANGERIE
BAKERY VACUUM CLEANER

- Cuve inox (sauf 710512)
- Sac à poussières de farine anti-colmatant
- Système antistatique : protège contre les échanges électriques liées à l'aspiration de farine
- En option : kit d'aspiration spécial four (710502), résistant aux températures élevées.

Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol.
230 volts monophasé, 50/60 Hz.

- *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

Sac à poussière anti-colmatant

Anti-fouling dust bag

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**	

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**	

Caractéristiques	Characteristics	SM 25	CM 56
Capacité cuve	*Tank capacity*	25 L	**56 L**
Moteur	*Motor*	1	**2**
Puissance	*Power*	1400 W	**2x1200 W**
Débit air m^3/H	*Air flow m^3/H*	198	**396**
Dépression mm H^2O	*Vacuum mm H^2O*	2200	**2410**
Niveau sonore	*Noise*	62 db	**66 db**
Largeur	*Width*	450	**540**
Profondeur	*Depth*	440	**540**
Hauteur	*Height*	600	**900**
Poids	*Weight*	11 kg	**25 kg**

KIT ASPIRATION SPÉCIAL FOUR
Conçu avec des matériaux résistants aux températures élevées, ce kit permet de nettoyer les fours boulangers, grâce à ses tubes emboîtables.
Il comprend :
- 1 flexible en acier et céramique, longueur 3m.
- 2 tubes aluminium avec gaine de protection, L 1m.
- 1 tube aluminium sans gaine de protection, L 1m.
- 1 raclette four avec racloir silicone.

Poids 4,5 kg. Ø de raccord 40 mm.

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	

ASPIRATEURS
VACUUM CLEANER

- 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*	2300W
Débit air m³/H	*Air flow m³/H*	360
Dépression mm H²O	*Vacuum mm H²O*	2300
Niveau sonore	*Noise*	75 db
Largeur	*Width*	500
Profondeur	*Depth*	560
Hauteur	*Height*	1000
Poids	*Weight*	31 kg

ASPIRATEUR POUSSIÈRES
Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...
Livré avec flexible Ø 32 mm, L 2 mètres, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 brosse lg 270 mm, 1 brosse ronde, 1 suceur et 1 filtre primaire.

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
Aspirateur / *Cleaner*	280495	
NEW! 10 sacs 9L / *10 bags 9L*	280491	

ASPIRATEUR À EAU ET POUSSIÈRE
Adapté au nettoyage des aires de vente, bureaux, vestiaires...
Livré avec flexible Ø 32 mm x L 2,4 m, 2 tubes droits + 1 tube coudé, 1 capteur à eau L 300 mm, 1 capteur à poussière à roulette L 300 mm.

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
Aspirateur / *Cleaner*	280493	
NEW! 10 sacs 15L / *10 bags 15L*	280492	

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*

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 actinitiques. *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 glue 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 glue.
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 glue 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 glue 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

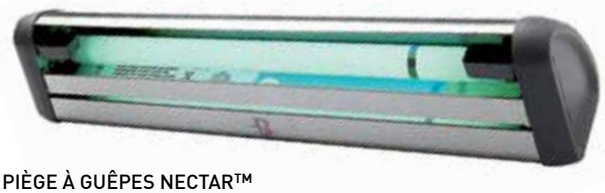
Designed for fast and easy insertion into traps.
Protective sheeting filled with silicone protects the plate before use, and is easily removed without coming into contact with glue.
The glue is evenly distributed across the surface, and highly resistant to drying out. It remains effective for over 4 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 ACTINITIQUES 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**	

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**	

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**	

PIEGE A SOURIS ET À RATS "RATUCLAC"

Contre les rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs, etc... et lors de fortes proliférations de souris ou mulots (chaque plaque peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs) tablettes engluées jetables, biodégradables, sans produit toxique.

"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 ultraplat, 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 chlorine. 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	

SOUPLESSE + FINESSE = DEXTÉRITÉ

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 réglement 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	

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	

[1] Lavage à la main uniquement / *Lavage à la main uniquement*

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**	

GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260 mm.
Étanche en environnement humide.
Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés.
Lavables en machine, performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C.
Gants conformes CE : EN 511/02X et EN 3888/3222.

TEMP-ICE GLOVES

Nitrile-coated gloves. Inner insulating fabric.
L 260mm.
Watertight in moist environments.
Excellent grip suitable for handling frozen goods.
Machine washable, performance guaranteed up to five washing cycles at 60°C.
CE-certified gloves: EN 511/02X and EN 3888/3222.

Taille	Code	Prix HT
		La paire / *Pair*
8	**773028**	
9	**773029**	
10	**773030**	

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. Conformes 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 compliantce 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 gaine.
Lien soudé : hauteur ajustable.

WHITE OCEAN APRON
Tubular polyethylene apron.
Soldered tie: adjustable length.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
			Les 10
1150	900	**716723**	

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. In compliance with DE 89/686.

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 30/100e. 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**	

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,
Tigeenmatièresynthétiquerespirante,hydrofugeetanallergique.Possibilitédelavageàl'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.
Léger, anticorrosion 200 joules, anti-allergique. Conforme Norme EN ISO 20345.

SAFETY SHOES

Black with wat-out end-piece. End piece: composite material.
Light, anti-corrosion 200j, anti-allergy. EN ISO 20345 quality.

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	

NEW!

SABOTS SUEDOIS NOIR

Semelle bois.
Tige cuir souple sans bride.
Semelle avec relief anti-dérapant.
Sans embout de sécurité.

BLACK SWEDISH CLOGS

Wooden sole.
Soft leather upper with no strap.
Non-slip raised sole.
No toecap.

Taille / *Size*	Code	Prix HT
	La paire / *Pair*	
38	770238	
39	770239	
40	770240	
41	770241	
42	770242	
43	770243	
44	770244	
45	770245	

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 intérieur 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	

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).

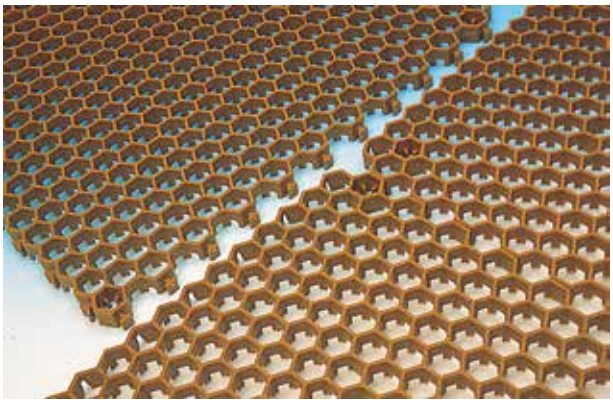
"AUVERGNE" BOOTS

*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	

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
/ *MASKS, FORAGE CAPS AND MOBCAPS*
DANS LE CATALOGUE

FLO



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

Equipement 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 pocke + 1 inside pocket. Front zip fastening. Elasticated sleeve holes.
Composition: Exterior 65% polyester, 35% cotton. Lining 100% polyester. Padding: 100% polyester.

Taille / *Size*	Code	Prix HT
S	716751	
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	

SANITAIRES
SANITARY

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 BROSSE + 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. **Eviter 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	

PHARMACIE
FIRST AID

L'ARTICLE R 232-1-6 DU CODE DU TRAVAIL IMPOSE AUX ENTREPRISES DE PLUS D'UN SALARIÉ QUE "TOUS LES LIEUX DE TRAVAIL SOIENT ÉQUIPÉS DE MATÉRIEL DE 1ER SECOURS ADAPTÉS À LA NATURE DES RISQUES ET FACILEMENT ACCESSIBLE".

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 sparadrap tissu 2,5 cm x 5 m + 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20 x 20 + notice 1er secours. **KIT ADAPTE POUR LES ENTREPRISES DE MOINS DE 12 PERSONNES.**

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 dry wipes + 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
PATISSERIE !

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	
Nouveautés	522 à 523	*New books*
Formation professionnelle	515 à 517	*Professional training*
Lenôtre et Editions Jérôme Villette	518 à 520	*Lenôtre and Editions Jérôme Villette*
Boulangerie / Sandwicherie	521 à 522	*Bakery / Sandwich making*
Pâtisserie	523 à 528	*Pastry-making*
Traiteurs et réceptions	529	*Catering and receptions*
Cuisine	530 à 534	*Kitchen*
Cocktails, vins et alcools	535	*Cocktails, wines and spirits*

Format (mm) : 215 x 275
Pages :

Code	Prix HT
816023	

MA CUISINE DE BISTROT
de Yannick Alléno.

Yannick Alléno, multi-étoilé, appartient au cercle des plus grands chefs cuisiniers de sa génération. Il invite le lecteur à un retour aux sources. Les plats traditionnels de la gastronomie française y côtoient des créations originales.

Format (mm) : 190 x 255
Pages : 192

Code	Prix HT
811023	

LE GRENIER À PAIN
de Michel Galloyer.

Les enseignes Grenier à Pain perpétuent la tradition française et subliment la boulangerie tricolore. Leurs pains, viennoiseries et pâtisseries sont uniquement confectionnés à partir de produits frais.
En 60 recettes emblématiques conçues par les chefs pâtissiers et boulangers de l'enseigne, ce savoir-faire exceptionnel se dévoile dans ce livre.

BILINGUE FRANÇAIS ESPAGNOL

Format (mm) : 240 x 270
Pages : 320

Code	Prix HT
816021	

MIRAMAR
de Paco Pérez.

Chef du restaurant Miramar, Paco Pérez deux étoiles au Michelin à Girona, réinvente la cuisine catalane.
Dans une édition bilingue français-espagnol, le chef vous propose plus de 140 plats signés pour son restaurant, dont une soixantaine sont complétés par la recette correspondante. Lorsque la recette est particulièrement difficile, un encart technique peut être associé, cuisine moléculaire oblige.
Au menu : fish and chips, millefeuille à la truffe, ragoût de concombre de mer, tartare d'huître, cupcakes, noix de coco à la thaï, oeufs brouillés, croissant au foie gras, pomme de terre crémeuse, ceviche, forêt-noire, crème brûlée, pudding de riz, pizza regina, salade cristal, thon escabèche, crêpe suzette...

Format (mm) : 245 x 330
Pages : 343

Code	Prix HT
812137	

GANACHE
de Jean-Pierre Richard.

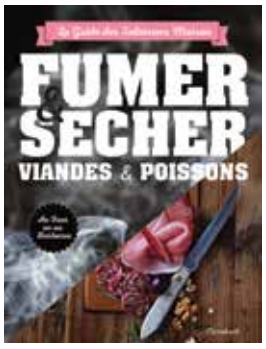
Jean-Pierre Richard, MOF 1990, présente dans ce livre dédié à la Ganache, toute son expérience professionnelle et ses savoir-faire acquis dans la recherche minutieuse des causes et fonctionnements naturels. Il s'agit d'un ouvrage technologique qui s'adresse prioritairement à tous les professionnels attentifs à la qualité en leur permettant de développer leur curiosité et d'approfondir leurs connaissances sur la ganache.

Format (mm) : 170 x 240
Pages : 316

Code	Prix HT
819011	

WORKSHOP : FRUITS
de Thierry Molinengo.

Un recueil d'idées pour des assiettes de fruits gourmandes !
Le chef propose trente planches de fruit, près de quinze techniques de base et soixante techniques avec recettes, avec près de 600 pas à pas.



Format (mm) : 190 x 250
Pages :

Code	Prix HT
816064	

FUMER & SÉCHER
de Turan T. Turan

Ce guide, étape par étape, explique l'art du séchage et du fumage de la viande mais aussi du poisson : de délicieux gravlax de saumon, des saucissons maison....
Découvrez toutes les techniques ainsi que les processus plus complexes. Perfectionnez-vous et développez votre propre style.
- Des instructions complètes pour le fumage à chaud et le froid à l'intérieur.
- Maîtriser le salage et les techniques de saumurage, parfait pour réaliser ses jambons entiers.

Format (mm) : 270 x 230
Pages : 503

Code	Prix HT
812145	

PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Découvrez les joyaux de la pâtisserie Française, réaliser par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage.

Tous les classiques de la pâtisserie sont présentés, avec une extrême précision ; chaque recette est détaillée en pas à pas. Toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir vos desserts. Des financiers aux macarons des chous aux cakes, des mœlleux aux entremets... Transmission, créativité et excellence sont les maîtres mots de cet ouvrage qui permettra à chaque pâtissier, amateur averti ou professionnel, de trouver la recette qui 'fonctionne', avec les conseils et les astuces d'un MOF pâtissier.

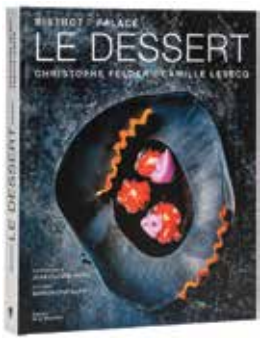
Format (mm) : 290 x 225
Pages : 208

Code	Prix HT
812149	

INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR

de Nicolas Bernardé.

L'auteur partage 80 recettes de gâteaux de voyage inspirées de ses escapades et anecdotes aux quatre coins du monde.
Véritable manuel, cet ouvrage aidera à enrichir une offre de cakes, madeleines, financiers et autres gourmandises faciles à transporter (ex. : Finger chocolat, banane, citron vert inspiré d'une petite îles de Bali, cake chocolat, griotte, groseille crée après un voyage à Las Vegas). Les belles régions de France sont elles aussi valorisées (ex.: Madeleine au miel de Balagne en Corse et cake Plume Framboise de la Valée des Rois).



Format (mm) : 240 x 285
Pages : 240

Code	Prix HT
813069	

LE DESSERT BISTROT/PALACE

de Christophe Felder.

Des pâtisseries gastronomiques aux desserts de bistrot, le chef pâtissier vous initie à toutes les gourmandises !
80 recettes à décliner d'un registre à l'autre grâce à la pédagogie de Christophe Felder.

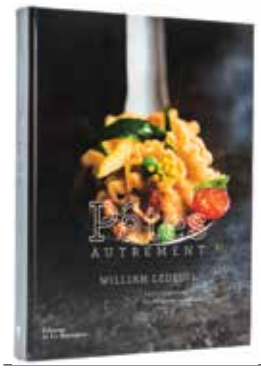
Format (mm) : 250 x 200
Pages : 275

Code	Prix HT
812151	

PETITS GÂTEAUX

de Frédéric Anton et Christelle Brua.

Frédéric Anton, chef 3 ,étoiles du Pré Catelan et Christelle Brua, son chef pâtissier, élue "Pâtissier de l'année", nous livrent plus de 100 recettes de petits gâteaux : sablés, macarons, muffins, cookies, cupcakes, tuiles, gaufres, meringues ect...
Des recettes simples, présentées avec maestria par ce duo de choc, accompagnées des photos de Richard Haughton, qui font de ces gâteaux de véritables petits bijoux sucrées !



Format (mm) : 260 x 193
Pages : 220

Code	Prix HT
816002	

PÂTES AUTREMENT

de William Ledeuil.

William Ledeuil explore la richesse de cet aliment, à travers toutes les nuances offertes par les farines, du blé au sarrasin. Il présente les familles de pâtes, mais aussi des ingrédients et préparations essentiels (herbes, fromages, sauces...) qui relèvent et révèlent une infinité de déclinaisons possibles. Il imagine ainsi plus de **80 recettes exquises** aux saveurs marines (Linguine, condiment sésame noir, encornets grilles), carnées (Raviolis de porc grillé, vinaigrette gingembre, ciboule,), bucoliques (Lumache mijotées, tomates confites, pommes naines, fèves) ou franco-asiatiques (Soupe pho poulet, foie gras). Dans la cuisine de jeu du chef étoilé, cet aliment signature se dévoile sous l'œil généreux du photographe Louis Laurent Grandadam.

Format (mm) : 205 x 302
Pages : 280

Code	Prix HT
813055	

COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

de Jean-Michel Perruchon.

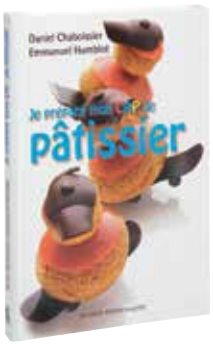
Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "weeding cakes".
Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France.
Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 384

Code	Prix HT
812065	

LE LIVRE DU PÂTISSIER
de B. Deschamps et J.C. Deschaintre. Edition 2016.

Le livre du pâtissier répond aux exigences des référentiels d'examens les plus récents : CAP - BEP - BAC PRO -BP-MC.
Le livre offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier.
Cette nouvelle édition est enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 256

Code	Prix HT
820502	

JE PRÉPARE MON CAP PÂTISSIER
de Daniel Chaboissier et Emmanuel Humblot.

Cet ouvrage est le "nouveau compagnon" des élèves, des apprentis pâtissiers.
Il répond point par point au référentiel du CAP pâtissier.
C'est également une source de référence en vue de **la préparation aux autres examens spécifiques de la profession** : mention complémentaire, baccalauréat professionnel, brevet technique des métiers...
La **progression** a été minutieusement étudiée.
Ce livre, divisé en chapitres, permet d'aborder aisément chaque leçon.
Des **fiches de synthèse** résument à la fin de chaque thème les points essentiels.
De même, une **fiche d'exercices** en fin de chapitre permet d'évaluer les connaissances technologiques acquises afin de mieux appréhender les objectifs de formation à atteindre.

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

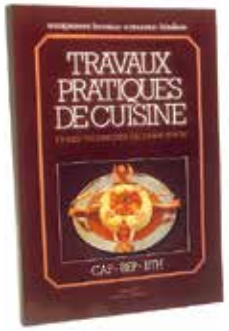
Livre de l'élève niveau seconde. Comporte 26 thèmes du référentiel Bac Pro traitant des connaissances liées aux produits et préparations de base. Comprend des fiches détachables à compléter par l'élève pour favoriser l'acquisition des compétences.

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.

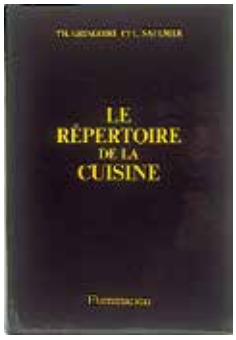
140 fiches techniques de fabrication, pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.

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) : 131 x 190
Pages : 103

Code	Prix HT
819170	

AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER
de R. Labat.

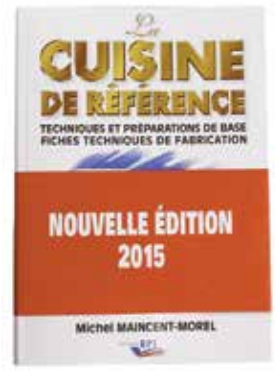
Dans un format de poche, un guide pratique et formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.

Format (mm) : 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-Restauration-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 :
1re partie : les documents d'analyse techniques (DAT) présentant 160 techniques de base.
2e partie : les fiches techniques d'application (FTA) pour la mise en oeuvre des recettes



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 1040

Code	Prix HT
819165	

CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS
Techniques et préparations de base - Fiches techniques de fabrication.
de M. Maincent ; Nouvelle édition complète.

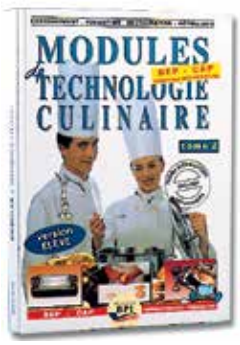
Avec plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur, cette nouvelle édition destinée à la formation sera un ouvrage utile pour tous les professionnels.

Format (mm) : 210 x 297
Pages : 160

Code	Prix HT
819132	

GESTION APPLIQUÉE MERCATIQUE
de M. Montargot, V. Bignon, S. Chatelet et C. Rouault

Niveau Bac Pro 2de année. Livre de l'élève, commun aux 2 Bacs Pro "Cuisine et commercialisation" et "Service en restauration". Ouvrage complet traitant des situations dans les différents types de restauration avec des chapitres détachables sous forme de textes, tableaux à compléter.

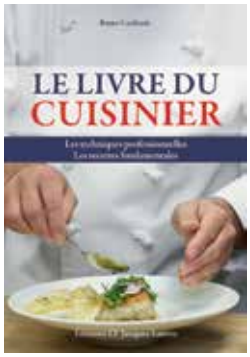


Format (mm) : 210 x 297
Pages : 312

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 - Entièrement 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) : 300x 212
Pages : 840

Code	Prix HT
819163	

LE LIVRE DU CUISINIER
de Bruno Cardinale.

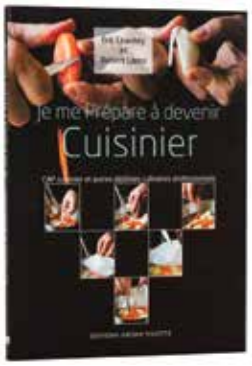
Toutes les techniques de bases et les recettes fondamentales en plus de 2000 photos. La méthode de pas à pas pour maitriser toutes les techniques. 300 techniques professionnelles et les recettes fondamentales de base en cuisine sont présentées étapes par étapes, systématiquement illustrées de photos réalistes avec sous chacune d'entre elle, la description simple du geste professionnel et l'identification par des verbes ou mots clé de la technique abordée. Un manuel exhaustif et simple d'utilisation. Des applications culinaires classiques et modernes pour un entrainement efficace. Les applications culinaires sont présentées en vis-à-vis. La rubrique "phénomène physico-chimiques" aide à la compréhension des processus de transformations culinaires. Des fiches techniques sont disponibles dans le livre. Un livre pédagogique pour tous niveaux.

Format (mm) : 255 x 310
Pages : 695

Code	Prix HT
819161	

GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Dans ce livre pédagogique, le lecteur trouvera :
- Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
- Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.
- Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.



Format (mm) : 210 x 297
Pages : 288

Code	Prix HT
820503	

JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER
d'Eric Leautey et Robert Larini.
Suivant scupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier.
La pédagogie privilégiée est celle du "geste" à acquérir, sous forme de photos progression, plus de 130 recettes et les bons conseils issus de l'expérience des deux auteurs : l'un enseignant et l'autre professionnel habitué à la formation d'adultes et à la communication auprès du grand public. Avec plus de 700 images de qualité et une mise en pages claire et esthétique, vous n'aurez jamais eu autant de plaisir à apprendre dans un livre !
Les points forts :
- Beau-livre scolaire : illustrations superbe et importante (photos et dessins)
- Recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste
- Historique, hygiène, matériel de base, tous les produits de base, encadrés
- En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses
- Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.

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...

LES LEÇONS DE PÂTISSERIE DE CHRISTOPHE

Format (mm) : 185 x 250
Pages : 96

Code	Prix HT
813030	

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 pâtissiers amateurs. Reliure spirale.

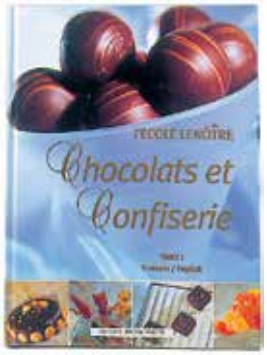
Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Code	Prix HT
813065	

PÂTISSERIE !
de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas. Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtissiers débutants. La référence en matière de pâtisserie.

LENÔTRE



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 129

Code	Prix HT
813039	

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 LENOTRE 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, mouldes sweets, via "bouchées", bars, nougats, pralins, 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) : 220 X 285
Pages : 280

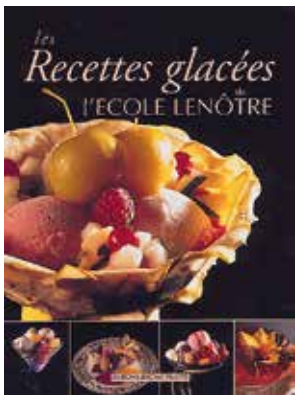
Code	Prix HT
812012	

LA PÂTISSERIE
Grands classiques et créations de l'École Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'École.

90 recipes, for the traditional pastries of the Lenôtre Company to the contemporary creations realised, explained and illustrated in this book edited for the 50th birthday of the school.

TOUS LES LIVRES DE "L'ÉCOLE LENÔTRE"
SONT BILINGUES FRANÇAIS ANGLAIS



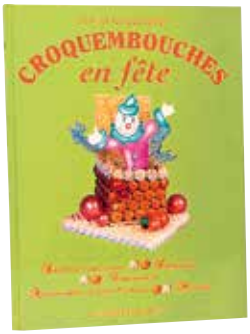
Format (mm) : 217 X 288
Pages : 174

Code	Prix HT
813025	

LES RECETTES GLACÉES DE L'ÉCOLE LENÔTRE

La fameuse École Lenôtre nous dévoile ici ses connaissances relatives à la technologie des glaces, aux recettes de base, aux mix à crèmes glacées, aux coupes et aux assiettes glacées. Les recettes sont largement illustrées et comportent quand c'est nécessaire, des photos progression. Elles permettront aux professionnels et aux amateurs éclairés de terminer les repas et les réceptions par un véritable feu d'artifice, alliant les saveurs les plus subtiles à l'harmonie des formes et des couleurs.

CROQUEMBOUCHES



Format (mm) : 217 X 288
Pages : 145

Code	Prix HT
812021	

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.

Format (mm) : 215 x 285
Pages : 160

Code	Prix HT
812025	

CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES

Dans ce 4e opus, l'incontournable spécialiste du croquembouche, Daniel Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches qu'il a conçus à l'intention de toute la profession. Vous les découvrirez dans une présentation plus actuelle, avec ce qui a fait le succès des 3 précédents tomes, à savoir : la fabrication de chaque pièce illustrée pas à pas et présentée par des patrons à l'échelle, l'originalité des modèles et la précision des explications.
Tenant compte d'une demande de croquembouches pour d'autres occasions festives que celles traditionnelles, Daniel Chaboissier vous propose aussi des croquembouches plus petits, allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.

Format (mm) : 220 x 290
Pages : 152

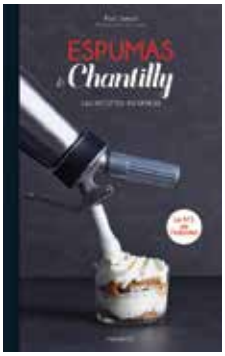
Code	Prix HT
812127	

PÂTE À CHOUX

Tradition et évolution en 53 réalisations sucrées, salées.
de J. Ph. Walser et J. M. Zapart.

Le vœu des auteurs est de valoriser les recettes traditionnelles de pâte à choux qui ravivent les souvenirs d'enfance : la religieuse, le paris-brest, le pont-neuf, le saint-honoré, l'éclair, mais aussi les choux à la normande, un duo amoureux, la corniotte, les churros, quelques brochettes originales ou coquetiers particuliers, ... Des goûters d'enfants illustrent le souhait des auteurs de transmettre à la nouvelle génération le plaisir du goût et des saveurs naturelles.
Des recettes, expliquées pas à pas, avec des produits de base mélangés de saveurs subtiles qui en font des recettes originales et délicieuses.

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.

LE PETIT JÉRÔME

Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820101	

DÉVELOPPER LES VENTES EN MAGASIN
de R. M. Lefetey.

Tous les trucs, astuces et bons conseils d'une boulangère, désormais formatrice, afin de développer la vente en magasin. A lire d'urgence pour se perfectionner. Pages couleur.

Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820201	

LES CRÈMES
de J. Ph. Walser et J.M. Zappart.

Toutes les crèmes, à froids, à chaud, leur recette, leur confection, l'aromatisation, les variantes, trucs et astuces. Un répertoire indispensable en pâtisserie. Pages couleur.

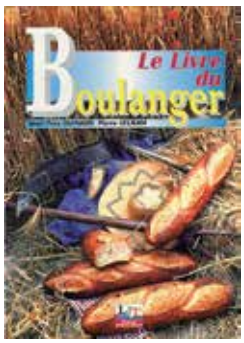
Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
820102	

LE GOÛT RETROUVÉ DU PAIN
Par l'INBP.

Le pain retrouve sa place sur la table des consommateurs. Ce livre sera un guide utile pour mieux savoir faire, faire connaître et savoir vendre le pain au goût retrouvé d'autrefois. Pages couleur.

BOULANGERIE



Format (mm) : 210 x 295
Pages : 173

Code	Prix HT
811060	

LE LIVRE DU BOULANGER
de J. Y. Guinard et P. Lesjean.

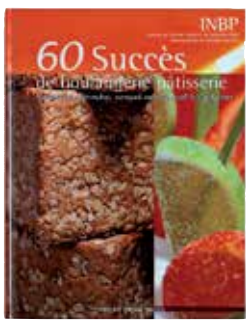
Un ouvrage clair, utile sur l'apprentissage en boulangerie.
Au sommaire : connaissances des matières premières, du matériel, des fabrications, sans oublier la diététique et les calculs professionnels.

Format (mm) : 217 x 305
Pages : 288

Code	Prix HT
819178	

PRATIQUE EN BOULANGERIE
de Gérard Biremont.

L'ouvrage traite des techniques de base associées aux tours de mains, aux procédés, aux règles de fabrications.
Formation pratique pour devenir boulanger en 26 semaines.

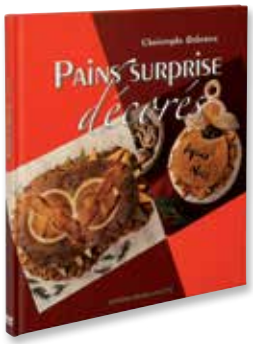


Format (mm) : 130 x 210
Pages : 96

Code	Prix HT
811034	

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'égrènent au rythme des saisons. Un livre pratique de recettes qui "marchent" avec lesquelles les professionnels ont tout à gagner.



Format (mm) : 220 x 250
Pages : 88

Code	Prix HT
820111	

PAINS SURPRISE DÉCORÉS
de Christophe Debersee, champion du monde de Boulangerie 2008.

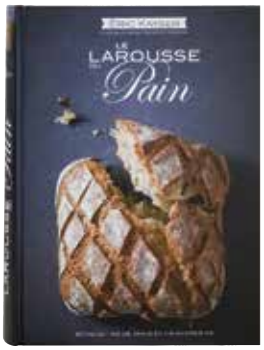
Après le pain surprise traditionnel, en hauteur dans un pain rond, voici des pains, décorés et de diverses formes, amusantes, qui cachent des toasts et navettes garnis pour des cocktails, buffets pour toutes les occasions (anniversaires, Noël, Pâques, différentes fêtes, ...) que propose Christophe Debersee.
Inventeur de la méthode et expert du décor des pains, ce pâtissier boulanger, sacré champion du monde, dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.
Boulangers, pâtissiers et traiteurs y trouveront, à coups sûrs, de quoi surprendre les consommateurs, leurs clients.

Format (mm) : 225 x 270
Pages : 270

Code	Prix HT
812189	

VIENNOISERIES ET GOÛTERS, "L'ART DU FAIT MAISON"
de Gaëtan Paris, MOF Boulangerie

Les gouters individuels, les gouters à partager, les viennoiseries feuilletées, les viennoiseries briochées.
Une gamme de gouters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du gouter ou encore de dessert pour la partie snacking.

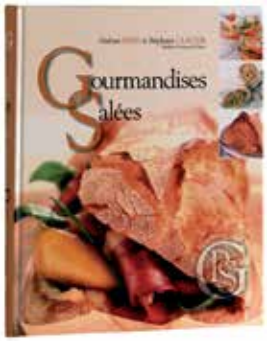


Format (mm) : 200 x 265
Pages : 304

Code	Prix HT
816029	

LE LAROUSSE DU PAIN
de E.Kayser.

Réussir chez soi (et sans machine à pain) plus de 80 recettes de pains et de viennoiseries de l'un des meilleurs boulangers de Paris.
- Choix et préparation des ingrédients et du matériel, pétrissage à la main ou au robot, fermentation à la levure ou au levain, façonnage, cuisson : le premier chapitre détaille, pas à pas, toutes les étapes de la réalisation d'un pain.
- Un grand choix de pains à base de farine de blé, bien sûr, mais aussi celle de seigle, de kamut, d'épeautre, de sarrazin ... Des pains du quotidien et des pains gourmandise, mais aussi quelques pains sans gluten sans oublier les viennoiseries.

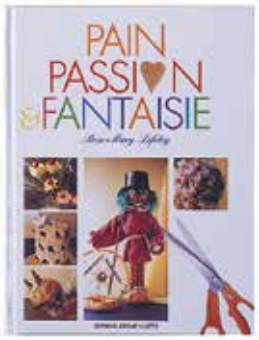


Format (mm) : 212 x 270
Pages : 258

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.

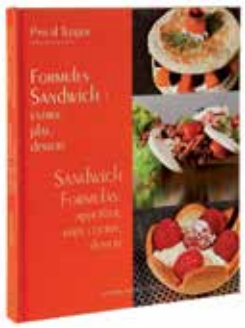


Format (mm) : 212 x 287
Pages : 103

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	

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.

Format (mm) : 220 x 250
Pages : 146

Code	Prix HT
820112	

ILS VONT AIMER !

de l'INBP, Guénaël Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet, Grégory Soulavie.

Du pain, du pain, du beau et du bon pain qui fait saliver les clients ! Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand", des formules pour tous les goûts, toutes les occasions. Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un évènement particulier, en fonction des saisons (Printemps/Été ou Automne/Hiver).
Une sélection de recettes finement concoctées par un groupe de professionnels formateurs, à l'affût des besoins de la clientèle et connaissant parfaitement les contraintes des professionnels.

Format (mm) : 215 x 285
Pages : 144

Code	Prix HT
811035	

LES SANDWICHS ET SALADES

de Pascal Tepper et Jacques Chêne.

Des sandwiches, salés et sucrés, des tartines, des clubs, des navettes, des salades... Des sandwiches originaux, moëlleux à souhait, qui font saliver... Des sandwiches qui se dégustent à toute heure de la journée. Voici ce que nous proposent les auteurs de cet ouvrage. Des recettes innovantes, clairement expliquées, illustrées et facilement réalisables... de quoi inspirer les professionnels qui souhaitent élargir leur offre.

Format (mm) : 220 x 290
Pages : 140

Code	Prix HT
812188	

PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisserie et des viennoiseries appétissantes, faciles à réaliser qui aideront les artisans à capter l'intérêt de leur clientèle.

NEW!

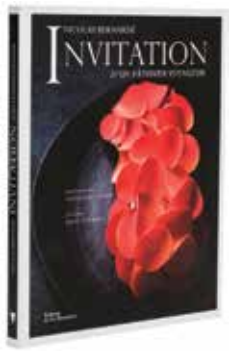
Format (mm) : 270 x 230
Pages : 503

Code	Prix HT
812145	

PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Découvrez les joyaux de la pâtisserie Française, réaliser par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2003, ainsi que 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage.

Tous les classiques de la pâtisserie sont présentés, avec une extrême précision ; chaque recette est détaillée en pas à pas. Toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir vos desserts. Des financiers aux macarons des chous aux cakes, des mœlleux aux entremets... Transmission, créativité et excellence sont les maîtres mots de cet ouvrage qui permettra à chaque pâtissier, amateur averti ou professionnel, de trouver la recette qui 'fonctionne', avec les conseils et les astuces d'un MOF pâtissier.



NEW!

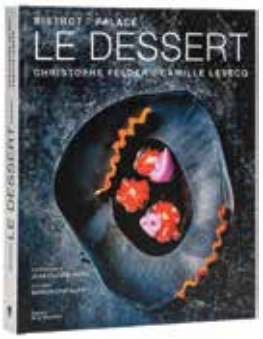
Format (mm) : 290 x 225
Pages : 208

Code	Prix HT
812149	

INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR

de Nicolas Bernardé.

L'auteur partage 80 recettes de gâteaux de voyage inspirées de ses escapades et anecdotes aux quatre coins du monde.
Véritable manuel, cet ouvrage aidera à enrichir une offre de cakes, madeleines, financiers et autres gourmandises faciles à transporter (ex. : Finger chocolat, banane, citron vert inspiré d'une petite îles de Bali, cake chocolat, griotte, groseille crée après un voyage à Las Vegas). Les belles régions de France sont elles aussi valorisées (ex.: Madeleine au miel de Balagne en Corse et cake Plume Framboise de la Valée des Rois).



NEW!

Format (mm) : 240 x 285
Pages : 240

Code	Prix HT
813069	

LE DESSERT BISTROT/PALACE

de Christophe Felder.

Des pâtisseries gastronomiques aux desserts de bistrot, le chef pâtissier du vous initie à toutes les gourmandises ! 80 recettes à décliner d'un registre à l'autre grâce à la pédagogie de Christophe Felder.

NEW!

Format (mm) : 250 x 200
Pages : 275

Code	Prix HT
812151	

PETITS GÂTEAUX

de Frédéric Anton et Christelle Brua.

Frédéric Anton, chef 3 ,étoiles du Pré Catelan et Christelle Brua, son chef pâtissier, élue "Pâtissier de l'année", nous livrent plus de 100 recettes de petits gâteaux : sablés, macarons, muffins, cookies, cupcakes, tuiles, gaufres, meringues ect...
Des recettes simples, présentées avec maestria par ce duo de choc, accompagnées des photos de Richard Haughton, qui font de ces gâteaux de véritables petits bijoux sucrées !

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.

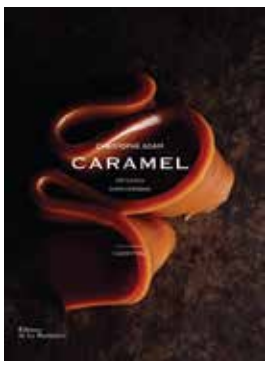
"Depuis quelques années, je sais que la pâte à choux peut être abordée de mille et une manière : en employant différents liquides et farines, en utilisant différents modes de cuisson. Il était bien sûr fondamental pour moi de respecter les trois étapes incontournables de la réalisation de la pâte à choux : 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 (croquant, croustillant, laiteux, mousseux, émulsionné, moelleux, ferme, fondant, onctueux, nappant...), les contrastes et les états (solide, liquide, gazeux), il apportera à ses desserts une note explicative sur un aspect particuliler de la recette (goût, texture, technique, produit spécifique...).



Format (mm) : 230 x 290
Pages : 390

Code	Prix HT
813010	

CARAMEL
de Christophe Adam.

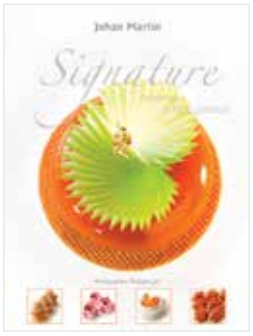
Un morceau de sucre...
Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Craquant, moelleux ou onctueux, ses nombreuses possibilités de forme et de goût savent exciter nos papilles, et ce depuis notre plus tendre enfance. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver... sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner... gourmandises sublimées par des photographies chics et graphiques. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.

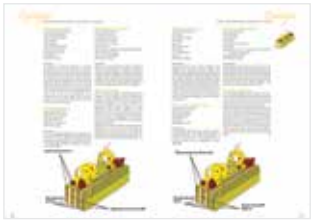
Format (mm) : 189 x 290
Pages : 222

Code	Prix HT
813016	

ÉCLAIR DE GÉNIE
de Christophe Adam.

Des éclairs de génie ! Le talent de Christophe Adam, son univers chic et décalé !
En 65 recettes sucrées et salées, entrez dans l'univers gourmand, graphique et contemporain de Christophe Adam.
Il fait démonstration que la pâtisserie est un art, somptueusement magnifié par les photos de Mathilde de L'Écotais.
Un portofolio d'éclairs spectaculaires.





NEW!

Format (mm) : 205 x 302
Pages : 300

Code	Prix HT
813054	

SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX
de Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités.
Toutes les recettes ont été créés par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivis du moment, et certainement le plus créatif.
Il marie les parfums et les saveurs avec aisance, a un palet affuté, et joue avec les couleurs et le design.

NEW!

Format (mm) : 205 x 302
Pages : 280

Code	Prix HT
813055	

COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX
de Jean-Michel Perruchon.

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "weeding cakes".
Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France.
Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

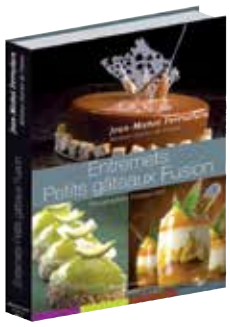
Format (mm) : 212 x 302
Pages : 350

Code	Prix HT
813060	

PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLATS ET CAKES
de Jean-Michel Perruchon.

Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters.
Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

PLAISIR GOURMANDS, CHOCOLATS ET CAKES
By Jean-Michel Penuchon
Principal chapters : Chocolate technics, Easter mounted chocolates, artistics pieces, cakes and travel cakes, goûters. 350 pages book with many colored pictures of exceptional quality.

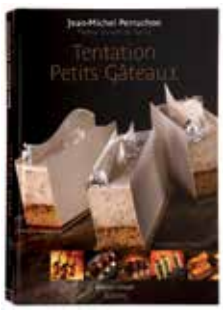


Format (mm) : 212 x 302
Pages : 355

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 Penuchon (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) : 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 crées 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 Mabilleau, 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.

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	

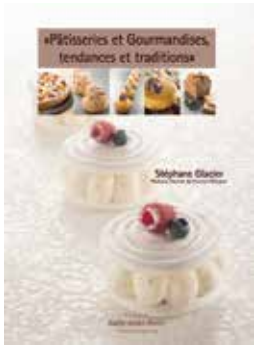
TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE

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 oeuvre 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 ans petits gateaux. The book is clear, precise with original, refine and simple recipes easy to process.



Format (mm) : 205 x 267
Pages : 270

Code	Prix HT
813064	

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 fill 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.

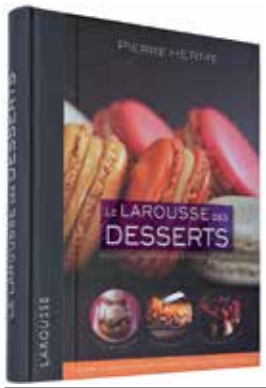
Format (mm) : 256 x 190
Pages : 860

Code	Prix HT
813065	

PÂTISSERIE !

de Christophe Felder.

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas.
Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtissiers débutants. La référence en matière de pâtisserie.



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.
Livré avec lutrin en bois.

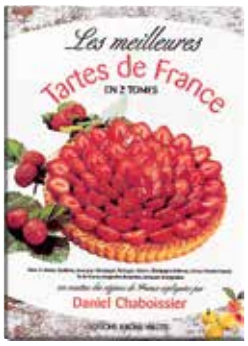
BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

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 ...

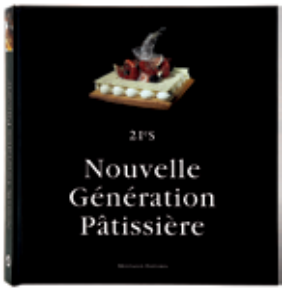


Format (mm) : 220 x 297
Pages : 112

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	

21ES, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE
8 grands professionnels de la pâtisserie : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató nous offrent une ample vision sur une nouvelle fournée de pâtissiers devenus maestros.

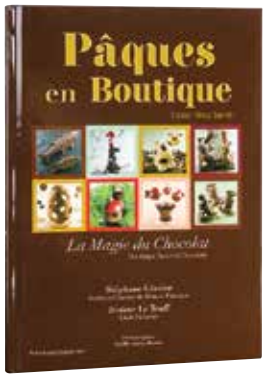
Ils sont un bon exemple du haut niveau professionnel atteint aujourd'hui par la pâtisserie, une claire illustration de l'art et du savoir-faire des nouvelles générations. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant.
Cette large sélection, image de la nouvelle pâtisserie du 21ème 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 21ème 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) : 215 x 285
Pages : 132

Code	Prix HT
812090	

ENCYCLOPÉDIE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES : TOME 1, LA LORRAINE

de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, de l'Association Nationale des Formateur en Pâtisserie Confiserie Glacerie Chocolaterie Traiteurs, coordonnée et écrite par Daniel Chaboissier. Suggestion de boisson d'accompagnement par Henri Bourgin.
Pour ce tome 1, Daniel Chaboissier met à l'honneur sa Lorraine et nous propose entre autres : les Babas et Stanilas, le Saint-Epvre, l'ambassadeur de Lorraine, le pâté de truites des Vosges, la fiouse au fromage blanc, la quiche lorraine, ... Henri Bourgin, patron cuisinier et restaurateur, fin connaisseur en vins, suggère pour chaque mets la boisson d'accompagnement.



BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS

Format (mm) : 175 x 248
Pages : 184

Code	Prix HT
813067	

PÂQUES EN BOUTIQUE
de Stéphane Glacier (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff.
Ce livre entièrement bilingue Français-Anglais, se veut accessible, pratique et utile. Pâques, fête magique du chocolat, est abordé ici dans un esprit commercial avec le soucis de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux containtes d'emballage et de vente.

Format (mm) : 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 hérisée de chantilly... Avec ses créations originales, Pierre Hermé apporte sa note personnelle à l'éternel débat entre anciens et modernes ; il nous offre en 100 recettes un panorama du patrimoine sucré international.

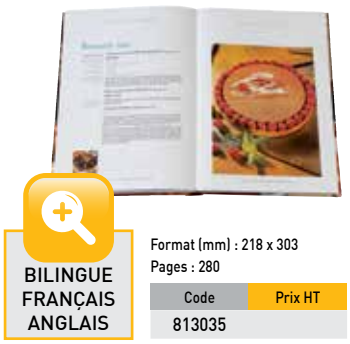
BILINGUE FRANÇAIS ESPAGNOL

Format (mm) : 245 x 327
Pages : 319

Code	Prix HT
812154	

AU COEUR DES SAVEURS
de Frédéric Bau.

La créativité de Frédéric Bau l'incite à expérimenter toutes les combinaisons possibles de saveurs et de textures.
Il visualise la pâtisserie comme un éventail, ample et versatile, comme un exercice de liberté et de fantaisie, et pour cela il parcourt les diverses possibilités que celle-ci lui offre. **Ainsi nous trouvons dans ce livre, à côté des tartes et des bonbons, le monde des desserts sur assiette auquel les professionnels de la pâtisserie peuvent apporter leur savoir et leur expérience.**



BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 218 x 303
Pages : 280

Code	Prix HT
813035	

APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES
de G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF)

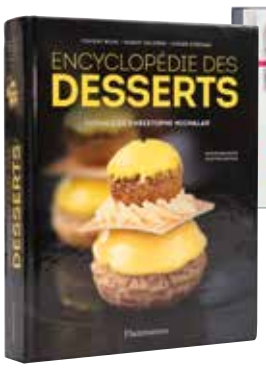
French and english text.

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) : 196 x 245
Pages : 479

Code	Prix HT
813002	

ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS
de Vincent Boué, Hubert Delorme, Didier Stephan (MOF).

Une encyclopédie entièrement illustrée pour maîtriser et réussir tous les desserts !
300 gestes et tours de mains expliqués pas à pas
- Toutes les techniques : feuilletage, glaçage, marbrage, découpes et idées de décors.
- **150 recettes fondamentales illustrées,** classiques, sophistiquées ou ludiques.
- **Des meilleurs Ouvriers de France et des grands pâtissiers** collaborent à cette encyclopédie : Alexis Bouillet, Yann Brys, Jérôme Chaucesse, Laurent Le Daniel, Manuel Lopez, Philippe Urraca, David Wesmaël.

BILINGUE FRANÇAIS ANGLAIS

Format (mm) : 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.

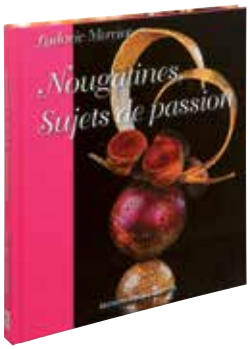
200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, des tours de mains et techniques délicates, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

Format (mm) : 192 x 260
Pages : 368

Code	Prix HT
812138	

LAROUSSE DU CHOCOLAT
sous la direction de P. Hermé.

La bible du chocolat pratique et gourmande, pour découvrir, déguster et préparer le chocolat sous toutes ses formes. Plus de 360 recettes sucrées ou salées, des plus simples aux plus élaborées, pour toutes les occasions. Des recettes inédites, signées Pierre Hermé et par des pâtissiers chocolatiers et des chefs cuisiniers invités. Une partie encyclopédique pour aller plus loin dans la découverte de l'univers du chocolat : son histoire, ses crus, sa dégustation,...



JEROME VILLETTE

Format (mm) : 220 x 250
Pages : 144

Code	Prix HT
820211	

NOUGATINES, SUJETS DE PASSION
de Ludovic Mercier, M.O.F. Glacier.

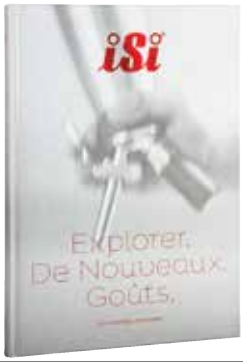
Voyage fantastique dans le monde de la nougatine !
Ludovic MERCIER nous livre son savoir faire dans des compositions étonnantes, magnifiquement mises en valeur par les images.
Expert dans cette approche moderne du travail de la nougatine, Ludovic MERCIER dévoile ses recettes, astuces, sphères, fleurs, feuilles, rubans, petits montages commerciaux et artistiques pour des anniversaires, Noël, la fête des Mères, la Saint Valentin...
Pâtissiers, succombez à ces sujets de passion !

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) : 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) : 230 x 335
Pages : 216

Code	Prix HT
816015	

CUISINE POUR COCKTAIL

de T. Botella.

Cuisine pour Cocktail illustre la volonté de Tony Botella de rompre avec la conception traditionnelle des pièces pour apéritifs. "Cuisine destinée à être dégustée debout". Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.

Format (mm) : 305 x 216
Pages : 192

Code	Prix HT
814125	

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

de J.C. Frentz et M. Poulain.

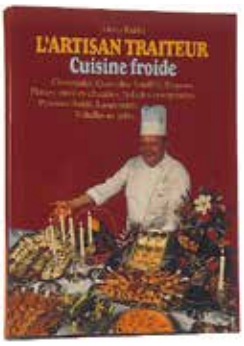
2 auteurs bien connus des professionnels proposent une cinquantaine de recettes de haute qualité gastronomique. Une occasion idéale pour les cuisiniers de redécouvrir des spécialités savoureuses et souvent économiques.
Les charcutiers traiteurs trouveront là l'occasion de diversifier leur gamme.

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) : 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.

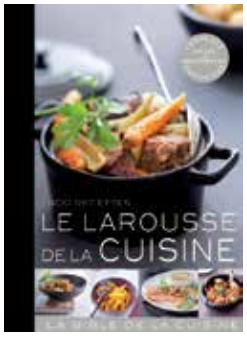
Format (mm) : 215 x 225
Pages : 138

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	

LAROUSSE DE LA CUISINE - 1 400 RECETTES

de S. Girard et F. Longuépée assistées de B. Serret.

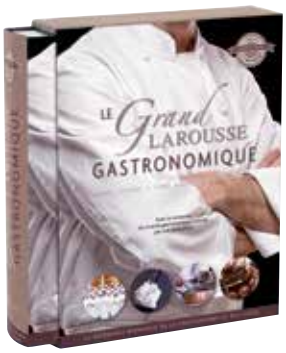
Un livre complet et facile à utiliser. 800 pages illustrées en couleurs présentent les produits, les cuissons, les tours de main, proposent des recettes pour toutes les occasions, sans oublier les menus de saisons et les conseils diététiques.

Format (mm) : 192 x 260
Pages : 576

Code	Prix HT
816056	

LAROUSSE DES CUISINES DU MONDE

Un véritable tour du monde gourmand des cuisines et des saveurs. Plus de 950 recettes pour découvrir produits et saveurs d'ailleurs. Une source d'inspiration pour les chefs qui souhaitent orienter leur carte vers la "world" cuisine. 950 recettes. 800 photos.

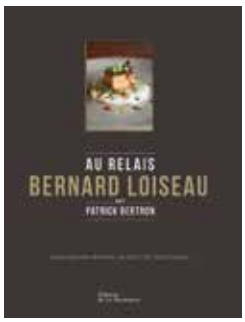


Format (mm) : 225 x 297
Pages : 992

Code	Prix HT
816054	

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie.
Plus de 4000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2500 recettes dont 500 données par de Grands Chefs. 1600 illustrations.
Cette actualisation a été conduite avec la caution d'un comité pluri-disciplinaire dirigé par Joël Robuchon.
Sous coffret.



Format (mm) : 220 x 275
Pages : 191

Code	Prix HT
816009	

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 bieveillant 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	

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

La bible de la cuisine italienne : un ouvrage entièrement illustré pour maîtriser les techniques et réussir les recettes incontournables de l'Italie.
- **250 gestes expliqués pas à pas**
- Toutes les techniques indispensables : réussir las pâtes fraîches, la polenta, le risotto, les gressins, les différentes sauces.
- **8 vidéos pour expliquer les techniques les plus délicates** accessibles sur internet ou grâce aux QR codes lisibles sur smartphones et tablettes.
- **120 recettes illustrées fondamentales** de la cuisine italienne : salade de Trévise, minestrone, agneau à la calabraise, spaghetti aux palourdes, risotto au noir de seiche, tiramisu.
- **Les grands chefs étoilés italiens présentent leurs recettes emblématiques**
  Massimiliano Alajmo, Gaetano Alia, Massimo Bottura, Teresa Buongiorno, Flavio Costa, Accursio Craparo Enrico Crippa, Alfonso Iaccarino, Robert Petza, Valeria Piccini, Niko Romito, Nadia Santini.
- **Une auteure pédagogue et passionnée**
  Après 15 ans d'expérience dans différents restaurants en Ligurie et en Toscane, **Mia Mangolini** s'installe à Paris. Elle conseille les restaurants et entreprises et forme des chefs de brigade. En 2007, elle crée son atelier de cuisine italienne Cucina di casa Mia.

Format (mm) : 220 x 282
Pages : 332

Code	Prix HT
816030	

CUISINIER, LA GRENOUILLE

d'Alexandre Gauthier.

Ce livre dévoile comment Alexandre Gauthier parvient à retranscrire dans sa cuisine le patrimoine visuel qu'il s'est forgé depuis son enfance dans son village de la Madelaine-sous-Montreuil.
Les vibrations des feuillages, le reflet de la Canche, la végétation sauvage et abondante se retrouvent plat après plat.
Dans son restaurant La Grenouillère, Alexandre Gauthier nous donne à voir et à goûter les images intégrées dans son inconscient.
Chevalier des Arts et des Lettres, Alexandre Gauthier compte parmi les leaders de la jeune cuisine européenne. Dans ce livre, il nous offre plus de 100 recettes.

Format (mm) : 186 x 263
Pages : 946

Code	Prix HT
816003	

GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER
de Auguste Escoffier.

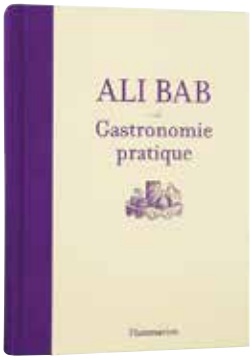
Une nouvelle édition du célèbre guide, ouvrage de référence pour tous les cuisiniers, qu'ils soient novices ou avertis. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes, des sauces aux entremets.

Format (mm) : 131 x 186
Pages : 225

Code	Prix HT
819191	

RÉPERTOIRE DE LA CUISINE INNOVANTE
de Thierry Marx et Raphaël Haumont.

Plongez au coeur de la structure des aliments !
Le chef Thierry Marx et le physico-chimiste Raphaël Haumont nous proposent de mieux appréhender la cuisine innovante - haute cuisine maîtrisée - grâce à l'approche complémentaire de la matière et des processus physico-chimiques mis en jeu durant la préparation des mets.
Ce répertoire moderne de la cuisine vous permettra de maîtriser les produits, d'innover, mais aussi de sublimer les saveurs, pour le plus grand plaisir du consommateur.



Format (mm) : 185 x 260
Pages : 1288

Code	Prix HT
816018	

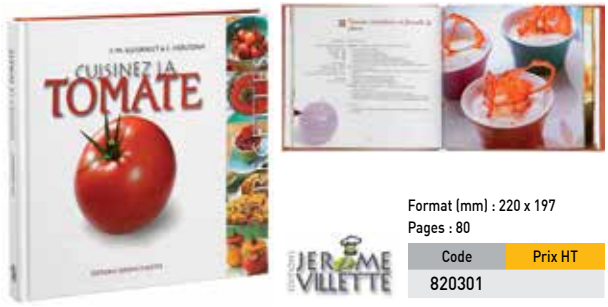
ALI BAB : GASTRONOMIE PRATIQUE
Henri Babinski, ingénieur sorti de l'école des Mines en 1874, publia en 1907 sous le pseudonyme d'Ali Bab sa "Gastronomie Pratique". Conçue au cours de ses séjours à l'étranger au cours desquels il se passionne pour l'art culinaire dont il a une appréhension à la fois technique 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	

CUISINEZ LA TOMATE
de J.M. Guilbault & C. Herledan.

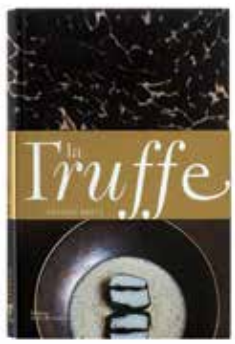
La tomate nous donne l'occasion (vertueuse, nous disent les auteurs) de conjuguer "saveurs authentiques" et "bienfaits nutritionnels" avec les mots Santé et Simplicité...
Des études montrent son action préventive contre le développement de certains cancers. Voici donc 31 recettes simples, classiques ou originales et toujours gourmandes, délivrées par un grand cuisinier amoureux de la nature et du goût avec des tours de mains choisis. Plongez-vous, avec délices, dans un monde à la tonalité dominante rouge, mais aussi orange, jaune ou verte, voire noire ! Sachez tout, ou presque, de ce légume-fruit et surtout... n'oubliez pas de vous régaler !

Format (mm) : 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) : 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) : 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.

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.

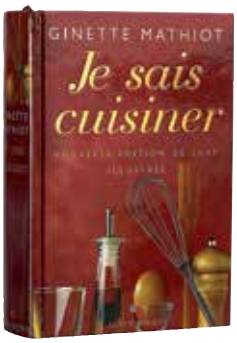
20 techniques pour comprendre - 40 recettes pour tester. Nouvelles textures, nouvelles saveurs, nouvelles sensations à découvrir grâce à cette discipline scientifique qui étudie les transformations culinaires. Ce guide s'adresse à tous les gastronormes, débutants ou experts, amateurs ou professionnels. 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) : 155 x 225
Pages : 770

Code	Prix HT
816098	

JE SAIS CUISINER
de G. Mahiot - Edition 2005.

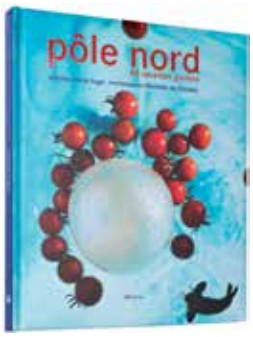
Un livre référence de la cuisine française, nouvelle édition de luxe illustrée. Plus de 2000 recettes de cuisine traditionnelle adaptées aux orientations et aux goûts de la cuisine actuelle.

Format (mm) : 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 coeur 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

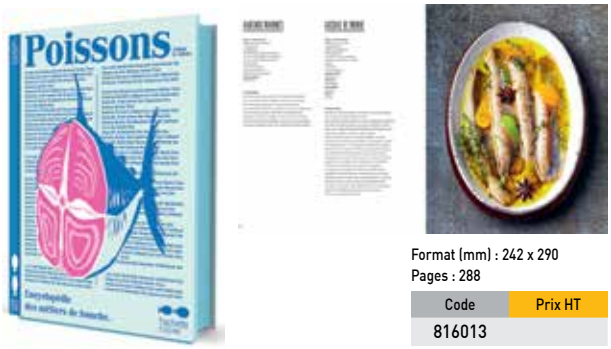
Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J, celui où vous aurez décidé de vous geler les papilles ou celles de vos clients en savourant :
Soupes et cocktails frappés comme le pousse-pouce avocat, kiwi et crabe...
Poissons et crustacés dans leur version gelée tels que le coeur de saumon confit aux cinq parfums...
Viandes et volailles glacés comme le roulé de carpaccio de boeuf et parmesan...
Desserts "freezés" tels que le duo fluo de glace vanille et fraise...

Format (mm) : 243 x 290
Pages : 286

Code	Prix HT
816055	

LÉGUMES
de Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews des jardiniers, maraîchers d'aujourd'hui, le savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque légume), le savoir-faire (culture hors-champ, conservation des produits, etc...), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.

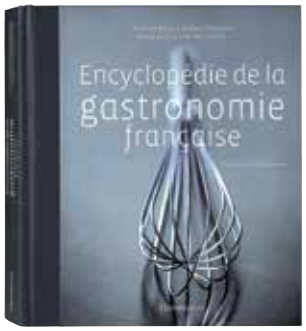


Format (mm) : 242 x 290
Pages : 288

Code	Prix HT
816013	

POISSONS
de Jean-François Mallet.

Poissons, c'est l'univers de la pêche, ses traditions mais aussi sa modernité, que Jean-François Mallet, auteur et photographe, dévoile à travers des interviews de poissonniers, de pêcheurs de chefs d'aujourd'hui, du savoir encyclopédique (carte d'identité de chaque poisson, techniques de découpe, etc.), du savoir-faire (élevage, pêche en haute mer, conservation des produits, etc.), des photos de reportage et 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.
Amateurs de poissons : cette bible est faite pour vous !

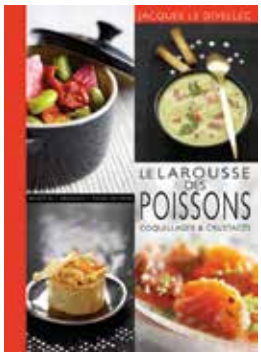


Format (mm) : 245 x 275
Pages : 511

Code	Prix HT
816069	

ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
de Vincent Boué et Hubert Delorme.

Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel.
- 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables pour réussir toutes les préparations de base, découpage des viandes, filetage des poissons, présentation des légumes, pâtes et sauces salées ou sucrées, gâteaux et entremets, ...;
- Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas ;
- Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques (Régis Marcon, Jean-François Piège, Alain Passard, Gérald Passédat, Anne-Sophie Pic, ...) et des Meilleurs Ouvriers de France dans leur spécialité (glacier, fromager, ...);

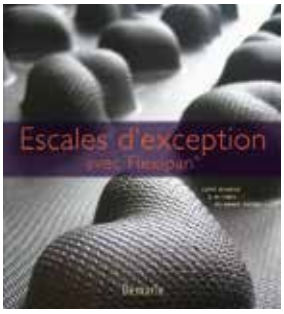


Format (mm) : 192 x 260
Pages : 384

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.

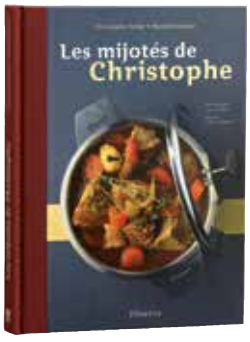


Format (mm) : 240 x 270
Pages : 200

Code	Prix HT
812148	

ESCALES D'EXCEPTION avec Flexipan
Carte blanche à 90 chefs du monde entier.

Pour "Escales d'exception avec Flexipan", le photographe Frédérie 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 !

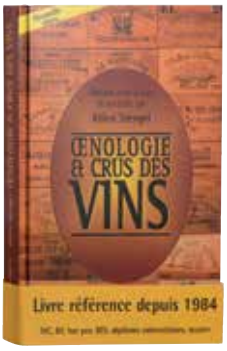


Format (mm) : 193 x 260
Pages : 160

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.



EDITION 2008 ACTUALISÉE

Format (mm) : 190 x 260
Pages : 624

Code	Prix HT
818026	

ŒNOLOGIE ET CRUS DES VINS

Publié en 1984 pour la première fois, cet ouvrage a rencontré un vif succès justifiant sa mise à jour. Livre complet sur la connaissance du vin, cette édition traite, de façon claire et très accessible, des divers processus de fabrication (de la vigne à la bouteille), de la consommation et des métiers autour du vin. Un tour de France des vignobles et des appellations actuelles (AOC, crus, VDP,...) constitue la dernière partie.
Il s'adresse à tous les publics, spécialement aux étudiants de la MC et du BP sommellerie, bac pro, BTS viticulture-oenologie, diplômes universitaires et master ainsi qu'aux restaurateurs.
640 illustrations couleurs.

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) : 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.

Spaghetti
DITO SAMA 384
LF

MATFER

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*
Couteau	281899		*Knife*

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*
Couteau	281899		*Knife*
Ecran de sécurité	210684		*Security screen*

Alphamix 5 litres Réf. 210655	Code	Prix HT	*Alphamix Ref. 210655*
Bol inox avec poignée	210680		*5L bowl with handle*
Fouet inox	210681		*Steinless steel whisk*
Palette aluminium	210682		*Aluminium paddle*
Crochet à pâte	210683		*Hook*
Couteau	281899		*Knife*

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. 013320*
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. 013204*
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*
Prise DIN pour SCW, TF	252292		*DIN plug , SCW, 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*
Prise DIN pour SF, TF30	252292		*DIN plug , SF, TF30*

Balances SX	Code	Prix HT	Scales SX
Batterie rechargeable SX	252256		*Rechargeable battery SX*
Adaptateur SX	252254		*Adapter 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
Batterie rechargeable SM	252256		*Rechargeable battery SM*
Adaptateur SM	252266		*Adapter SM*
Face avant SM	252272		*Front SM*
Face arrière SM	252273		*Back SM*
Batterie rechargeable SM	252256		*Rechargeable battery 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*
Entraineur	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 6 x 6 m	072615		*Knife and pusher kitter 6x6mm*
Couteau et poussoir 8 x 8 mm	072617		*Knife and pusher kitter 8x8mm*
Couteau et poussoir 10 x10 mm	072619		*Knife and pusher kitter 10x10mm*
Couteau coupe-frites 6 x 6 mm	072630		*Chip cutter knife 6x6mm*
Couteau coupe-frites 8 x 8 mm	072632		*Chip cutter knife 8x8mm*
Couteau coupe-frites 10 x 10 mm	072634		*Chip cutter knife 10x10mm*
Poussoir 6 x 6 mm	072645		*Pusher 6x6mm*
Poussoir 8x 8 mm	072647		*Pusher 8x8mm*

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*
Peigne de poussoir	280747		*Comb of button*

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*

Cuiseur à oeufs Réf. 120740	Code	Prix HT	*Egg cooker Ref. 120740*
Résistance	120746		*Heating element*

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 XS	215587		*Gear kit + handle base + handle + lid XS*

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 inox	260442		*Stainless steel 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*
Panier 8L pour friteuse 121180	240513		*Basket for deep fryer 8 L for deep fryer 121180*
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*

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		*Foott*
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 cutter3 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*

Mixer plongeant MP 350-450 Réf.	Code	Prix HT	*"Supergrind" knife grinder Ref. 127510*
Couteau de rechange	281899		*Extra knife*

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	*BlenderN°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 étamé 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*

Prep Chef Réf. 215610	Code	Prix HT	*Prep Chef Réf. 215706*
2 vis butées colonne	215790		*2 abutment screws*
2 ressorts	215791		*2 springs*
3 ventouses	215792		*3 suctions*
Poignée grise	215793		*Grey handle*

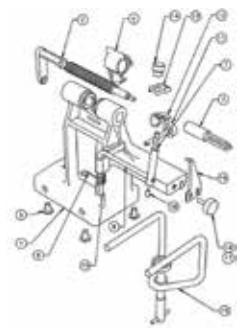
Prep Chef option coupe-frites	Code	Prix HT	*Prep Chef - French fries cutter*
Bloc-lames 8 x 8 mm	215734		*8 x 8 mm blade block*
Bloc-lames 10 x 10 mm	215735		*10 x 10 mm blade block*
Bloc-lames 16 x 8 mm	215733		*16 x 8 mm blade block*
Poussoir 8 x 8 mm	215744		*8 x 8 mm pusher*
Poussoir 10 x 10 mm	215745		*10 x 10 mm pusher*

Prep Chef 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*

Prep Chef option coupe-quartiers	Code	Prix HT	*Prep Chef - 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*

Prep Chef option coupe-quartiers étrogneur	Code	Prix HT	*Prep Chef - Corer Segmenter*
Bloc-lames 6 quartiers	215758		*Block slicer*
Bloc-lames 8 quartiers	215768		*Pusher*

Prep Chef option coupe-rondelles	Code	Prix HT	*Prep Chef - 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, tous modèles	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*

Pistolet chocolat Réf. 264101	Code	Prix HT	*Spray Gun Ref. 264058*
Godet supplémentaire 500 cc	264107		*500cc additional cup*
Kit buse Ø 1,3 mm	264103		*Tube kit Ø 1,3 mm*
Kit buse Ø 1,5 mm	264105		*Tube kit Ø 1,5 mm*
Kit buse Ø 1,7 mm	264106		*Tube kit Ø 1,7 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*

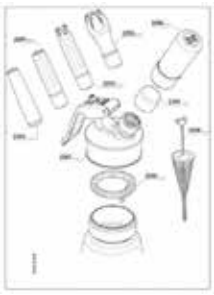
Seringue biscuit Réf. 262630	Code	Prix HT	*Biscuit syringe Ref. 262630*
Piston polycarbonate seringue	262631		*Polycarbonate piston syringe*

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*
Cuve inox	265115		*Stainless steel bowl*

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*

Spatule thermomètre Réf. 113090	Code	Prix HT	*Spatula thermometer Ref. 113090*
Spatule seule de rechange	113091		*Spatula without thermometer*

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. 358-361

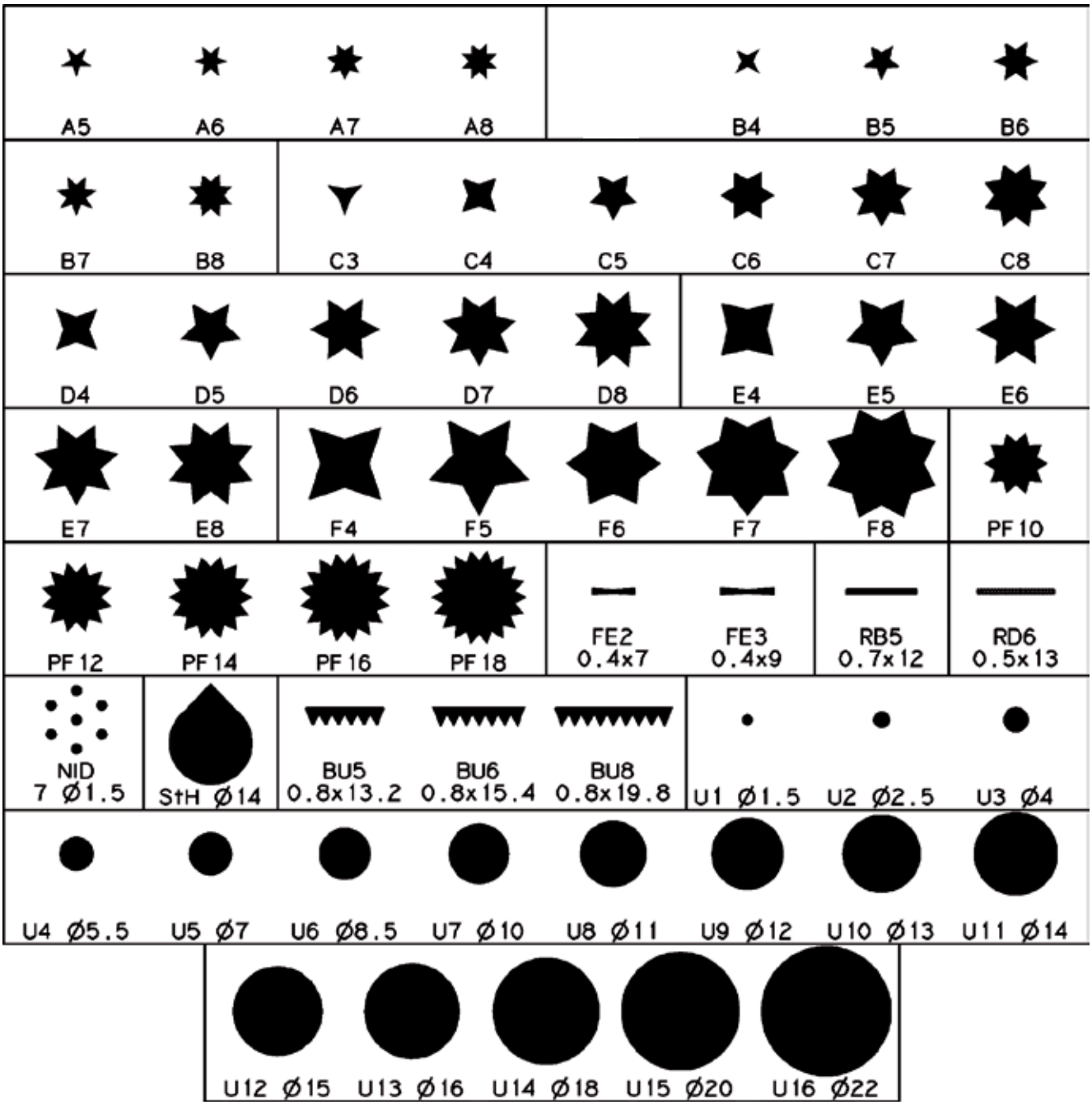


TABLE DES MATIÈRES

A

AEROGRAPHE 373, 374
AFFICHAGE 456
AFFUTEUSE A EAU 120
AIGUILLE A BRIDER OU A LARDER 52
AIGUISEURS ELECTRIQUES ..... 123 à 125
AIGUISEURS MANUELS 122, 124
AIRBOX 173
ALPHAMIX 176
ALUMINIUM EN ROULEAUX ..... Catalogue Flo
AMPOULES 77
ANTI-INSECTES 513
APLATISSEUR 118
APPAREIL A CHURROS 71
ARDOISES 457
ARMOIRE A DOUILLES 363
ARMOIRE A PHARMACIE 519
ARMOIRE DE DECONTAMINATION 104
ASPIRATEUR 510, 511
ATTENDRISSEUR A VIANDE 118
AUTOCUISEUR 30

B

BAC A PATONS 222
BAC PORTE-GRILLE 468
BAC POUR CUILLERE A GLACE 449
BACS A VAISSELLE 466, 475
BACS A VERRES 475
BACS DIVERS ..... 466 à 473
BACS GASTRONORME, Alto/Cristal+ ..... 460 à 464
BACS GASTRONORME, inox ..... 34 à 37
BACS GERBABLES ..... 466 à 469
BACS NORME EUROPE 466, 468
BAHUT RESTAURANT 31
BAIN-MARIE A POMPE 408
BAIN-MARIE ELECTRIQUE 77
BAIN-MARIE KITCHENAID 178
BAIN-MARIE, inox 31
BALAI 494, 499
BALAI A FOUR 235, 498
BALANCES ..... 214 à 217
BALAYAGE 499
BALAYETTES 500
BALAYETTE / PELLE BASCULANTE 501
BALLOTINS ..... Catalogue Flo
BAMIX 192
BANNETONS 224
BARRE MAGNETIQUE 91, 103
BARRE PORTE-BONS 79
BARRES DE SEPARATION 461
BASSINE A CONFITURE, cuivre 390
BASSINE A FRITURE 25
BASSINE DEMI-RONDE A BLANCS, cuivre 390
BASSINE, inox 33
BASSINE, polypropylène 33
BATONNETS BOIS ..... Catalogue Flo
BATTERIE, aluminium 14
BATTERIE, cuivre ..... 10 à 13
BATTERIE, inox 6, 8
BATTEUR-MELANGEUR 179
BILLOT 128
BISCOTTE 233
BISTRO 505
BLOC PORTE-COUTEAUX 91
BOCAL CONFISEUR EN VERRE 440
BOITE A CAPSULES ISI 397
BOITE A CONDIMENTS 165
BOITE A GATEAUX ..... Catalogue Flo
BOITE DE DECOUPOIRS 333, 334
BOITES DE STOCKAGE 171, 465
BOITES GASTRONORMES DE STOCKAGE ..... 463 à 465
BOITES MODULUS 463, 465
BOLDUCS ..... Catalogue Flo
BONBONS CHOCOLAT 415, 416, 419, 422, 424, 432
BOTTES DE SECURITE 518
BOTTES, SABOTS 518
BOULE A CONDIMENTS 31
BOUTEILLE A PUNCHER 352
BOUTEILLES VERSEUSES 160
BRAISIERE, inox 6, 9
BRIXOMETRE 212, 392
BROC SEPARATEUR DE GRAISSE 30
BROCHES A TREMPER 410
BROCHETTE 52
BROCHETTES BOIS ..... Catalogue Flo
BROSSE A DORER 221, 371
BROSSE A DOUILLE 361
BROSSE A FARINE 220, 221
BROSSE A ONGLES 507
BROSSE POUR CONTENEURS 494
BROSSE POUR WOK 24
BROSSES ..... 495 à 498
BROSSES A FOUR 235, 498
BROSSES POUR GRILL 64, 498
BROSSES VIOLON 498

C

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE 374
CADENAS A COMBINAISON 104
CADRE A CHARLOTTE 350
CADRES A BUCHE 325
CADRES ET CERCLES ..... 254, 324 à 328, 332
CADRES EXTENSIBLES 324
CADRES POUR TAPIS RELIEF 315
CADRES SPECIAUX FLEXIPAT 285
CADRES SUPERPOSABLES 319
CAILLEBOTIS 518
CAISSE A PATONS 239
CAISSES CARTON ..... Catalogue Flo
CAKE 271
CALORIBAC 400
CALOTS PAPIER ..... Catalogue Flo
CALOTTE DEMI-SPHERIQUE 273
CANARD, moule 279
CANNELE 256, 274
CANNELEUR-ZESTEUR 107
CAPSULES, pour siphons 396
CARRES A MOUSSE 327
CARRES A TARTE 323, 327
CASIERS DE LAVAGE ..... 476 à 478
CASSEROLE A FLAMBER, cuivre 13
CASSEROLE, cuivre 10, 12

CASSEROLE, inox 6, 8
CENTRIFUGEUSE 186
CERCLE A OEUF INOX 153
CERCLES ET CADRES ..... 324 à 328, 332
CHABLONS A BISCUIT 350
CHALUMEAU A GAZ 391
CHALUMEAUX PLASTIQUE ..... Catalogue Flo
CHARIOT A INGREDIENTS 473
CHARIOT A PLAQUES À PAIN 231
CHARIOT BACS A PATONS 223
CHARIOT DE FERMENTATION 226
CHARIOT DE NETTOYAGE PLAQUES 242
CHARIOT DE STOCKAGE D'ASSIETTES 482
CHARIOT PORTE-CUVES 482
CHARIOT POUR CASIERS A VAISSELLE 478
CHARIOTS A GLISSIERES ..... 479 à 481
CHARIOTS DE LAVAGE 503
CHARIOTS DE SERVICE 482, 484
CHARIOTS PORTE-BACS 236, 469, 485
CHAUFFE-SAUCISSES 66
CHAUSSURES, SABOTS 517
CHEVALETS POUR ETIQUETTES 452
CHINOIS 38
CHOCO 10, 15R 400, 401
CHOCORAPE 411
CISAILLES A OURSINS 114
CISEAUX 112
CISEAUX A PIZZA 238
CISEAUX A POISSON 112, 114
CISEAUX A SCULPTER LA GLACE 119
CISEAUX A SUCRE 388
CLAIE A PAIN 237
CLIP BAG 356
CLIP PLAC 243
CLIPS DE COULEUR 478
COCOTTE, cuivre 12
COCOTTE, fonte 26, 27
COFFRE A LINGE 473
COLORANTS ALIMENTAIRES 377, 378, 409
COMPRESSEURS 373, 407
CONDIBOX 164
CONE DE SECURITE 503
CONTENEUR CYLINDRIQUE 472
CONTENEURS A INGREDIENTS 470
CONTENEURS EMPILABLES 447
CONTENEURS ISOTHERMES ..... 487 à 491
COQUILLEUR A BEURRE 108
CORBEILLE AJOUREE 473
CORNETS A ECRITURE 356
COUCHES LIN 223
COUPE-ANANAS 150
COUPE-AVOCAT 150
COUPE-BEURRE 117
COUPE-CHAMPIGNONS 148
COUPE-FRITES 138
COUPE-LEGUMES ELECTRIQUES 140, 177, 182
COUPE-MELON 150
COUPE-OEUF 152, 153
COUPE-PAIN 113
COUPE-PATE 221
COUPE-POMME 150
COUPE-QUARTIERS ETROGNEUR 136
COUPERET DE CUISINE 118
COUPE-TOMATES MANUEL 140
COUPE-TRUFFE 148
COUPE-VOLAILLE 112
COUPES A GLACE ..... Catalogue In Situ
COUSCOUSSIER 15
COUTEAU A COQUILLE SAINT-JACQUES 114
COUTEAU A ENTREMET/GENOISE 351
COUTEAU A PAMPLEMOUSSE 108
COUTEAU A PATE D'AMANDE 348
COUTEAU FENDEUR TARTINEUR 113
COUTEAU SPIRALE RADIMAX 147
COUTEAUX ..... 93 à 99, 115
COUTEAUX "GLOBAL" ..... 84 à 90, 97
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 239
COUTEAUX A POISSON 99, 115
COUTEAUX A SCULPTER 110
COUTEAUX A STEAK ..... Catalogue In Situ
COUTEAUX CLASSIC 97
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, 97, 101
COUTEAUX MATFER 94
COUTEAUX TRANCHELARD 96, 97, 100
COUTEAUX YOSHIKIN 92
COUVERCLE BASSINE 33
COUVERCLE POUR BACS GN 37
COUVERCLE, cuivre 10
COUVERCLE, inox 7, 8
COUVERTS DE TABLE ..... Catalogue In Situ
CREME A RECURER 506
CREPIERE, fonte noire 29
CREPIERES 69, 70
CROCHET DE CUISINE 118
CROQUEMBOUCHES 279
CUILLERE A DECOR 161
CUILLERE A EVIDER 109
CUILLERE A GLACE 448, 449
CUILLERE A RAGOUT 49
CUILLERE DE SERVICE 43
CUILLERES A MESURE 217
CUISEUR A OEUFS 78
CUISEUR A RIZ 78
CUIT-PATES, inox 30
CUTTER VERTICAL 183, 185
CUVETTE RONDE 472
CYLINDRES A PATES FRAICHES 177

D

DÉCAPANT DÉGRAISSANT 506
DECO TOURNAGE 147
DECORE-CITRON 107

DECORE-RADIS 147
DECORTIQUEUR A CREVETTES 114
DECOUPOIR "EPIS DE BLE" 227
DECOUPOIR A CARAMEL 389
DECOUPOIR A PAIN SURPRISE 332
DECOUPOIRS ..... 322, 323, 333 à 341, 343, 345
DECOUPOIRS A NOUGAT 389
DECOUPOIRS DECORS FINS ..... 343 à 347
DECOUPOIRS EN PLAQUE 342
DECOUPOIRS SPECIAUX FLEXIPAN 305
DEMI-SPHERE 275
DENOYAUTEURS 150, 152
DENTELEUR 108
DENTELLES PAPIER ..... Catalogue Flo
DESHYDRATANT 388
DESHYDRATEUR A FRUITS ET LEGUMES 199
DESINFECTANT 506
DESTRUCTEURS D'INSECTES 512
DEVIDOIR DE HOUSSES 480
DIFFUSEUR DE CHALEUR 30, 76
DISQUES RELIEF 315
DISTRIBUTEUR A CHOCOLAT 403
DISTRIBUTEUR DE POCHES JETABLES 354
DISTRIBUTEUR DE SAVON 507
DISTRIBUTEUR D'ETIQUETTES 455
DIVISEUR A GATEAU 351
DIVISEUR A TOMATES CERISE 138
DOSEUSE UNIVERSELLE 379
DOUILLES DECORS FINS 364
DOUILLES, acier inoxydable 362, 363
DOUILLES, copolyester ..... 358 à 361
DRESSAGE 161, 162

E

EBAUCHOIRS 348
ECAILLEUR A POISSON 115
ECHELLE DE MISE EN PLACE 483
ECHELLE MURALE PLIABLE 481
ECHELLES A GLISSIERES ..... 479 à 481
ECHELLES À POSER 483
ECONOME 106
ECOPAP 249
ECUMOIRE ..... 47 à 49
EGOUTTOIR 37
EGOUTTOIR A BABAS 268, 352
EMINCEUR A LEGUMES 108
ENCRIER DECOSPOON 161
ENREGISTREUR DE TEMPERATURE 210
ENTONNOIR 31
ENTONNOIR AUTOMATIQUE 166
EPLUCHEURS 106
EPONGES 497
EPROUVETTE PESE-SIROP 209
EQUEUTEUR A TOMATES 109
ERGOPLAN 127, 128
ESCALIERS DE PRESENTATION 439
ESSE 118
ESSOREUSE A SALADE 143
ESSUIE-VERRE 496
ETAGE VAPEUR, inox 30
ETAGERE MURALE 80, 81
ETAMINE PASSE-BOUILLON 39
ETIQUETTES ET PORTE-ETIQUETTES ..... 450 à 456
EVIDEUR 148
EXOPAP 248
EXOPAT / SILPAT 246, 247

F

FACONNEUR DE FRUITS EN PATE D'AMANDE 348
FAITOUTS 6, 9
FER A CARAMELISER 390
FEUILLE "GUITARE" 410
FEUILLE DE CUISSON 247, 248
FEUILLE PARISIENNE 118
FEUILLE, or et argent 409
FEUILLES FOND RELIEF 410
FEUTRE NOIR 453
FEUTRES ALIMENTAIRES 376
FICELLE ..... Catalogue Flo
FIL A COUPER LE BEURRE 116
FIL A FROMAGE 116
FILET DE CUISSON 230
FILTRE A HUILE 64
FLACON-DECOR 161
FLACONS VERSEURS SOUPLES 160
FLEXIPAN ..... 284 à 309
FOND D'URINOIR 519
FONTAINE A CHOCOLAT 405, 407, 409
FOUET FMC 56
FOUET GEANT 54
FOURCHETTE A VIANDE GLOBAL 85, 87
FOURCHETTE DE CUISINE 51, 162
FOURS A PIZZA 73
FOURS ELECTRIQUES 72
FOURS MICRO-ONDES 73, 74
FRANGES POUR LAVAGE 502
FRITEUSES ELECTRIQUES 65
FRIX'AIR 191
FROTTOIR / LAVE-PONT 500
FUMOIR 78
FUSIL A AIGUISER 120

G

GANTS A TIRER LE SUCRE 388
GANTS ANTI-COUPURE 514, 515
GANTS DE PROTECTION THERMIQUE 234, 515
GANTS JETABLES ..... Catalogue Flo
GAUFRIER ELECTRIQUE 70, 71
GILET ANTI-FROID 518
GODETS A COUVERTS 476
GOUPILLON 495
GOUTTIERES A BUCHE 275
GRAPPIN A VIANDE 51
GRATTOIR A MANCHE 498
GRILL A VIANDE / PANINI 62, 63
GRILL GYROS ELECTRIQUE ET GAZ 66
GRILL, fonte noire 29
GRILLES 226, 244, 245
GRILLES DE CUISSON À PIZZA 238
GUERIDONS 440, 441
GUIDES D'AFFUTAGE 121
GUILLOTINE A FOIE GRAS 117

GUITARES ..... 383 à 385

H - I - J

HACHOIR A MAIN ROTATIF 149
HACHOIR A VIANDE 177, 178, 181
HACHOIR BERCEUSE 112
HACHOIR ELECTRIQUE 180, 181
HOTMIX PRO 188, 189
HOUSSE POUR CHARIOTS 482
HOUSSE POUR PLAQUE 243
HOUSSES DE PROTECTION 195
HOUSSES DE PROTECTION ISI 170
HYGROMETRE 207
INSECTICIDES 513
JOINT ADHESIF, pour sous-vide 205

K

KIT ASPIRATION SPéCIAL FOUR 510
KIT DE CONNEXION BUTANE 76
KIT PALETS ET TUILES 406
KIT PHARMACIE 519

L

LAMES A SCARIFIER 228, 229
LAMPES A SUCRE 386, 387
LARDOIRE CHEF INOX 118
LAVAGE DES MAINS 507
LAVE-PONT 500
LAVETTES 496, 497
LIBRAIRIE ..... 522 à 545
LINGETTES DESINFECTANTES 206, 506
LIQUIDE LAVE-VERRE 504
LIQUIDE RINCAGE-SECHAGE LAVE-VAISSELLE 504
LITEAU 516
LIVRES / BOULANGERIE 529
LIVRES / COCKTAILS, VINS ET ALCOOLS 545
LIVRES / CROQUEMBOUCHES 528
LIVRES / CUISINE 526, 533, 540, 541, 542, 543, 544
LIVRES / FORMATION PROFESSIONNELLE 524, 526
LIVRES / GASTRONOMIE 533, 541
LIVRES / GLACES, CHOCOLAT ET CONFISERIE 538
LIVRES / LE PETIT JEROME 529
LIVRES / NOUVEAUTES 530, 540
LIVRES / PATISSERIE 527, 532, 533, 534, 536
LIVRES / PETITS LIVRES 527, 528
LIVRES / SANDWICHERIE 531
LIVRES / SCOLAIRE 524, 526, 530, 544
LIVRES / TRAITEURS ET RECEPTIONS 539
LOUCHES 48, 49, 54
LUNETTES DE PROTECTION 514
LYRE A FROMAGES 116
LYRE A GENOISE 351

M

MACHINE A INJECTER 382
MACHINE SOUS-VIDE 200, 201
MACHINES A PATES 154, 155
MALLETTE A COUTEAUX 104, 105
MALLETTE POUR THERMOMETRE 205
MANCHE A VIS 501
MANCHE ALUMINIUM ANODISE 502
MANCHE POUR PELLONS, hêtre 235
MANCHE POUR RACLETTE SOL 499
MANDOLINE A TRUFFES 148
MANDOLINES 141
MANDRIN POUR PANIERS A SUCRE 388
MANIQUES 515
MANNE A PAIN 236, 237
MANNE A VIENNOISERIE 236
MANNE EMBOITABLE 467
MANNE PATISSIERE 468
MARMITE, cuivre 11
MARMITE, inox 6, 8
MARQUEUR A PAIN 227
MARQUEURS 453
MESURE GRADUEE 217
MILLASSON 253, 262
MINI-ETUVE 172, 408
MINI-GUITARE 117, 384
MINI-PINCE INOX 162
MINUTEURS 213
MIXEURS 185, 192, 193
MIXEURS PLONGEANTS 192, 193
MODULUS 463, 465
MOP 501
MOUFLES DE PROTECTION THERMIQUE 234, 515
MOUILLEUR A VITRES 496
MOULE A POMMES 109
MOULE A STEAK HACHE 181
MOULES A BUCHES 276, 277, 325
MOULES A PAIN 232
MOULES, carton, bois, alu, papier ..... Catalogue Flo
MOULES, Exoglass 252, 254, 256
MOULES A QUICHE 253
MOULES A RAVIOLIS 157
MOULES CHOCOLATS BONBONS ..... 412 à 434
MOULES CHOCOLATS DECORS 435
MOULES CHOCOLATS NOEL 433, 434
MOULES CHOCOLATS PAQUES ..... 424, 426 à 431, 432
MOULES CHOCOLATS SAINT-VALENTIN 425
MOULES CHOCOLATS SUJETS DIVERS ..... 420 à 424
MOULES CHOCOLATS TABLETTES 414, 415
MOULES FEUILLE EN SUCRE 389
MOULES FLEXIBLES A PATES DE FRUIT 320
MOULES FLEXIPAN ..... 284 à 309
MOULES INDIVIDUELS ..... 253 à 269, 272 à 274
MOULES METALLIQUES ..... 250 à 279
MOULES PATE CROUTE 278, 279
MOULES SILICONE ..... 311 à 313
MOULES THERMOFORMES A BUCHES 276
MOULES, grands ..... 255, 263 à 268, 270, 272, 273
MOULES, petits fours 258
MOULES, plaques à biscuits 257
MOULIN A FROMAGE MANUEL 144
MOULIN A FRUITS ET LEGUMES 139, 178
MOULIN A SEL ET A POIVRE 146
MOUVETTE, Exoglass 42
MOUVETTE, hêtre 53
MOZAIK, tartelettes 322
MULTIMOULES 317

N

NETTOYANT DESINFECTANT 506
NETTOYANT SOLS 504, 519
NETTOYANT VAISSELLE 504
NETTOYANTS SPECIAUX 505, 506
NID A FRITURE 48
NONNETTES 329
NOYAUX DE CUISSON 273

O

OR EN FEUILLE, PAILLETTES 409
OUTILS PATE D'AMANDE 348
OUVRE-BOITES 158, 159
OUVRE-SANDWICH 158

P

PAILLETTES OR 409
PAIN COMPLET 233
PAIN DE MIE 233
PALETTE A ENDUIRE 411
PALETTE PACKPAL 469
PALETTE-SPATULE 50
PALETTE-TRIANGLE 352
PANCARTES 456, 457
PAPIER A STEAK HACHE 181
PAPIERS CUISSON 248, 249
PAPIERS SILICONE 248, 249
PASSE-SAUCE 38, 40, 41
PASSETTE, inox 38
PASSOIRE 32, 38, 39
PASSOIRE A GRAS, aluminium 32
PASSOIRE A TOILE METALLIQUE 38, 41
PASSOIRE, inox 32
PATE EN CROUTE 278
PEIGNES A DECOR 349, 350
PELE-POMMES 151
PELLE A FARINE 220
PELLE A FOUR 235
PELLE A FRITES 43
PELLE A FRITURE 45
PELLE A HAMBURGER 51
PELLE A INGREDIENTS 220
PELLE A JAMBON 195
PELLE A OMELETTES 55
PELLE A PIZZA 239
PELLE A POUSSIERE 494, 500
PELLE A TARTE 445
PELLE COUDEE 51
PELLE ECUMOIRE 55
PELLE MENAGERE 499
PELLE, inox 51, 162
PELTON 42
PESE-SAUMURE 209
PESE-SIROP 209
PETRIN-MELANGEUR 179
PH METRE 207
PHARMACIE 519
PICHET GRADUE 217
PICKS COCKTAIL ..... Catalogue Flo
PIECES MONTEES 279
PIED ELASTOMERE 33
PIEGES A NUISIBLES 513
PIERRE A AFFUTER/AIGUISER 120, 121
PIERRE ABRASIVE 69
PILIER POUR PIECE MONTEE 344
PINCE "DUOLON" 42
PINCE A ARETES DE POISSON 90, 115
PINCE A GAUFRER 349
PINCE A PATE 349
PINCE A SACHETS 356
PINCE DU CHEF 90, 162
PINCE POUR FRANGE "FAUBERT" 502
PINCE POUR LAVAGE A PLAT 502
PINCE POUR PLAT CHAUD 37
PINCE SAC 220
PINCE TOUS USAGES 43
PINCE, inox 45
PINCEAU, pâtisserie 371, 372
PINCEAU, silicone 45, 372
PINCES A PATISSERIE 445
PINCES, pour moules 431
PISTOLET A AIR CHAUD 390
PISTOLET CHOCOLAT 407
PISTOLETS PULVERISATEURS 375
PLANCHA / GRILL FONTE 29
PLANCHAS GAS ET ELECTRIQUE 60, 61
PLANCHES A DECOUPER 128, 130
PLANCHES A PAIN 113
PLANCHES DE DECOUPE FLEXIBLES 126
PLANCHES SUR MESURE 131
PLANCHETTE A PAIN 234
PLAQUE "COOL DÉCOR" 404
PLAQUE "DENTS DE LOUP" 245
PLAQUE "TUILES" 245
PLAQUE 9 GOUTTIERES 245
PLAQUE A BORDS DROITS 243
PLAQUE A DEBARRASSER 31, 163
PLAQUE A PAIN 230, 231
PLAQUE A PATISSERIE ..... 240 à 243
PLAQUE A ROTIR 36
PLAQUE A SNACKER 60
PLAQUE ANODISÉE OR 441
PLAQUE CHAUFFANTE SUCRE ET NOUGATINE 387
PLAQUE CONFISERIE 243
PLAQUE DECOUPOIRS 342
PLAQUE EUTECTIQUE 489
PLAQUE EXAL 240
PLAQUE INOX 242
PLAQUE LISSE SANS BORDS 242
PLAQUE MADELEINES 257
PLAQUE STOCKAGE ET PREPARATION 243
PLAQUE TOURTIERE 240, 241
PLAQUE TULIPCUPS 245
PLAQUES A INDUCTION 58
PLAQUES DE GLU 512
PLAT A OEUF, cuivre 12
PLAT A OEUF, fonte 28
PLAT A PAELLA 22, 24, 25
PLAT A ROTIR 21, 23
PLAT A SAUTER 9, 10, 12
PLAT A TARTE 441
PLAT CRYSTAL 438
PLAT DE PRESENTATION 441

PLAT OVALE, fonte 28
PLAT ROND CREUX, fonte 28
PLAT, cuivre 12
PLAT, fonte émaillée 28
PLATEAU TOURNANT 365
PLATEAUX FRUITS DE MER ..... Catalogue In Situ
PLATS DE PRÉSENTATION ..... 438 à 441
PLATS TEMOINS 471
POCHES JETABLES 354
POCHES PATISSIERES 355
POCHETTES TARIFOLD 79
POCHEUSE À OEUFS 153
POCHOIRS A BISCUIT 353
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, 25
POELES ANTI-ADHERENTES ..... 16, 18 à 22
POELON A SUCRE 390
POELON A ZABAGLIONE, cuivre 13
POISSONNIERE, inox 30
POMPE A SOUFFLER LE SUCRE 388
POMPE DOSEUSE 160, 504
PORTE POT A GLACE 447
PORTE USTENSILES MURAL 81
PORTE-BALAIS MURAL 499
PORTE-CORNETS A GLACE 446, 447
PORTE-ETIQUETTES ET ETIQUETTES 452, 453
PORTE-OUTILS 54
PORTE-ROLLS 52
PORTE-SAC POUBELLES 509
PORTE-USTENSILES ORIENTABLE 403
PORTIONNEUSE A GLACE 449
POT GRADUE 217
POUBELLES 508, 509
POUSSOIR MANUEL A SAUCISSES 181
PREPCHEF 136, 137, 138
PRESENTOIR A MACARONS 443
PRESENTOIR A TABLETTES 442
PRESENTOIR BUFFET 444
PRESENTOIR POUR SUCETTES 395
PRESENTOIR ROND POUR WEDDING CAKE 282
PRESENTOIRS A GATEAUX 442, 444
PRESENTOIRS A SUCETTES GLACEES 395
PRESSE CULINAIRE 139
PRESSE TERRINE 181
PRESSE-AIL 149
PRESSE-FRUITS 149, 178
PRESSE-PUREE 139
PRODUITS D'ENTRETIEN 504
PROJECTEUR "KOPYKAKE" 374
PROTECTION INDIVIDUELLE 514
PROTEGE-LAME MAGNETIQUE 103
PULVERISATEUR A EAU 234
PULVERISATEUR ALIMENTAIRE 376
PULVERISATEUR MANUEL 504
PYRAMIDE A MACARONS ..... Catalogue Flo
PYRAMIDES INOX 273

R

RACK A COUVERCLES, inox 81
RACK À PIZZA 483
RACK EGOUTTOIR POUR PLANCHE A DECOUPER 128, 130
RACLE-TOUT 367
RACLETTE A BUCHE 275
RACLETTE A COPEAUX 411
RACLETTES 367, 494, 495, 501
RACLETTES A VITRES 496
RACLETTE-SOL 494, 501
RACLOIR "GRATTE ETAL", inox 130
RACLOIR A CHOCOLAT 404
RACLOIR A PLANCHES POLYETHYLENE 130
RACLOIRS 367
RADIMAX 147
RAPES 144, 146
RAPID'INFUSION 172
RASOIR A LEGUMES, inox 106
RATEAU A CREPES, Bois 53
RAYEUR A PATE 229
RAYONNAGE 485
RECHAUD A PAELLA 76
RECHAUD GAZ 76
RECHAUD INDUCTION 58, 59
REFRACTOMETRES 212, 392
REFRIGERANT ALIMENTAIRE 376
REGLE EGALISATRICE 350
REGLE GRADUEE 370
REGLES A CONFISERIE 352
RESISTANCE CHAUFFANTE 77
ROLL'BOX 165
ROQUEFORTAISE 116
ROUET A LEGUMES 140
ROULEAU "PIC-VITE" 371
ROULEAU A DISQUES 370
ROULEAU A FROMAGE 254, 279
ROULEAU A LOSANGES 371
ROULEAU A NOUGAT 389
ROULEAU A PÂTES 156
ROULEAU CANNELE, à caramel 389
ROULEAU COUPE-CROISSANTS 370
ROULEAU EXTENSIBLE 370
ROULEAUX A PATISSERIE 368, 369
ROULEAUX A RECURER 497
ROULETTE A PATES 157, 370
ROULETTES A PIZZA 113, 238
RUBAN PATISSIER 331
RUBAN PVC 282
RUBANS A TITREUSE 454

S

SABOTS 517
SABRE 174
SACS ET SACHETS ..... Catalogue Flo
SACS SOUS-VIDE 200
SALAMANDRE 68
SANITAIRES 519
SAUPOUDREUSES 366
SAUTEUSE CYLINDRIQUE, inox 8, 9, 22
SAUTEUSE EVASEE, anti-adhérente 21
SAUTEUSE EVASEE, cuivre 11

SAUTEUSE, inox 6, 7
SAUTOIR, cuivre 11
SAVON MAINS 507
SCIE A GENOISE 351
SCIE A SCULPTER LA GLACE 119
SCIE DE BOUCHER 118
SEAUX 217, 472, 473, 496, 503
SECHE-MAINS 507
SECHOIR A PATES 156
SECHOIR A POCHES 356
SECHOIR POUR TOILES A COUCHE 225
SEPARATEUR A OEUF 152
SEPARATEUR DE GRAISSE 30
SEPARATEURS A VERRES 475
SERINGUE A BISCUIT 382
SERINGUE A SAUCE 160
SERPETTE A MARRONS 108
SERPILLERE 501
SERRE-JAMBON 118, 119
SET D'OUTILS A SCULPTER 111
SILFORM ..... 307 à 309
SILPAIN 230
SIPHONS ..... 168 à 170, 396
SOCLE ROULEUR SHERPA 489
SOL 500, 502
SONDE THERMOMETRE 205
SORBETIERES 393, 394
SORBETOMETRE 212, 392
SPATULE 51, 61
SPATULE "ELVÉA" 44
SPATULE "GLOBAL" 90
SPATULE "PELTON" 42
SPATULE "SPATULON" 44
SPATULE A REDUIRE 54
SPATULE AJOUREE 90
SPATULE COUDEE 51, 162
SPATULE DE CUISINE, inox 48
SPATULE ELVEO 44
SPATULE FORGEE 50
SPATULE GEANTE 54
SPATULE RACLETTE, hêtre 53
SPATULE RACLOIR SILVEO 44
SPATULE THERMOMETRE 45, 206
SPATULE, Exoglass 42
SPATULE, hêtre 53
SPIRALE À JULIENNE 111
SPIRALE A LEGUMES 147
SPIRALE INOX 497
SPRAY DE DEMOULAGE 273
SPRAY VELOURS 376, 377, 409
SPRAY VERNIS 376
SUPPORT MANNE A PAIN 236
SUPPORT POCHES 356
SUPPORT POUR SIPHON INVERSE 170
SUPPORT THERMOMETRE 204, 208
SUPPORT TRANSLU-PINCE 452

T

TABLE MOBILE 482
TABLETTES CHOCOLAT, moules ..... 413 à 415
TABLIERS 411, 516
TAILLE SPIRALE A LEGUMES 111
TALOCHE A ENTREMETS 349
TAMIS 39, 221, 366
TAMIS A SUCRE 388
TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE 69
TAMPONS A RECURER 497
TAPIS ANTI-HUMIDITE 519
TAPIS EXOPAT, SILPAT 387
TAPIS RELIEF 314
TARIFOLD 79
TARTELETTES CANNELEES 253, 259
TASSEUR A ENTREMETS 331
TEMPÉREUSE 402
TERRINE, fonte 28
TESTEUR D'HUILE 64
TETE DE LOUP 499
THERMOCOUPLE 204
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL 207
THERMOMETRES ..... 202 à 211
THERMOMÈTRE CONNECTÉ 211
THERMO-PLONGEUR 77, 201
TITREUSE DYMO 454
TOAST MIGNON 234
TOASTEURS 67, 68
TOILE SILPAT A MACARONS 246
TOILES A COUCHE 223
TOILES DE CUISSON 230, 246, 247
TOQUEUR A OEUF 153
TORCHONS 496
TOURTIÈRE À PIZZA 238
TRANCHE-FROMAGE 117
TRANCHEUSES 194, 196, 198
TREMPEUSES 400, 402
TRI DES DECHETS 508, 509
TRINGLE DE CUISINE 81
TRIPLE TOAST 234
TROUSSE A COUTEAUX 91, 103
TUYAU EPLUCHE AIL 149

V

VAPORISATEUR A HUILE 161
VAISSELLE ..... Catalogue In Situ
VERNIS ALIMENTAIRE 376
VERRE MESURE 217
VERRES ..... Catalogue In Situ
VERRINES, verre ..... Catalogue In Situ
VERRINES, plastique ..... Catalogue Flo
VÊTEMENTS DE PROTECTION ET DE TRAVAIL 515
VIDE-ANANAS 108, 150
VIDE-POMMES 107
VITRINES CHAUFFANTES 75
VOL AU VENT 336

W

WASSINGUES 501
WEDDING CAKE 280, 282
WOK INDUCTION 59
WOK, acier 24
WOK, anti-adhérent 21, 22
WOK, inox 7, 19

Z

ZESTEUR..... 107

A-Z INDEX

A

ABRASIVE STONE 69
ADHESIVE FOLDS 79
ADJUSTABLE SLICING KNIFE 99
AIRBRUSH 373, 374
ALMOND BARS 414
ANTI-BACTERIAL HAND SOAP 507
ANTI-HUMDITY MAT 519
APPLE CORER 107
APPLE PEELER 151
APRONS 411, 516
ARABESQUE DECORATIONS 435
AVOCADO CUTTER 150

B

BABA DRAINING BOX 268, 352
BAG CLIP 220
BAGS FOR CHOCOLATE ..... Catalog Flo
BAGUETTE CUTTER 158
BAIN-MARIE, electric 77
BAIN-MARIE, stainless steel 31
BAKER'S BLADE 228, 229
BAKERS OVEN 72
BAKERY BASKET 236
BAKERY SCALES 215
BAKING BEANS 273
BAKING MAT 247
BAKING PAPER 248, 249
BAKING TRAYS 230
BALLERS 109
BALLOTINS ..... Catalog Flo
BARS CHOCOLATE, moulds 413, 414, 415
BASKETS ..... 467 to 469
BASTING SPOON 49
BATON DECORATIONS 435
BENT BLADE SPATULAS 50
BENT TURNER 51
BIN BAG HOLDER 508, 509
BIN CONTAINERS 508
BINS 508, 509
BIRDS NEST FRYER 48
BISCUIT GUN 382
BISCUIT STENCIL GRILL 353
BLADE SPATULA 50
BLEACH TABLETS 506
BLINIS PAN 20, 22
BLIXER 4 185
BLOWTORCH 391
BOARDS 456
BODYWARMER GILET 518
BOOTS 518
BOTTLE BRUSH 495
BOTTLE FOR RUM SPRAYING 352
BOWL HOLDER TROLLEY 482
BOWL, copper 390
BOWL, polypropylene 33
BOWL, stainless steel 33
BRAISING POT 6
BREAD BAKING SHEET, non-stick 230
BREAD BASKETS 224, 236, 237
BREAD BOARD 113, 234
BREAD CUTTERS 227
BREAD DELIVERY POSTER 456
BREAD DOUGH MARKERS 227
BREAD KNIFE 113
BREAD MARKER 227
BREAD MOULD 234
BREAD PANS 232, 233
BREAD PRICE LABEL 450
BREAD SHEETS 230, 231
BREAD SLICER 113
BROOMS 494, 499, 500
BRUSH AND DUSTPAN SET 501
BRUSH FOR COUNTERTOP 494, 500
BRUSH FOR GRILL 64
BRUSH FOR PASTRY TUBES 361
BRUSHES 371, 372, 495, 500
BRUTE ROUND CONTAINER 472
BUCKET, wide 496
BUCKETS 503
BULB 77
BURGER TURNER 51
BUTANE CONNECTION KIT 76
BUTCHER'S KNIFE 98, 100, 101
BUTCHER'S SAW 118
BUTTER CURLER 108
BUTTER SLICER 117
BUTTERFLY DECORATIONS 435

C

CABINET FOR AIRBRUSH 374
CABINET, FIRST AID 519
CAKE BAKING TRAY 256, 270
CAKE DISPLAYS AND STANDS ..... 440 to 444
CAKE MOULD 256, 270, 271
CAKE SLICER 351
CAKE-DIVIDER 351
CALORIBAC 400
CAN OPENER 158, 159
CANISTER 31
CARAMELIZING IRON 390
CARTRIDGES 396
CARVING FORK 51
CARVING FORK GLOBAL 85
CASSEROLE, copper 11
CHABLON FRAMES 350
CHAINMAIL GLOVE 514
CHALK FELT MARKERS 453
CHARGER DISPENSER 171, 397
CHARLOTTE FRAME 350
CHARPENING GUIDE RAILS 121
CHEESE GRATER 180
CHEESE KNIFE 116
CHEESE OR SAUCE CLOTH 39
CHEESE SLICER 117
CHEESE TUBE 254, 279
CHEESE WIRE 116
CHEF'S TONGS 90
CHESTNUT KNIFE 108
CHINESE STRAINER 38
CHIPS CUTTER 136, 138
CHIPS SCOOP 43

CHOCOLATE FLAKING MACHINE....411
CHOCOLATE FOUNTAIN....405
CHOCOLATE GRATER....411
CHOCOLATE HEATER....72, 408
CHOCOLATE MOULDS....412 to 434
CHOCOLATE SCRAPER....404
CHOCOLATE SPRAYING....407
CHOPPERS CLEAVER....118
CHOPPING BOARDS....128, 129, 130
CHURROS MAKER....71
CLEANER/SANITIZER....506
CLEANERS....506
CLEANING BASIN FOR ICE-CREAM SCOOPS....449
CLEANING CREAM....505
CLEANING, WIPING....496, 504
CLEAVER....118
CLIP BAG....356
CLIP PLAC....243
CLIPS....431, 478
CLOCK SIGN....456
CLOGS....517
COATING SPATULA....411
COCKROACH TRAP....513
COLANDER....32
COLANDER, Stainless steel....32
COLORING....377, 378
COLORING IN SPRAY BOTTLES....409
COMB....349, 350
COMB FOR YULE LOG....275
COMBINATION PADLOCK....104
COMPRESSOR....373
CONDIBOX....164
CONDIMENTS BALL....31
CONE HOLDER....447
CONFECTIONARY RACKS....244
CONFECTIONER'S SHEET....243
CONNECTED SENSOR....211
CONNECTED THERMOMETER KIT....211
CONTAINER BRUSH....494
CONTAINER TROLLEY....236, 469
CONTAINERS....461, 466 to 469
CONVECTION OVENS....72
CONVEYOR TOASTER....67
COOKING BRUSH, silicone....45
COPPER CLEANER....505
COPPER FLAMBE PAN....13
CORER-SEGMENTER....136
COUSCOUS PAN....15
COVER DISPENSER....480
COVER FOR TROLLEYS....482
COVERS FOR SHEETS....243
CREPE BATTER SPREADER....53
CREPE MAKERS....69
CREPE PAN....19, 21, 22, 29
CREPE SCRAPER, beechwood....53
CREPE UTENSILS, box wood....53
CRIMPER FOR PIE....349
CRINKLE BLADE KNIFE....99
CROQUEMBOUCHES....279
CUT PREVENTION GLOVE....514
CUTLERY BASKET....476
CUTLERY HOLDERS....476
CUTTER FOR CARAMEL....389
CUTTER FOR CROISSANTS....370
CUTTER FOR PIZZA....238
CUTTER FOR SURPRISE BREAD....332
CUTTER SHEETS....342
CUTTERS....185, 322, 323, 333 to 345
CUTTERS FINE DECORATION....343 to 347
CUTTERS FOR FLEXIPAN FRAMES....305
CUTTING WHEEL....238, 370
CYLINDRICAL CONTAINER....472

D

DECK SCRUB BROOM HEAD....500
DECONTAMINATION CUPBOARD....104
DECORATING BAGS FOR WRITING....356
DECORATING KNIVES....108, 110
DECORATING TUBES....358, 359, 360, 364
DECORATOR KNIFE....107
DECOSPOON....161
DEEP FRYING BASIN....25
DEHYDRATOR....199
DESSERT FLOAT....349
DESSICANT....388
DESTROYERS OF FLYING INSECTS WITH RAILING....512
DETERGENT DISPENSER....160, 504
DIGITAL LABELLER....454
DIGITAL THERMOMETER....203, 204, 207
DIPPING MACHINE FOR CHOCOLATE....400, 401, 402
DIPPING TOOLS....410
DISH CAST IRON....28
DISH TOWEL....496
DISH, cast iron....28
DISHWASHER TRAYS....476, 477, 478
DISHWASHING LIQUID CLEANER....504
DISINFECTING WIPES....506
DISPENSER FOR CHOCOLATE....403
DISPENSER FOR PASTRY BAGS....354
DISPENSER FOR SOAP....507
DISPLAY....442
DISPLAY FOR WEDDING CAKE....282
DISPLAY UNIT FOR LOLLIES....395
DISPOSABLE BAGS....354
DOILIES....Catalog Flo
DOUBLE BOILER....178
DOUGH CONTAINER....222, 239
DOUGH MIXER/KNEADER....179
DOUGH ROLL PIZZA TRAY....470
DOUGH SCRAPER....221
DOUGHNUT FRYER....65
DRAINING PLATE....37
DRAINING RACK FOR CHOPPING BOARDS....130
DRYER FOR PASTRY BAGS....356
DRYING RACK FOR LINEN LINERS....225
DUCK MOULD....279
DUCKBOARD....518
DUOBOX....465
DUST PAN....494, 499, 500

E

ECOLINE SINGLE ROUND WAFFLE MAKER....70

EGG COOKER 78
EGG DISH 12, 28
EGG POACHER 153
EGG SHELL CUTTER 153
EGG SLICER 153
EGG TOPPER 152
ELVEO SPATULA 44
ERGOPLAN 127, 128, 131
EUTECTIC PLATE 489
EXOPAN YULE LOG MOULD 275
EXOPAP 248
EXOPAT / SILPAT 246
EXTENDIBLE FRAME 324

F

FAT SEPARATOR JUG 30
FAT STRAINER, aluminium 32
FEATHER DUSTER 499
FILLETING KNIFE 101
FILLING MACHINE 382
FIRST AID KIT 519
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 239
FLEXIBLE SQUEEZE BOTTLES 160
FLEXIPAN ..... 285 to 302
FLEXIPAN ENTREMETS 285
FLOOR CLEANING 500, 502, 504
FLOOR RAGS 501
FLOOR SQUEEGEE 494, 501
FLOUR BRUSH 221
FLOUR SCOOP 220
FLOUR SIEVE 221
FLYING INSECT GLUE TRAP 512
FOIE GRAS SLICER 117
FOLDABLE WALL RACK 481
FOOD CONTAINER 470
FOOD GREASE SCOURING CLEANER 506
FOOD HYGIENE BRUSHES 494
FOOD MILL 139
FOOD PRESS 149
FOOD STORAGE PAN 31
FOOD-GRADE FELT PENS 376
FOOT FOR BOWLS 33
FOOTBALL, mould 421
FORK 51, 162
FRAMES AND RINGS ..... 324 to 332
FRAMES FOR RELIEF MAT 315
FREEZER THERMOMETER 209
FRIX'AIR 191
FRUIT AND VEGETABLE CORER 148
FRUIT PRESS 149, 178
FRUIT STONERS 152
FRYERS 65
FRYING PAN, copper 10
FRYING PANS ..... 7 to 25
FUNNEL 31, 166

G

GARLIC PEELER TUBE 149
GARLIC PRESS 149
GAS STOVE 76
GASTRONORM CONTAINERS ..... 34 to 37, 460 to 465
GASTRONORM TROLLEY 480
GIANT TOOLS 54
GLASS CARRIER LIDS 475
GLASS JAR 440
GLOVES 514, 515
GLOVES FOR SUGAR WORK 388
GLOVES FOR THERMAL PROTECTION 234
GLUE PLATES 512
GOLD AND SILVER SHEETS 409
GOLD FOR DECORATION 409
GRAPEFRUIT KNIFE 108
GRATERS 144, 146
GRIDDLE 29
GRIDS 226, 244, 245
GRILL BRUSH 64
GRILL FOR MEAT/PANINI 62
GUITAR 383, 384
GUITARE SHEETS 410
GYROS GRILL 66

H

HAM HOLDER 118, 119
HAM KNIFE 100
HAM SPATULA 195
HAMBURGER PRESS 181
HAND CLEANER 507
HANDLED OVEN BRUSH WITH SCRAPER 498
HANDLES FOR BRUSH 502
HANDLES FOR PEELS, beechwood 235
HANDS DRYER 507
HANGING RAIL FOR UTENSILS 81
HEMISPHERE MOULD 273, 275
HERB SCISSORS 112
HOLDER FOR PASTRY BAGS 356
HOLDER FOR STRAINERS 41
HOOKS 118
HOT CUPBOARD 172, 408
HOT DISH TONG 37
HOT PLATE FOR SUGAR WORK 387
HOTMIX PRO 188, 189

I

ICE CREAM CONES HOLDER 446, 447
ICE CREAM CUPS ..... Catalog InSitu
ICE CREAM PADDLE 449
ICE CREAM POT HOLDER 447
ICE CREAM SCOOP 448
ICE SCULPTING SCISSORS, SAW 119
ICED LOLLY MOULD 395
IMMERSION HEATER 77, 201
INDUCTION COOKERS 58, 59
INFRARED THERMOMETER 207
INGREDIENT STORAGE TROLLEY 473

INSECT KILLER 512, 513
INSULATED BOXES 487, 488, 491

J

JAM PAN, copper 390
JUICERS 186
JULIENNE CUTTER 109, 111

K

KIT FOR MAKING CHOCOLATE TUILES AND DISCS 406
KNIFE BLOCK 91
KNIFE CASE 103, 104
KNIFE FOR ENTREMETS 351
KNIFE HOLDER BLOCK 91
KNIFE SHARPENER 123, 124, 125
KNIVES ..... 96 to 118

L

LABEL MACHINES AND DISPENSER 454, 455
LABELS AND LABEL HOLDERS ..... 450 to 456
LABELS WRITING MACHINE 454
LABELS, adhesive 450, 454
LADLES 48, 49
LARDING NEEDLE 52, 118
LATTICE PIE TOP CUTTER 371
LEAF DECORATIONS 435
LID RACK, stainless steel 81
LIDS 7, 8, 10, 37
LOLLY MOULDS 395

M

MACAROON DISPLAY STAND 443
MADELEINES MOULDS 257
MAGNETIC BLADE GUARDS 103
MAGNETIC KNIVES RACK 91, 103
MANDOLINS 141, 142
MANDREL FOR SUGAR BASKET 388
MANGO STONER 150
MARKERS 453
MARKERS 453
MARZIPAN TOOLS 348
MAT, non-stick 246
MEASURE 217
MEAT FORK 51
MEAT GRINDER 180, 181
MEAT GRINDER 177, 178
MELAMINE TRAYS 441
MELON BALLER 109
MELON CUTTER 150
MICE TRAP 513
MICROWAVE OVENS 73, 74
MILL 178
MILLASSON 253, 262
MINCER 112
MINI-CLIP 162
MITTENS 515
MITTS FOR THERMAL PROTECTION 234
MIXERS 192
MODULUS BOXES 463, 464
MODULUS BOXES 464
MODULUS BOXES ..... 463 to 465
MOLDS FOR FRUIT JELLY FLEXIBLE 320
MOPS 497
MOTH TRAP 513
MOULD, SUGAR LEAF 389
MOULDS ..... 253 to 274
MOULDS FLEXIPAN ..... 284 to 309
MOULDS FOR CHOCOLATE BARS ..... 413 to 415
MOULDS FOR CHOCOLATE, CHRISTMAS 433, 434
MOULDS FOR CHOCOLATE, EASTER ..... 424 to 432
MOULDS FOR CHOCOLATE, MISCELLANEOUS 420 to 424
MOULDS FOR CHOCOLATE, SAINT VALENTINE 425
MOULDS FOR CHOCOLATES SWEETS ..... 413 to 431
MOULDS FOR ICE CREAM AND YULE LOG 275
MOULDS FOR LOGS 276
MOULDS FOR LOGS 276
MOULDS SILICONE ..... 311 to 313
MOULDS, large ..... 254, 255, 263 to 268, 270, 272, 273
MOZAÏK, tartlets 323
MULTIMOULDS 316, 317
MUSHROOM SLICER 148

N

NAIL BRUSH 507
NESTABLE RACKING TROLLEY 479
NONNETTES 329
NON-WOVEN CLOTHS 497
NOTE CARRIER BAR 79
NOUGAT CUTTER 389
NOZZLES ..... 358 to 363

O

OAK LEAF DECORATIONS 435
OIL FILTER 64
OIL SPRAYER 161
OIL TESTER 64
OMELETTE SCOOP 55
OVEN BRUSH 235, 498
OVEN PEEL 235
OVEN SHEETS 241, 242, 243
OVENS 72, 73
OYSTER KNIFE 115

P

PACK DOWN TOOL 331
PACKAGING MACHINES 200
PAELLA PAN 22, 24, 25
PAELLA STOVE 76
PAIL 217
PALLET 469
PANINI GRILL 62
PANS ..... 6 to 12
PAPER STEAK FOR HAMBURGERS 181
PARING KNIFE 93, 96, 102
PARMESAN KNIFE 116
PASTA BASKET 30
PASTA DRYING RACK 156
PASTA MACHINE 154, 155
PASTA ROLLERS 177
PASTABIKE 157
PASTRY BAG FOR WRITING 356
PASTRY BAGS 354, 355

PASTRY RIBBON....331
PASTRY SHEETS....240 to 243
PASTRY TONGS....445
PASTRY TROLLEY....479
PATE MOULD....278, 279
PEEL FOR PIZZA....239
PEELERS....106, 107
PEPPER MILL....146
PH METRE....207
PICKLE SLICER....108
PILLARS FOR WEDDING CAKE....344
PINEAPPLE CORER OR SLICER....108, 150
PITCHERS....217
PIZZA CRUST TRAY....222
PIZZA DISH....238
PIZZA GRIDS....238
PIZZA KNIFE....239
PIZZA OVEN....73
PIZZA RACK....483
PIZZA SCISSORS....238
PIZZA WHEEL....113
PLAIN TUBE FOR WRITING....364
PLANCHA / GRIDDLE....29, 60
PLANCHA SPATULA....51, 61
PORTIONNER FUNNEL....166
POSTERS....456
POT HOLDERS....515
POTATO MASHER....139
POTATO SPIRAL CUTTER....147
POTS AND PANS....4, 6, 8, 14
POULTRY NEEDLE....52
POULTRY SHEARS....112
POURING BOTTLE....160
PRESS....139
PRESS FOR GREASING AND WIPING....69
PRESSURE COOKER....30
PROJECTOR FOR CAKE DECORATION....374
PROTECTIVE AND WORK CLOTHING....515
PROTECTIVE COVERS....195
PVC SHEETS WITH TEXTURED BASE....410
PYRAMID FOR MACAROONS....Catalog Flo
PYRAMID MOULDS....273

R

RACK FOR KNIVES....103
RACK FOR PIPING NOZZLES....363
RADISH DECORATOR....147
RAPID'INFUSION....172
RAVIOLI MOULDS....157
REFRACTOMETER....212, 392
RELIEF DISK....315
RELIEF MATTE....314
REVOLVING CAKE STAND....365
RIBBON FOR LABEL WRITER....454
RIBBONS....331
RINGS AND FRAMES....324 to 328, 332
RINSING LIQUID....504
ROASTING PAN, SHEET....21, 23, 28, 36
ROLL DISPENSER....354
ROLL HOLDER....52
ROLL'BOX....165
ROLLERS....370
ROLLING PINS....368, 369
ROQUEFORT SLICER....116
ROTATING CHOPPER....149
ROUND BOWL....472
ROUND CUP....109
RULER....350, 352, 370

S

SABRE....174
SAFETY CONE....503
SAFETY GLOVES....514, 515
SAFETY SHOES....517
SALAD SPINDRYER....143
SALAMANDER....68
SALOMETER, metric....209
SAMPLE MEAL CONTAINERS....471
SANDWICH LOAF MOULD....234
SANITARY ITEMS....519
SANITIZER SPRAY....506
SAUCE DISPENSER, heated....408
SAUCE PAN....6, 8, 10,12
SAUCE POT....9
SAUSAGE PUSHER....181
SAUSAGE WARMER....66
SAUTE PAN....7, 9, 10, 12
SAUTE PAN, copper....11
SAW FOR CAKE....351
SAWDUST....78
SCALES....214 to 217
SCALLOP SHELL KNIFE....114
SCARIFYING BLADES....228
SCISSORS....112
SCOOPS....45, 51, 55, 162
SCORING KNIFE....229
SCOURING PADS....497
SCOURING SOLUTION FOR OVENS....506
SCRAPER FOR POLYETHYLENE BOARDS....130
SCRAPERS....130, 367
SCREW-ON HANDLE....499
SCRUB PASTE....506
SCRUB ROLLS....497
SCRUB SPONGE....497
SCULPTING KNIFE....110
SCULPTING KNIVES....111
SCULPTING TOOLS....348
SEA URCHIN SCISSORS....114
SEAFOOD TRAYS....Catalog InSitu
SEAL, adhesive....205
SEPARATION BARS....37, 461
SERVING BATTEN....516
SERVING SPOON....43
SERVING TROLLEYS....484
SHARPENERS....122
SHEETS....240 to 242, 245, 247, 257
SHELVING....485
SHOES, CLOGS....517
SHRIMP SHELLING SCISSORS....114
SIEVES....39, 366, 388
SIGNS....456, 457
SILFORM....307, 308, 309

SILICON PAPER....248
SILVER CLEANER....505
SKEWER....52
SKIMMER....48
SKIMMER....49, 55
SLATES....457
SLICERS....194, 196
SLICING KNIFE....100
SLICING MACHINES....194 to 198
SMOKER....78
SNACK SHEET....60
SOAP DISPENSER....507
SPATULA....42, 44, 48, 53, 55, 90, 352
SPATULA THERMOMETER....45, 206
SPICE BOX....165
SPICE INFUSER....31
SPIRAL VEGETABLE CUTTER....147
SPONGES....497
SPOON, ice cream....449
SPOONS....42, 53
SPRAY GUNS....375
SPRAY VARNISH....376
SPRAY, chocolate....409
SPRAYER....504
SQUEEZE BOTTLE....161
STACKABLE CONTAINERS....447, 466 to 469
STACKABLE FRAME SETS....318, 319
STAND FOR INVERTED SIPHON....170
STAND MIXER....179
STEAMER BASKET, stainless steel....30
STEW PAN....12, 26, 27
STEWPOT....6, 9
STICK BLENDERS....192, 193
STICKING KNIFE....100, 101
STICKS FOR ICED LOLLIES AND PUSH-UP ICES....395
STICKS FOR LOLLIES....Catalog Flo
STIEVE, stainless steel....39
STOCK POT....6, 8
STONE KNIFE SHARPENER....120
STORAGE AND PREPARATION TRAY....243
STORAGE BOX....465
STORING PLATES TROLLEYS....482
STOVE....76
STRAINER....38, 40, 41
STRING....Catalog Flo
STRIPPER....107
SUGAR BLOWING PUMP....388
SUGAR DOUGH MAT....344
SUGAR HEATING LAMP....386, 387
SUGAR PAN....390
SUGAR SHAKER....366
SUITCASE FOR THERMOMETER....205
SWEEPING....499

T

TABLE....482
TABLE TOP CUTTER....183, 185
TARIFOLD POCKETS AND WALL KIT....79
TART CUTTER....323
TART DISH AND LID....441
TARTLET MOULDS....253, 259
TARTLETS, Mozaïk....322
TEA STRAINER....39
TELESCOPIC HANDLE....235
TENDERIZER....118
TERRINE, cast iron....28
THERMOMETER HOLDER....204, 208
THERMOMETERS....202 to 209
TIMERS....213
TITLE TAPE....454
TOAST PAN....233
TOASTER....68
TOMATO HULLER....109
TOMATO KNIFE....96
TOMATO SLICER....138, 140
TONGS....42, 43, 45
TOOLS CASE....105
TOOLS HOLDER....54
TOOLS RACK....403
TRASH BIN....508, 509
TRAYS....438 to 441
TROLLEYS....478, 480, 481, 485
TRUFFLE CUTTER....148
TUBES....362 to 364
TURNING DECOR....147

U

UBD LABELS....455
UNIVERSAL DISPENSER....379
UNIVERSAL STAND FOR PAELLA STOVE....76
URINAL MAT....519
UTENSILS WALL RACK....81

V

VACUUM BAGS....200
VACUUM PACKING MACHINE....200
VEGETABLE DECORATING KNIVES....110
VEGETABLE SHAVER....106
VEGETABLE SLICERS....140, 177, 182, 183, 195
VEGETABLE SPIRAL CURLER....111
VELVET SPRAY....376, 377, 409
VERRINES....Catalog Flo
VOL AU VENT GAUGE....336

W

WAFFLE IRON AND MAKERS....70, 71
WALL FOLDABLE RACK....226
WALL SHELF....80, 81
WARMING GUN....390
WARMING SHOWCASE....75
WASHING TROLLEY....503
WASHING UP BOWL....466
WASP TRAP....513
WATER SPRAYER....234
WC BRUSH + BASE KIT....519
WEDDING CAKE....280, 282
WEDGER FOR TOMATO AND LEMON....136
WHEELED BIN....508
WHETSTONES....121
WHIPPERS....168, 169, 396
WHISKS....56
WICKER BASKET FOR BREAD....237

WINDOW SQUEEGEE *496*
WIRE BUTTER OR CHEESE SLICER *116*
WOK *7, 19, 21, 24*
WOK BRUSH *24*
WOK SPATULA *51*
WOODEN ROLLING PIN *156*
WOODEN SOLE SWEDISH CLOGS *517*
WORKTOP SCRAPER *495*

Y

YULE LOG MOULD *275*
YULE-LOG FRAMES *277, 325*

Z

ZABAGLIONE BOWL *13*
ZESTER *107*

CODE PAGE

01

010277 453
010384 453
011720 173
011721 548
011722 548
011723 548
011724 548
013204 30
013206 30
013210 548
013213 548
013215 548
013221 548
013222 548
013223 548
013224 548
013225 548
013227 548
013229 548
013230 548
013231 548
013321 548
015122 8
015210 81
017001 31
017002 31
017003 31
017004 31
017005 31
017082 165
017084 165
017241 32
017242 32
017315 38
017316 38
017317 38
017318 38
017330 38
017332 38
017334 38
017335 38
017337 38
017345 38
017348 39
017350 31
017360 41
017362 41
017364 41
017365 41
017410 39
019028 79
019029 79
019030 79
019044 79
019047 79

02

020420 38
020422 38
020424 38
020426 38

03

032035 12
032036 12
032037 12
032039 12
032107 390
032108 390
032110 390
032112 390
032114 390
032130 13
032140 13
034004 12
034005 12
034006 12
034007 12
034010 12
034011 12
034014 12
034016 12
034017 12
034018 12
034019 12
034025 12
034032 12
034034 12
034036 12
034050 12
034051 12
034101 13
034103 13
034111 13
034113 13

04

044020 448
044025 448
044030 448
044032 448
044034 448
044036 448
044038 448
044040 448
044042 448
044044 448
044046 448
044048 448
044050 448
044055 448
044060 448
044064 448
044065 448
044067 448
044069 448
044071 448
044073 448
044110 449
044112 449
044114 449
044116 449
044120 449
044122 449
044124 449
044170 ..... 169, 396
044176 ..... 168, 396
044178 ..... 168, 396
044182 ..... 171, 396
044183 ..... 171, 396
044185 ..... 171, 396
044187 ..... 171, 396
044190 ..... 171, 397
044211 448
044213 448
044215 448
044217 448
044219 448

05

051070 15

06

061680 391
061684 391
061686 549
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 24
062052 24
062053 24
062060 25
062062 25
062063 25
062070 25
062072 25
062073 25
062080 25
062082 25
062083 25
062084 25

07

070522 25
070523 25
070528 25
070988 25
070990 25
070992 25
071036 24
071037 25
071038 25
071041 25
071050 25
071052 25
071055 76
071057 76
071058 29
071059 76
071070 28
071072 28
071074 28
071076 28
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
071110 26
071111 26
071112 245
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
071190 29
071191 29
071230 55
071351 31
071370 38
071372 38
071374 38
071385 38
071387 38
071389 38
071391 38
071395 38
071397 38
071399 38
071401 38
071452 32
071456 32
071694 43
071696 43
071698 43
071699 43
071740 45
071940 53
071945 53
071950 53
071985 53
071991 53
072029 217
072040 ..... 51, 162
072045 ..... 51, 162
072170 239
072172 239
072200 ..... 112, 388
072250 209
072264 203
072265 209
072266 203
072271 203
072325 52
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 148
072615 550
072617 550
072619 550
072630 550
072632 550
072634 550
072645 550
072647 550
072701 150
072703 150
072738 153
072748 153
072770 150
072773 150
072774 152
072812 554
072814 554
072816 554
072855 554
072857 554
072859 554
072874 149
072890 149
072891 149
072897 149
072899 149
072900 149
072996 158
073085 117
073095 152
073115 152
073120 152
073135 115
073159 157
073160 155
073170 154
073175 154
073180 154
073181 154
073182 154
073184 154
073186 154
073194 157
073195 157
073200 157
073201 155
073202 155
073210 155
073211 155
073213 155
073215 155
073216 155
073217 155
073220 156
073221 156
073222 156
073227 157
073228 156
073229 156
073597 30
079276 209

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
090835 100
090836 100
090902 101
090904 101
090911 101
090913 351
090922 101
090923 101
090927 101
090931 101

CODE PAGE

090932 101
090941 101
090942 101
099047 98

10

100036 514
100037 514
100038 514
100039 514
100046 516
100047 516
100050 52
100055 52
100087 181
100088 181
100104 181
100105 181
100110 118
100115 118
100125 ..... 64, 498
100126 ..... 64, 498
100132 ..... 64, 498
100135 130

11

111002 56
111022 56
111023 56
111024 56
111025 56
111026 56
111027 56
111035 56
111036 56
111046 56
111060 54
111061 54
111320 249
111892 243
112011 54
112012 54
112013 54
112015 54
112016 55
112018 54
112019 54
112021 49
112022 49
112023 49
112024 49
112025 49
112026 49
112028 49
112030 54
112035 55
112036 55
112040 49
112041 49
112046 ..... 48, 239
112061 49
112062 49
112063 49
112064 49
112065 49
112066 49
112069 51
112070 51
112108 51
112110 55
112112 55
112282 46
112293 48
112294 48
112295 48
112296 48
112297 48
112298 48
112300 48
112320 48
112321 48
112334 153
112404 48
112405 48
112409 45
112411 45
112420 42
112421 42
112422 42
112424 42
112425 42
112430 42
112434 43
112435 43
112437 43
112438 43
112439 43
112443 109
112501 349
112503 115
112609 51
112609 162
112611 50
112612 50
112613 50
112614 50
112615 50
112632 50
112633 50
112634 50
112641 411
112643 411
112649 50
112650 50
112652 50
112654 50
112656 50
112657 351
112662 51
112664 51
112666 51
112667 51
112668 ..... 51, 61
112670 50
112672 50
112674 50
112676 50
112686 50
112687 50
112688 50
112712 352
112714 352
112721 352
112722 352
112730 49
112731 49
112732 49
112733 49
112734 49
112820 221
112822 221
112825 221
112826 221
112830 221
112831 221
112835 367
112836 367
112837 367
112840 367
112845 367
112850 367
112851 367
112900 221
112901 221
112902 221
112903 221
113025 42
113030 42
113035 42
113040 42
113041 45
113042 372
113045 42
113050 42
113090 ..... 45, 206
113091 206
113092 ..... 45, 206
113330 42
113331 42
113332 42
113334 42
113338 42
113345 42
113501 42
113525 44
113535 44
113545 44
113720 44
113724 44
113735 44
113745 44
113825 44
113833 44
114005 44
114006 45
114112 53
114113 53
114114 53
114115 53
114117 53
114118 53
114120 53
114121 53
114122 53
114131 53
114132 53
114141 53
114143 53
114145 53
114147 53
115002 366
115003 366
115004 366
115005 366
115006 366
115007 366
115008 366
115009 366
115012 366
115020 ..... 39, 366
115045 388
115051 366
115052 366
115053 366
115054 366
115060 221
115071 39
115072 39
115073 39
115074 39
115082 39
115083 39
115084 39
115085 39
115092 39
115208 366
115212 366
116002 372
116004 372
116006 372
116008 372
116009 372
116011 372
116012 372
116013 372
116014 372
116015 372
116016 372
116017 372
116018 372
116020 372
116025 371
116027 371
116031 372
116032 372
116033 372
116034 372
116035 372
116036 372
116037 372
116041 372
116043 372
116045 372
116050 221
116052 371
116201 220
116202 220
116203 220
116204 220
116205 220
116206 220
116207 220
116208 220
116219 31
116220 31
116225 220
116233 220
116234 220
116235 220
116236 220
116237 220
116260 43
116270 220
116271 220
116272 220
116273 220
116274 220
116341 72
116342 160
116342 408
116343 160
116344 160
116351 33
116352 33
116353 33
116354 33
116355 33
116356 33
116378 160
116379 160
116380 160
116382 160
116383 160
116384 160
116386 160
116387 160
116388 160
116400 160
116401 160
116403 160
116404 160
116405 160
116406 160
116430 352
116434 161
116436 161
116437 161
116451 33
116452 33
116453 33
116454 33
116455 33
116456 33
116515 ..... 41, 166
116523 550
116524 550
116525 550
116526 550
116530 550
116531 550
116532 550
116533 550
116534 550
116540 167
116601 167
116605 166
118003 235
118005 239
118006 239
118007 239
118101 235
118102 235
118103 235
118104 235
118105 235
118111 235
118114 235
118115 235
118116 235
118121 235
118122 235
118123 235
118124 235
118130 234
118132 235
118133 235
118135 235
118136 235
118138 235
118139 235
118140 235
118141 235
118142 235
118143 235
118302 ..... 221, 500
118305 221
118306 221
118310 ..... 221, 500
118312 495
118314 220
118318 498
118320 ..... 235, 498
118321 ..... 235, 498
118322 ..... 235, 498
118325 ..... 235, 498
118326 ..... 235, 498
118328 ..... 235, 498
118330 235
118332 235
118390 77
118501 224
118502 224
118503 224
118504 224
118505 224
118506 224
118507 224
118508 224
118509 224
118510 224
118511 224
118512 224
118513 224
118515 224
118516 224
118519 224
118520 224
118521 224
118522 224
118523 224
118525 224
118526 224
118528 224
118534 224
118537 224
118539 224
118541 224
118543 224
118545 224
118547 224
118549 224
118550 224
118560 223
118565 223
118570 223
118575 223
118580 223
118660 223
118665 223
118670 223

CODE PAGE

118680 223
118990 234
118991 220

12

120006 228
120008 73
120013 229
120018 229
120022 229
120023 229
120025 229
120026 229
120032 228
120034 228
120035 228
120036 227
120037 227
120038 227
120039 227
120042 227
120052 113
120054 229
120055 229
120056 229
120057 351
120058 229
120059 113
120060 113
120061 113
120062 113
120064 113
120071 113
120081 351
120083 351
120087 351
120089 96
120090 351
120092 351
120093 351
120094 351
120096 351
120100 92
120102 92
120104 92
120105 92
120106 92
120107 92
120108 92
120109 92
120111 92
120113 92
120114 92
120115 92
120116 92
120131 89
120132 89
120133 89
120134 89
120136 89
120137 89
120139 89
120141 89
120143 89
120144 89
120145 89
120146 89
120185 120
120201 84
120202 84
120204 84
120205 84
120206 84
120207 85
120209 84
120210 84
120211 84
120215 85
120218 85
120219 86
120220 85
120221 85

120223 85
120225 85
120228 86
120230 86
120231 86
120232 86
120233 90
120234 86
120235 86
120237 86
120238 88
120239 86
120240 85
120241 88
120243 86
120244 87
120245 85
120246 86
120247 86
120248 88
120250 88
120252 88
120253 88
120254 87
120255 88
120256 88
120257 87
120258 87
120259 87
120260 88
120261 87
120262 88
120263 88
120264 88
120265 88
120266 88
120267 87
120268 87
120269 87
120270 90
120271 86
120272 87
120273 87
120274 87
120277 181
120278 87
120280 87
120281 90
120282 90
120283 90
120285 120
120286 90
120287 90
120288 121
120294 121
120296 121
120297 121
120301 121
120302 121
120303 121
120305 91
120306 121
120307 121
120310 91
120312 91
120315 120
120316 120
120319 87
120328 90
120330 90
120332 90
120340 122
120350 87
120351 87
120360 90
120361 90
120390 85
120401 93
120402 93
120403 93
120404 93
120405 93

120406 ..... 97, 102
120407 97
120408 97
120409 97
120410 97
120411 97
120412 ..... 182, 185
120413 97
120414 97
120415 97
120416 97
120417 96
120418 96
120419 96
120421 93
120422 93
120423 97
120425 183
120426 183
120430 ..... 93, 102
120435 102
120436 102
120440 182
120450 183
120451 112
120502 93
120510 94
120515 94
120520 94
120522 118
120523 118
120524 118
120525 94
120526 119
120533 95
120535 95
120536 94
120539 95
120543 95
120615 180
120625 180
120627 180
120629 180
120740 201
120746 550
120764 557
120766 68
120789 60
120790 69
120791 60
120792 60
120793 69
120794 69
120797 70
120801 112
120802 112
120804 112
120806 112
120807 114
120808 112
120817 112
120818 112
120829 52
120830 52
120831 52
120832 52
120833 52
120836 52
120837 52
120838 62
120841 52
120842 52
120852 52
120853 60
120861 118
120901 106
120902 106
120903 108
120904 107
120905 107
120906 106
120907 109

120908 107
120910 107
120912 108
120913 111
120914 111
120915 108
120916 108
120917 110
120919 110
120920 108
120922 ..... 109, 140
120925 107
120930 108
120932 148
120935 229
120938 147
120939 147
121001 109
121004 109
121005 109
121006 109
121007 109
121008 109
121009 109
121010 109
121011 109
121013 109
121021 113
121030 108
121042 115
121043 115
121045 115
121048 115
121050 114
121100 115
121103 115
121133 ..... 112, 114
121134 114
121135 112
121136 115
121155 65
121157 551
121160 65
121165 551
121170 65
121180 65
121190 64
121191 64
121192 64
122002 116
122003 109
122004 116
122010 116
122011 ..... 116, 117
122012 ..... 116, 556
122013 ..... 116, 556
122014 ..... 116, 556
122015 117
122016 116
122017 116
122021 116
122031 116
123050 118
123055 118
123056 118
123060 118
124011 103
125042 120
125046 120
125047 120
125050 120
125055 120
125072 120
126001 103
126003 103
126007 103
126010 103
126012 103
126014 103
126060 103
126901 104
126910 105

126920 105
127015 91
127018 91
127020 91
127021 91
127510 120
127515 553
127601 122
127603 122
127605 122
127606 122
127609 125
127611 125
127613 125
127614 125
127615 124
127616 124
127620 123
127622 124
127623 124
127624 124

13

130010 129
130043 129
130044 129
130046 129
130048 129
130050 129
130052 129
130054 129
130056 129
130066 129
130067 129
130068 129
130069 129
130070 129
130071 129
130074 129
130076 129
130078 129
130080 129
130082 129
130090 129
130101 128
130102 128
130103 128
130105 128
130106 128
130130 516
130135 516
130140 516
130145 516
130150 516
130151 516
130152 516
130155 516
130160 516
130175 516
130217 516
130290 496
130299 496
130300 496
130311 129
130312 129
130315 129
130317 129
130340 515
130342 515
130344 515
130425 130
130536 518
130537 518
130538 518
130539 518
130540 518
130541 518
130542 518
130543 518
130544 518
130545 518
130546 518

CODE PAGE

130700 126
130701 126
130715 126
130801 131
130802 131
130803 131
130804 131
130805 131
130811 131
130812 131
130813 131
130814 131
130815 131
130821 131
130822 131
130823 131
130824 131
130825 131
131020 127
139002 130
139004 514
139005 130
139006 130

14

140004 368
140005 368
140006 368
140007 368
140016 368
140018 368
140022 368
140025 368
140028 368
140030 369
140032 556
140033 556
140034 556
140035 556
140102 286
140105 369
140107 369
140108 369
140112 369
140114 369
140116 369
140122 368
140124 368
140126 368
140201 389
140203 389
140204 352
140206 370
140377 470
140381 470
140383 470
140385 470
140386 470
140387 470
140392 470
140394 470
140396 470
140398 470
140405 470
140407 470
140415 470
140417 470
140433 473
140435 473
140439 473
140462 472
140477 472
140485 472
140487 472
140491 472
140501 466
140502 466
140503 466
140504 466
140505 466
140506 466
140507 467
140508 467
140515 466
140516 466
140517 485
140521 484
140523 236, 469
140524 469
140526 466
140529 239
140531 469
140550 470
140553 470
140565 473
140567 473
140571 473
140586 475
140587 466
140588 475
140589 466
140605 473
140702 475
140704 475
140705 475
140708 475
140709 475
140721 475
140722 475
140723 475
140731 475
140732 475
140733 475
140761 478
140766 478
140808 471
140811 471
140862 477
140872 477
140950 454
140952 454
141002 370
141004 370
141006 370
141010 370
141012 370
141013 370
141028 370
141030 113, 238
141032 113, 238, 370
141035 113, 238
141105 371
141110 371
141115 371
141116 371
141120 371
149086 485
149094 466
149097 466
149098 466
149099 466
149100 466
149102 469
149103 467
149104 466
149105 466
149106 466

15

150001 500
150005 500
150030 500
150070 495
150081 498
150085 495
150096 498
150098 498
150101 333
150102 333
150103 333
150104 333
150110 333
150111 333
150112 333
150113 333
150114 333
150115 333
150116 333
150117 333
150118 333
150119 333
150120 333
150121 333
150122 333
150123 333
150124 333
150125 333
150126 333
150127 333
150128 333
150151 333
150152 333
150153 333
150154 333
150155 333
150156 333
150157 333
150158 317, 333
150159 333
150160 333
150161 333
150162 333
150163 333
150164 333
150165 333
150182 497
150189 497
150196 497
150201 334
150205 334
150206 334
150207 334
150208 334
150209 334
150210 334
150211 334
150212 497
150214 335
150215 335
150216 334
150217 335
150220 336
150225 336
150230 336
150231 336
150232 336
150241 334
150244 334
150247 334
150251 497
150252 497
150253 497
150254 497
150310 336
150312 336
150320 337
150322 337
150323 337
150328 341
150350 339
150352 339
150370 509
150371 509
150372 509
150380 508
150381 508
150382 508
150383 508
150384 508
150385 508
150387 508
150390 508
150398 509
150403 338
150405 336
150426 338
150427 338
150450 341
150451 341
150452 341
150455 341
150456 341
150458 341
150460 340
150465 340
150467 496
150469 496
150470 340
150475 339
150476 339
150480 340
150481 340
150482 340
150483 340
150484 340
150485 340
150486 340
150487 340
150488 340
150489 340
150490 340
150491 340
150493 340
150494 340
150495 340
150504 494, 501
150506 499
150507 499
150508 494, 499
150510 494, 499
150512 335
150513 335
150514 335
150516 495
150517 495
150518 507
150520 507
150522 507
150527 503
150532 502
150540 519
150552 501
150553 503
150555 503
150560 502
150561 502
150562 502
150563 502
150564 502
150565 503
150566 503
150567 503
150568 503
150569 503
150571 503
150573 503
150575 501
150577 501
150578 503
150579 501
150600 502
150602 502
152001 342
152002 342
152003 342
152004 342
152006 342
152008 342
152009 342
152011 342
152017 342
153005 338
153006 338
153008 337
153009 337
153010 338
153012 338
153014 338
153016 338
153017 338
153020 337
153025 341
153030 259, 336
153035 259, 336
153039 305
153040 305
153044 305
153045 305
153046 305
153047 305
153048 305
153052 305
153065 305
153079 305
153105 305
153136 305
153190 305
153198 305
154001 336
154011 389
154012 389
154013 389
154014 389
154015 389
154016 389
154017 389
154018 389
154020 389
154025 337
154050 351
154051 351
154052 351
154054 336
154055 336
154060 336
154062 336
154063 336
154065 336
154067 336
154069 336
154101 227
154102 227
154103 227
154152 337
155017 332
159010 499
159011 499
159027 64
159041 519
159082 509
159083 519
159099 496
159103 498
159105 78
159106 78
159117 69
159118 69

16

160099 355
160101 355
160102 355
160103 355
160104 355
160105 355
160106 355
160108 355
160110 355
160111 355
160112 355
160113 355
160114 355
160115 355
160116 355
160117 355
160201 355
160202 355
160203 355
160204 355
160205 355

CODE	PAGE
160206	355
160208	355
160210	355
160599	79
161002	355
161003	355
161004	355
161005	355
161006	355
161007	355
161008	355
161204	355
161205	355
161206	355
161207	355
161208	355
165006	354
165007	354
165009	354
165010	354
165016	354
165018	354
165030	354
166001	358
166002	358
166003	358
166004	358
166006	360
166007	360
166008	360
166010	358
166160	359
166161	359
166500	363
166501	363
166700	363
166701	363
167012	360
167013	360
167014	360
167015	360
167022	360
167023	360
167024	360
167025	360
167030	360
167031	360
167032	360
167033	360
167034	360
167035	360
167041	360
167042	360
167043	360
167044	360
167045	360
167051	360
167052	360
167053	360
167054	360
167055	360
167061	360
167062	360
167063	360
167064	360
167065	360
167080	360
167082	360
167084	360
167086	360
167088	360
167101	359
167102	359
167103	359
167104	359
167105	359
167106	359
167107	359
167108	359
167109	359
167110	359
167111	359
167112	359
167113	359
167114	359
167115	359
167116	359
167130	360
167135	359
167140	359
167141	359
167142	359
167151	359
167152	359
167170	359
167171	361
167175	361
167180	361
167300	361
167302	361
167303	361
167304	361
167306	361
167333	361
167345	361
167355	361
167370	361
167380	361
167430	361
167452	361
167502	362
167503	362
167504	362
167505	362
167506	362
167507	362
167508	362
167509	362
167510	362
167511	362
167512	362
167513	362
167514	362
167515	362
167516	362
167517	362
167518	362
167520	362
167532	363
167702	362
167703	362
167704	362
167705	362
167712	362
167713	362
167714	362
167715	362
167722	362
167723	362
167724	362
167725	362
167732	362
167733	362
167734	362
167735	362
167742	362
167743	362
167744	362
167745	362
167752	362
167753	362
167754	362
167755	362
167762	363
167763	363
167764	363
167765	363
167766	363
167767	363
167768	363
167769	363
167900	363
168001	357
168004	357
169001	356
169002	356
169003	356
169004	79
18	
181006	147
181009	147
181021	112
181021	239
181046	118
181059	116
181065	238
181151	116
182101	98
182103	98, 102
182104	98
182105	99
182106	99
182109	99, 113
182110	99
182112	98
182113	98
182114	98
182121	99
182124	99
182127	98
182128	98
182130	99, 115
182134	98
182135	98
182136	98
182140	98
182141	98
182160	51
182160	162
182180	99
182187	99
182203	98, 102
182204	98
182212	98
182213	98
182214	98
182227	98
182228	98
182234	98
182235	98
182236	98
182240	98
182241	98
182303	98, 102
182304	98
182312	98
182313	98
182314	98
182315	99, 115
182324	99
182327	98
182328	98
182330	99, 115
182334	98
182335	98
182336	98
182340	98
182341	98
182403	98, 102
182404	98
182412	98
182413	98
182414	98
182427	98
182428	98
182434	98
182435	98
182436	98
182440	98
182441	98
182503	98, 102
182504	98
182512	98
182513	98
182514	98
182521	99
182527	98
182528	98
182534	98
182535	98
182536	98
182540	98
182541	98
182603	98, 102
182604	98
182610	99
182612	98
182613	98
182614	98
182627	98
182628	98
182634	98
182635	98
182636	98
182640	98
182641	98
185301	119
185302	119
185303	119
185304	119
185305	119
185306	119
185307	119
185308	119
185309	119
185310	119
185406	200
185411	201
185415	201
186206	180
186305	73
186306	73
186403	27
186404	27
186405	27
186408	27
186409	27
186601	144
186602	144
186603	144
186604	144
186615	145
186620	145
186621	145
186622	145
186623	145
186624	145
186625	145
186902	193
186903	193
186904	193
186905	192
187501	199
187502	199
187503	199
187504	199
187699	448
187700	448
187701	448
187702	448
187703	448
187704	448
187705	448
187706	448
187707	448
187708	448
187709	448
187710	448
187711	448
187712	448
187713	448
187714	448
21	
210010	179
210030	179
210032	552
210033	552
210034	552
210035	552
210051	178
210052	178
210054	177
210057	178
210059	178
210061	178
210067	178
210070	177
210072	177
210101	552
210102	552
210103	552
210104	552
210105	552
210106	551
210107	551
210108	551
210109	551
210110	551
210111	551
210113	551
210115	552
210131	551
210170	551
210171	551
210174	551
210176	551
210177	551
210351	186
210353	186
210354	186
210355	192
210358	192
210359	192
210360	553
210361	553
210362	553
210363	553
210364	553
210365	553
210366	553
210370	192
210371	192
210534	193
210535	193
210545	193
210595	193
210611	548
210612	548
210613	548
210614	548
210616	548
210617	548
210630	548
210631	548
210632	548
210634	548
210635	548
210636	548
210655	176
210657	176
210660	176
210662	176
210671	548
210672	548
210673	548
210674	548
210680	548
210681	548
210682	548
210683	548
210684	548
210710	177
210711	185
210712	182, 185
210713	183
210714	183
210715	183
210716	183

CODE PAGE

210719 182
210731 182
210750 185
210801 184
210803 184
210804 184
210820 184
210826 184
210838 184
210840 184
210843 184
210853 184
211005 185
211010 195
211013 182
211014 195
211020 194
211023 194
211030 195
211031 195
211098 195
211103 558
211104 558
211105 558
211106 558
211107 558
211108 558
211121 558
211123 558
211124 558
211125 558
211126 558
211127 558
211128 558
211132 558
211133 558
211134 558
211135 558
211136 558
211137 558
211138 558
211140 558
211142 558
211143 558
211148 558
211205 198
211206 198
211207 198
211208 198
211612 196
211614 196
211621 197
211623 197
211625 197
211628 197
211631 197
212007 179
212011 180
212014 180
212016 553
212017 553
212018 553
212019 553
212022 180
212023 553
212026 555
212027 555
212028 555
212029 555
212120 549
212121 549
212123 549
212124 549
212125 549
212126 549
212128 549
212502 188
212503 188
212510 552
212511 552
212512 552
212513 552

CODE PAGE

212514 552
212530 187
215001 142
215005 142
215010 553
215017 553
215018 553
215021 553
215022 553
215023 553
215040 142
215043 553
215044 553
215045 553
215046 553
215047 553
215050 148
215051 148
215052 148
215060 141
215062 141
215065 553
215066 553
215068 553
215070 553
215072 553
215074 553
215085 553
215086 553, 554
215112 553
215115 553
215131 140
215132 550
215133 550
215134 550
215155 151
215158 151
215250 151
215255 554
215256 554
215257 554
215258 554
215259 554
215261 554
215262 554
215263 554
215264 554
215265 554
215266 554
215267 554
215268 554
215269 554
215270 554
215271 554
215272 554
215301 148
215304 153
215306 153
215307 153
215312 147
215313 150
215315 150
215317 150
215408 152
215420 181
215421 181
215425 153
215431 146
215432 146
215437 146
215450 160
215503 139
215505 139
215513 139
215514 139
215515 139
215521 554
215522 554
215523 554
215524 554
215525 554
215545 139

CODE PAGE

215580 143
215582 143
215587 550
215588 550
215589 550
215605 181
215610 137
215611 136
215613 138
215615 138
215616 136
215618 136
215619 136
215626 136
215627 136
215628 138
215710 140
215720 140, 550
215721 550
215722 550
215723 550
215724 550
215731 554
215732 554
215733 554
215734 554
215735 554
215736 554
215738 554
215742 554
215744 554
215745 554
215746 554
215748 554
215758 554
215760 158
215765 158
215768 554
215780 181
215790 554
215791 554
215792 554
215793 554
215831 137
215836 137
215838 138
215841 554
215851 137
215861 554
215866 554
215868 554
216011 146
216012 146
216015 146
216030 144
216100 145
216119 145
216121 145
216122 145
216124 145
219081 552

23

230006 158
230007 158
230008 158
230008 555
230010 158, 555
230101 158
230190 159
230203 159
230207 159
230209 159
230210 159
230214 555
230238 555
230250 555
230252 555
230253 555
230255 555
230256 555

CODE PAGE

230257 555

24

240120 550
240121 550
240122 550
240150 74
240202 73
240203 390
240213 74
240215 74
240302 58
240306 58
240315 59
240322 59
240380 556
240381 556
240382 556
240383 556
240390 556
240391 556
240392 556
240393 556
240400 556
240401 556
240402 556
240403 556
240466 76
240468 76
240502 65
240508 65
240512 551
240513 551
240515 62
240520 68
240522 67
240524 557
240550 66
240552 66
240561 551
240562 551
240563 551
240564 551
240569 551
241501 557
241502 557
241548 70
241550 70
241554 71
241555 71
242301 550
242302 550
242303 550
242304 69
242307 69
242308 550
242311 550
242313 70
242314 550
242316 550
242318 550
242319 550
242322 550
242350 72
242350 408
242509 77
245002 66
245010 67
245012 67
245015 66
245020 78
245030 78
245060 72
245100 72
245103 75
245105 75
245420 76
245424 76
245515 62
245518 62
245520 68
245530 68

CODE PAGE

245540 63
245545 63
245550 71
245602 61
245603 61
245605 61
245610 68
245642 63
245647 63
245900 78

25

250105 209
250108 209
250112 209, 212, 392
250124 212, 392
250126 212, 392
250128 212, 392
250130 212, 392
250152 207
250301 209
250302 208
250303 209
250305 209
250315 208
250325 208
250330 208
250331 208
250332 208
250340 209
250345 209
250350 209
250500 208
250501 203
250502 202
250503 202
250504 202
250505 204
250510 204
250513 202
250514 203
250515 203
250516 208
250522 203
250527 204
250528 205
250536 205
250537 205
250538 205
250539 205
250541 205
250544 205
250545 204
250546 202
250548 211
250549 211
250552 207
250555 207
250559 207
250560 207
250561 208
250562 210
250565 210
250566 210
250567 210
250568 210
250570 207
250601 213
250602 213
250603 213
250604 213
250606 213
250608 213
250610 213
250650 211
250651 211
250655 210
251000 217
251001 217
251003 217
251005 217
251010 30

CODE	PAGE
251012	217
251101	217
251102	217
251105	217
251110	217
251120	217
251130	217
252004	217
252010	217
252030	217
252050	217
252052	548
252053	548
252055	548
252056	548
252058	548
252059	548
252091	216
252092	216
252116	216
252121	216
252132	214
252206	214
252215	214
252230	215
252232	215
252235	215
252250	548
252251	548
252253	549
252254	549
252256	549
252261	549
252262	549
252263	549
252264	549
252265	549
252266	549
252267	549
252268	549
252269	549
252270	549
252271	549
252272	549
252273	549
252274	549
252280	549
252281	549
252282	549
252283	549
252284	549
252285	549
252291	549
252292	549
254004	465
254005	465
254010	465
254015	465
254020	465
254516	465
254518	465
255205	465
255310	465
255315	465
255320	465
256010	464
256012	464
256013	464
256015	464
256018	464
256020	464
256025	464
256035	464
256036	464
256040	464
256050	464
256060	464
256070	464
256075	464
256080	464
256501	464
256502	464
256512	464
256513	464
256514	464
256516	464
256519	464
256601	464
257001	455, 471
257002	455, 471
257003	455, 471
257004	455, 471
257005	455, 471
257006	455, 471
257007	455, 471
257010	455
257012	455
257013	455
257135	455, 471
257140	455, 471
257145	455, 471
257310	463
257312	463
257315	463
257320	463
257325	463
257335	463
257336	463
257340	463
257350	463
257360	463
257375	463
257380	463
257901	311
257904	311
257905	312
257907	311
257909	312
257910	311
257911	311
257912	311
257913	312
257914	312
257915	312
257916	312
257917	311
257919	312
257920	311
257921	311
257922	312
257925	312
257926	313
257928	312
257929	312
257930	313
257931	313
257940	313
257985	313
257990	313
258824	366
258825	166
26	
260200	557
260201	557
260202	557
260203	557
260204	557
260205	557
260206	557
260207	557
260221	402
260401	403
260402	403
260403	403
260404	403
260405	403
260412	403
260415	402
260434	400
260435	400
260440	405
260441	405
260442	550
260443	550
260444	550
260445	405
260447	550
260448	550
260449	550
260455	400
260456	400
260457	400
260501	401
260510	401
260516	401
260522	402
260590	402
261904	410
261905	410
261911	410
261912	410
261915	410
262001	410
262002	410
262012	410
262013	410
262014	410
262015	410
262016	410
262017	410
262019	410
262020	410
262021	410
262022	410
262023	410
262024	410
262201	386
262205	386
262210	387
262215	386
262216	552
262217	552
262225	387
262230	388
262235	388
262260	390
262263	391
262264	391
262269	391
262289	388
262290	388
262291	388
262527	205
262542	388
262545	388
262547	389
262548	389
262601	382
262602	552
262603	552
262604	552
262605	552
262606	552
262607	552
262608	552
262609	552
262610	552
262611	552
262612	552
262613	552
262614	552
262615	552
262616	552
262617	552
262618	552
262619	552
262620	552
262621	552
262622	552
262623	552
262627	552
262629	552
262630	382
262631	556
263001	382
263003	553
263004	553
263005	553
263006	553
263007	553
263008	553
263009	553
263010	553
263102	379
263110	380
263111	381
263113	381
263114	381
263121	380
263122	380
263123	380
263124	380
263125	380
263126	380
263141	381
263143	381
263144	381
263148	381
263151	381
263158	381
263160	381
263163	381
263164	381
263169	380
263500	383, 482
263509	117
263510	117
263512	384, 385
263513	117
263520	383
263521	383
263522	383
263523	383
263524	383
263528	383
263530	385
263531	385
263535	385
263536	385
263537	385
263538	385
263540	384
263542	384
263543	384
263544	384
263545	384
263550	384
264046	375
264047	375
264048	375
264049	375
264051	375
264052	375
264053	375
264054	375
264062	555
264063	555
264064	555
264065	555
264066	555
264067	555
264069	407
264071	407
264101	407
264103	555
264105	555
264106	555
264107	555
264904	375
264906	375
264908	376
265107	557
265108	191
265110	191
265111	557
265112	557
265113	557
265114	191, 551
265115	557
265125	190
265128	190, 556
265129	190, 556
265130	190, 556
265131	190, 556
265132	556
265133	556
265220	393
265225	393
265250	394
265275	557
265276	557
265280	557
265281	557
265522	552
265525	552
265528	552
265532	552
265533	552
265536	552
265539	552
265540	552
267002	200
267005	201
267011	200
267012	200
267013	200
267014	200
267016	200
267022	200
267023	200
267024	200
267026	200
267027	200
267028	200
267032	200
267034	200
267036	200
267042	200
267043	200
267044	200
267046	200
267047	200
27	
270212	129
270214	129
270216	129
270218	129
270220	129
270221	129
275501	243
275503	243
28	
280001	183
280184	517
280185	517
280186	517
280187	517
280188	517
280189	517
280190	517
280191	517
280192	517
280193	517
280194	517
280195	517
280196	517
280434	517
280435	517
280436	517
280437	517
280438	517
280439	517
280440	517
280441	517
280442	517
280443	517
280445	517

CODE PAGE

280446 517
280491 511
280492 511
280493 511
280495 511
280747 550
281048 516
281899 548
283245 150

30

303036 390
304042 390
305016 390
305020 390

31

310101 241
310103 241
310104 241
310107 241
310108 241
310156 241
310157 241
310201 240
310202 240
310203 240
310211 240
310212 240
310213 240
310222 240
310223 240
310401 241
310402 241
310403 241
310404 241
310405 241
310406 241
310407 241
310408 241
310409 241
310433 240
310434 240
310435 240
310436 240
310437 240
310439 238
310440 238
310441 238
310442 238
310445 238
310446 238
310447 238
310448 238
310449 238
310451 238
310455 243
310601 242
310604 242
310606 242
310609 242
310610 242
310612 242
310621 242
310623 242
310624 242
310625 242
310634 441
310635 441
310712 245
310713 245
310715 245
310717 245
310718 245
310730 257
310731 257
310732 257
310733 257
310735 257
310739 257
310755 257
310812 242

311119 231
311121 231
311122 231
311123 231
311125 231
311133 231
311135 231
311138 231
311141 231
311204 230
311205 230
311214 230
311215 230
311240 230
312110 244
312123 245
312124 245
312126 245
312130 226, 244
312131 226, 244
312132 226, 244, 245
312212 244
312501 244
312502 244
312503 244
312504 244
312505 244
313004 268, 352
313503 244, 268, 352

32

320200 248
320201 248
320202 248
320203 248
320205 249
320211 249
320213 249
320230 249
320412 247
321000 246
321001 246
321002 246
321003 246
321004 247
321008 246
321009 246
321012 230
321014 230
321030 247, 387
321031 247, 387
321032 247
321200 285, 385
321201 285, 385
321202 285, 385
321205 285, 385
321206 285
322007 273
322020 243
322030 195

33

330131 266
330132 266
330133 266
330134 266
330135 266
330136 266
330137 266
330138 266
330602 261
330604 261
330605 261
330606 261
330611 261
330612 261
330613 261
330614 261
330615 261
330616 261
330621 266
330622 266

330623 266
330624 266
330625 266
330626 266
330641 266
330642 266
330643 266
330644 266
330645 266
330646 266
330647 266
331052 277
331054 277
331056 277
331062 271
331065 271
331071 270
331072 270
331073 270
331074 270
331075 270
331076 270
331077 270
331078 270
331082 271
331094 270
331095 270
331096 270
331097 270
331098 270
331099 270
331101 270
331110 272
331121 267
331123 267
331125 267
331151 264, 265
331183 268
331184 268
331185 268
331186 268
331201 264, 265
331202 264, 265
331203 265
331204 265
331205 265
331206 265
331207 265
331208 265
331209 265
331210 265
331211 265
331212 265
331213 265
331214 265
331216 265
331264 279
331265 279
331268 278
331270 278
331273 278
331274 278
331275 278
331276 278
331283 278
331284 278
331285 278
331286 278
331293 278
331294 278
331295 278
331297 278
331298 278
331311 265
331312 265
331313 265
331413 265
331415 265
331591 269
331592 269
331593 269
331594 269

331595 269
331596 269
331601 261
331602 261
331603 261
331611 261
331612 261
331613 261
331663 265
331664 265
331665 265
331666 265
331682 265
331683 265
331684 265
331685 265
331731 262
331732 262
331733 262
331734 262
331735 262
331736 262
331737 262
331738 262
331739 262, 263
331761 261
331762 261
331803 261
331804 261
331805 261
331806 261
331807 261
331808 261
331809 261
331811 264
331812 264
331813 264
331815 264
331817 264
332001 258
332211 263
332212 263
332213 263
332214 263
332215 263
332216 263
332217 263
332218 263
332219 263
332221 263
332222 263
332223 263
332225 263
332227 263
332228 263
332232 263
332233 263
332234 263
332235 263
332236 263
332252 263
332253 263
332254 263
332255 263
332256 263
332257 263
332258 263
332259 263
332260 263
332261 263
332262 263
332271 272
332272 272
332273 272
332274 272
332282 272
332283 272
332291 266
332292 266
332510 258
332511 258
332512 258

332513 258
332514 258
332515 258
332516 258
332517 258
332518 258
332519 258
332520 258
332521 258
332522 258
332523 258
332524 258
332525 258
332526 258
332527 258
332528 258
332529 258
332530 258
332531 258
332532 258
332533 258
332534 258
332535 258
332602 269
332604 269
332611 268
332612 268
332613 268
332614 268
332615 268
332616 268
332617 268
332621 268
332622 268
332631 260
332632 260
332642 259
332651 259
332652 259
332653 259
332654 259
332655 259
332656 259
332657 259
332658 259
332659 259
332660 259
332671 260
332672 260
332673 260
332674 260
332675 260
332676 260
332677 260
332678 260
332680 260
332681 260
332691 260
332692 260
332693 260
332694 260
332695 260
332696 260
332697 260
332698 260
334015 271
334016 271
334017 271
334019 271
334020 271
334024 266
334025 266
334026 266
334027 266
334072 260
334073 260
334074 260
334101 261
334102 261
334103 261
334110 264, 265
334112 264, 265

CODE	PAGE
334116	265
334120	265
334124	265
334128	265
334150	262
334154	262
334156	262
334177	262
334180	259
334185	259
334190	259
334191	259
334192	259
334213	263
334215	263
334217	263
336001	292
336002	292
336003	292
336004	291
336005	292
336006	292
336007	286
336008	286
336009	287
336010	294
336011	289
336012	294
336013	294
336014	290
336015	290
336016	295
336017	295
336018	291
336019	292
336020	288
336021	290
336022	291
336023	292
336024	291
336025	289
336026	291
336027	286
336028	301
336029	294
336030	291
336031	291
336032	291
336033	286
336034	300
336035	299
336037	299
336038	291
336039	299
336040	286
336041	292
336042	291
336043	292
336044	303
336045	292
336046	295
336048	292
336049	288
336051	288
336052	288
336053	288
336054	288
336056	292
336057	292
336058	294
336059	294
336060	298
336061	295
336063	295
336064	292
336065	298
336066	295
336068	295
336069	298
336070	295
336071	298
336072	289
336073	289
336074	289
336075	289
336076	289
336078	289
336079	301
336080	301
336081	301
336082	301
336083	288
336084	289
336086	286
336087	300
336088	300
336090	300
336091	301
336093	300
336094	290
336095	290
336098	303
336101	293
336102	293
336103	293
336105	293
336106	293
336107	293
336108	287
336109	287
336110	286
336111	287
336112	286
336113	293
336114	287
336115	297
336116	298
336120	294
336121	300
336122	300
336123	290
336124	290
336125	290
336126	294
336127	289
336128	296
336129	300
336130	288
336132	288
336133	290
336134	290
336135	290
336137	295
336142	299
336144	297
336148	287
336149	300
336150	290
336151	292
336152	288
336154	294
336155	296
336160	291
336161	297
336165	298
336168	299
336170	296
336175	287
336176	296
336180	303
336181	303
336182	300
336184	303
336185	299
336188	297
336189	297
336190	289
336191	296
336192	294
336193	296
336195	299
336196	299
336198	296
336199	298
336214	299
336217	299
336218	299
336219	291
336500	304
336502	304
336503	304
336517	304
336523	303
336546	304
336606	304
336627	291
336633	303
336670	304
336801	297
336802	297
336803	297
336804	302
336805	302
336810	302
336993	302
336994	302
336995	302
337000	308
337001	308
337002	308
337004	308
337005	308
337006	308
337010	309
337011	309
337012	309
337013	309
337014	309
337015	308
337016	309
337019	309
337020	309
337021	309
337022	309
337026	307
337029	307
337030	307
337054	309
337100	307
337102	308
337214	309
339010	320
339011	320
339012	320
339013	320
339014	320
339015	320
339016	320
339017	320
340001	273
340002	273
340215	272
340216	272
340217	272
340304	265
340305	265
340401	273
340402	273
340403	273
340404	273
340405	273
340406	273
340407	273
340411	274
340413	274
340415	274
340416	274
340417	274
340461	279
340462	279
340463	279
340464	279
340465	279
340466	279
340467	279
340521	267
340622	275
340623	275
340624	275
340625	275
340626	275
340635	275
340637	275
340638	275
340719	238
340721	238
340853	233
340854	233
340855	233
340856	233
340951	233
340952	233
340953	233
340954	233
340955	233
340956	233
340957	233
340961	233
340962	233
341103	273
341104	273
341111	273
341112	273
341221	272
341222	272
341223	272
341421	273
341422	273
341423	273
341424	273
341425	273
341426	273
341427	273
341601	233
341602	233
341603	233
341604	233
341606	233
341607	233
341629	275
341641	233
341642	233
341643	233
341711	234
341712	234
341713	234
341716	234
341717	234
342411	279
342476	269
342477	269
342478	269
342651	273
343135	269
343141	279
345060	256, 270
345071	254, 270
345073	254, 270
345074	254, 270
345075	254, 270
345076	254, 270
345108	253, 262
345109	253, 262
345110	253, 262
345111	253, 262
345112	253, 262
345143	254, 279
345151	253, 264
345201	253, 264
345202	253, 259
345233	255, 266
345234	255, 266
345235	255, 266
345415	256, 274
345416	256, 274
345417	256, 274
345446	254, 272
345448	254, 272
345591	255, 269
345592	255, 269
345593	255, 269
345594	255, 269
345595	255, 269
345604	254, 269
345621	255, 268
345622	255, 268
345638	256, 267
345642	256, 267
345656	253, 259
345657	253, 259
345658	253, 259
345659	253, 259
345676	255, 260
345678	255, 260
345680	255, 260
345681	255, 260
345833	232
345834	232
345835	232
345836	232
345842	232
345933	232, 254
345934	232, 254
345935	232, 254
345936	232, 254
346701	254, 321
346702	254, 321
346703	254, 321
346704	254, 321
346705	254, 321
346706	254, 321
346707	254, 321
346708	254, 321
346709	254, 321
346711	254, 321
346712	254, 321
346713	254, 321
346714	254, 321
346715	254
346716	254, 321
346717	254, 321
346933	232
346934	232
346935	232
346936	232
347060	256, 270
347415	256, 274
347416	256, 274
347417	256, 274
347638	256, 267
350001	316
350002	316
350003	316
350007	316
350008	316
350009	316
350010	316
350011	316
350012	316
350013	316
350014	316
350017	316
350018	316
350019	316
350020	316
350021	316
350022	316
350023	316
350027	316
350028	316
350029	316
350030	316
350041	317
350042	317
350043	317
350048	317

34

35

CODE PAGE

350049 317
350051 317
350052 317
350053 317
350054 317
350055 317
350056 317
350057 317
350058 317
350059 317
350061 317
350062 317
350063 317
350064 317
350065 317
350066 317
350067 317
350068 317
350069 317
350102 317
350103 317
350107 317
350108 317
350109 317
350112 317
350113 317
350118 317
350119 317
350200 317
350201 317
350202 317
351001 275
351009 12
351012 275
351013 275
351014 275
351015 275
351209 12

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 276
362003 276
362004 276
362005 277
362006 277
362007 276
362011 276
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 319
370102 319
370105 319
370107 319
370108 319
370109 319
370110 319
370112 319
370113 319
370114 319
370115 319
370141 319
370142 319
370143 319
370145 319
370151 549
370152 549
370153 549
371001 326
371003 326
371005 326
371008 326
371009 326
371012 315
371013 285
371013 315
371014 285
371015 325
371016 325
371017 325
371020 325
371023 326
371025 326
371102 327
371105 327
371106 327
371108 327
371110 327
371112 327
371121 323, 327
371123 323
371124 327
371126 327
371128 327
371132 327
371134 327
371136 327
371137 327
371138 327
371142 322
371152 323
371153 323
371161 325
371162 325
371201 326
371202 326
371203 326
371204 326
371205 326
371206 326
371207 326
371208 326
371209 326
371210 326
371211 326
371221 323, 327
371223 323
371224 327
371226 327
371228 327
371242 322
371243 322
371253 323
371324 324
371328 324
371330 324
371334 324
371338 324
371400 329
371401 326, 329
371402 326, 329
371404 326
371405 326
371406 326
371407 326
371408 326
371409 326
371410 326
371411 326
371412 326
371420 326
371421 324
371422 324
371503 332
371504 332
371505 332
371506 332
371507 332
371514 332
371517 332
371518 332
371522 332
371524 332
371528 332
371609 324
371610 324
371611 324
371612 324
371613 324
371614 324
371615 324
371616 324
371617 324
371618 324
371619 324
371620 324
371701 324
371702 324
371703 324
371704 324
371705 324
371706 324
371707 324
371708 324
371801 326
371802 326
371803 326
371804 326
371805 326
371806 326
371807 326
371808 326
371809 326
371810 326
371817 328
371819 328
371821 328
371822 328
371823 328
371824 328
371843 325
371844 325
371998 326, 329
372001 327
372002 327
372003 327
372004 327
372005 327
372006 327
372016 10
372020 10
372024 10
372028 10
372116 11
372120 11
372124 11
372128 11
372202 328
372203 328
372204 328
372205 328
372206 328
372207 328
372402 328
372404 328
372406 328
372408 328
372420 328
372421 328
372422 328
372423 328
372424 328
372802 328
372803 328
372804 328
372805 328
372812 328
372813 328
372814 328
372815 328
372816 328
373003 328
373016 11
373020 11
373024 11
373028 11
373116 11
373120 11
373124 11
373128 11
374024 11
374028 11
374124 11
374128 11
375001 330
375003 330
375005 330
375007 329
375008 329
375009 329
375014 330
375015 330
375018 330
375021 330
375023 330
375039 329
375040 329
375041 329
375042 329
375045 330
375060 330
375061 330
375065 330
375066 329
375067 329
375068 329
375069 329
375070 329
375071 329
375072 329
375075 330
375078 330
375101 329
375102 329
375104 329
375112 329
375114 329
375201 329
376104 331
376106 331
376108 331
376110 331
376112 331
376114 331

38

380100 419
380101 434
380102 416
380103 420
380104 417
380105 417
380106 415
380107 422
380108 418
380109 420
380110 419
380111 416
380112 419
380113 415
380114 415
380115 421
380117 421
380118 432
380121 414
380122 415
380123 416
380124 419
380125 413
380126 413
380127 413
380128 412
380140 421
380141 418
380142 429
380144 422
380145 425
380146 422
380147 415
380148 418
380149 423
380151 422
380152 418
380153 418
380154 418
380155 416
380156 421
380158 415
380159 416
380160 415
380161 415
380163 418
380164 418
380165 419
380167 415
380168 418
380169 434
380171 416
380173 435
380177 435
380178 435
380180 421
380183 435
380184 435
380185 435
380186 435
380200 429
380201 429
380202 429
380205 425
380206 425
380209 434
380210 422
380211 422
380213 434
380214 429
380215 412
380216 426
380217 426
380220 420
380221 423
380222 423
380223 420
380224 432
380225 427
380226 425
380228 423
380229 421
380231 425
380233 421
380236 421
380237 423
380238 414
380240 414
380241 422
380243 423
380245 422
380248 421
380249 418
380251 423
380254 423
380255 423
380256 414

CODE	PAGE
380257	412
380258	412
380261	422
380262	423
380263	423
380264	419
380265	419
380266	414
380267	414
380268	420
380269	425
380273	428
380274	427
380275	427
380278	413
380712	419
381005	434
381006	434
381008	424
381009	434
381012	434
381013	434
381014	434
381015	433
381016	433
381019	433
381020	433
381024	433
381025	433
381026	433
381027	433
381028	421
381029	422
381030	434
381032	433
381033	424
381034	424
381035	424
381036	420
381200	420
381201	420
381202	419
381203	429
381260	420
382000	429
382001	429
382002	429
382003	432
382004	429
382006	431
382007	429
382008	427
382009	423
382010	422
382011	424
382012	426
382013	426
382014	428
382015	428
382016	426
382017	427
382018	427
382019	432
382021	432
382022	432
382023	432
382024	432
382025	431
382027	431
382028	431
382031	431
382033	431
382034	431
382036	431
382038	431
382039	431
382042	424
382043	424
382044	424
382045	428
382047	428
382048	428
382051	413
382053	413
382055	424
382056	424
382060	428
382062	427
382063	428
382064	426
382066	428
382070	422
382072	426
382073	426
382111	432
382113	432
382123	432
382124	432
382127	432
382128	432
382129	432
382131	432
382154	428
382155	428
382156	428
382157	428
382158	428
382217	426, 431
382224	427
382225	427
382226	427
382233	425
382601	433
382990	431
383003	418
383101	417
383103	417
383203	416
383204	415
383205	417
383206	415
383207	415
383210	418
383211	412
383212	412
383302	416
383303	417
383304	418
383305	419
383307	419
383308	419
383403	416
383404	416
383405	416
383406	417
383407	417
383408	418
383409	420
383410	425
383411	420
383412	420
383502	417
383600	413
383601	413
383602	416
383603	417
383604	418
383606	425
383607	425
383700	431
383709	431
383715	431
383716	431
383807	414
383813	414
383902	421
383905	414
384001	429
385040	406
385050	406
386013	278, 279
386015	395
386016	395
389002	427
40	
400497	153
400818	104
400893	454
402246	326
405015	489
405336	24
41	
410105	373
410111	373
410113	373
410117	373
410118	373
410120	374
410121	374
410124	374
410125	374
410126	374
410128	374
410140	378
410141	378
410142	378
410143	378
410144	378
410145	378
410146	378
410147	378
410148	378
410170	378
410172	378
410173	378
410174	378
410175	378
410176	378
410177	378
410178	378
410179	378
410200	376
410201	376
410210	378
410211	378
410212	378
410213	378
410214	378
410215	378
410216	378
410217	378
410218	378
410219	378
410221	378, 409
410222	378
410223	378, 409
410224	378
410225	378, 409
410227	378, 409
410229	378, 409
410230	388
410235	376
410236	376
410237	376
410239	377, 409
410240	377, 409
410241	377, 409
410242	377, 409
410243	377, 409
410248	378
410249	378
410250	377, 409
410251	377, 409
410252	377, 409
410253	377, 409
410254	377, 409
410255	377, 409
410256	376
410257	376
410258	376
410259	376
410260	376
410261	376
410270	377
410271	377
410272	377
410273	377
410274	377
410301	409
410302	409
410303	409
410304	376
410306	409
410307	409
410309	409
410310	409
410320	409
410321	409
410322	409
411002	411
411004	411
42	
421005	411
421501	365
421503	365
421505	365
421507	365
421700	349
421701	349
421702	349
421704	349
421705	350
421706	350
421707	350
421709	350
421711	350
421713	350
421714	350
421715	350
421716	350
421717	349
421721	344
421722	344
421723	344
421724	344
421735	350
421736	350
421743	404
421802	356
421805	356
421813	356
421825	348
421830	348
421831	348
421832	348
421833	111
421834	111
421835	110
421836	110
422001	314
422002	314
422005	314
422006	314
422009	314
422011	314
422022	315
422026	315
423060	404
43	
431001	347
431005	347
431010	347
431011	347
431012	345
431013	345
431014	345
431015	345
431016	345
431017	347
431019	346
431020	346
431021	346
431022	346
431023	346
431024	346
431025	346
431026	346
431027	346
431028	347
431030	343
431031	343
431034	344
431035	344
431036	344
431037	344
431050	343
431051	343
431052	343
431063	343
431064	343
431065	343
431070	343
431071	343
431072	343
431073	343
431201	348
431202	348
431220	348
431221	348
431402	349
431404	349
431405	349
431407	349
431500	363
431501	364
431502	364
431503	364
431504	364
431505	364
431506	364
431507	364
431508	364
431510	364
431521	364
431522	364
431523	364
431524	364
431525	364
431526	364
431527	364
431528	364
431529	364
431538	364
431539	364
431540	364
44	
441001	353
441002	353
441003	353
441004	353
441005	353
441006	353
441007	353
441008	353
441009	353
441010	353
45	
455001	243
455003	243
46	
460435	27
465191	519
465894	519
466620	514
466621	514
467012	514
467023	514
467024	514
467025	514
467050	503
467470	468
467471	468
467472	468
467473	468

CODE PAGE

467474 468
467475 468
467476 468
467477 468
467478 468
467479 468
467904 102
468070 408
468927 408
468950 454
468956 454
468957 454
468983 515
468988 515
469046 454
469047 454
469060 454
469061 454
469062 454

51

510102 466
510111 222, 239, 466
510112 239, 466
510203 467
510205 467
510301 466
510302 466
510303 466
510311 466
510315 466
510365 467
510368 467
510500 81, 470
510501 222
510502 222
510503 222
510503 472
510504 222
510505 222
510506 472
510507 472
510508 222
510512 473
510515 473
510516 472
510517 472
510518 472
510520 472
510531 222
510532 222
510534 222
510535 222
510536 222
510537 222
510950 468
511002 468
511005 236, 468
511006 237
511008 236
511009 236
511011 236
511012 236
511022 467
511023 467
511090 236
511110 468
511115 468
511124 468
511132 468
511141 468
511506 165
511508 164
511510 164
511512 164
511530 465
512009 237
512011 237
512012 237
512013 237
512015 237
512016 237
512018 237
512019 237
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 549
526047 549
526048 549
527024 14
527028 14
527032 14
527036 14
527040 14
527050 14
528028 32
528032 32
528036 32
528040 32
528124 32
528128 32
529401 243
529560 32
529940 23

53

531030 23
531035 23
531040 23
531045 23
531050 23
531060 23
531101 236, 469
532101 469
532729 440
533031 31
533036 31
533045 31

54

540520 14
540524 14
540528 14

55

551024 463
551025 463
551026 463
551102 470
551104 470
551106 470
551108 470
551112 470
551117 470
551122 470
551134 470
551136 470
551137 470
553295 217

57

573421 237

61

610101 440
610102 440
610311 440
610312 440
610313 440
610316 440
610441 440
610503 438
610505 438
610507 438
610509 438
610511 438
610512 438
610513 438
610515 438
610517 438
610520 438
610521 438
610522 438
610524 438
610525 438
610530 439
610531 439
610532 439
610533 439
610540 439
610541 439
610542 439
610543 439
610544 439
610545 439
610546 439
610550 439
610551 439
610552 439
610553 439
610560 443
610561 443
610562 443
610571 441
610572 441
610574 441
610581 441
610582 441
610584 441
610620 441
610621 441
610622 441
610651 441
610652 441
611003 440
611004 440
611005 441
611006 441
611007 441
611025 441
611201 440
611202 440
611204 440
611205 440
611206 440

63

639001 30, 76

65

650102 43
650103 43
650104 43
650105 43
650112 43
650113 43
650114 43
650115 43
650132 43
650134 43
650174 445
650176 445
650183 445
650184 445
650185 445
650203 43
652002 445
652003 445
652004 445
652006 445
652007 445
652008 445
652009 445
652012 162
652013 162
652014 43, 162
652015 43
652016 43
652017 43
652021 162
652022 162
652033 162
652035 162
652112 445

66

661241 152
661404 161
661405 146
661406 146
661409 146
662303 391
663201 243
664040 21, 23
664050 21, 23
664536 22
664540 22
664550 22
665002 79
665004 79
665116 22
665120 22
665122 22
665124 22
665126 22
665128 22
665132 22
665136 22
665140 22
665220 19
665224 19
665228 19
665232 19
665612 22
666125 22
666128 22
666228 19
667136 22
667140 22
667638 22
668128 22
668220 22
668224 22
668228 22
668232 22
668520 18
668524 18
668528 18
668532 18
669420 7, 19
669424 7, 19
669428 7, 19
669432 7, 19

67

670308 448
670312 448
670316 448
670324 448
670330 448
670390 448
670630 449
670899 442
670900 447
670901 446
670903 446
670904 446
670905 446
670906 446
670907 447
670908 447
670909 447
670910 447
670920 446
671001 449
671002 449
672000 556
672006 169
672006 396
672027 557
672030 170
672036 170
672037 170
672038 170
672039 169
672043 169
672044 169
672046 169
672090 172
672101 170
672102 170
672105 170
675007 172
675007 408
675020 9
675024 9
675028 9
676020 9
676024 9
676028 9
678520 18
678524 18
678528 18
678532 18

68

680024 6
680028 6
680032 6
680036 6
680040 6
681014 6
681016 6
681018 6
681020 6
681024 6
681028 6
681032 6
681501 444
681504 442
681505 444
681506 442
681508 444
681509 555
681510 555
681511 555
681512 555
681513 555
681514 442
681524 444
681525 444
681526 555
681527 555
681528 555
681529 555
681530 555
681531 555
681534 555
681535 555

CODE PAGE

681580 442
681582 442
681605 444
681607 444
681611 555
681612 555
681613 555
681614 555
681615 555
681616 555
681617 555
681618 555
681619 555
681620 555
681901 283
681902 283
681903 283
681911 283
681912 283
681913 283
681921 283
681922 283
681923 283
681934 282
681970 558
681971 558
681972 558
681973 558
681974 558
681975 558
681976 558
681977 558
681978 558
681979 558
681980 558
681981 558
681982 558
681983 558
681984 558
681985 558
681986 558
681987 558
681988 558
681989 558
681990 558
681991 558
681992 558
681993 558
681994 558
681995 558
681996 558
681997 558
681998 558
681999 558
683024 6
683028 6
683032 6
683036 6
683040 6
684024 6
684028 6
684032 6
684036 6
684040 6
685020 7
685024 7
685028 7
685032 7
686020 7
686024 7
686028 7
686032 7
686520 6
686524 6
686528 6
686730 7
686735 7
686824 6
686828 6
687830 7, 19
687835 7, 19

CODE PAGE

69

690024 9
690028 9
690032 9
690036 9
690040 9
690045 9
690050 9
690502 452
690503 452
690512 452
690513 452
690521 452
690522 452
690529 456
690611 456
690612 456
690615 456
690616 456
690617 450
690618 450
690644 452
690652 452
690670 452
690671 452
690681 450
690682 450
690685 450
690686 450
690705 451
690706 451
690751 451
690804 450
690805 450
690806 450
690811 453
691012 8
691014 8
691016 8
691018 8
691020 8
691024 8
691028 8
691102 451
691103 451
691104 450
691105 453
691106 453
691111 450
691112 450
691113 450
691115 451
691116 451
691117 451
691118 451
691126 452
691127 452
691130 451
691131 451
691132 453
691134 451
691135 450
691136 451
691137 453
691138 453
691352 450
691383 453
691411 453
691412 453
691413 453
691414 453
691416 453
691417 453
691418 453
691510 457
691512 457
691535 451
691536 451
691537 450
691592 456
691593 456

CODE PAGE

691594 456
691595 457
691620 457
691621 457
691623 457
691624 457
692014 7, 8
692016 7, 8
692018 7, 8
692020 7, 8
692024 7, 8
692028 7, 8
692032 7, 8
692036 7, 8
692036 400
692040 7, 8
692045 8
692050 8
693024 9
693028 9
693032 9
693036 9
693040 9
693045 9
693050 9
693436 30
694024 8
694028 8
694032 8
694036 8
694040 8
694045 8
694050 8
694224 8
694228 8
694232 8
694236 8
694240 8
695013 77
696020 8
696024 8
696028 8
697028 9
697032 9
697036 9
697040 9
697045 9
697050 9
698024 30
698028 30

70

702210 31
702212 31
702214 31
702216 31
702218 31
702440 33
702445 33
702450 33
702616 33
702618 33
702620 33
702622 33
702624 33
702626 33
702628 33
702630 33
702632 33
702636 33
702640 33
703019 33
703020 33
703025 33
703030 33
703035 33
703040 33

71

710029 494, 501
710031 494, 501
710032 499

CODE PAGE

710033 499
710037 494, 501
710038 494, 499
710039 494, 499
710040 494, 501
710066 494, 500
710067 494, 500
710077 500
710081 495
710082 495
710083 225
710083 495
710101 499
710103 499
710106 500
710109 499
710113 500
710116 494, 501
710117 494, 501
710121 494
710203 501
710204 501
710205 235
710205 498
710211 503
710212 496
710213 496
710214 361
710218 496
710221 504
710231 501
710233 501
710234 496
710328 497
710331 497
710336 497
710340 497
710342 497
710348 497
710500 510
710502 510
710503 510
710505 510
710506 510
710507 510
710508 548
710509 510
710512 511
711002 245
711003 245
711006 245
711103 245
711105 245
712724 32
712728 32
713245 32
713250 32
713401 243
713403 243
713504 30
713540 23
713550 23
713560 23
713824 32
713828 32
713832 32
713836 32
713840 32
714000 163
714001 163
714002 163
714003 163
714011 163
714012 163
714013 163
714021 31, 163
714022 31, 163
714031 31
714036 31
714045 31
714050 31
716700 480

CODE PAGE

716723 516
716751 518
716752 518
716753 518
716759 518
716797 518
719105 81
719110 81

72

720005 506
720007 506
720008 506
720010 504
720014 506
720018 504
720024 504
720026 504
720028 504
720048 519
720050 160
720050 504
720061 506
720065 506
720083 507
720084 507
720087 507
720088 507
720092 206, 506
720107 513
720301 505
720302 505
720311 505
720312 505
720358 505
720360 505
720362 505, 506

73

730009 507
730011 507
730014 507
730017 507
730018 507
730030 515
730031 515
730032 515
730107 512
730108 512
730109 512
730110 512
730111 512
730130 512
730131 512
730132 512
730133 512
730134 512
730135 513
730136 513
730137 513
730138 513
730212 513
730215 513
730220 513
730253 514
730254 514
730255 514
730256 514
730257 514
730258 514
739224 239
739231 239
739238 239
739245 239

74

740002 35
740004 35
740005 35
740006 35
740010 35
740015 35

CODE PAGE

740020 35
740310 36
740315 36
740320 36
740405 36
740406 36
740410 36
741002 35
741004 35
741005 35
741006 35
741010 35
741015 35
741020 35
741110 36
741115 36
741115 402
741210 36
741215 36
741220 36
741305 36
741306 36
741310 36
741315 36
741320 36
741404 36
741405 36
741406 36
741410 36
741415 36
741420 36
741510 36
741515 36
741520 36
742004 35
742006 35
742010 35
742015 35
742020 35
742406 36
742410 36
742415 36
743002 35
743004 35
743005 35
743006 35
743010 35
743015 35
743020 35
743306 36
743310 36
743315 36
743320 36
743406 36
743410 36
743415 36
743604 35
743606 35
743610 35
743615 35
743710 36
744004 35
744005 35
744006 35
744010 35
744015 35
744015 402
744020 35
744025 35
745004 35
745005 35
745006 35
745010 35
745015 35
745020 35
746006 35
746010 35
746015 35
746020 35
747006 35
747010 ..... 35, 164
747700 37
747701 37
747702 37
747712 37
747713 37
747714 37
747716 37
748000 37
748001 37
748002 37
748012 37
748013 ..... 37, 402
748014 37
748016 37
748019 37
748024 37
748100 37
748101 ..... 37, 402
748112 37
748201 37
748501 37
748512 37
748513 37
748514 37
748516 37
748701 37
748712 37
748713 37
748714 37
748716 37
748801 37
748812 37
749002 36
749005 36
749102 36
749105 36
749401 440
749412 440
749712 37
749800 37
749801 37

75

750001 37
750012 37
750115 462
750120 462
751106 462
751110 462
751115 462
751120 462
753106 462
753110 462
753115 462
753120 462
754106 462
754110 462
754115 462
755110 462
755115 462
756106 462
756110 462
756115 462
757106 462
757110 ..... 164, 462
758100 462
758101 462
758112 462
758113 462
758114 462
758116 462
758119 462
759101 462
759112 462
759113 462
759114 462
759116 462

76

760115 460
760120 460
761106 460
761110 460
761115 460
761120 460
763010 140
763106 460
763110 460
763115 460
763120 460
764106 460
764110 460
764115 460
764120 460
765110 461
765115 461
766106 461
766110 461
766115 461
767106 461
767110 461
768100 460
768101 460
768112 460
768113 460
768114 461
768116 461
768119 461
768600 461
768601 461
768612 461
768613 461
768614 461
768616 461
768701 461
768712 461
769101 460
769112 460
769113 460
769114 461
769116 461

77

770238 517
770239 517
770240 517
770241 517
770242 517
770243 517
770244 517
770245 517
770508 480
770808 ..... 226, 481
771506 480
772120 479
772220 479
772415 479
772530 479
772615 479
773001 ..... 234, 515
773002 ..... 234, 515
773011 ..... 234, 515
773012 ..... 234, 515
773025 515
773028 515
773029 515
773030 515
773897 ..... 226, 481
773898 ..... 231, 481
774001 516
774002 411
774003 516
774036 517
774037 517
774038 517
774039 517
774040 517
774041 517
774042 517
774043 517
774044 517
774045 517
774046 517
774415 480
774520 480
774715 480
774720 480
775415 480
775520 480
775720 480
777320 479
778006 484
778406 484
779011 518
779101 482
779108 ..... 223, 481
779110 ..... 223, 481

79

794506 242
798006 489
798804 482
798805 482
798848 482
798896 482

81

811000 478
811023 522
811024 530
811026 537
811034 529
811035 531
811036 531
811060 529
811700 477
812010 478
812012 527
812021 528
812024 536
812025 528
812037 478
812065 525
812090 535
812120 524
812127 528
812131 538
812137 522
812138 538
812140 535
812142 536
812145 ..... 523, 532
812148 544
812149 ..... 523, 532
812151 ..... 523, 532
812154 537
812155 537
812187 536
812188 531
812189 530
812193 536
813002 537
813005 533
813006 533
813007 533
813010 533
813011 478
813016 533
813017 533
813024 537
813025 527
813030 527
813035 537
813038 530
813039 527
813053 538
813056 534
813057 534
813060 534
813062 535
813063 534
813065 ..... 527, 535
813066 535
813067 536
813068 534
813069 ..... 523, 532
814125 539
815016 477
815025 477
815036 477
815049 477
815101 539
815102 539
815103 539
815104 539
815516 477
815525 477
815536 477
815549 477
816002 523
816003 541
816004 543
816009 540
816012 542
816013 544
816015 539
816016 543
816018 541
816021 522
816023 522
816024 544
816027 541
816029 ..... 530, 540
816030 540
816038 543
816039 542
816040 539
816047 543
816048 543
816052 540
816053 542
816054 540
816055 544
816056 540
816063 539
816064 522
816069 544
816098 543
816105 528
816132 542
816550 478
817010 476
817015 478
817016 478
817017 478
817018 478
817019 478
818008 476
818011 545
818026 545
818041 545
819010 525
819011 522
819024 526
819132 525
819134 524
819147 524
819150 524
819156 544
819161 526
819162 524
819163 526
819164 524
819165 525
819170 525
819178 529
819190 525
819191 541

82

820101 529
820102 529
820111 530
820112 531
820201 529
820211 389
820211 538
820212 535
820301 541

CODE PAGE

820302 541
820502 524
820503 526
820601 539
821000 488
821200 488
821801 487
821901 487
822000 488
822101 487
822301 487
822500 488
822751 489
822850 489
822851 489
823104 491
823108 491
825205 490
825210 490
825217 490
826001 489
826003 489
826004 489
826005 489

84

845010 ..... 226, 481
845012 483
845015 483
845025 225
845608 80
845612 80
845618 80
845622 80
845760 81
845762 81
845763 81
846007 81

85

855606 104
855616 104
857911 509
857920 509
857930 509

86

867101 77
868506 77

88

880057 557
880064 556
880066 557
880067 557
880068 557
880074 557
880086 556
880091 556
880092 556
880094 556
880096 556
880098 556
880099 556
880100 557
880101 557
880102 557
880958 551
880961 551
880962 551
880963 551
880964 551
880965 551
880967 551
880969 551
880970 551
880971 551
880972 551
880973 551
880974 551
880990 551
880995 551
880996 551

CODE PAGE

881008 551
881009 551
881010 551
881012 551

89

893002 485
893302 485

90

906020 20
906024 20
906028 20
906032 20
906036 20
906040 20
907012 20
907525 21
907528 21
908036 20
908040 20
908538 20
909024 21
909028 21
909528 21

91

911437 118
911438 118
911439 118
911440 118
911441 118
911442 118

93

931040 23

94

942115 36
942115 402
942315 36
948102 37
948102 402

96

960010 331
960011 331
960012 331
960013 331
960014 331
960015 331
960070 331
960071 331
960072 331
960074 331
960075 331
960076 331
960077 331
960078 331
960079 331
960080 331
960081 331
960082 331
960090 331
960091 331
960092 331
960093 331
960101 331
960102 331
960103 331
960104 331
960105 282
960105 331
960107 331
960330 174
960345 174
960390 174
960391 174
960392 174
960393 174

97

970031 498
970032 498

CODE PAGE

971101 64
971170 395
971172 395
971178 395
971180 395
971183 395
971184 395
972177 395

98

980630 139
983712 154

NOTES

NOTES

NOTES

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.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie,
  Fabrice CAPEZZONE.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris.
  Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas,
  Romain THOMANN.

- Les photographes :
  Delphine CONSTANTINI et Raphaël SORET.
- Et les stylistes culinaires :
  Vincent AMIEL et Gilles MARCHAL.

© 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
© rangizzz | Fotolia
© Africa Studio | Fotolia
© Sergey Tokarev | Fotolia
© ponsulak | Fotolia
© DURIS Guillaume | Fotolia
© L.Bouvier | Fotolia
© Christian Jung | Fotolia
© Markus Mainka | Fotolia
© Sunny Forest | Fotolia
© Mara Zemgaliete | Fotolia
© M.studio | Fotolia
© pilipphoto | Fotolia
© Studio Gi | Fotolia
© bit24 | Fotolia
© Yves Roland | Fotolia
© FOOD-pictures | Fotolia
© maramorosz | Fotolia
© Anne DEL SOCORRO | Fotolia
© CandyBox Images | Fotolia
© Lsantilli | Fotolia
© D&M | Fotolia
© egorxfi | Fotolia
© Frog 974 | Fotolia
© natalyka | Fotolia
© panuruangjan | Fotolia
© Comugnero Silvana | Fotolia
© Luis Viegas | Fotolia
© mitrs3 | Fotolia
© Iakov Kalinin | Fotolia
© gtranquillity | Fotolia
© Tsiumpa | Fotolia
© Cynoclub | Fotolia
© Brad Pict | Fotolia
© Mimadeo | Fotolia
© Andrea Veneziano | Fotolia
© Santypan | Fotolia
© Larcobasso_M | Fotolia