



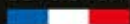
**MATFER**

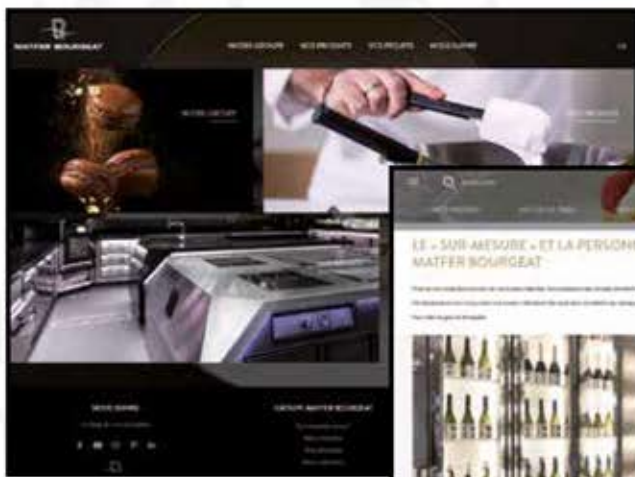
**MATFER BOURGEAT**  
LA PASSION DU GOÛT



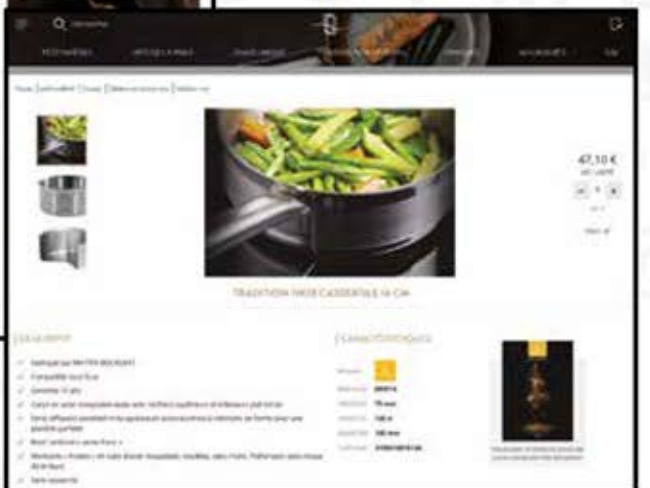
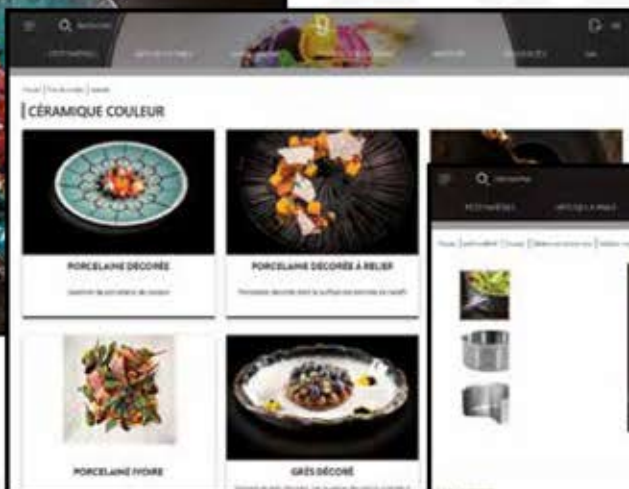
LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814





Entrez dans l'univers Matfer Bourgeat et découvrez nos usines françaises, nos métiers, notre implantation à l'international  
[www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com)



Retrouvez l'intégralité de nos offres sur le catalogue digital  
[digital.matferbourgeat.com](http://digital.matferbourgeat.com)

Services commandes :

S.A.V. :

Usine, Entrepôts et S.A.V. :

Siège social :

SAS au capital de 2.688.000 euros

LES LILAS  
 Tél. : 01 43 62 60 40  
 Fax : 01 43 62 50 82  
 France : [matfercontact@matfer.com](mailto:matfercontact@matfer.com)  
 Export : [export@matferbourgeat.com](mailto:export@matferbourgeat.com)

LONGNY  
 Tél. : 02 33 85 37 62  
 Fax : 02 33 85 37 63  
[sav@matfer.fr](mailto:sav@matfer.fr)

ZI Les Réhardières  
 Route de l'Aigle  
 61290 LONGNY LES  
 VILLAGES

MATFER SAS, 9-11, rue du Tapis  
 Vert - BP 75  
 93261 LES LILAS Cedex - FRANCE  
 Tél. : (33) 01 43 62 60 40  
 Fax : (33) 01 43 62 50 82

Siret 56201587500015  
 Internet : [www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com)  
[digital.matferbourgeat.com](http://digital.matferbourgeat.com)  
 e-mail : [matfercontact@matfer.com](mailto:matfercontact@matfer.com)



MATFER



Industriel français depuis plus de 200 ans,  
nos métiers :

## LES OUTILS POUR LE GOÛT





**MATFER  
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS



LA PASSION  
DU GOÛT





LA TABLE QUI  
MET EN APPÉTIT





MATFER  
USAGE UNIQUE





P 29

WOK À INDUCTION

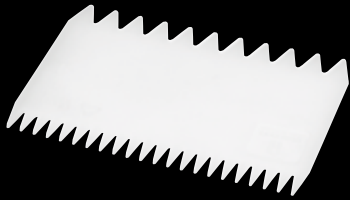


P 97

COUTEAU À DÉCOUPER NOIR

N

E



P 311

PEIGNES À DÉCORS



P 152

BALANCE DIGITALE COMPACTE

W



P 297

DECOUPOIRS



P 372

COCOTTE

2021

# CUISSON



40

CRÉPIÈRE À GAZ



29

WOK À INDUCTION



65

PASSETTE



57

THERMOPLONGEUR







54

MACHINE SOUS-VIDE



47

SALAMANDRE

## COUTELLERIE



97

COUTEAU À DÉCOUPER NOIR



126

CISEAUX À POISSONS

# PRÉPARATION



159

BLENDER BRUSHLESS COMPACT N°66



149

SIPHON THERMO XPRESS PLUS



169

ENTONNOIR POUR MOULIN



152

BALANCE DIGITALE COMPACTE

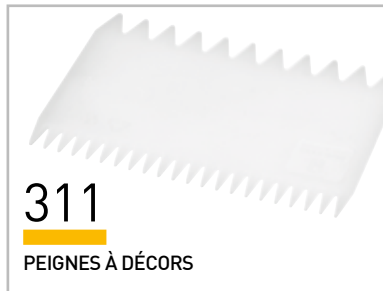
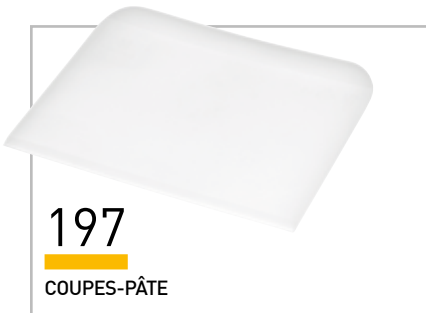


166

ROBOT CENTRIFUGEUSE J100U



## BOULANGERIE / PÂTISSERIE



## CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE



372

COCOTTE

388

EASY GLAZ



354

TABLETTES



384

PISTOLET À AIR CHAUD

## STOCKAGE ET MANUTENTION



421

BAC GERBABLE



435

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE



# HYGIÈNE ET ENTRETIEN

448

NETTOYANTS



447

GEL HYDROALCOOLIQUE



462

DÉTECTEUR ÉLECTRONIQUE DE CO2



463

EPONGES



460

SUPPORTS INOX



451

GANT ANTI-COUPURE



# LIBRAIRIE

LA DÉLICATE PÂTISSERIE  
Nina Métayer

60 recettes pour une pâtisserie en douceur

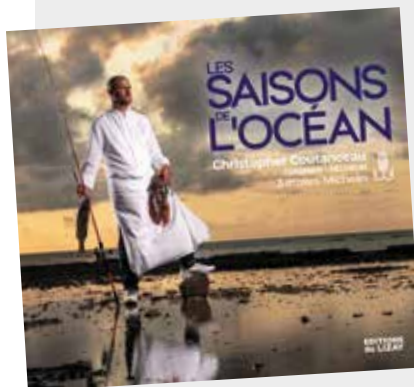


PHOTOGRAPHIES MARIE-ANNE SAUJOU

Éditions de La Martinière

478

LA DÉLICATE PÂTISSERIE de Nina Métayer



483

LES SAISONS DE L'OcéAN DE  
Christopher Coutanceau



472

FLEURS de Cédric Grolet

470

LE GRAND LIVRE DE LA VIENNOISERIE  
de J. Ballester, Jean-Marie Lanio, Olivier  
Magne, Thomas Marie



AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE













Légende des abréviations utilisées

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

Liste abréviations matière

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

Légende des pictogrammes utilisés

Nouveauté au catalogue		Tenue au chaud		Zoom info sur les produits et services		Non compatible induction	
Non compatible lave-vaisselle		Lave-vaisselle		Tenue au froid		Compatible induction	
Haut de gamme		Non compatible micro-ondes		Micro-ondes		Fabriqué en France	

## LA QUALITÉ MATFER CONCRÈTEMENT

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

1

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


### RÈGLEMENTATION GÉNÉRALE : LES « TEXTES CADRES »

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

### RÈGLEMENTATION PAR MATÉRIAU : 2 NIVEAUX DE RÈGLEMENTATION

ALIMENTARITÉ

EUROPE



HARMONISÉ

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

FRANCE



NON HARMONISÉ,  
SPÉCIFIQUE À LA FRANCE

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

ENVIRONNEMENT  
& SÉCURITÉ

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

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

2

### ÉTUVAGE ET CONTRÔLE :

libérer les substances volatiles du matériau. Contrôle régulier des étuves et des produits par des organismes accrédités.

3

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

4

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

5

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

6

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







CUISSON	P.2
<hr/>	
COUPELLERIE	P.82
<hr/>	
PRÉPARATION	P.194
<hr/>	
BOULANGERIE PÂTISSERIE	P.278
<hr/>	
CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE	P.340
<hr/>	
BOUTIQUE	P.390
<hr/>	
STOCKAGE ET MANUTENTION	P.410
<hr/>	
HYGIÈNE ET ENTRETIEN	P.436
<hr/>	
LIBRAIRIE	P.464
<hr/>	
PIÈCES DÉTACHÉES	P.484





## CUISSON

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

batterie de cuisine inox	6
batterie de cuisine cuivre	16
batterie de cuisine aluminium	20
poêles anti-adhérentes	25
appareils de cuisson	28
tôle d'acier noire	48
fonte culinaire	50
le sous-vide	55
ustensiles de cuisson	59
supports muraux en cuisine	77
la viande	79
la paëlla	80
le fumage	81

## TRADITION



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



**10 ans**  
years  
Garantie  
Warranty

## EXCELLENCE



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



**10 ans**  
years  
Garantie  
Warranty



## ALLIANCE



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



## ELEGANCE



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





SAUTEUSE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	686020	
240	80	360	686024	
280	90	550	686028	
320	105	800	686032	

686032 avec anse face à la queue.



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	
240	40	140	669424	
280	45	220	669428	
320	50	320	669432	



POÊLE

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



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	70	180	686520	
240	80	300	686524	
280	90	470	686528	

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	75	120	681014	
160	85	170	681016	
180	95	240	681018	
200	105	330	681020	
240	120	540	681024	
280	140	860	681028	
320	160	1280	681032	

681032 avec anse face à la queue.



WOK

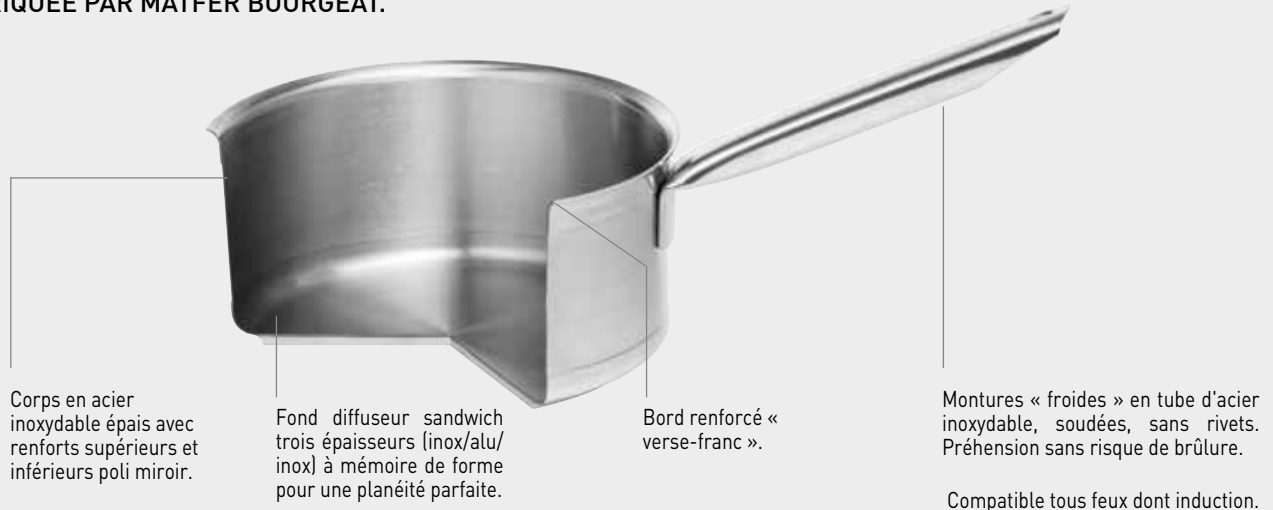
Compatible Wok induction et réchauds Wok équipés de vitrocéramique SCHOTT (diamètre 350 mm). Sans fond sandwich.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	400	1.20	686730	
350	100	500	1.50	686735	



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

FABRIQUÉE PAR MATFER BOURGEAT.



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

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

Bord renforcé « verse-franc ».

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

Compatible tous feux dont induction.



## FAITOUT

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	683024	
280	140	860	683028	
320	160	1280	683032	
360	180	1830	683036	
400	200	2500	683040	



## BRAISIÈRE

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	680024	
280	185	1100	680028	
320	215	1700	680032	
360	240	2400	680036	
400	270	3400	680040	



## MARMITE

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	684024	
280	280	1720	684028	
320	320	2500	684032	
360	360	3600	684036	
400	400	5000	684040	



## COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	
160	49	692016	
180	49	692018	
200	50	692020	
280	74	692028	
320	73	692032	
360	73	692036	
400	73	692040	
450	80	692045	
500	80	692050	



686032



**FAITOUT**

Sans couvercle.

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



**CASSEROLE**

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	60	60	691012	
140	70	100	691014	
160	80	160	691016	
180	90	220	691018	
200	100	310	691020	
240	120	540	691024	
280	140	860	691028	



**SAUTEUSE CYLINDRIQUE**

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	696020	
240	80	360	696024	
280	90	550	696028	



**BRAISIÈRE**

Marmite basse, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	690024	
280	185	1100	690028	
320	215	1700	690032	
360	240	2400	690036	
400	270	3400	690040	
450	300	4700	690045	
500	330	6400	690050	

**LOT 5 CASSEROLES**

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

Code	Prix HT
015122	



**PLAT À SAUTER**

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	90	550	697028	
320	105	800	697032	
360	120	1200	697036	
400	130	1600	697040	
450	150	2300	697045	
500	165	3200	697050	



**COUVERCLE**

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	
160	49	692016	
180	49	692018	
200	50	692020	
280	74	692028	
320	73	692032	
360	73	692036	
400	73	692040	
450	80	692045	
500	80	692050	

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.





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

FABRIQUÉE PAR MATFER BOURGEAT.

- Bord « verse-franc ».
- En acier inoxydable épais.
- Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure.
- Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.



Compatible tous feux.



## MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	280	1720	694328	
320	320	2500	694332	
360	360	3600	694336	
400	400	5000	694340	

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

## MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694024	
280	280	1720	694028	
320	320	2500	694032	
360	360	3600	694036	
400	400	5000	694040	
450	450	7200	694045	
500	500	9800	694050	

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



## POÊLE

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



## SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	180	676020	
240	80	300	676024	
280	90	470	676028	





**PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES**

Fabriquée par MATFER BOURGEAT. Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes. Jupe extérieure laquée grise facile à nettoyer. Ne surchauffez pas votre plat, n'utilisez pas d'éponge abrasive. Rectangulaire.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
486	320	135	2.00	713540	
580	400	138	2.00	713550	
690	480	151	2.00	713560	



**PLAQUE À RÔTIR SANS ANSES**

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	20	570	749002	
GN 2/1	530	650	55	1550	749005	
GN 1/1	530	325	20	270	749102	
GN 1/1	530	325	55	750	749105	



**BAIN-MARIE**

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

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
100	100	75	702210	
120	120	130	702212	
140	140	210	702214	
160	160	320	702216	
180	180	360	702218	



**ETAGE VAPEUR**

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

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



**CUIT-PÂTES**

En acier inoxydable. Parfait pour service à la "portion". Compatible avec faitouts Excellence diamètre 360 mm. Perforés pour optimiser la cuisson et l'égouttage des pâtes.

Type	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
panier supplémentaire		180		713504	
ensemble complet	360	180	1830	693436	



**BAHUT À POIGNÉES**

En acier inoxydable. Corps embouti avec bords roulés. Possédé 2 oreilles pour une bonne prise en main. Robuste et facile d'entretien.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	120	170	017001	
160	130	250	017002	
200	165	480	017003	
240	200	760	017004	
280	230	1400	017005	



Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable très épais. Très robuste pour une meilleure longévité. Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.



**BASSINE INOX HÉMISPHERIQUE**

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients. Très léger et facile à nettoyer.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	100	200	703020	
250	125	350	703025	
300	150	650	703030	
350	175	1000	703035	
400	200	1500	703040	



**BASSINE INOX À FOND PLAT**

Fond plat pour une meilleure stabilité. Très facile à nettoyer.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	85	100	702616	
180	90	150	702618	
200	100	200	702620	
220	110	250	702622	
240	115	350	702624	
260	125	450	702626	
280	130	550	702628	
300	135	650	702630	
320	140	800	702632	
360	160	1150	702636	
400	180	1650	702640	



**BASSINE LANDAISE**

En acier inoxydable. Facilité de préhension et de tenue des montures (fixation 3 points). Excellente répartition de la chaleur. Fond épais et résistant dans le temps.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	1500	1.00	702440	
470	200	2100	1.20	702445	
540	220	3100	1.20	702450	



**PLAQUE À DÉBARRASSER**

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages. Entretien facile pour un confort d'utilisation.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	220	45	250	714031	
360	260	50	380	714036	
450	300	50	600	714045	
500	350	50	800	714050	



**SUPPORT ÉLASTOMÈRE**

Pied en élastomère pour bassines cul de poule. Support anti-glisse pour bassines demi-ronde. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, bon maintien. Léger et entretien facile. Pour bassines de 200 à 400 mm.

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	



**AUTOUISEUR**

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

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
avec panier	250	240	800	013204	
sans panier	340	240	1200	013206	
joint de couvercle				013221	
bouton de couvercle				013222	
poignée de cuve				013223	
valve de sécurité				013224	
panier 8 et 12 L				013227	



# Bourgeat est le seul fabricant français de bacs gastronorme inox. Les bords et les coins sont renforcés et évitent les déformations.



Empilage sans blocage.

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

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français.  
Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1.



COMPATIBLE AVEC LES  
COUVERCLES DE LA GAMME  
CRISTAL PLUS.





BAC GN 2/1

GN 2/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
20	650	740002	
40	1200	740004	
55	1650	740005	
65	1900	740006	
100	2900	740010	
150	4300	740015	
200	5800	740020	



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 2/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	290	740310	
150	430	740315	
200	580	740320	



BAC GN 1/1

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
20	300	741002	
40	580	741004	
55	670	741005	
65	900	741006	
100	1350	741010	
150	2000	741015	
200	2800	741020	



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
55	670	741305	
65	900	741306	
100	1350	741310	
150	2000	741315	
200	2800	741320	



BAC AVEC ANSES FIXES

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	100	1350	741110	
GN 1/1	150	2000	741115	
GN 2/3	150	900	942115	



BAC AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741210	
150	2000	741215	
200	2800	741220	



BAC GN 2/3

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	350	742004	
65	550	742006	
100	870	742010	
150	1300	742015	
150	1670	742020	



BAC GN 1/2

GN 1/2

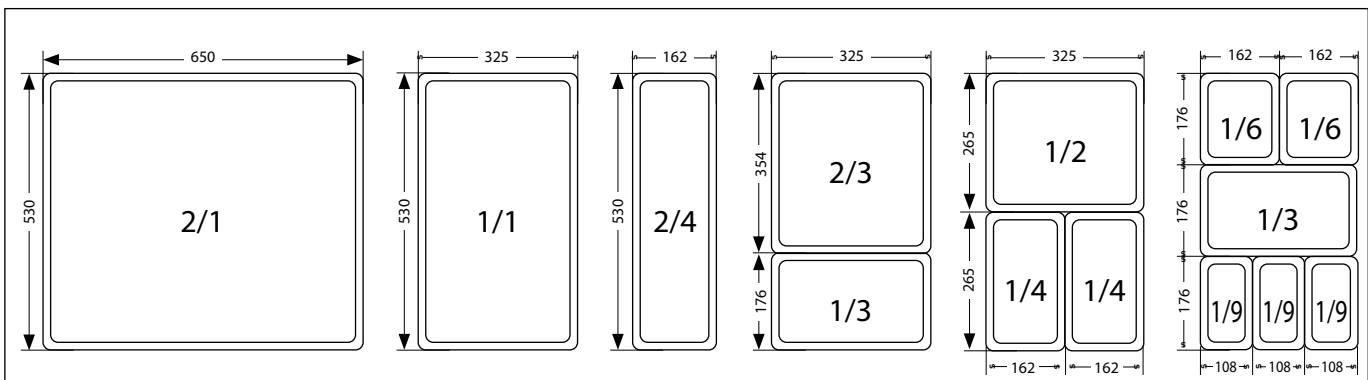
H mm	C cl	Code	Prix HT
20	120	743002	
40	250	743004	
55	330	743005	
65	400	743006	
100	620	743010	
150	900	743015	
200	1200	743020	



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 1/2

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	400	743306	
100	620	743310	
150	900	743315	
200	1200	743320	



## BATTERIE DE CUISINE INOX

## BACS GASTRONORME INOX - PLEINS



BAC GN 2/4

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	250	743604	
65	400	743606	
100	620	743610	
150	900	743615	



BAC GN 1/3

GN 1/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	160	744004	
55	210	744005	
65	250	744006	
100	370	744010	
150	570	744015	
200	750	744020	
250	1000	744025	



BAC GN 1/4

GN 1/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	110	745004	
55	150	745005	
65	170	745006	
100	250	745010	
150	400	745015	
200	520	745020	



BAC GN 1/6

GN 1/6

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	100	746006	
100	170	746010	
150	220	746015	
200	300	746020	



BAC GN 1/9

GN 1/9

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	60	747006	
100	80	747010	



COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES DE LA GAMME CRISTAL PLUS.

## BATTERIE DE CUISINE INOX

## BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS



GN 2/1

BAC PERFORÉ

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	55	1650	740405	
fond perforé	65	1900	740406	
fond et côtés perforés	100	2900	740410	
fond et côtés perforés	150	5800	740415	



GN 1/1

BAC PERFORÉ

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	40	580	741404	
fond perforé	55	670	741405	
fond perforé	65	900	741406	
fond et côtés perforés	100	1350	741410	
fond et côtés perforés	150	2000	741415	
fond et côtés perforés	200	2800	741420	



GN 1/1

BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741510	
150	2000	741515	
200	2800	741520	



BAC PERFORÉ

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	550	742406	
100	870	742410	
150	1300	742415	



BAC PERFORÉ

GN 1/2

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



BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	620	743710	

## BATTERIE DE CUISINE INOX

## COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX



COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	
GN 1/1	747701	
GN 2/3	747702	
GN 1/2	747712	
GN 2/4	747724	
GN 1/3	747713	
GN 1/4	747714	
GN 1/6	747716	
GN 1/9	747719	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

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



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES ANSES FIXES ET ESCAMOTABLES

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	
GN 1/1	748101	
GN 1/2	748112	



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

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



COUVERCLE ÉTANCHE

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	
GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	

## BATTERIE DE CUISINE INOX

## ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX



BARRETTE DE COMPOSITION

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

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
21	530	160	749801	
325	22	89	749712	



EGOUTTOIR

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

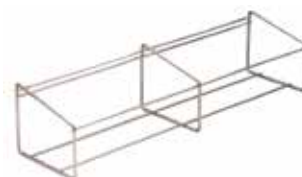
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	20	815	750001	
GN 1/2	325	264	20	335	750012	



PINCE POUR BACS GASTRONORMES

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox. Acier inoxydable. Maintien sûr des bacs et plats à rebords.

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



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

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

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



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	65	70	2.50	360012	
140	75	120	2.50	360014	
160	85	170	2.50	360016	
180	95	240	2.50	360018	
200	105	330	2.50	360020	
240	120	540	2.50	360024	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	50	100	2.50	372016	
200	60	190	2.50	372020	
240	70	310	2.50	372024	
280	80	490	2.50	372028	



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	60	90	2.50	373016	
200	70	180	2.50	373020	
240	80	300	2.50	373024	
280	90	470	2.50	373028	



POÊLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	70	2.50	369024	
280	55		2.50	369028	



POÊLE OVALE

Ep. mm	Code	Prix HT
2.50	370036	



SAUTOIR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	70	310	2.50	374024	
280	80	490	2.50	374028	





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

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



SANS ENTRETIEN  
PARTICULIER  
NI ÉTAMAGE



Bord « verse-franc ».

Extérieur en cuivre.

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

Épaisseur de  
2.5 mm des  
corps garantit  
une conduction  
remarquable et une  
grande homogénéité  
de cuisson.

Queue et poignée en  
fonte, rivetées.

Sans couvercle.



## FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	105	330	2.50	367020	
240	120	540	2.50	367024	
280	130	800	2.50	367028	



## COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	36	1.20	365012	
140	38	1.20	365014	
160	41	1.20	365016	
180	40	1.20	365018	
200	44	1.20	365020	
240	46	1.20	365024	
280	55	1.20	365028	





CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	110	1.50	034004	
160	85	170	1.50	034005	
180	90	230	1.50	034006	
200	100	320	1.50	034007	



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	180	1.50	034010	
240	70	300	1.50	034011	



POËLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1.50	034014	
260	40	1.50	034016	

POËLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1.50	034018	
350	230	45	1.50	034019	

PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	1.20	032035	
160	25	1.20	032037	
200	25	1.20	032039	



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	1.20	034017	
350	45	1.20	034025	

PLAT OVALE

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	150	1.50	034050	
350	230	46	220	1.50	034051	

CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

Type	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
casserollette	90	45	28	351009	
couvercle	90	20		351209	

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



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

Extérieur en cuivre.

Casserole cuivre intérieur inox et montures en bronze poli.

Compatible tous feux sauf induction.



## POÊLON À ZABAGLIONE

Queue en bronze poli, rivetée.

Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	140	1.20	032130	



## CASSEROLE À FLAMBER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
80	1	20	1.00	032140	



## MINI-MARMITE

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Extérieur en cuivre. Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien. Anses en laiton poli. Destinées au "Front Cooking" et aux buffets.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	45	28	1.20	034101	
120	60	70	1.20	034103	



## MINI-MARMITE

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Intérieur et extérieur en acier inoxydable monobloc poli miroir, facile d'entretien. Anses en laiton poli. Destinées au "Front Cooking" et aux buffets.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
90	45	0.80	28	034111	
120	60	0.80	70	034113	



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

Matériau léger et répartition homogène de la chaleur.  
Laver à la main et essuyer après lavage.  
Sans couvercle.



**CASSEROLE**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	75	120	5.00	520014	
160	85	170	5.00	520016	
180	95	240	5.00	520018	
200	105	330	5.00	520020	
240	120	540	6.00	520024	



**SAUTEUSE CYLINDRIQUE**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	360	6.00	540524	
280	90	550	6.00	540528	



**FAITOUT**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	540	6.00	524024	
280	140	860	6.00	524028	
320	160	1280	6.00	524032	
360	180	1830	6.00	524036	
400	200	2500	6.00	524040	
500	250	4900	7.00	524050	



**COUSCOUSSIER**

En deux parties + couvercle.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
280	1750	520317	
360	3600	051070	



**MARMITE TRAITEUR**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	1080	6.00	527024	
280	280	1720	6.00	527028	
320	320	2500	6.00	527032	
360	360	3600	6.00	527036	
400	400	5000	6.00	527040	
500	500	9800	7.00	527050	



**DESSUS DE COUSCOUSSIER**

Perforations 3,5 mm.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	160	1200	2.00	520617	
400	200	2000	2.00	520625	
450	215	2800	2.00	520636	



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



COUVERCLES

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	41	1.20	521020	
240	56	1.50	521024	
280	63	1.50	521028	
320	65	1.50	521032	
360	71	2.00	521036	
400	76	2.00	521040	
500	91	2.00	521050	



PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4.00	529940	



PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	240	110	531030	
400	280	118	531035	
450	320	125	531040	
500	360	135	531045	
550	400	136	531050	
660	480	146	531060	



PLAT À ROTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anses incorporées	500	400	90	4.00	664050	
anses incorporées	400	320	80	4.00	664040	
anses rivetées	450	320	121	4.00	931040	



PLAQUE À DÉBARRASSER

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	45	533031	
360	260	50	533036	
450	300	50	533045	



BASSINE LANDAISE

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



Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
360	150	1100	514536	
400	150	1500	514540	
450	170	2100	514545	
500	200	3100	514550	

## ELITE PRO



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



## ELITE CHEF



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





**ELITE CÉRAMIC**



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



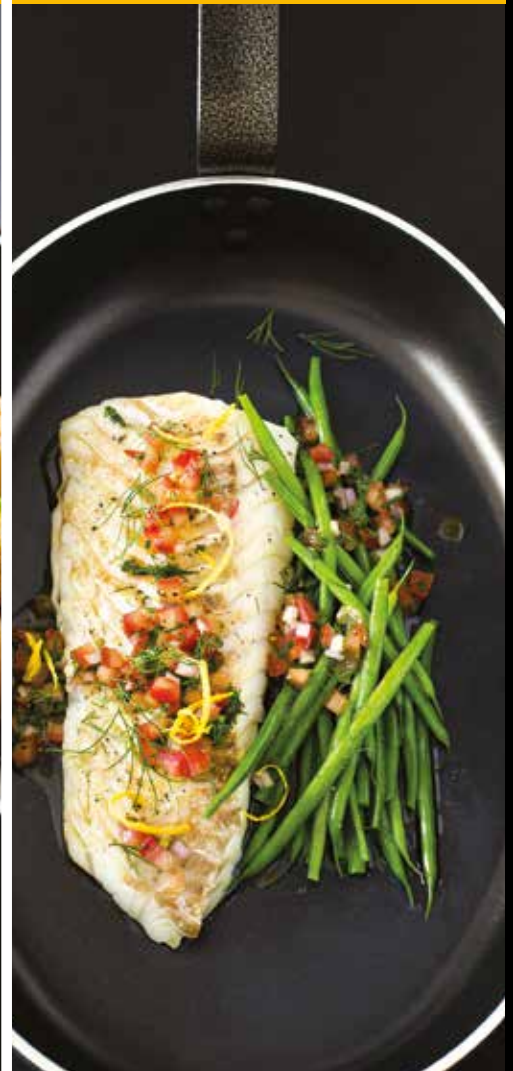
**CHEF PLUS**



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



**CHEF**



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



POÊLES ANTI-ADHÉRENTES

ELITE CÉRAMIQUE



FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

Corps en aluminium épais 4 mm.  
Compatible tous feux.



REVÊTEMENT CÉRAMIQUE ULTRA-DUR  
RÉSISTANT À 450°C, SANS PFOA NI PTFE.



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4,00	665220	
240	40	4,00	665224	
280	45	4,00	665228	
320	50	4,00	665232	



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3,00	666228	

POÊLES ANTI-ADHÉRENTES

ELITE CHEF



FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



QUEUE FROIDE RIVETÉE EN ACIER INOXYDABLE.

Corps en aluminium très épais (5 mm).  
Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.  
Compatible tous feux.



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	130	5,00	678520	
240	50	200	5,00	678524	
280	50	250	5,00	678528	
320	50	350	5,00	678532	





FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.

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



Corps en aluminium très épais (5 mm).  
Compatible tous feux.

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	550	5.50	668520	
240	50	550	5.50	668524	
280	50	550	5.50	668528	
320	50	700	7.00	668532	



QUEUE FROIDE RIVETÉE EN ACIER INOXYDABLE.



FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



QUEUE INOX COMPATIBLE FOUR ET LAVE-VAISSELLE

Corps en aluminium extra-fort.  
Fond rayonné convenant à l'usage intensif.  
Queue large type feuillard rivetée en acier inoxydable.  
Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Tous feux sauf induction.



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4.00	906020	
240	40	4.00	906024	
280	45	4.00	906028	
320	50	4.00	906032	
360	50	5.00	906036	
400	55	5.00	906040	



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4.00	909024	
280	80	4.00	909028	



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	40	5.00	908036	
400	280	40	5.00	908040	



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5.00	908538	



WOK  
FOND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3.00	909528	



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3.00	907525	
280	20	3.00	907528	



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3.00	907012	



FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



MEILLEUR RAPPORT  
QUALITÉ/PRIX

Corps en aluminium extra fort très épais.

Revêtement 4 couches croisées anti adhérent, sans PFOA.

Queue rivetée en acier, revêtement époxy.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Ne passe pas au four. Résiste jusqu'à 150°C.

Compatible tous feux sauf induction.



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3.00	666125	
280	20	3.00	666128	



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	4.00	668220	
240	65	4.00	668224	
280	80	4.00	668228	
320	85	4.00	668232	



POÊLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	35	50	3.00	665116	
200	40	90	4.00	665120	
220	40	110	4.00	665122	
240	40	130	4.00	665124	
260	45	190	4.00	665126	
280	45	200	4.00	665128	
320	50	300	4.00	665132	
360	50	400	5.00	665136	
400	55	500	5.00	665140	



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	30	3.00	665612	



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5.00	667136	
657	280	50	5.00	667140	



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5.00	667638	



WOK

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	380	3.00	668128	



**GARANTIE 2 ANS**



**AVEC MINUTERIE**



**PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW**

Garantie 2 ans. Carrosserie en acier inoxydable. Commandes à touches sensibles et témoin visuel d'absence de récipient. Plaque vitrocéramique épaisse 4 mm. Format compact. Idéal pour maintien en température du fondant, nappage sans risque de cuisson. Thermostat 9 positions. Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre. Utilisable uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction. Filtre à air amovible et nettoyable. Facile d'entretien.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4350	1800	230	50-60	240304	



**PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW**

Garantie 2 ans. Carrosserie en acier inoxydable. Châssis inox finition poli miroir, facile d'entretien. Plaque vitrocéramique épaisseur 4 mm. Commandes à touches sensibles et témoin visuel d'absence de récipient. Thermostat 15 positions. Minuterie 99 minutes. Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre. Utilisation exclusivement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction. Filtre à air amovible et nettoyable. Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe. Modèle bien adapté aux buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6250	2800	230	50-60	240308	



**PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW**

Garantie 2 ans. Carrosserie en acier inoxydable. Finition châssis poli-miroir, facile d'entretien. Plaque vitrocéramique épaisseur 6 mm. Commandes à touches sensibles et témoin visuel d'absence de récipient. Variateur de puissance à 15 positions. Minuterie 99 minutes. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre. Utilisation exclusivement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction. Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe. Témoin d'absence de récipient. Filtre à air amovible et nettoyeable. Idéal pour un usage intensif en restauration.

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

**Inducteurs professionnels made in France de 1800 à 3500 W avec carrosserie inox et dessus vitrocéramiques.**



**RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION**

Carrosserie en acier inoxydable. Dessus en vitrocéramique et coins élastomères antichocs. Possède un régulateur de température sur 12 niveaux. Système d'interconnexion jusque 4 appareils avec une seule alimentation électrique. Protection thermique de l'inducteur réduisant automatiquement la puissance en cas de surchauffe. Consommation réduite d'électricité. Cordon interconnexion vendu séparément. Facile d'entretien. Coins élastomère antichocs. Inducteur diamètre 180 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
réchaud	390	390	96	5500	300	220-240	50-60	240405	

cordon inter connexion

240406



**NEW**



**WOK À INDUCTION**

Garantie 2 ans. Carrosserie en acier inoxydable. Finition châssis poli-miroir, facile d'entretien. Forme vitrocéramique (épaisseur 6 mm) adaptée aux woks de diamètre 350 mm. Commandes à touches sensibles. Variateur de puissance à 15 positions. Minuterie 99 min. Filtre à air amovible et lavable. Convient pour une utilisation intensive en restauration. Economie en énergie car il ne fonctionne qu'en présence du récipient de cuisson. Utilisation exclusivement avec des ustensiles compatibles pour l'induction. Longueur du cordon : 1,80 m.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12100	3500	230	50-60	240323	



**GARANTIE 2 ANS**



## FRITEUSES PROFESSIONNELLES DE 4 À 12 L AVEC CHÂSSIS, COUVERCLE ET CUVE EN INOX

Châssis, cuve, panier et couvercle en acier inoxydable. Thermostat réglable de +60°C à +190°C. Protection contre la surchauffe et manque d'huile par disjoncteur thermique. Panier avec poignée soudée pour une sécurité améliorée. Résistance et bloc commande amovible avec contact de sécurité. Entretien simple et nettoyage facile.



FRITEUSE À CUVE AMOVIBLE

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



FRITEUSE À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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



FRITEUSE À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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



FRITEUSE À CUVE EMBOUTIE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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



FRITEUSE À CUVE EMBOUTIE

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

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



FRITEUSE À BEIGNETS

Boîtier équipé d'un micro-contact de sécurité empêchant le fonctionnement s'il n'est pas en place.

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



**BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boite de 100	100	5	121193	



**FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE**

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

Type	Code	Prix HT
lot de 25	971101	



**FILTRE À HUILE**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
complet	530		121190	
rechange	300	200	121191	



**TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

Permet d'être sûr d'utiliser une huile saine et propre à la consommation. Temps de réponse du testeur électronique d'huile : 25 secondes. La lecture de la mesure est rapide et simple à l'aide de la diode : diode verte = huile saine / diode orange = huile en cours de dégradation, à filtrer / diode rouge = huile à changer. Pourvu d'une gaine en silicone anti-chocs. Pratique car fonctionne sur batterie rechargeable sur port USB, autonomie de 200 mesures. Mallette et câble USB de recharge compris. Mesure possible entre 60°C et 160°C, optimale vers 60°C (point de calibrage). Plage de mesure : 0,5 à 40%. Précision + ou - 3%.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
290	25	145	121195	



**TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

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

Type	Code	Prix HT
boite de 8	121192	



**PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR**

Plaque de cuisson entièrement en acier inoxydable. Compatible avec une alimentation butane - propane ou gaz naturel. Permet d'offrir au cuisinier deux surfaces de chauffe munies d'un système de régulation automatique de la température. Robinet de sécurité intégré. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions utiles : 640 x 340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
700	420	240	19000	2250	120789	



**PLANCHA GAZ**

Garantie 1 an. Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible. Bacs à graisse amovible. Idéale pour une utilisation intensive. Alimentation butane-propane ou gaz naturel. Robinet de sécurité intégré. Entretien simple et nettoyage facile. Largeur utile : 400 mm. 1 ou 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes. 2x3000 W.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
805	485	231	30000	3000	120792	



**PLANCHA GAZ**

Garantie 1 an. Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible. Bacs à graisse amovible. Idéale pour une utilisation intensive. Alimentation butane-propane ou gaz naturel. Robinet de sécurité intégré. Entretien simple et nettoyage facile. Largeur utile : 400 mm. 1 ou 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

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





**PLANCHA ÉLECTRIQUE**

Plaque de cuisson en acier inoxydable. Châssis en acier inoxydable avec aération renforcée. Idéal pour une cuisson saine et un entretien facile. Possède un voyant de régulation. Equipé d'un bac de récupération des graisses amovible. Entretien simple et nettoyage facile. Largeur utile : 340 mm.

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



**PLANCHA ÉLECTRIQUE**

Plaque de cuisson en acier inoxydable. Châssis en acier inoxydable avec aération renforcée. Idéale pour une cuisson saine et un entretien facile. Possède un voyant de régulation. Equipé d'un bac de récupération des graisses amovible. Entretien simple et nettoyage facile. Largeur utile : 340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
700	380	230	18000	1800	230	50-60	245603	



**PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE**

Dosseret en acier inoxydable amovible (H 80 mm). Spécialement conçue pour les petits espaces. Plus profonde que large s'adaptant à toutes les cuisines. Idéale pour une utilisation en extérieur sur un stand de démonstration. Entretien simple et nettoyage facile. Largeur utile : 640 mm.

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



**GRILL FONTE À VIANDE/PANINI**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
840	395	210	39000	2200	230	50-60	120838	

**GRILL FONTE À VIANDE/PANINI**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
410	395	210	20000	2000	230	50-60	240515	



**GRILL FONTE À VIANDE/PANINI**

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

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



**BROSSE POUR GRILL**

Manche en bois. Fils en acier laitonné. Résistant et facile d'entretien.

Type	L mm	Code	Prix HT
avec manche	300	100125	
sans manche	210	100132	



**BROSSE POUR GRILL**

Manche ergonomique en polypropylène. En fils d'acier inoxydable. Résistant et facile d'entretien.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	



**BROSSE POUR GRILL**

Double rangée de fils en acier inoxydable de longueur 28 mm. Tête de la brosse en bois peint de couleur noire. Résistant et facile d'entretien. Longueur du manche 740 mm. Longueur de la brosse 205 mm.

L mm	Code	Prix HT
740	159103	



**GRATTOIR À MANCHE**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
manche 25 cm	250	970031	
manche 40 cm	400	970032	
10 lames pour 970031	100	150096	
5 lames pour 970032	150	150098	

# Grill easy clean en fonte à plaques rainurées modulables.

Caractéristiques :

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



## GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE DOUBLE

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

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

## GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

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

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



**TOASTEUR CONVOYEUR CT 200**

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

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



**TOASTEUR CONVOYEUR CT 540 ROLLER GRILL**

Carrosserie en acier inoxydable. 8 Tubes quartz infrarouge pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Débit jusqu'à 540 toasts/heure. Sortie avant ou arrière en fonction du type de produits. Grilles de réception et plaques de chargement amovible pour un entretien aisé. Nettoyage facile. Vitesse du tapis convoyeur et pieds réglables. 2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps.

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



**TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000 ROLLER GRILL**

Carrosserie en acier inoxydable. Tubes quartz infrarouge pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Conçu pour une utilisation intensive, pour l'hôtellerie comme pour la production en traiteur. Conçu pour une utilisation intensive, pour l'hôtellerie comme pour la production en traiteur. Plateaux inox avant et arrière de 150 mm et support viennoiserie sur le dessus. Nettoyage facile. Boîtier de commande déportable (câble 1 mètre). Vitesse du convoyeur, puissance de chauffe (50 ou 100%), hauteur d'entrée (70 à 110 m) réglable. Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas). Support viennoiserie sur le dessus.

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



**TOASTEUR 1 ÉTAGE**

Carrosserie en acier inoxydable. Grille avec poignée pour une meilleure sécurité. Possède 4 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène. Comprend un minuteur pour s'assurer du temps désiré : 0 à 15 min. Thermostat réglable de 50 °C à 230 °C. Facile d'entretien et de nettoyage. Surface utile : 350x220 mm. Toasteur horizontal.

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



**TOASTEUR 2 ÉTAGES**

Carrosserie en acier inoxydable. Grille avec poignée pour une meilleure sécurité. Possède 9 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène, sur 2 étages. Comprend un minuteur pour s'assurer du temps désiré : 0 à 15 min. Thermostat réglable de 50 °C à 230 °C. Facile d'entretien et de nettoyage. Surface utile : 350x220 mm. Toasteur horizontal.

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



**TOASTEUR 2 ÉTAGES ROLLER GRILL**

Garantie 1 an. Carrosserie acier inoxydable. Chauffage par tubes quartz infrarouge à montée en puissance rapide, en moins de 30 secondes. Idéal pour produire environ 150 toasts/heure/niveau. 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. Facile d'entretien et de nettoyage. Surface de cuisson : 350x240 mm (x2 pour toaster 2 étages).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
450	285	420	12000	3000	230	50	245530	



**GAUFRIER ROND SIMPLE**

Socle en Inox. Empreintes téflonnées en fonte. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quartiers. Régulation de température de +50°C à + 300°C. Idéal pour les espaces réduits car machine compact. Facile d'entretien et de nettoyage. Capacité 1 gaufre ronde portionnable D.185 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	430	250	6000	1200	230	50-60	241548	



**GAUFRIER ROND DOUBLE**

Garantie 1 an. Empreintes téflonnées en fonte. Gain en productivité car permet de réaliser environ 100 gaufres par heure. Facile d'entretien et de nettoyage. Capacité 2 gaufres rondes D.180 mm portionnables en 4.

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



**GAUFRIER SIMPLE BRUXELLES**

Garantie 1 an. Châssis en acier inoxydable. Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire. Résistance blindée étanche de haute qualité. Ouverture à 90° : limite l'encombrement du gaufrier. Boutons de commande protégés sous le châssis. Régulation thermostatique de 50°C à 300°C. Témoins de chauffe et voyant de mise sous tension. Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer. Minuterie de cuisson. Plateau de récupération inclus. Empreinte gaufre : 4x6 dimensions : 182x113x28 mm. Capacité : 2 gaufres.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	315	220	19000	1800	230-240	50-60	241554	



**FERS DÉMONTABLES SANS OUTIL, FACILES À NETTOYER.**



**GAUFRIER DOUBLE BRUXELLES**

Garantie 1 an. Châssis en acier inoxydable. Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire. Pratique car ouverture à 180°C. Résistance blindée étanche de haute qualité. Boutons de commande protégés sous le châssis. Régulation thermostatique de 50° à 300°C. Témoins de chauffe et voyant de mise sous tension. Résistance blindée étanche de haute qualité. Minuterie de cuisson. Empreinte gaufre : 4x6 dimensions : 182x113x28 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	1800	230-240	50-60	241555	



**GAUFRIER DOUBLE BUBBLE**

Permet de réaliser des gaufres à garnir comme un cornet. Plaques en fontes d'acier usinées. Châssis en acier inoxydable. Dimensions des fers : 180x190x17 mm. Système Easy Clean : les plaques s'enlèvent sans outils pour faciliter leur nettoyage. Les plaques passent au lave-vaisselle. Pour plus de sécurité, les boutons de commande sont situés sous le châssis. Facile d'entretien et de nettoyage.

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



**GAUFRIER DOUBLE MINI-BRUXELLES**

Empreintes téflonnées en fonte. Ouverture à 180° permettant de retourner les fers en cours de cuisson. Régulation thermostatique de 50° à 300°C. Permet de réaliser 4 empreintes de mini gaufres Bruxelles. Empreinte gaufre : 4x6 dimensions : 113x92x28 mm. Facile d'entretien et de nettoyage.

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





**GAUFRIER DOUBLE 4 SUCETTES**

Plaques en fontes d'acier usinées. Châssis en acier inoxydable. Comprend des encoches et butées pour les bâtonnets : vous pourrez ainsi préparer des gaufres sucettes sans difficulté. Comprend des encoches et butées pour les bâtonnets : vous pourrez ainsi préparer des gaufres sucettes sans difficulté. Comprend une minuterie de cuisson et d'un plateau de récupération. Comprend une résistance étanche blindée d'une qualité hors du commun, d'un témoin de chauffe. Pour plus de sécurité, les boutons de commande sont situés sous le châssis. Empreinte 4x4 losanges. Capacité de 4 gaufres 108x108 mm. Livré avec 40 bâtonnets. Facile d'entretien et de nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	24000	4	108	108	1800	230	50-60	241560	



**PLUS SAIN CAR SANS APPORT D'HUILE DE FRITURE.**



**GAUFRIER DOUBLE CHURROS**

Garantie 1 an. Châssis en inox. Fers en fonte d'acier certifiée contact alimentaire. Poignées droites et manettes de commande protégées. Système d'isolation thermique de la résistance. Équipé du système Easy clean qui permet de démonter les fers pour les nettoyer. Pour une meilleure sécurité, le gaufrier possède un témoin de chauffe. Facile d'entretien et de nettoyage. Taille de fers : 182x113x28 mm. Minuterie de cuisson.

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



**GAUFRIER GALETTE PARISIENNE**

Plaques en fontes d'acier usinées. Châssis en acier inoxydable. Dispose d'un système d'ouverture à 90°C qui limite l'encombrement du gaufrier. Les plaques passent au lave-vaisselle. Pour plus de sécurité, les boutons de commande sont situés sous le châssis. Capacité de 4 à 6 gaufres. Dimensions des fers : 220x220 mm. Facile d'entretien et de nettoyage.

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



**NEW**



**NEW**



**KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ CONFORT**

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. Régulation thermostatée avec sécurité. Allumage électronique à train d'étincelles intégré à la manette de commande. Nouvelle manette de commande plus robuste et protégée. Brûleur grand diamètre à 8 branches. Isolation thermique du brûleur pour éviter les déperditions. Alimentation gaz butane ou propane. Kit d'adaptation pour gaz de ville, gaz naturel. Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer. Pieds larges pour plus de stabilité. Puissance 6500 W. Régulation automatique de la température de la plaque Automatic Control System.

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



**KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ STANDARD**

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. Régulation manuelle avec sécurité. Nouveau : Allumage électronique à train d'étincelles. Nouvelle manette de commande plus robuste et protégée. Brûleur grand diamètre à 6 branches. Isolation thermique du brûleur pour éviter les déperditions. Hauteur 200 mm harmonisée avec modèle Confort. Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer. Pieds larges pour plus de stabilité. Puissance 5000 W. Alimentation gaz butane ou propane. Kit d'adaptation pour gaz de ville, gaz naturel.

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

**CRÊPIÈRE GAZ CONFORT**

Plaque en fonte avec rebords et picots moulés. Bâti en acier inoxydable avec 3 pieds. Température uniforme sur toute la surface. Brûleurs en étoile intégrés assurant une diffusion idéale. Réglage automatique par dispositif thermostatique (confort) ou réglage manuel par robinet progressif de précision (standard). Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité. Facile d'entretien et de nettoyage. Brûleur 8 branches / 7kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
470	400	185	15000	242313	





**CRÊPIÈRE GAZ STANDARD**

Plaque en fonte avec rebords et picots moulés. Bâti en acier inoxydable avec 3 pieds. Robinet de réglage avec sécurité thermocouple. Température uniforme sur toute la surface. Bruleurs en étoile intégrés assurant une diffusion idéale. Réglage automatique par dispositif thermostatique (confort) ou réglage manuel par robinet progressif de précision (standard). Allumage par piezo. Thermostat de régulation avec sécurité. Facile d'entretien et de nettoyage. Brûleur 6 branches / 6 kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
470	400	185	14000	120797	



**CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CONFORT EXPORT**

Plaque en fonte usinée. Idéal pour une utilisation intensive. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Très pratique avec une température uniforme sur toute la surface : résistances intégrées. Température constante dans la durée d'utilisation : système de régulation intégré. Conception des plaques évitant les déperditions de chaleur et contribuant à l'homogénéité de la chauffe. Témoin de chauffe et interrupteur marche/arrêt. Facile d'entretien et de nettoyage. Certifié UL-NF54 pour USA et CANADA.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
170	400	23000	3750	240	50-60	242307	



**NEW**



**KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CONFORT**

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. Interrupteur marche / arrêt intégré à la manette de commande. Témoin de chauffe. Conseillée pour une utilisation régulière ou intensive. Trois résistances en serpentins pour une diffusion uniforme de la chaleur. Isolation thermique renforcée des résistances. Nouvelle manette de commande plus robuste. Bandeau renforcé dans le châssis pour un nettoyage facile et une meilleure résistance. Pieds larges pour plus de stabilité.

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



**NEW**

**KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD**

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. Témoin de chauffe. Conseillée pour une utilisation occasionnelle. Une résistance en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur. Isolation thermique renforcée de la résistance. Nouvelle hauteur pour plus de confort d'utilisation (+35 mm). Nouvelle manette de commande plus robuste. Bandeau intégré dans le châssis pour un nettoyage plus facile et une meilleure résistance. Pieds larges pour plus de stabilité.

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



**CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE SEMI-PRO**

Plaque en fonte usinée. Idéal pour une utilisation semi-intensive. Conception étanche entre la plaque et le corps facilitant l'entretien. Très pratique avec une température uniforme sur toute la surface : résistances intégrées. Température constante dans la durée d'utilisation : système de régulation intégré. Conception des plaques évitant les déperditions de chaleur et contribuant à l'homogénéité de la chauffe. Témoin de chauffe et interrupteur marche/arrêt. Facile d'entretien et de nettoyage.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
121	400	11500	2800	240	50-60	242305	



**TAMPON DE GRAISSAGE**

Bonne ergonomie pour une préhension pratique. Grâce à sa prise en main ergonomique, utilisez-le sans effort et avec confort.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tampon	120	90	159117	
15 feuilles supplémentaires	110	80	159121	



**PIERRE ABRASIVE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	



**USTENSILES EN BOIS POUR CRÊPIÈRE**

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Utile pour étaler ou retourner vos crêpes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
spatule	400	46	071940	
râteau rond	195	180	071945	
râteau classique	235	175	071950	



**TURBO QUARTZ : CHAUFFAGE VOÛTE PAR QUARTZ ET RÉSISTANCE EN SOLE : TEMPS DE CUISSON RÉDUIT.**



**IDÉAL POUR UTILISATION EN SELF SERVICE, POUR LE RÉCHAUFFAGE DES PLATS PAR LES CONSOMMATEURS.**



**FOUR ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS**

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

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



**FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE**

Carrosserie et cavité inox facile à nettoyer. Plateau céramique GN 1/2. Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle. Facile d'entretien. Four micro-ondes monotouche. Dimensions intérieures : L330xlg340xH220 mm. Puissance restituée 100W / absorbée 1550W.

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



**FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE**

Corps et intérieur tout inox. Poignée et boutons chromés. Minuterie 30 minutes graduées, avec arrêt automatique et signal sonore en fin de cuisson. Possède une position décongélation et 6 niveaux de puissance. Plateau tournant D.270 mm en verre trempé. Possède l'éclairage intérieur automatique. Conforme aux directives européennes en vigueur. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L317xlg288xH198 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	483	398	281		2300	13600	900	230	50	120008	
plateau rond verre				325							240120



**BROSSE À FOUR AVEC GRATTOIR**

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

L mm	Code	Prix HT
365	150081	



**POSSÈDE 10 PROGRAMMES PRÉ-ENREGISTRÉS, MODIFIABLES EN FONCTION DES BESOINS DE L'UTILISATEUR.**

**FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25L**

Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable. Plateau plat vitrocéramique. Adapté pour la cuisson et le réchauffage dans un environnement professionnel. Minuterie 99 minutes avec sonnerie de fin de cycle. 3 niveaux de puissance : 100%, 50%, décongélation. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions intérieures : L330x340x220 mm. Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.

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



**EMISSION D'ONDES PAR LE HAUT ET BAS POUR UNE PARFAITE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET CUISSON HOMOGENE.**

**FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS 35L**

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

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

**FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28L**

Cavité époxy blanc et carrosserie gris chromé. Plateau tournant D.325 mm en verre trempé. Possède 6 niveaux de puissance: idéal pour réchauffer sans soucis. Fonction décongélation pratique et rapide. Minuterie digitale 30 mn. Sonnerie fin de cycle. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L325xlg342xH219 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	539	425	300		2800	16000	900	230	50	240202	
plateau rond verre				325						240120	
ampoule										240121	



**BAIN-MARIE AVEC VIDANGE**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	620	370	235	9000	1200	230	50/60	867101	



**BAIN-MARIE**

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

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



**CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS**

Bâti en acier inoxydable. Plot chauffant en aluminium agrégé contact alimentaire. Bac eau aluminium téflonné, réserve en verre Pyrex. Possède un doseur d'énergie. Facile d'entretien et de nettoyage. 3 plots chauffants pour les pains. Panier inox à 2 compartiments, capacité 40 saucisses.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
chauffe-saucisses	440	300	400	9000	650	230	50-60	245015	
manchon verre								240552	



**CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS**

Panier en acier inoxydable. Réserve à saucisses en verre D250 H 226 mm. Carter, couvercle et bac à eau en acier inoxydable. Thermostat de régulation. Facile d'entretien et de nettoyage. Contenance environ 40 saucisses. 4 plots D25 mm.

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



**LES PAROIS ET LE COUVERCLE SONT CHAUFFÉS POUR UN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE OPTIMALE.**

**CUISEUR À RIZ**

Carrosserie en acier inoxydable. Cuillère à riz et tapis en silicone anti-adhésif. Equipé d'un bac de récupération d'eau intégré dans la poignée pour éviter les écoulements en ouvrant le couvercle. Facile d'entretien et de nettoyage. Capacité 10 L / 30 portions (1 portions = 180ml). Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.

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





**CUISEUR À OEUFS**

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

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



**THERMO-PLONGEUR**

Poignée plastique. Permet de chauffer et maintenir jusqu'à 12 Litres d'eau à 38°C. Utiliser uniquement dans des récipients en acier inoxydable ou autre métal. Grande résistance. Facile d'entretien et à nettoyer. Cordon 150 cm.

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



**FLEXIBLE BUTANE/PROPANE**

En acier inoxydable. Très grande résistance. Idéal pour le raccordement d'appareils utilisant un détendeur basse pression muni d'un raccord à visse. Tuyau flexible 1,5mètre en inox avec raccords à visser et embout mécanique G 1/2. Sortie M 20 x 1,5 entrée.

L mm	Ø du flexible mm	Code	Prix HT
1500	20	240269	



**KIT CONNEXION BUTANE**

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

L mm	Code	Prix HT
2	240468	
1500	240469	



**AMPOULE**

Ampoule renforcée spécial four. Ampoule à vis E27.

Watts	Volts	Cdt	Code	Prix HT
75	230	10	118390	



**AMPOULE**

Ampoule brillante, claire et résistante. Ampoule à vis E27.

Watts	Volts	Cdt	Code	Prix HT
75	240	10	695013	



**RÉCHAUD TRI-PATTES**

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

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



**RÉCHAUD GAZ 2 BRÛLEURS**

Bâti en acier inoxydable. Grille en fonte. Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles. Possède un adaptateur pour petite casserole. Fonctionne sur butane-propane et avec pochette d'injecteurs de gaz naturel. Facile d'entretien et de nettoyage. 1 feu = 7000W / 1 feu = 5000W. Dimensions d'une grille 380x280 mm.

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



**SALAMANDRE ÉLECTRIQUE**

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

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



**RÉCHAUD PÂTISSIER À GAZ 1 BRÛLEUR**

Bâti en acier inoxydable. Grille en fonte. Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles. Possède un adaptateur pour petite casserole. Fonctionne sur butane-propane et avec pochette d'injecteurs de gaz naturel. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions grille : 380x280 mm.

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



## Poêles pour une cuisson parfaite des viandes rouges



Tôle d'acier d'une qualité extra-forte (épaisseur 2 à 3 mm).

Queue feuillard soudée.

Parfaite pour saisir.  
Matière minérale saine et sans bactérie.  
Plonger la poêle quelques minutes dans l'eau chaude pour enlever les restes de la couche de protection à l'aide d'une brosse.  
Compatible tous feux.



### POÊLE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
220	3.00	062001	
240	3.00	062002	
260	3.00	062003	
280	3.00	062004	
300	3.00	062005	
320	3.00	062006	
360	3.00	062007	
400	3.00	062008	
450	3.00	062009	



### POÊLE À CRÊPE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
180	2.00	062031	
200	2.00	062032	
220	2.00	062033	
240	2.00	062034	



### POÊLE À BLINIS

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	2.50	062040	



### WOK

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1.00	062035	



**BASSINE À FRITURE AVEC PANIER**

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

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
39	32	16	600	062060	
43	41	20	1220	062062	
48	46	21	1730	062063	

**BASSINE À FRITURE SANS PANIER**

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

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
39	32	16	600	062070	
43	41	20	1220	062072	
48	46	21	1730	062073	

**PANIER POUR BASSINE À FRITURE**

Panier en fil étamé.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	600	062080	
400	1220	062082	
450	1730	062083	

**POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE**

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

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
65	240	170	0.80	062084	



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

- Fond émaillé 2 couches qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables.
- Bouton de couvercle supportant la chaleur.
- Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.
- Conservation de la chaleur.
- Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments.
- Revêtement intérieur noir prolongeant la durée de vie du produit.
- Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court".



**NOUVELLES POIGNÉES PLUS ERGONOMIQUES ET CONFORTABLES.**  
**DIMENSIONS HORS TOUT, SANS LES ANSES.**



COCOTTE RONDE NOIRE MAT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	101	60	071110	
140	125	90	071109	
160	120	140	071158	
180	130	180	071100	
200	135	250	071102	
240	160	400	071104	
280	180	610	071106	
320	190	880	071103	

COCOTTE RONDE NOIRE MAT

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



COCOTTE BASSE NOIRE

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



COCOTTE INDIVIDUELLE

Couleur	Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
NOIR	MAT	100	90	35	071098	
ROUGE	VERNIS	100	90	35	460435	
MARRON	VERNIS	100	90	35	071142	



COCOTTE RONDE ROUGE

Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	180	130	180	071096	
VERNIS	200	135	250	186403	
VERNIS	240	160	400	186404	
VERNIS	280	180	610	186405	



COCOTTE OVALE ROUGE

Finition	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	270	200	165	360	186408	
VERNIS	310	260	170	560	186409	



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	140	125	100	071144	
VERNIS	180	130	180	071146	
VERNIS	240	160	400	071148	
VERNIS	280	180	610	071154	



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

Finition	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	270	200	165	400	071155	
VERNIS	310	260	170	600	071157	



MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071518	
200	135	250	071520	
240	160	400	071527	
280	180	610	071528	



MIJOTEUSE OVALE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

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



PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

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

PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

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



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

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



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
275	140	40	75	070995	
340	180	50	150	070996	
395	220	55	200	070997	



PLAT INDIVIDUEL NOIR

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



PLAT ROND CREUX NOIR

Ø mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
150	50	50	800	071078	
180	50	70	1100	071081	
220	50	100	1500	070994	



TERRINE AVEC COUVERCLE

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



PLAT OVALE NOIR

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



TERRINE AVEC COUVERCLE

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

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



**PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE**

Fond émaillé. Garantie 2 ans. Possède un côté lisse et un côté rainuré. Utilisable sur les feux gaz (non compatible avec induction). Bords relevés pour ne pas laisser couler le jus de cuisson. Deux poignées solides.

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



**GRILL FONTE**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
Rectangle	375	225	071116	
Carré	255	255	071118	
Ovale	530	230	071120	
Beef Grill	370	220	071191	



**PLANCHA/GRILL FONTE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
420	240	30	071190	



**CRÉPIÈRE FONTE NOIRE**

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

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	



**MACHINES À CLOCHE**

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

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



**NEW**

**MACHINE SOUS-VIDE MISTRAL+**

Machine de table, simple à utiliser. Pompe Busch puissance 21 m<sup>3</sup>/heure. Utilisable avec tous types de sac. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds. Fonction marinade. Capteur de vide. Vacumètre. Prédiposition pour mise sous vide en bacs GN. Vide final : 2.0mbar. Dimensions de la chambre: 430x430x200 mm. Longueur de barre de soudure : 400 mm. Double barre de soudure. Dimensions maximales des sacs : 400x600 mm.

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



**MACHINE SOUS-VIDE CLOCHE MISTRAL**

Machine de table, simple et pratique à utiliser. Bâti en acier inoxydable. Mise en place aisée du sac. Pompe Busch: puissance 21m<sup>3</sup>/H. Utilisable avec tout type de sacs. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction "sous-vide lent" pour les aliments chauds. Vide final : 2.0 mbar. Dimensions chambre: 430\*430\*200 mm. Longueur barre de soudure: 420 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	590	490	60000	750	230	50-60	185415	



**NEW**

**MACHINE SOUS-VIDE AUSTER+**

Machine de table, simple à utiliser. Pompe Busch puissance 4 m<sup>3</sup>/heure. Utilisable avec tous types de sac. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds. Fonction marinade. Capteur de vide. Vacumètre. Prédiposition pour mise sous vide en bacs GN. Vide final : 2.0mbar. Dimensions de la chambre: 350x270x140 mm. Longueur de barre de soudure : 260 mm. Dimensions maximales des sacs : 250x350 mm.

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



**NEW**

**MACHINE SOUS-VIDE EOS+**

Machine de table, simple à utiliser. Pompe Busch puissance 8 m<sup>3</sup>/heure. Utilisable avec tous types de sac. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds. Fonction marinade. Capteur de vide. Vacumètre. Prédiposition pour mise sous vide en bacs GN. Vide final : 2.0mbar. Dimensions de la chambre: 330x330x200 mm. Longueur de barre de soudure : 320 mm. Dimensions maximales des sacs : 300x350 mm.

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



**MACHINE SOUS-VIDE MIDI**

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

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



**COMPACTE ET AUTOMATIQUE**



**MACHINE SOUS-VIDE SMART**

Pratique et simple à utiliser. Mise en place aisée du sac. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement. Machine à aspiration externe. Pompe autolubrifiante 13L/min. Fonctionnement automatique ou semi-automatique. Vide final : 200 mbar. Barre de soudure 330 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
390	300	180	5700	380	230	50	267003	



**MACHINE SOUS VIDE À ASPIRATION EXTERNE**

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

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



**HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE**

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	



**HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE**

Mixe et cuit sans décoloration ni altération du goût. Élimine les micro-organismes aérobies. Intensification du goût par la réduction sous-vide. Bol à capacité de 2L. 26 vitesses disponibles (jusqu'à 16 000 tours/min). Couvercle transparent. Température de travail de 24°C à 190°C. Moteur 1800 watts. Puissance de chauffe 1500 watts. Sous-vide 80-90%.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	320	320	20000	1800	240	50	212507	



**SAC SOUS-VIDE LISSE**

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

L mm	Code	Prix HT
300	267022	
300	267023	
350	267024	
400	267026	
500	267027	
600	267028	



**SAC SOUS-VIDE LISSE**

Sac de conservation très solide et résistant en complexe PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche. Adapté à la congélation. Température maximum d'utilisation : de -20 °C à +40°C.

L mm	Code	Prix HT
400	267042	
300	267043	
350	267044	
400	267046	
500	267047	



**SAC SOUS-VIDE GAUFRÉ**

Protège les aliments de l'oxydation. Sac de conservation en complexe PA/PE. Intérieur gaufré et extérieur lisse. Adapté au congélateur. Protège les aliments de l'oxydation. Température maximum d'utilisation : +40°C. Adapté au congélateur.

L mm	Code	Prix HT
300	267011	
550	267012	
300	267013	
350	267014	
400	267016	



**JOINT ADHÉSIF POUR SAC SOUS-VIDE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
4000	10	250544	



**SAC SOUS-VIDE CUISSON**

Sac en complexe polyamide bi orienté + polypropylène. Utilisable avec toutes machines à cloche. Température maximum d'utilisation : de -40 à +100. Épaisseur 90µ.

L mm	Code	Prix HT
300	267032	
300	267034	
350	267035	
400	267036	



**SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE**

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

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



**SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE**

Sonde en acier inoxydable : longueur 60 mm, diamètre 1 mm. Sonde pour thermocouple Type K. Sonde en inox. Câble en téflon de 1 mètre. Câble résistant à +250°C. Possibilité d'utilisation en mesure permanente dans le four.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1	250541	





FACILITÉ D'UTILISATION ET COMPACT.



**THERMO-PLONGEUR CHEF**

Facilité d'utilisation et compact. Corps en matériau composite. S'arrête automatiquement en cas de manque d'eau. Température maximum +95°C. Précision de régulation : +/- 0,6. Livré avec mallette de transport et stockage, livret de recette et guide de températures. Adaptable sur bac gastronorme jusqu'à 30L (H minimum de 200 mm de profondeur).

L mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
98	359	5780	1100	220-240	50-60	120751	



NEW

**THERMOPLONGEUR HYDRO PRO**

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

L mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
93	170	2000	1485	240	50	120752	



GRANDE PRÉCISION

**VACOOK THERMO-PLONGEUR AVEC SONDE**

Cuisson précise des aliments sous-vide, régénération des plats cuisinés sous-vide en toute sécurité. Chauffe rapidement l'eau et assure une température homogène et stable. Autoprotection avec arrêt si manque d'eau. 10 programmes pré-enregistrés. Sonde externe de série. Adaptable sur bac gastronorme jusqu'à 50 litres et H mini 165 mm de profondeur. Température maximum 95°C, précision de régulation +/- 0,1°C. Minuterie 99 heures. Structure inox étanche, grille de protection de la résistance. Puissance variable de 1650 à 2100 Watts. Fonctionnement 230 Volts monophasés. 50-60Hz.

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

# Le produit signature Matfer avec un acier inox à mémoire de forme invrillable

## SOLIDITÉ

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

## RÉSISTANCE

Manche Exoglass® : matériau composite étanche et résistant à +220.

## ISOLATION

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

## EFFICACITÉ

Renflement du manche pour éviter tout glissement.





# Fouet spirale à liquide manche Exoglass® et fils inox.



GARANTIT UNE CUISSON DE SAUCE HOMOGENE, PARFAITEMENT LIEE



## FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Permet de cuire des sauces et crèmes à base de lait sans qu'elles attachent.

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



## FOUET À SAUCE

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
250	150	111022	
300	185	111023	
350	215	111024	
400	240	111025	
450	245	111026	
500	245	111027	



## FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
400	400	111035	
450	450	111036	



## LOT DE 3 FOUETS 30, 35 ET 40 CM

Code	Prix HT
111002	



## FOUET À BLANC

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

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
450	245	111046	



**ECUMOIRE À FRITURE**

En fils d'acier inoxydable soudés. Manche plein. Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

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



**NID À FRITURE**

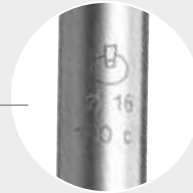
En fils d'acier inoxydable soudés. Moule en 2 parties pour la confection des "nids". Long manche protégeant de la chaleur.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
415	100	112320	



## louches et écumoirs

Fabrication monobloc en inox extra-fort avec indication de taille et contenance



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

En acier inoxydable extra fort monobloc.

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

Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité.

Manche incurvé pour une meilleure préhension.

### LOUCHE MONOBLOC

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

### ECUMOIRE MONOBLOC

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



### LOUCHE PORTION

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

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



# Passe-sauce Exoglass® monobloc et toile fine en maille d'acier inoxydable.

FABRIQUÉE PAR MATFER BOURGEAT.



#### STABILITÉ

Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

#### INDÉFORMABLE

Matériau composite Exoglass®.

#### TAMISAGE FIN

Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.

#### SOLIDITÉ

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

#### ERGONOMIE

Manche et corps monobloc, solide et indéformable.



PASSE-SAUCE EXOGLASS®

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



SUPPORT PASSE-SAUCE

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

H mm	Code	Prix HT
215	116515	



# SKIM'ALL by Matfer



### PRATIQUE

Trou de suspensions solide et pratique.

### RÉSISTANT

Isolant de la chaleur et résistant à 220°C/430 °F.

### CONFORT

Manche incurvé pour une meilleure préhension.

### POLYVALENT

Utilisables pour tamiser ingrédients, farces finies, passer les sauces.

### RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS

Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins.

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

## SKIM'ALL

Longueur manche : 410 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
425	120	112282	



## PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Matériau composite Exoglass®. Trou de suspensions solide et pratique. Isolant de la chaleur et résistant à 220°C. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Longueur manche : 195 mm.

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





**PASSOIRE CONIQUE À ANSES**

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

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



**PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ**

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

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



**PASSOIRE À FRUITS**

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

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	127	205	017241	
338	140	250	017242	



**PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ**

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

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



**PASSOIRE À GRAS**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
382	145	280	760	528028	
445	165	320	1100	528032	
483	180	360	1500	528036	
540	190	400	2000	528040	



**PASSOIRE À GRAS**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
547	135	240	500	528124	
630	145	280	460	528128	



**PASSOIRE WENCO**

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
370	300	071389	
370	350	071391	

**TAMIS DE RECHANGE**

Toile double maille en acier inoxydable. Excellente durée de vie. Toile résistante. Facile d'entretien. Toile double maille ( fine intérieur 0,4 mm, large extérieur 3,5 mm).

Ø mm	Code	Prix HT
300	071399	
350	071401	



**PASSOIRE**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	320	270	071452	
160	360	400	071456	





**PASSOIRE À GRAS**

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

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

**CHINOIS**

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

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
92	65	100	017330	
145	120	135	017332	
160	180	185	017334	
160	200	210	017335	
175	230	230	017337	

**PASSOIRE RENFORCÉE**

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
280	220	071370	
280	260	071372	
280	300	071374	



**PASSETTE INOX**

En acier inoxydable (toile + manche). De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur manche : 95 mm.

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
95		70	020420	
110		100	020422	
155		160	020424	
165		200	020426	
145	330	200	020425	



**LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON**

Toile de coton retors, ourlée. Paquet de 5.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	



Fabriqué par MATFER BOURGEAT.  
Matériau composite Exoglass®.  
Monobloc robuste, indéformable.

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



PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

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



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

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



PINCE DUOLON EXOGLASS®

Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse. Étudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés.

L mm	Code	Prix HT
290	112425	



MOUVETTE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	300	49	113330	
bleue	300	49	113331	
rouge	300	49	113332	
beige	450	71	113345	
beige	380	58	113338	



SPATULE EXOGLASS®

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



SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	64	113501	



SPATULE ELVEO

Palette étroite. Permet de vider et racler les contenants cylindriques.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	30	113720	



SPATULE ELVEO

Recommandé pour récipients avec revêtement anti-adhérent. Parfait pour racler parfaitement l'intérieur des récipients.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	52	113724	
350	70	113735	
450	70	113745	



SPATULE ELVEA

Palette en élastomère thermoplastique. Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	52	113525	
350	70	113535	
450	70	113545	



SPATULE CREUSE SPATULON

Palette creuse en élastomère thermoplastique. Idéale pour les pâtes molles, pour remplir les poches à pâtisserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	70	113825	
350	70	113833	



**SPATULE HÊTRE**

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

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



**MOUVETTE HÊTRE**

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

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



**SPATULE RACLETTE HÊTRE**

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

L mm	Code	Prix HT
300	114141	



**SPATULE PLEINE**

En acier inoxydable monobloc. Adaptée aux collectivités et aux professionnels travaillant avec de très grands contenants. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Grand manche pour éviter les brûlures et projections. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main. Spatule pleine. Longueur palette : 120 mm. Largeur palette : 120 mm. Très résistant qui supporte les forts écarts de température.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112405	



**SPATULE AJOURÉE**

En acier inoxydable monobloc. Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses. Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités. Grand manche pour éviter les brûlures et projections. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main. Spatule ajourée. Longueur palette : 120 mm. Largeur palette : 120 mm. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Très résistant qui supporte les forts écarts de température. Passe au lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112404	



**SPATULE SPÉCIAL WOK**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	112667	



**SPATULE SPÉCIAL PLANCHA**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Palette rigide et droite, biseautée. Spécialement conçue pour la plancha. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	



**SPATULE SPÉCIAL PANINI**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame épaisse et rigide. Palette fendue pour le passage du couteau et découpe des paninis. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	98	112663	



**PINCE FEUILLE DE CHÊNE MANCHE ANTI-DÉRAPANT**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
verte	240	071688	
bleue	240	071689	
jaune	240	071690	
rouge	240	071694	
noire	240	071696	
rouge	300	071698	
rouge	400	071699	



**PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
grise	240	112435	
blanche	240	112437	
noire	240	112438	
transparent, résistant à +90°C	240	650203	
rouge	240	112439	

**PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®**

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	300	650132	
noire	300	650134	



**PINCE FEUILLE DE CHÊNE**

En acier inoxydable. Pince de cuisine extra-forte. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse.

L mm	Code	Prix HT
240	652015	
300	652016	
400	652017	



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



CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®

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



CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®

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



PELLE COUDÉE PERFORÉE

Lame en acier inoxydable. Manche surmoulé en polypropylène noir. Lame semi-flexible avec bords arrondis. Surface utile 205 x75 mm. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Pèle perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses. Pèle hygiénique et stérilisable.

L mm	Code	Prix HT
75	112666	



PELLE COUDÉE PLEINE

Lame en acier inoxydable. Manche surmoulé en polypropylène noir. Lame semi-flexible avec bords arrondis. Surface utile : 205 x75 mm. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Pèle hygiénique et stérilisable.

L mm	Code	Prix HT
75	112664	



**PELLE PORTION DE FRITES**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	116260	



**PELLES EN INOX**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pleine	278	60	072040	
ajourée	293	80	072045	



**CUILLÈRE À RAGOUT**

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

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



**PELLE À OMELETTE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable monobloc. Poignée ronde ergonomique, non blessante. Forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses. Pelle rigide pour bien saisir les oeufs d'un seul geste. Facile à entretenir et répondant aux exigences des normes d'hygiène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
470	200	112035	



**PELLE COUDÉE À HAMBURGER**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	100	112662	

- En acier inoxydable.
- Fouet à fils soudés pour un montage étanche et résistant.
- Manche en tube rond inox vous apportera hygiène et confort d'utilisation.
- Grande maniabilité offrira des résultats de qualités.



**PORTE-OUTILS POUR MANCHE ROUNDS**

En acier inoxydable. Galets en plastique. Accrochage et décrochage facile. Porte-outils avancé de 60 mm pour éviter contact outils-cloison. Admett tous ustensiles à manche rond (de 19 à 31 mm de diamètre). Facilité de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
375	78	112030	



**SPATULES ET FOUETS GÉANTS**

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
fouet géant	1000		111060	
fouet géant	1200		111061	
spatule à réduire	1000	140	112015	
spatule géante Exoglass	800	120	112011	
spatule géante exoglass	1000	120	112013	
spatule géante exoglass	1200	120	112012	



**LOUCHE GÉANTE**

Fixation extra-résistante et étanche. Longueur manche : 800 mm. Louche géante.

L mm	C cl	Code	Prix HT
800	200	112019	
430	200	112018	



**PELLES ET SPATULE GÉANTES**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle écumoire	850	230			071230	
spatule	1000	100		25.00	112110	
spatule	1000	100		25.00	112112	
pelle	320	260	1150		112016	



**PINCE GÉANTE À STEAK**

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

L mm	Code	Prix HT
530	112411	





**SPATULE-THERMOMÈTRE RIGIDE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Thermomètre amovible -20°C à +200°C, précision 0,1, fiabilité 1. 2 outils en 1. Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson. Thermomètre étanche aux projections d'eau. Le manche passe au lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
385	113090	



**SPATULE-THERMOMÈTRE ELVEO**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Thermomètre amovible -20°C à +200°C, précision 0,1, fiabilité 1. Palette souple en silicone pour racler parfaitement le fond des récipients. 2 outils en 1. Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson. Thermomètre étanche aux projections d'eau mais ne passe pas au lave-vaisselle. Le manche passe au lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
385	113092	



**THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE**

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

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



**SONDE SPÉCIALE FOUR POUR THERMOCOUPLE**

Sonde en acier inoxydable: L170 mm \* Diamètre 4 mm. Gaine tressée en acier inoxydable de 1mètre. Spécialement conçu pour l'utilisation en four.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	



**MALLETTE POUR THERMOMÈTRE**

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

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



**THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER**

Sonde en acier inoxydable: L100 mm et diamètre 3 mm. Testeur de précision incorporé. Affichage digital. Précision 0,5°C entre -20° et 150°C. Modèle ré-étalonnable. Câble 2m. Pile ronde AAA, durée de vie continu: 300H environ.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
125	58	100	250522	



**THERMOMÈTRE-SONDE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250515	



**THERMOMÈTRE-SONDE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250520	



**THERMOMÈTRE-SONDE**

En verre. Diamètre 17 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	



**THERMOMÈTRE-SONDE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	66	072271	



**THERMOMÈTRE-SONDE**

Sonde en acier inoxydable: L135 mm. Très bonne lisibilité grâce à son cadran de diamètre 50 mm. Précision de 1°C de -50°C à +100°C. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Fonctionne avec pile LR44 fournie.

L mm	Code	Prix HT
295	250501	



**THERMOMÈTRE-SONDE DE CONTRÔLE**

Sonde en acier inoxydable: L100 mm \* Diamètre 5 mm. Pour le contrôle des T° des denrées à la réception ou pendant le stockage. Ecran digital très lisible.

L mm	Code	Prix HT
100	250514	



**THERMOMÈTRE-SONDE REPLIABLE**

Sonde en acier inoxydable: L115 mm \* Diamètre 3,5 mm. Pratique car sonde repliable pour protection et gain de place et rotation 180°. Compatible HACCP pour le respect alimentaire. Précision +/-0,5°C entre -20°C et +100°C et +/-1°C au-delà. Ecran digital très lisible. Non étanche. Livré avec certificat de précision et 1 pile AA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
160	20	250516	



**THERMOSONDE REPLIABLE**

Sonde en acier inoxydable: L 80 mm. Compact, pratique et simple à utiliser. Précision +/-0,5°C de 0°C à 100°C. Précision +/-1°C de -20° à 0°C et +100°C à +200°C. Précision +/-2C° au-delà. Grande plage des températures mesurées : -50°C à +300°C. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie. Très facile d'entretien.

L mm	l mm	Code	Prix HT
135	40	250546	



**THERMOMÈTRE-SONDE AVEC ALARME**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
thermomètre	125	25	18	072266	
sonde de recharge				072264	



**THERMOMÈTRE-SONDE CADRAN**

Sonde en acier inoxydable: L95 mm. Grand cadran (diamètre 50 mm) pour une bonne lisibilité. Convient notamment pour mesurer la température des viandes pendant les cuissons.

L mm	Code	Prix HT
115	250345	



**THERMOMÈTRE DE CUISSON FOUR**

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

L mm	Code	Prix HT
163	250350	



**THERMOMÈTRE DUO INFRA-ROUGE REPLIABLE**

Sonde en inox inoxydable et repliable. Spécial HACCP avec alerte de T° mesurée non conforme. Relevé rapide grâce à sa mesure par infrarouge ou sonde pour la précision. Plage de température mesurée : -55° à +330°C. Précision infrarouge +/-1°C de 0° à 65°C. Précision sonde +/-0,5°C de -5° à 65°C. Résolution 0,2°C. Convertible °C/°F. Très facile d'entretien. 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
160	38	250545	



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE**

Sonde fixe en acier inoxydable. Thermomètre électronique avec affichage digital pour une bonne lisibilité. Livré sous blister avec protection de sonde. Pratique avec son format de poche.

L mm	Code	Prix HT
166	250502	



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE**

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

L mm	Code	Prix HT
210	250503	



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE**

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

L mm	Code	Prix HT
200	250513	



**SUPPORT CLIPSABLE POUR SONDE THERMOMÈTRE**

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

Code	Prix HT
250510	



**THERMOMÈTRE MANUEL**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
à eau	300	250315	



**THERMOMÈTRE MANUEL**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
cuisson	300	250325	



**PINCEAU SILICONE MATFER**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	



**SERINGUE À SAUCE**

En acier inoxydable. Complètement démontable et lavable au lave-vaisselle pour plus de facilité. Idéal pour que les aliments ne sèchent plus pendant la cuisson. 2 tailles d'aiguilles en inox disponibles (diamètre 4 et 6 mm) pour une meilleure praticité. Très résistant et bonne durée de vie. Indispensable pour injecter dans les rôtis, les poissons, les volailles, les crustacés, les jus parfumés qui relèvent les goûts des préparations et cuissons en conservant leur moelleux.

L mm	C cl	Code	Prix HT
175	6	215452	



**BROSSE WOK**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	76	405336	



**BOULE À ÉPICES**

En acier inoxydable. Récupération rapide et facile. Coques perforées, articulées à fermeture hermétique pour un confort d'utilisation. Idéal pour infuser condiments, herbes et épices. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Adaptation simple du volume grâce à 4 crans. Fil silicone L110-130 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	45	071351	



**PINCEAU SILICONE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	40	113041	



**BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE**

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

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



**BROSSE POUR WOK**

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

L mm	Code	Prix HT
400	159027	



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

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



TARIFOLD 5 Pochettes adhésives

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



TARIFOLD 5 Pochettes aimantées

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

TARIFOLD KIT MURAL 10 Pochettes

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

l mm	H mm	Code	Prix HT
246	385	019044	



FOLD Pochettes cadre d'affichage

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

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



TARIFOLD 2 Pochettes cadre d'affichage

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

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



TARIFOLD 2 Pochettes cadre d'affichage

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

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



TARIFOLD 10 Pochettes couleurs assorties

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
385	246	50	019047	



BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

En acier inoxydable. A ressorts pour un bon maintien des fiches. Capacité 8 fiches. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

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



BARRE PORTE-FICHES À BILLES

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

L mm	Code	Prix HT
615	665002	
920	665004	



#### ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

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

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



#### PORTE-USTENSILES PERFORÉ

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

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
panneau mural	600	756	845760	
lot de 3 crochets	300		845762	
lot de 3 crochets	200		845763	



#### RACK À COUVERCLES

En acier inoxydable. Vis en acier inoxydable, chevilles et bac en plastique. Idéal pour égoutter couvercles ronds ou rectangulaires. Pour un gain de place, peut être fixé au mur ou posé simplement. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Ranger 10 couvercles inox ronds de D.240 à 500 mm ou rectangulaires des bacs gastronomes. A poser ou fixer au mur.

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



#### TRINGLE À CROCHETS

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

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



**FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON**

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

L mm	Code	Prix HT
320	112070	



**GRAPPIN MONOBLOC**

En acier inoxydable extra fort monobloc. Solide et résistante pour soulever grosses pièces de viande. Longueur de 50cm permet d'éviter tout risque de brûlure. Large crochet de suspension et Long manche protégeant de la chaleur.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	



**PORTE-ROLLS À SUSPENDRE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	240	100050	



**PORTE-ROLLS SUR SOCLE**

En acier inoxydable. Socle en fonte chromée. Socle très stable et solide. Idéal pour professionnels de la boucherie, de la charcuterie et autre métier amené à manipuler viandes ou des volailles.

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



**FICELLE DE CUISINE**

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



**LOT DE 12 BROCHETTES INOX**

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

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



**AIGUILLE À LARDER**

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

L mm	Code	Prix HT
250	120852	



**AIGUILLE À BRIDER**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
courbée	150	072325	
droite	200	120841	
droite	250	120842	



**LOT DE 3 BROCHETTES INOX EXTRA-FORTES**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	5	120836	



**PLAT À PAËLLA TÔLE NOIRE**

Poêle en Tôle d'acier, qualité extra-forte. Anses en acier. Très pratique pour "saisir". Grande longévité et robustesse. Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

L mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
305	50	240	3.00	071036	
415	67	360	3.00	062051	
445	70	400	3.00	062052	
495	72	450	3.00	062053	



**PLAT À PAËLLA INOX**

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

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
42	280	0.80	070988	
42	320	0.80	070990	
42	360	0.80	070992	
42	400	0.80	070993	



**PLAT À PAËLLA ACIER POLI**

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

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	200	0.80	070522	
35	240	0.80	070523	
43	280	0.80	070528	
43	320	1.00	071037	
44	360	1.00	071038	
49	400	1.20	071041	
63	700	2.00	071050	
73	900	2.00	071052	



**PLAT À PAËLLA ANTI-ADHÉRENT**

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

L mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
445	50	360	5.00	664536	
485	50	400	5.00	664540	
589	60	500	5.00	664550	



**RÉCHAUD GAZ À PAËLLA**

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

Type	H mm	Ø mm	Watts	Code	Prix HT
2 couronnes	120	400	8000	071055	
3 couronnes	120	600	11000	071057	



**SUPPORT RÉCHAUD À PAËLLA**

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

H mm	Code	Prix HT
700	071059	





### PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL

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

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



### SACS DE SCIURE ET COPEAUX POUR APPAREILS À FUMER LES ALIMENTS

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

Type	C cl	Poids g	Code	Prix HT
sciure		15000	159105	
sciure	1000	15000	159115	
copeaux	1000		159116	



### FUMOIR HOTMIX PRO

Entièrement en acier inoxydable AISI304. Très facile d'utilisation, fume ingrédients solides et liquides. Très rapide, la fumée ne monte pas pendant le fumage. La vitesse de ventilation du fumeur Hotmix pro est réglable. Fumage à froid, ainsi les bactéries ne risquent pas de proliférer dans l'appareil ou les produits. Format compact et léger, il s'intégrera très bien dans votre cuisine et pourra être déplacé sans difficulté. Facile d'entretien. Kit de raccords aux robots Hotmix Pro en silicone. Dimensions chambre de fumage (amovible): 195\*105\*105 mm. Grille inox pour poser les produits et diffuser la fumée sur toutes leurs faces. Vitesse de ventilation réglable.

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



### FUMOIR 2 ÉTAGES

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

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





---

# COUTELLERIE

---

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

couteaux japonais	84
couteaux forgés	93
couteaux inox	96
aiguiseurs	103
planches à découper	107
ustensiles de coutellerie	111
ustensiles spéciaux pour allergie	109
la viande	122
le poisson	124
le pain	128
le fromage et le foie gras	129
la sculpture de la glace	131



SÉRIE "G"

**Couteaux en inox Cromova 18 à grande lame et manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum**

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Livré dans une boîte individuelle.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G2	325	200	120204	



COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G3	340	210	120205	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G4	320	180	120206	



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU HACHOIR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G7 droitier	320	180	120209	
G7 gaucher	320	180	120211	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G16	370	240	120234	
G17	407	270	120235	



COUPERET DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G12	298	160	120240	



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G5	305	180	120207	



COUTEAU À GIGOT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G8	345	220	120210	



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	120220	
G14 droitier	435	250	120221	



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

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



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G15	430	300	120225	



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G13	300	310	120245	



COUTEAU ÉMINCEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G29	315	180	120237	



COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G30	340	210	120228	



COUTEAU FILET DE POISSON

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G20	330	210	120230	
G18	375	240	120231	
G19	405	270	120232	



COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G79	280	160	120246	
G77	325	200	120247	



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G81	305	180	120239	



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G80	305	180	120243	



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G21	290	160	120271	



SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumes G55 inox L140mm (120265) + couteau tous usages G511 inox L150mm (120260) + couteau office inox G538 L90mm + barre magnétique inox 475x300mm (120305).

Code	Prix HT
120390	



SÉRIE "GF"

**Couteaux en inox Cromova 18 à lame forgée trempée pour une résistance supérieure**

Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum. Livré dans une boîte individuelle.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU DU CHEF

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

COUTEAU À DÉOSSER

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



FOURCHETTE À VIANDE

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



COUPERET À LÉGUMES

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



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

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

SÉRIE "GSF"

# Couteaux en inox Cromova 18 à lame courte et manche plein

Livré dans une boîte individuelle.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Lame courte.

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF15	180	80	120257	



COUTEAU D'OFFICE PLAT

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

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF	220	110	120278	

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF24	270	150	120259	



COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	170	60	120258	

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF33	170	60	120350	

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF17	165	60	120261	



COUTEAU À PELER

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

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS38	190	90	120254	

SET 4 COUTEAUX À STEAK

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF4023	220	110	120319	

## SÉRIE "GS"

## Couteaux en inox Cromova 18 à lame courte et manche creux effilé pour un bon équilibre

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Livré dans une boîte individuelle.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS1	225	110	120248	



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS3	255	130	120252	



COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS11	265	150	120260	



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	260	140	120238	



COUTEAU À TRANCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS2	250	130	120250	



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS4	240	120	120253	



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS7	215	100	120255	



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS6	215	100	120256	



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS8	190	70	120262	

COUTEAU LAME CRANTÉE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS14	265	150	120263	



COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	205	80	120264	



COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS90	240	130	120241	

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS5	260	140	120265	

COUTEAU À FROMAGE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS10	250	140	120266	





## Couteaux élégants en acier 3 plis entouré de 2 couches d'inox avec une finition martelée

- Forme élégante : 7 poins pour les 7 vertues des Samourais.
- Manche ergonomique pour un confort et une 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.
- Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.
- Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.



### COUTEAU D'OFFICE

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



### COUTEAU DE CUISINE

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



### COUTEAU SANTOKU

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

### COUTEAU TOUS USAGES

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

### COUPERET À LÉGUMES

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

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

- Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.



PALETTE SPATULE

L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
220	25	25	120281	
260	25	25	120282	
340	30	30	120283	



SPATULE COUDÉE

L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
270	150	50	120286	



SPATULE COUDÉE

L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
300	195	25	120361	



MINI-SPATULE COUDÉE

L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
230	95	20	120360	



SPATULE AJOURÉE

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
270	150	75	120287	



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GS20/B droite	145	19	120328	
GS29 ergonomique	118	19	120233	



ENSEMBLE À GIGOT

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

Code	Prix HT
120270	



PINCE DE SERVICE DU CHEF

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
300	300	120330	



**CISEAUX DE CUISINE**

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

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	210	120332	



**BARRE MAGNÉTIQUE**

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
510	510	45	120305	



**BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT**

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

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
255	255	135	300	120310	



**BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE**

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

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

**TROUSSES**

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



**TROUSSE SOUPLE**

4 petits compartiments et 5 grands. Longueur maxi des outils : 470mm environ.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	520	455	155	127015	



**TROUSSE MI-RIGIDE**

Avec poignée de transport. Nombre d'outils : 11.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	520	115	65	127018	

**TROUSSE MI-RIGIDE**

Avec poignée de transport et bandoulière amovible. Nombre d'outils : 16.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	520	160	70	127020	





# "YOSHIKIN BUNMEI"



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

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU DE BOUCHER DEBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	165	120102	



COUTEAU À LÉGUMES USUBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
425	270	120111	



COUTEAU À POISSON YANAGI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
365	210	120116	
415	270	120115	
450	300	120114	



- Robustesse professionnelle. Mitre ronde massive.
- Manche en POM noir avec rivets.
- La longueur indiquée est celle de la lame.

COUTEAUX DE FABRICATION FRANÇAISE  
AVEC LAME FORGÉE MONOBLOC DE  
QUALITÉ EXCEPTIONNELLE



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	
320	200	120402	
370	250	120403	
420	300	120404	
470	350	120405	



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	



COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	
420	300	120422	

# Couteaux de fabrication française avec lame forgée monobloc au design Matfer pour un parfait équilibre



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

Prise en main confortable et sécurisante.

Design exclusif Matfer.

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

Manche en POM polissage fin parfaitement ajusté à la mitre.

En acier inoxydable au molybdène/vanadium monobloc.



## COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	150	120515	
350	200	120520	
400	250	120525	



## COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	



## COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	



## COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	



## COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	



## COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	



- Mitre en aluminium rapportée.
- Robuste et léger.
- La longueur indiquée est celle de la lame.
- Manche en ABS avec 3 rivets.



COUTEAU DE CHEF

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	120417	
319	200	120418	
376	250	120419	
437	300	090161	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	
365	250	090177	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	
180	80	090171	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	



COUTEAU-SCIE À ENTREMET

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
denté	420	300	120083	



COUTEAU-SCIE À ENTREMET

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
microdenté	420	300	120087	



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



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
287	150	120413	
345	200	120414	
393	250	120415	
441	300	120416	



COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
246	130	120407	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
201	90	120406	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
288	150	120408	



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
331	200	120410	



COUTEAU À FILET

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
296	180	120423	



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	120409	





COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182134	
295	160	182135	
315	180	182136	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182140	
380	240	182141	
410	270	182142	
480	360	182149	

- Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.
- Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.
- Livré sous étui plastique.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182127	
295	160	182128	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	
285	150	182106	
340	200	182112	
340	260	182113	
340	310	182114	



COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	



COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	



COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	



COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	



- Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.
- Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.
- Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182212	
400	260	182213	
440	310	182214	

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182240	
380	240	182241	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	
295	160	182228	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	
315	180	182236	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	
400	260	182313	
440	310	182314	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	
380	240	182341	
410	270	182342	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	
295	160	182328	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182334	
295	160	182335	
315	180	182336	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	
400	260	182413	
440	310	182414	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	
380	240	182441	
410	270	182442	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	
295	160	182428	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	
295	160	182435	
315	180	182436	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	
400	260	182513	
440	310	182514	



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	
380	240	182541	
410	270	182542	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182534	
295	160	182535	
315	180	182536	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	
400	260	182613	
440	310	182614	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	



COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	



- Economique.
- Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC.
- Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.
- Livré sous étui.



**COUTEAU DE CUISINE**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	
328	200	090835	
287	150	090836	



**COUTEAU DE BOUCHER**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	
296	150	090801	
448	315	090807	
398	260	090808	
343	200	090809	



**COUTEAU À DÉOSSER**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	



**COUTEAU À SAIGNER**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	



**COUTEAU TRANCELARD**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	



**COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ**

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
280	280	090913	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	
380	250	090942	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	
385	260	090945	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	
380	250	090962	



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	
385	260	090923	



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	
380	250	090932	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	
380	250	090952	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	



**COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR**

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée. La longueur indiquée est celle de la lame.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
noir	210	100	182103	
vert	210	100	182203	
bleu	210	100	182303	
rouge	210	100	182403	
jaune	210	100	182503	
blanc	210	100	182603	



**COUTEAU D'OFFICE MASSIF**

Lame en acier inoxydable, massif forgé. Manche en polypropylène noir. La longueur indiquée est celle de la lame.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
188	80	120435	
207	100	120436	



**COUTEAU D'OFFICE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. La longueur indiquée est celle de la lame.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
200	100		090147	



**COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ**

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	



**COUTEAU D'OFFICE ECOLINE**

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. La longueur indiquée est celle de la lame.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
182	80	090300	
203	95	090303	

**COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. La longueur indiquée est celle de la lame.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	



**FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT**

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

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
mèche de rechange céramique	240	240	120185	
ronde	370	240	120285	
ovale	390	260	120315	
ovale	430	300	120316	



**FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT**

Adapté à tous couteaux, sauf à la lame dentée ou affûtées sur un seul côté. Guidage de la lame pour affûtage précis, rapide, efficace en sécurité. A utiliser avec de l'eau.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
235	235	120340	



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	125042	



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	125046	



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	125047	



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	125050	



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	250	125055	



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	090630	

**FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE**

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	125072	





**LOT DE 2 GUIDES D'AFFÛTAGE**

En acier inoxydable 18/8. Angle précis d'affûtage grâce à un système de clip sur la lame. Pour couteaux Global et japonais. Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150mm.

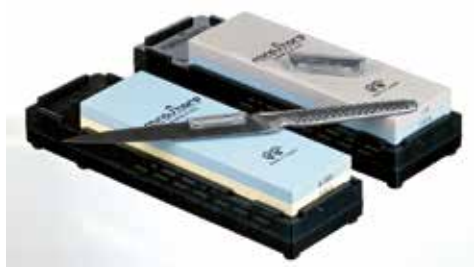
Type	Code	Prix HT
	120288	



**KIT PIERRE À EAU**

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 pierre gros grain 459. 1 jeu de 2 guides d'affûtage petit et grand modèle. 1 boîte plastique de rangement servant également de support pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros grain	210	70	22	120301	
grain moyen	210	70	22	120302	
finition polissage	210	70	22	120303	



**KIT PIERRE À AIGUISER DUO À EAU**

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 pierre réversible à 2 grains différents. 1 jeu de 2 guides. 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation. Dimensions de la boîte : 270x90x40mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros-moyen	210	70	22	120306	
moyen-polissage	210	70	22	120307	



**KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER**

Tranchant poli à grain moyen.

Type	L mm	Code	Prix HT
	235	090665	





#### AIGUISEUR MANUEL CC 464

Affûteur manuel polyvalent. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lames fines japonaises, lames classiques et lames crantées. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	



#### AIGUISEUR MANUEL 4643

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

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



#### AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

Modèle professionnel pour utilisation régulière. Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	100	100	1900	75	220/240	50	127614	



#### AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

Combine affûtage électrique et manuel. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Réservé à un usage non intensif. Modèle hybride combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants. Réservé à un usage non intensif. Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	85	95	1000	40	230	50	127609	



**AGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312**

Idéal pour la petite restauration. Affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes. Meules abrasives d'une très grande longévité. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détrempier l'acier des couteaux. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	90	100	1600	65	220/240	50	127611	



**AGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520**

Le seul aigiseur électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais. Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détrempier l'acier des couteaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	85	105	2000	75	220/240	50-60	127620	



**AGUISEUR ELECTRIQUE CC 2000**

Modèle professionnel pour usage intensif. Recommandé pour boucheries, salaisons, ateliers de découpe de viande, abattoirs, charcuteries, grandes cuisines etc. Meules abrasives d'une très grande longévité. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Bâti en Acrylonitrile Butadiène Styrene (ABS).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aigiseur	305	127	127	3500	115	220/240	50	127615	
module d'affutage de rechange								127616	



**AGUISEUR ELECTRIQUE CC 2100**

Modèle professionnel puissant pour usage intensif. Convient pour l'affûtage des couteaux à lame crantée et des couperets. Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable. Module d'affûtage démontable et interchangeable pour nettoyage (passe au lave-vaisselle). Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aigiseur	310	130	130	4500	175	230	50	127622	
module d'affutage 20°	310	130						127623	
module d'affutage 15°	310	130						127624	



**AGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15**

Modèle professionnel pour utilisation régulière. Pour couteaux type japonais. Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	110	100	2000	75	220-240	50	127621	



PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES

Le plan de découpe comprend :  
 - 1 planche support rigide, épaisseur 20 mm, équipée d'ergots.  
 - 1 plaque flexible et réversible en polyéthylène (1,5 mm d'épaisseur) avec perforations pour calage sur les ergots de la planche.

Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

# Plan de découpe pratique et hygiénique compatible HACCP.

## Pas à pas



1 | Plaques de découpe remplaçables et réversibles.



2 | Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.



3 | Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.



4 | Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.



SET DE DÉCOUPE GN1/1

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
set complet	530	325	130700	
4 plaques de rechange	530	325	130701	



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

Pratique, hygiénique et compatible HACCP. Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage. Plaques de découpe remplaçables et réversibles. Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure. Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots. Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient. Couleurs assorties ( BLEU/MARRON/TRANSPARENT/JAUNE/ROUGE/VERT).

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	130715	



Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux  
Résistant de -50°C à +80°C.

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

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée.

Facile d'entretien.



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	600	400	15.00	130048	
blanc	530	325	15.00	130046	
blanc	400	250	15.00	130043	
blanc	400	300	15.00	130044	
rouge	600	400	15.00	130052	
rouge	530	325	15.00	130050	
bleue	600	400	15.00	130056	
bleue	530	325	15.00	130054	
verte	600	400	15.00	130067	
verte	530	325	15.00	130066	
jaune	600	400	15.00	130069	
jaune	530	325	15.00	130068	
marron	600	400	15.00	130071	
marron	530	325	15.00	130070	
blanc avec poignée	340	240	15.00	130010	
noir	250	160	15.00	130090	
blanc	600	400	20.00	130315	
blanc	530	325	20.00	130317	

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	400	300	20.00	130312	
blanc	400	250	20.00	130311	
rouge	600	400	20.00	130080	
rouge	530	325	20.00	270218	
bleue	600	400	20.00	130074	
bleue	530	325	20.00	270212	
verte	600	400	20.00	130082	
verte	530	325	20.00	270220	
jaune	600	400	20.00	130076	
jaune	530	325	20.00	270214	
marron	600	400	20.00	130078	
marron	530	325	20.00	270216	
noir	530	325	30.00	270221	



**PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500**

Planche à découper PEHD 500 réversible et résistante violette. Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, hallal, végan...). Chanfreinée. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
600	400	20.00	130083	
530	325	20.00	270223	



Légumes



Poissons



Viandes crues



Volailles



Produits laitiers



Viandes cuites



Menus spéciaux



**PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE**

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Résistant de -50°C à +80°C. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	20.00	072435	
530	325	20.00	072437	
400	300	20.00	072439	



**PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE**

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Résistant de -50°C à +80°C. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20.00	072460	
530	325	20.00	072465	
600	400	20.00	072470	

**BILLOT ROND PEHD 500**

En polyéthylène. Résistant de -50°C à +80°C. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au couperet.

Type	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	450	140.00	130101	
bleu	450	140.00	130102	
jaune	450	140.00	130103	
rouge	450	140.00	130105	
vert	450	140.00	130106	



**PLANCHE À DÉCOUPER FAÇON BILLOT**

Planche épaisse en charme, composée de pavés de bois, façon billot de boucherie. Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
523	325	50	7500	130425	



**PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE**

En hêtre. Planche à découper pour tout type d'ingrédient. Idéale pour la découpe des viandes cuites sans salir votre plan de travail.

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



**PLANCHE À DÉCOUPER MONOBLOC**

En hêtre monobloc. Planche à découper pour tout type d'ingrédient.

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



**RACLOIR GRATTE-ÉTAL**

En acier inoxydable. Manche en plastique. Possède deux mains pour une bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 2 mains.

L mm	Code	Prix HT
170	100135	



**RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES**

En fils acier chrome. Facilite le séchage assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

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



**RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500**

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et la taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
racloir	202	70	139005	
2 lames de rechange		70	139006	



**DÉGAGEMENT DES ÉPLUCHURES SANS COINCEMENT DANS LA LAME.**



Lame au tranchant rasoir.

Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

Manche ergonomique en polypropylène.



**EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE**

Lame en acier inoxydable avec pointe coupante pour équeuter.

L mm	H mm	Code	Prix HT
215	17	120901	



**EPLUCHEUR ECOLINE**

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	



**EPLUCHEUR ECOLINE**

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à virole.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	10	090382	



**EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame pivotante dentée pour accrocher la peau des fruits ou légumes. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
195	10	120906	



**EPLUCHEUR ROUGE**

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
165	10	090381	



**RASOIR À LÉGUMES**

En Acrylonitrile Butadiène Styrene (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
110	20	090384	



**EPLUCHEUR À ASPERGES**

En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs. Livré avec un étui de protection des lames.

L mm	H mm	Code	Prix HT
230	30	090397	



**EPLUCHEUR ÉCONOME**

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Lame fixe au tranchant rasoir. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
163	13	120902	



**EQUEUTEUR À TOMATE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à évider les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
150	265	090417	



**HACHOIR BERCEUSE**

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 1 lame.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	120451	
360	45	160	181021	



**HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES**

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 2 lames.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	090570	



**COUPE-VOLAILLE**

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	



**COUPE-VOLAILLE**

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	



**CISEAUX TOUS SERVICES**

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	



**CISEAUX AMBIDEXTRE**

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	



**CISEAUX CHROMÉS**

En acier chromé et poli. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	



**CISEAUX DE PRÉCISION**



**CISEAUX PROFESSIONNELS**

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	



**CISEAUX TRÈS POINTUS**

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	



**CISEAUX À HERBES 5 LAMES**

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	





**DÉCORE-CITRON**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
droitier	140	090450	
gaucher	140	090455	



**ZESTEUR MATFER**

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zests de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
145	120908	



**CANNELEUR EN V**

En acier inoxydable. Manche en polyamide (PA). Ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
158	24	17.00	120909	



**CANNELEUR**

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Conçu pour les droitiers. Idéal pour décorer vos fruits et légumes comme les citrons, les oranges ou encore les carottes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
155	120904	



**CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affûtée très performante. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
150	120910	



**MATFER COUPEAU À PAMPLEMOUSSE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Surmoulage jointif de la lame et du manche. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	110	120912	



**COUPEAU À PAMPLEMOUSSE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
230	230	110	090370	



**DENTELEUR MATFER**

En acier inoxydable. Manche en plastique polyoxyméthylène. Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	23	120916	



**MOULE À POMME**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	150	10	121001	
rond	157	18	121004	
rond	163	22	121006	
rond	167	25	121007	
rond	173	28	121008	
double rond	165	22/55	121009	
ovale	168	32	121010	
ovale cannelé	174	32	121011	
double rond	170	22/30	121013	
rond	157	15	122003	



**COUPE-POMME 10 QUARTIERS**

En aluminium. Étrogne et coupe en parts égales en un seul geste. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	



**MOULE À POMME**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	



**COUPE-POMME 8 QUARTIERS**

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
175	175	105	215315	

**COUPE-POMME 16 QUARTIERS**

En acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Étrogne et coupe instantanément 16 quartiers de pomme. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	175	140	60	072773	



**VIDE-POMME MATFER**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Il suffit d'un seul geste pour enlever le trognon de la pomme. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Garantie 2 ans.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
160	160	120925	



**VIDE-POMME/ANANAS ECOLINE**

Virole en acier inoxydable. Pratique car il permet de cisailier et d'évider vos pommes avant utilisation. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
175	70	090440	



**COUPE-ANANAS**

En plastique. Pratique pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072701	



**COUPE-ANANAS**

En acier inoxydable. Pratique pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072703	



**COUPE-MELON**

Lames en acier inoxydable. Poignée en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Lames tranchantes et dentelées, pour découper vos melons en 12 parts régulières et propres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Coupe les melons jusqu'à 19cm de diamètre.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
295	295	220	70	283245	



**DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE**

Lame en acier inoxydable. Poignées antidérapantes. Permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minimale en un seul geste. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
200	200	110	215317	



**COUPEAU SERPETTE À MARRON**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour éplucher les marrons avec facilité pour un gain de temps. Permet également d'inciser sans efforts. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
165	165	121030	



**COUPE-CHAMPIGNON**

Lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium. Possède 7 lames pour une découpe très précise. Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. largeur des tranches : 4mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
202	202	215301	



**EMINCEUR À CORNICHON ET LÉGUMES MATFER**

Lames en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour émincer les légumes en fines lamelles, réaliser des juliennes et spaghettis de légumes grâce aux 8 lames. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Garantie 2 ans.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
145	145	120903	



**COUPEAU À JULIENNE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour couper en fines lanières courgettes, carottes, concombres, navets, pommes. Pour une bonne utilisation, tirer l'appareil vers soi pendant la découpe. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
180	180	45	120907	



**TAILLE SPIRALE À JULIENNE**

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Poussoir en silicone rouge assurant un contact optimal avec la lame et la sécurité de l'utilisateur. A utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

l mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	100	120913	



**TAILLE SPIRALE À LÉGUMES**

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Idéal pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. A utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	



**EVIDEUR À FRUIT ET LÉGUME**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour réaliser un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre préparation. Possède 2 largeurs de coupe différentes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
152	195	50	120932	



**EVIDEUR / COQUILLEUR À BEURRE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour écailler les petits poissons ou éviter les courgettes. Permet de réaliser des coquilles de beurre avec facilité en un seul geste. lame droite coupante pour équeuter. Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène. Passe au lave-vaisselle. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
185	185	120920	



**COUPE-AVOCAT**

En acier inoxydable. Pratique car il découpe des tranches régulières en un seul geste. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	



**CUILLÈRE À ÉVIDER**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Spécialement étudiée pour évider facilement avocats mais aussi des fruits comme le melon. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	



**DÉCORE-RADIS**

En aluminium fondu. D'un seul geste réalise un décor sur votre radis rapidement et sans forcer. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

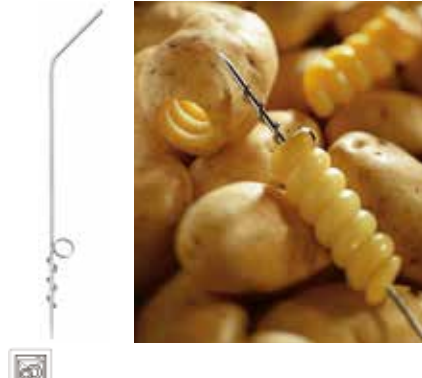
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	



**COUPEAU SPIRALE RADIMAX**

En acier inoxydable. Poignée en aluminium revêtu. Permet de réaliser facilement des spirales en faisant tourner la lame autour de la tige plantée dans le légume.

L mm	Code	Prix HT
240	120938	



**SPIRALE À POMME DE TERRE**

En acier inoxydable. Permet de réaliser des spirales de pomme de terre en un seul geste de D.10mm.

L mm	Code	Prix HT
240	120939	



**SET DE 3 SPIRALES À LÉGUME**

En acier inoxydable. Idéal pour réaliser des spirales de légumes fines, épaisses ou doubles. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Poignée amovible commune aux 3 outils.

L mm	l mm	Code	Prix HT
245	70	181006	



**SET 3 OUTILS À SCULPTER**

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
140	140	421833	



**KIT 2 LAMES DÉCORATION DE TOURNAGE**

Lames en acier inoxydable. Idéal pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas... grâce à sa poignée. Poignée proposant deux tailles différentes de diamètre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. KIT de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : D.40 et D/20 mm.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
130	130	65	181009	



**COUPEAU À SCULPTER 2 LAMES**

En acier inoxydable. Idéal pour sculpter Fruits, légumes avec un seul outils. Bonne protection car protégé par un étui/manche vissant. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 1 lame droite souple 50mm, 1 lame droite rigide 45mm.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	170	13	421836	



**SET 20 OUTILS À SCULPTER**

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Largeur mallette ouverte : 690mm. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement et son mini aiguisoir. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguisoir.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
170	170	421834	

**TROUSSES À SCULPTER**

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Trousse 8 outils à sculpter.



**TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1**

Largeur mallette ouverte : 280mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
140	140	120919	



**TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°2**

Largeur trousse ouverte : 280mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
140	140	120917	



**COUPE-OEUF 6 QUARTIERS**

En acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
210	210	25	400497	



**COUPE-OEUF MIXTE**

En polyamide blanc. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en quartiers ou rondelles. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	85	40	072738	



**COUPE-OEUF RONDELLE**

Socte en fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 10 tranches rondes ou ovales. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	80	35	215306	



**DÉCALOTTEUR À OEUFS**

En acier inoxydable. Idéal pour décalotter proprement les oeufs à la coque. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré sous blister.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	



**COUPE-OEUF 6 QUARTIERS**

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	65	30	215304	



**BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL**

Bloc de fils en polypropylène. Idéal pour ranger les couteaux de manière sécurisée et organisée. Gain de place car les couteaux sont réunis en un seul endroit. Bloc en matière résistante aux moisissures et aux effets dommageables de l'eau. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Capacité 7 couteaux.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	110	124505	



**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX ECOLINE**

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Fixation murale par vis.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	12.00	090508	

**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX EXTRA-FORTE**

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis (25mm facilitant la préhension des manches et des couteaux).

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
340	25.00	126001	
460	25.00	126003	



**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX MONOBLOC**

En acier inoxydable monobloc. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	450	46	15.00	126007	



**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX LARGE**

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Pratique car grand format pour ranger tous les couteaux. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Design très élégant. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	H mm	Code	Prix HT
600	600	100	126060	



**TROUSSE À COUTEAUX**

En nylon souple. Fermeture par velcro. Pratique car peut accueillir jusque 7 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette pour personnaliser la trousse. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	550	180	30	124011	



**CADENAS À COMBINAISON**

En métal. De très grande résistance. Combinaison de 3 chiffres pour plus de sécurité. Idéal pour préserver vos affaires à l'intérieur d'un vestiaire ou d'une mallette.

l mm	H mm	Code	Prix HT
39	62	400818	





**MALLETTE SOUPLE À USTENSILES**

En polyester. Pratique avec la poche sur le devant pour que organiser les ustensiles. Encoches intérieures pour y glisser d'autres ustensiles. Compartiments amovibles, disposant de 3 encoches chacun. La fermeture s'effectue par fermeture éclair. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bandoulière réglable et amovible. Malette vendue vide.

Type	L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
8 encoches	470	470	200	70	126903	
12 encoches	530	530	240	110	126904	

**MALLETES DE CUISINE**

Malette en ABS noir et aluminium. Coins arrondis pour plus de sécurité et belles finitions. Fermeture par grenouillères avec possibilité d'ajouter un cadenas. Idéal pour les apprentis et les professionnels exigeants car elle répond bien aux besoins. Pratique avec 3 compartiments de rangement intérieurs, plateau amovible dans le couvercle. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Photo non contractuelle



**MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES**

Malette cuisine 24 pièces.

Comprenant : 1 fusil 25 cm [réf 125055], 1 aiguille inox 20 cm [réf 120841], 1 couteau éminceur 25 cm [réf 120415], 1 couteau filet de sole 17 cm [réf 120423], 1 couteau d'office 10 cm [réf 120406], 1 fourchette [réf 112070], 1 spatule inox 25 cm [réf 112652], 1 cuillère à pomme [réf 121006], 1 éplucheur [réf 120901], 1 pince du chef [réf 652013], 1 vide pomme [réf 090440], 1 spatule Exoglass® 30 cm [réf 113030], 1 cannelure [réf 120910], 1 fouet inox 25 cm [réf 111022], 1 pinceau 3,5 cm [réf 116013], 1 spatule Elvéo 25 cm [réf 113724], 1 désosseur 13 cm [réf 120408], 1 paire de ciseaux inox 22 cm [réf 120801], 1 poche 30 cm [réf 161003], 1 douille unie [réf 167104], 1 douille cannelée [réf 167033], 1 râcle tout [réf 112840], 1 thermomètre sonde [réf 250502], 1 malette vide.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126910	

Photo non contractuelle



**MALLETTE DE CUISINE 25 PIÈCES**

Malette pâtisserie 25 pièces.

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	

Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.. Allumage instantané. Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.. Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.. Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.. Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte..



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
587	136	738	9500	18	230	50/60	855605	
587	136	738	9500	18	230	50/60	855606	



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
587	136	738	9500	18	230	50/60	855615	
587	136	738	15000	18	230	50/60	855616	



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC PANIER FIL POUR 20 COUTEAUX

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
1080	136	738	15000	34	230	50/60	855640	
1080	136	738	15000	34	230	50/60	855641	



COUPEUR ET

En acier inoxydable. Plate-semelle très épaisse. Manche en ABS noir. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	123050	



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Manche en ABS. Permet de couper les os avec une grande force de coupe. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
160	160	3.00	470	123055	
180	180	3.00	617	123056	
196	196	5.00	880	090580	



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Dos droit et poignée en plastique. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	3.00	123060	



SCIE DE BOUCHER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène noir et jaune. Manche est composé d'une matière non toxique, très solide et entièrement recyclable. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	380	3.00	123059	



SCIE DE BOUCHER

En acier inoxydable. Pratique car démontable et tension par poignée. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	450	450	155	100110	
Lame de rechange	450	450	10	100115	

**SERRE-JAMBON SERRANO POLYÉTHYLÈNE**

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marbré, épaisseur 25mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

Type	L mm	L utile mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
serre-jambon	620	620	240	180	25.00	120522	
plateau de rechange	450	450	250			120523	



**SERRE-JALBON SERRANO**

En acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marron. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
500	500	200	300	25.00	120524	



**SERRE-JALBON SERRANO**

En acier inoxydable poli. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
365	365	210	300	25.00	120524	



**LARDOIRE**

En acier inoxydable poli. Manche en ABS noir. Très robuste convient à tous types de viandes. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
250	250	120861	



**APLATISSEUR**

En acier inoxydable. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids de 2 kg. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
110	090615	



**ATTENDRISEUR À VIANDE**

En polyéthylène. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids et robustesse. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
350	350	60	181046	



**ESSE DE BOUCHERIE**

En acier inoxydable. Idéal pour suspendre toutes les viandes possédant 2 pointes. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Poids max : 15kg.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Poids max : 15kg.	80	4	911437	
Poids max : 15kg.	100	4	911438	
Poids max : 35kg.	120	5	911439	
Poids max : 45kg.	140	6	911440	
Poids max : 60kg.	160	6	911441	
Poids max : 90kg.	180	6	911442	

**COUTEAU POISSONNIER**

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en ABS avec 3 rivets. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le Thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	330	090330	

**COUTEAU POISSONNIER**

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le Thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	310	182315	

**COUTEAU À SAUMON**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir, avec 3 rivets de maintien. Lame alvéolée pour une meilleure manipulation lors de la découpe. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons ou jambons. Garantie une découpe précise sans abîmer. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	L mm	Code	Prix HT
405	280	208	090360	

**COUTEAU À JAMBON/SAUMON**

Lame en acier inoxydable. Lame flexible alvéolée unie, idéal pour obtenir des tranches très fines. Des coussins d'air se forment au niveau des alvéoles de la lame et empêche la matière coupée de coller à la lame. Outil haut de gamme, très équilibré avec manche creux effilé. Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Laver à l'eau chaude et essuyer. Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits chlorés. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	310	120218	

**COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ**

Lames en acier trempé sous vide. Acier en chrome/ molybdène de première qualité. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182124	

**COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ**

Lames en acier trempé sous vide. Acier en chrome/ molybdène de première qualité. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182324	

**COUTEAU À FILET DE POISSON**

Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de la coupe. Acier en chrome/ molybdène de première qualité. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182130	

**COUTEAU À FILET DE POISSON**

Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de la coupe. Acier en chrome/ molybdène de première qualité. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182330	

**COUTEAU TRANCHEUR À ÉPAISSEUR RÉGLABLE**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS. Ce couteau avec barrette réglable sur la lame, permet de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
400	400	090362	

**COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES**

Lame en acier inoxydable. Manche ergonomique bleu à rivets. Idéal pour faciliter l'ouverture et la préparation des fruits de mer. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
225	225	110	121050	

**COUTEAU À HUITRE SANS GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène offrant une très bonne prise en main. Couteau à huîtres sans garde pur particuliers et professionnels. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
140	140	090420	

**COUTEAU À HUITRE SANS GARDE**

Lame en acier inoxydable. A mitre, manche en palissandre. Idéal pour faciliter l'ouverture des huîtres. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
160	160	121042	

**COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche en bois laqué noir, avec garde. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
160	160	121043	

**COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène, avec garde. Idéal pour l'ouverture d'huîtres en grande quantité. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
140	140	121045	

**COUTEAU À HUITRE SANS GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche thermo gomme ovale. Particulièrement ergonomique pour une prise en main optimale même mouillé. D'une grande qualité professionnelle. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré en étui de présentation.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
185	185	121048	

**CISEAUX À POISSON**

Lames en acier inoxydable. 1 lame crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Ciseaux pour droitier. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Ciseaux dotés d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	121134	

**CISEAUX À POISSON**

En acier inoxydable. Anneaux en nylon. Forme des lames et dentelures spécifiques pour découper le poisson.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	

**CISAILLE COUPE-OURSIN**

En acier inoxydable. Idéal pour l'ouverture rapide des oursins. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L mm	Code	Prix HT
250	120	072523	

**ÉCAILLEUR MONOBLOC MATFER**

En aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	

**ÉCAILLEUR À POISSON**

En acier inoxydable. Manche en plastique. Grand modèle pour grands poissons et plus de rapidité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	

**ÉCAILLEUR À POISSON SCALEX**

En acier inoxydable. Corps en aluminium. Possède une grande longueur, qui permet un travail rapide. Pratique, l'écailleur Scalex-Westmark évite la dispersion des écailles grâce à son collecteur anti-projection. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. De qualité professionnelle, pensé pour être lavé au lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	

**PINCE À ARÊTES DE POISSON**

En acier inoxydable. Pointes diagonales pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes des poissons sans la moindre difficulté et avec efficacité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	25	120505	

**PINCE À ARÊTES DE POISSON**

En acier inoxydable. Pointes biseautées pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes de votre poisson sans s'en mettre sur les mains. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	

**PINCE À GROSSES ARÊTES DE POISSON**

En acier inoxydable. Ressort incorporé pour une meilleure efficacité. Pince à bords plats permet d'extraire les arêtes de grosse taille. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	60	121136	



**COUPE-PAIN PROFESSIONNEL**

Lame en acier inoxydable forgée, crantée. Socle en hêtre vernis. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes. Il convient aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	80	120061	
350	80	120062	



**COUPE-PAIN SOCLE INOX**

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en acier inoxydable. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
350	120064	



**COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE**

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en polyéthylène. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120071	



**COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE**

En hêtre naturel. Planche très fonctionnelle avec sa grille amovible et fabrication soignée. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes tout en gardant votre plan de travail propre.

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



**COUPE-PAIN SOCLE BOIS**

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en hêtre. Lame crantée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour trancher et découper le pain et les baguettes. Planche très fonctionnelle grâce à son couteau intégré et son ramasse miettes.

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



GLOBAL



## COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable. Haut de gamme, très équilibré avec un manche creux effilé. Tranchant remarquable garanti. Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Laver à l'eau chaude et essuyer pour conserver le couteau dans le temps. Ne pas utiliser de produits chlorés. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G9	345	220	120215	



## COUTEAU À PAIN MONOBLOC

Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium. Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité. Lame possède un excellent équilibre entre résistance et facilité d'affûtage. Denture parfaitement étudiée, ce couteau à pain permet de scier les produits les plus résistants et plus délicats. Dos de la lame sans angle vif pour un contact non blessant. Finition manuelle du polissage du manche en POM pour un toucher agréable et confortable. Forme de manche étudiée pour une prise en main confortable et sécurisante. La longueur indiquée est celle de la lame.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	230	120539	



## COUTEAU À PAIN CRANTÉ

Lame en acier inoxydable crantée. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisables. Acier en chrome/ molybdène de première qualité. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Lame dentée permet de couper avec plus de facilité, sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
375	240	182109	



## COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090939	



GLOBAL



## COUTEAU À PAIN

En acier inoxydable CROMOVA 18. Forme élégante : 7 poins pour les 7 vertus des Samourais. Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux. Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale. Résiste à la corrosion. Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide. Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller. La longueur indiquée est celle de la lame.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M04	300	170	120143	



## COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable, découpée soudée. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Mitre et soie inox moulées. Permet de trancher tous les types de baguettes et de pains sans les écraser. Couteau cranté de qualité professionnelle qui possède une excellente prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
335	200	120411	



## COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090949	



## COUTEAU FENDEUR TRATINEUR

En acier inoxydable. 2 en 1 : un côté cranté et un côté souple. Pratique car permet d'ouvrir les baguettes et d'étaler plus facilement vos garnitures. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
85	85	121021	



**COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Idéal pour particuliers/professionnels permet de découper de grandes quantités en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
385	385	54	4.00	090040	

**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Idéal pour particuliers/professionnels permet de découper de grandes quantités en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
635	635	58	4.00	090347	

**COUTEAU À PARMESAN**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Adapté pour la découpe de fromage à pâte dure. Pratique, il permet de façonner de jolis copeaux en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
110	110	181151	

**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Idéal pour particuliers/professionnels permet de découper de grandes quantités en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
860	860	55	4.00	122002	

**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Idéal pour particuliers/professionnels permet de découper de grandes quantités en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
565	565	58	4.00	122004	



**MINI-GUITARE**

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée pas pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
455	455	233	150		263509	
230	230			,4	263513	



**MINI-GUITARE**

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée pas pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
455	233	150	263510	



**LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS**

En acier inoxydable chromé. Permettant de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Convient parfaitement pour le foie gras. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lyre		170	072540	
10 fils	170		072547	
lyre		210	122016	
10 fils	210		122017	



**TRANCHE FROMAGE**

En fonte d'aluminium. Fils coupant en acier inoxydable. Permettant de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
190	190	108	072580	



**COUPE-ROQUEFORT**

Cadre en fonte laquée et blanche. Socle en polyéthylène. Fil en acier inoxydable. Idéal pour découper proprement et sans miettes les fromages à pâte persillée. Hauteur utile : 105mm. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
coupe-roquefort	360	360	220	072525	
fils	360			122011	



**COUPE-BEURRE PORTIONETTO**

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable, tranchant. Idéal pour couper le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
120	120	80	073085	



**LOT DE 10 FILS À COUPER LE BEURRE**

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
300	300	122021	



**LOT DE 10 FILS À FROMAGE**

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
800	800	122031	



**LOT DE 10 FILS À FROMAGE**

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
1000	1000	072571	



**SCIE À GLACE**

Scie en acier spécial avec manche en bois. Denture permettant un travail précis sans effort.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
430	430	185301	



**CISEAUX À GLACE COURBE**

Ciseaux à lame en acier inoxydable. Fabrication japonaise de haute qualité. Manche en bois tourné. Ciseau courbé.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
610	610	60	185302	
350	350	22	185303	



**CISEAUX À GLACE PLAT**

Ciseaux à lame en acier inoxydable. Fabrication japonaise de haute qualité. Manche en bois tourné. Ciseau plat.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
730	730	76	185304	
600	600	50	185305	
500	500	42	185306	
350	350	30	185307	



**CISEAUX À GLACE À ANGLE**

Ciseaux à lame en acier inoxydable. Fabrication japonaise de haute qualité. Manche en bois tourné. Ciseau angle.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
600	600	32	185308	
400	400	25	185309	
355	355	12	185310	





---

# PRÉPARATION

---

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

appareils manuels	134
appareils électriques	157
assaisonnement et dressage	168
trancheuses	176
ustensiles de préparation	179
ustensiles spéciaux pour allergie	188
la viande	189
les pâtes	190

# Le nouveau commis du chef !

## Un seul concept pour couper, trancher et écraser

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



### DÉMONTABLE

Support démontable passant entièrement au lave-vaisselle.



### LÉGER

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

### EFFICACE

Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

### ROBUSTE

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

### PRATIQUE

Récupération des produits sous l'appareil, dans un bac GN /2 ou un récipient type faitout D 280, hauteur max 150mm (non fournis).



### PREPCHEF V2

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.  
\* Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	215612	
actionneur colonne				215614	
* support seul				215643	
2 vis de butée de colonne				215790	
2 ressorts				215791	
3 ventouses				215792	
poignée				215793	

**15 accessoires pour trancher, couper, écraser adaptables et interchangeables sans outils.**

# Prep'Chef le commis version compact

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



## DÉMONTABLE

Support démontable, facile à ranger passant au lave-vaisselle.



## LÉGER

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

## ROBUSTE

Support robuste en matériau composite s'adaptant aux bacs GN 1/2 et 1/3.



**GAIN DE TEMPS POUR UTILISATION PRATIQUE ET EN TOUTE SÉCURITÉ.**



## PREP CHEF COMPACT COMPLET

Support Prep Chef Compact (tige et poignée) vendu sans accessoire.

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

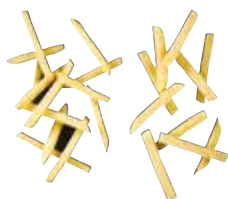
# COUPER

Coupe nette et facile, bloc lames interchangeable résistantes en acier trempé.

Poussoir robuste en matériau composite s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

Garantie présentation parfaite et conservation optimale.

Gain de temps.



## OUTIL COUPE FRITES CARRÉES

2 tailles possibles de frites carrées : 8x8mm ou 10x10mm ou rectangulaires : 8x16mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	8	8	215626	
ensemble 10x10 mm	10	10	215627	
bloc lames 8 x 8 mm	8	8	215734	
bloc lames 16x8 mm	10	10	215735	
poussoir 8x8 et 8x16 mm	8	8	215744	
poussoir 10 x 10 mm	10	10	215745	

## PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

2 tailles possibles de frites carrées : 8x8mm ou 10x10mm ou rectangulaires : 8x16mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
ensemble 16x8	8	16	215628	
bloc lames 16x8	16	8	215733	



## OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

Code	Prix HT
215615	



## OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

2 tailles possibles de quartiers : 6 quartiers et 8 quartiers.

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	
ensemble 8 quartiers	215618	
bloc lames 6 quartiers	215736	
bloc lames 8 quartiers	215738	
poussoir 6 quartiers	215746	
poussoir 8 quartiers	215748	



## OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	
ensemble demi-rondelles	215613	
bloc lames rondelles	215731	
bloc lames 1/2 rondelles	215732	
poussoir	215742	



## OUTIL DE COUPE QUARTIER ÉTROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	
bloc lames	215758	
poussoir	215768	



# COUPER

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.



**GAIN DE TEMPS, 1 KG D'OIGNONS  
COUPÉS EN MOINS D'UNE MINUTE.  
PAS DE PERTE DE JUS POUR UN  
GOÛT PRÉSERVÉ.**



## OUTIL COUPE-OIGNON SEUL

Grille résistante en acier trempé avec trous 8x8mm. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

L mm	l mm	Code	Prix HT
37	13	215651	

## PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Trépied Prep Chef vendu seul. Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.



Code	Prix HT
215643	



# TRANCHER

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.

## 4 blocs lames



### OUTIL PORTIONNEUR ŒUF 6 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215836	
bloc fils 6 quartiers	215866	



### OUTIL PORTIONNEUR ŒUF RONDELLES 5 MM

Fabriqué en France par MATFER BOURGEAT. Gain de temps. Coupe nette et facile, bloc lames interchangeable résistantes en acier trempé. Portionneur rondelles 5mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
	5	215831	
bloc fils rondelles 5mm	5	215841	



### PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215838	
bloc fils 8 parts	215868	



### RANGEMENT SÉCURISÉ DES BLOCS LAMES

#### RANGE-ACCESSOIRES

Rangement sécurisé des accessoires blocs-lames en ABS thermoformé. Capacité de 3 blocs-lames et leur poussoirs. A poser sur le plan de travail ou à fixer au mur.

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

# ÉCRASER

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.

## Gain de temps, 3 fois plus rapide en 1 seul geste.



PERMET D'OBTENIR UNE EXCELLENTE TEXTURE DE LA PURÉE.

### ROBUSTE

Poussoir et poignée robustes en matériau composite.

### GRILLE

Grille résistante en acier trempé avec trous de 3.2 mm de diamètre.

### COMPATIBILITÉ

Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

### STABILITÉ

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

### OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

Code	Prix HT
215641	



### PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Trépied Prep Chef vendu seul. Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

Code	Prix HT
215643	





**MOULIN A LEGUMES INOX N°3**

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles aux trous de diamètre 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	250	310	215503	
grille		1,5	072812	
grille		2,5	072814	
grille		4	072816	



**MOULIN A LEGUMES INOX N°5**

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Equipé d'une grille avec des trous de 3 mm de diamètre.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	320	370	215505	
grille		1,5	072855	
grille		2	072857	
grille		3	072859	



**MOULIN À LÉGUMES N°2**

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles de diamètre 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	380	240	215514	



**PRESSE-PURÉE MANUEL**

Presse purée à fonctionnement manuel. Fabriqué en fonte d'aluminium laqué pour une plus grande résistance. Possède une excellente durée de vie. Forme ergonomique grâce à la patte d'appui du presse purée que l'on peut poser sur le récipient.

	L mm	Code	Prix HT
	400	980630	



**SÉCURITÉ TOTALE,  
COUPE VRAC  
LAVABLE LAVE-VAISSELLE**



**COUPE TOMATE MANUEL MATFER**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Assure une sécurité absolue de l'utilisateur, pas de contact entre les mains et les lames. Ergonomie parfaite, permet de couper les tomates même très mûres sans effort. Coupe en vrac, réception des tomates dans un bac gastronomique logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Épaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	
bloc de 13 lames				215720	
flans latéraux				215721	
lot de 4 pieds ventouse				215722	
peigne de pousoir				280747	



**ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES**

Livré avec serre-joint et 3 couteaux réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en Acrylonitrile Butadiène Styrene (ABS). Appareil à couper les légumes en fils continus.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
	360	135	243		2200	215131	
couteaux				2		215132	
couteaux				3		215133	
couteaux				6		215134	



**MANIVELLE  
FACILE À FAIRE TOURNER**

# swing by Matfer

Corps et panier en polypropylène, couvercle en polycarbonate.

## TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

## EFFICACE

Facile d'utilisation : la forme basse et large apporte une grande stabilité et la démultiplication de l'engrenage permet une meilleure souplesse et un moindre effort sur la manivelle.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

### ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
	460	459	215580	
kit pignons pour xs et xl			215589	
kit pignons + carter + poignée xl			215588	



### ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
	373	396	215582	
kit pignons + carter + poignée xs			215587	





## Réglage précis, et finesse de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et régulière.

- Utilisable pour tous les types de coupe compris la coupe gaufrée.
- Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".
- Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.
- Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.
- Poussoir rotatif pour réalisation de pommes gaufrettes.
- Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.
- Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.
- Livrée avec jeu de 3 effileurs 3, 5 et 10mm.

### MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	
boîte 3 effileurs				215068	
effileur 3 mm		3		215070	
effileur 5 mm		5		215072	
effileur 10 mm		10		215074	



**POUSSOIR ROTATIF :  
SÉCURITÉ INÉGALÉE  
ET SIMPLICITÉ**





**MANDOLINE INOX**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Mandolina in acciaio inossidabile. Lama reversibile e gofrata in acciaio. Regolazione precisa e fine dello spessore di taglio fino a 10 mm per un taglio preciso e netto a bastoncini. Fornita con set di 3 affilatoi da 3, 5 e 10mm. Cilindro di riempimento inox in opzione. Facilità di manutenzione: corpo smontabile senza utensili, lavabile in lavastoviglie.

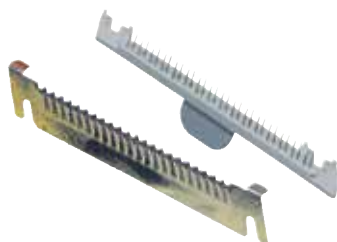
Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
mandoline	364	113		215001	
poussoir				215005	
effileur 3 mm			3	215010	
effileur 5 mm			5	215112	
effileur 10 mm			10	215115	



**MANDOLINE 1000**

Mandoline "japonaise" compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm pour une découpe en bâtonnets réguliers. Livrée avec lame lisse, lame gaufrée, effileur 3mm et poussoir plat. Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

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





**COUPE-TRUFFES RÉGLABLE**

Coupe-truffe en acier inoxydable. Simple et précis avec molette permettant un réglage d'épaisseur de tranche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	



**MANDOLINE À TRUFFES**

Pour truffes et champignons. Lame en acier inoxydable trempée rasoir pour des lamelles fines et parfaitement coupées. Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Livrée en coffret bois décoré.

Code	Prix HT
215050	



**COUPE-TRUFFES**

Coupe-truffe en acier inoxydable. Pour truffes et champignons. Lame très fine et réglage d'épaisseur précis par molette.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	



**PRESSE-FRUITES LIMONA**

Godet en plastique et corps en fonte d'aluminium. L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort. Revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	



**DÉNOYAUTEUR À OLIVE**

Dénoyauteur en fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

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



**DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEK**

Retire le noyau et la tige en même temps. Dénoyauteur en fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

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



**DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI**

Couteau en acier inoxydable. Conçu pour les prunes et les cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	



**DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT**

Modèle professionnel pour usage intensif. Dénoyauteur en aluminium et acier inoxydable. L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement (débit 15 kg/heure). Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
350	073120	





**PELE-POMME TRANCHEUR**

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Avec socle ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. 4 mm (épaisseur tranche).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	215155	
couteau peleur de rechange				215158	



**PÈLE-POMMES TRANCHEUR ÉTROGNEUR API**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Pèle-pomme réalisé en matériau composite inaltérable. Couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie" pour un excellent tranchant. Possibilité d'adapter l'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur. Livré avec un serre-joint, le pèle-pomme peut également être vissé sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
340	100	200	1300	215250	



### DESHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

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

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

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

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



  
**RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS**



### DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

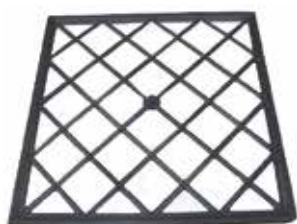
Une façon simple et pratique pour conserver fruits et légumes. Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments. L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur. Thermostat réglable +40°C à +74°C. Minuteur 26 heures. 9 étages équipés de Polyrack + plaques Polyscreen 380\*380 mm. Châssis composite noir avec porte.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10000	600	220-240	50	187501	

### DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Une façon simple et pratique pour conserver fruits et légumes. Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments. Bâti intérieur et extérieur en acier inoxydable. 10 étages équipés de grilles en inox 381 x 381 mm. Portes en verre trempé: vision de l'avancement sans ouvrir. Un tiroir à miettes amovible. Moteur silencieux et commandes digitales en façade. Minuteur de 99 heures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16000	600	220-240	50-60	187505	



### ETAGÈRE GRILLAGÉE POLYRACK

Etagère grillagée en polypropylène facilitant la déshydratation des aliments. Polyrack conçu pour accueillir les feuilles Polyscreen ou Paraflexx.

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

### PLAQUE POLYSCREEN

Feuille de séchage en polypropylène souple et à structure gaufrée. Plaque Polyscreen adaptée aux dimensions des Poly racks référence Matfer 187502. Structure gaufrée évitant le collage des aliments sur la surface.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	

### PLAQUE PARAFLEXX®

Plaque silicone souple pour déshydrateur à fruits et légumes. Plaque Polyscreen adaptée aux dimensions des Poly racks référence Matfer 187502. Recommandée pour faire sécher vos produits les plus humides.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187504	



# Siphons de réputation internationale pour des préparations froides ou chaudes pour la pâtisserie et la cuisine



## SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel pour préparations froides. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Siphons tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Livré avec 2 douilles (1 tulipe et 1 cannelée) à pas de vis inox, un porte-cartouche et une brosse de nettoyage. Soupape et joint à languette amovibles pour un nettoyage rapide et hygiénique.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon 0,5 l	50	044176	
siphon 1 l	100	044178	
tête de siphon		880102	
joint de bouteille gris		880057	
soupape siphon		672027	
douille cannelée		880101	
douille tulipe		880074	



Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013.



3 douilles à décor différents fournis.



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



Bande silicone sur le pourtour haut pour une prise en main sécurisée.

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

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée.

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



GOURMET WHIP



**SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID**

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur.

Type	C cl	Code	Prix HT
	25	672044	
	50	672043	
	100	672039	
joint de bouteille rouge		880092	
douille tulipe		880094	
douille cannelée		880096	
douille ronde		880098	
tête siphon		880099	
porte capsule rouge		880100	

Retrouvez les recettes ISI sur [www.isi.com](http://www.isi.com)



NEW



**SIPHON THERMO XPRESS + 1 L**

Prolongateur pour tube d'aspiration du Siphon Thermo Xpress. Attention : le produit ne contient pas le siphon Thermo Xpress.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
siphon	360	113	100	2250	672050	
prolongateur					672006	
porte capsules noir					880066	
joint de bouteille					880067	



**SIPHON THERMO WHIP**

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale. Tenue jusqu'à 8h pour produits froids et jusqu'à 3h pour produits chauds. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur. Evite l'utilisation du bain marie pour maintenir les préparations au chaud. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

C cl	Code	Prix HT
50	672046	



**ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE**

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	180	672030	



**JEU D'AIGUILLES D'INJECTION**

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: Diam. 3mm et L.110mm. Dimension aiguille 2/4: Diam. 5mm et L.110mm. Dimension aiguille 3/4: Diam. 3mm et L.40mm. Dimension aiguille 4/4: Diam. 5mm et L.30mm. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672036	



**SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION**

Jeu de 3 douilles de décoration en acier inoxydable (x1) et en polypropylène (x2). Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend un adaptateur, une douille tube en acier inoxydable, une douille rose et une douille carrée en polypropylène. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672037	



**SET DE 3 DOUILLES INOX**

Set de 3 douilles en acier inoxydable haute résistance. Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend une douille cannelée, une douille unie et ronde et une douille tulipe. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672038	



**GOUPILLON**

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672000	



RÉSULTAT PARFAIT AVEC LES CAPSULES ISI À CRÈME CHANTILLY.

ACIER 100% RECYCLABLE.

CAPSULES AVEC GARANTIE DE REMPLISSAGE.



**CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES**

Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI. Capsules N°0 nouvelle contenance 8,4g. Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse). Economise la crème. Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût. Réduit le coût de chaque portion. Produit une crème chantilly naturelle, sans additif. Réduit le nombre de capsules à recycler. Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable. Vente interdite aux mineurs.

Type	Poids g	Code	Prix HT
boîte de 10	8	044181	
boîte de 24	8	044184	
boîte de 50	8	044186	



**SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON**

Pied lesté en acier inoxydable. Convient à tous les siphons ISI en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

L mm	H mm	Code	Prix HT
115	160	672106	



**HOUSSE DE PROTECTION**

Housses en silicone. Protège vos mains des brûlures lors de l'utilisation de votre siphon ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

C cl	Code	Prix HT
50	672103	
100	672104	



**MINI-ÉTUVE**

Carrosserie tout inox avec isolation. Mini-étuve ou cabine chauffante pour le maintien au chaud des Siphons. Réglable 4 positions (30 pour le chocolat, 45 pour le nappage, 65 pour les siphons, 80 pour les sauces). Système de ventilation de l'air chaud pour une température homogène. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtissier. Porte transparente. Mini-étuve livrée avec une grille format GN 1/2, amovible. Capacité : 4 siphons 1L ou 6 siphons 0,5L. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Dimension intérieure : L330mm l.270mm H.400mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	425	534	16000	400	230	50	675007	



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



**PRÉSERVE LE GOÛT ET  
LES ARÔMES QUI SONT  
TRANSFÉRÉS DANS LE  
LIQUIDE.**



## KIT RAPID'INFUSION

Utilisable avec les siphons ISI Gourmet Whip et les capsules N°0. Permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates.

Contient 1 Porte-tamis 100 % silicone, 1 Tamis 100% inox, 1 Tube de ventilation 100% inox, 1 Tube en silicone 100% silicone et 1 Brosse de nettoyage.

Code

Prix HT

Attention : le set ne contient pas de siphon.

672090

## Pas à pas

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



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



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



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



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



**NEW**

**BALANCE ÉLECTRONIQUE COMPACTE S10**

Balance de cuisine électronique professionnelle. Grande lisibilité grâce à l'écran LCD rétro-éclairé. Précision 2g jusqu'à 1 kg, 5 g de 1 à 4 kg et 10 g après 4 kg. Conversion possible en mL. IP 52. Résistante aux dépôts de poussière et aux éclaboussures. Fonction tare automatique. Fonctionne sur adaptateur secteur inclus ou avec 4 piles AAA non fournies. Arrêt automatique.

L mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
240	60	560	220-240	280063	



**BALANCE NEO TX**

Balance autonome en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie de 30 à 70 heures ou secteur.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
398	291	98	4300	110-240	50-60	252216	





**PESEE DE PRECISION : 0,1 G**

**BALANCE DE POCHE**

Tare automatique. Pesée de précision : 0,1 g. Facile d'utilisation. Affichage rétro-éclairé bleu. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies. Plateau inox 6 x 5,3 cm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	64	18	252091	



**NEW**

CE

**BALANCE COMPACTE 5 KG**

Balance avec tare jusqu'à 5kg. Plateau inox résistant et contact alimentaire. Arrêt automatique après 180 secondes. Ultra plate et compacte. Design moderne. 2 piles AAA incluses. Rétro éclairage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
225	165	17	303	3	252094	



**BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN**

Plateau en acier inoxydable, corps en tôle peinte, cadran large en plastique rigide, bouton de réglage du zéro. Amortisseur pour lecture rapide. Utilisation interdite pour toutes transactions commerciales.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
portée 4 kg	220	260	277	252004	
portée 10kg	220	260	277	252010	
portée 30kg	315	370	355	252030	
portée 50kg	315	370	355	252050	
couvercle cadran 4/10kg				252052	
plateau 4/10kg	220	220	277	252055	
aiguille 4/10kg				252058	
couvercle cadran 30/50kg				252053	
plateau 30/50kg	315	315	355	252056	
aiguille 30/50kg				252059	



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

**BALANCE CW30**

Balance conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Pratique, une seule touche permet de tarer et peser toutes vos préparations. Clavier tactile, grand plateau en acier inoxydable amovible et affichage LCD rétroéclairé. Mobilité de la balance, adaptateur secteur et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge). Précision de 0 à 6 kg : 1 gr. De 6 à 30 kg : 5 gr.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
300	320	120	100-240	50-60	252225	



0°C +40°C IP45

**BALANCE SX15**

Balance de cuisine professionnelle en acier inoxydable. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Grand plateau en acier inoxydable amovible. Mobilité de la balance, autonomie batterie 70 heures à pleine charge ou secteur.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	95	6200	110-240	50-60	252220	



2<sup>ÈME</sup> ÉCRAN DE  
LECTURE DU POIDS  
SUR FACE ARRIÈRE



**BALANCE ÉLECTRONIQUE SM**

Balance compacte de table pour pesage et tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand affichage avec diodes rouges. Équipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge). Carter en ABS. Précision 2g. Portée 6 kg. Poids 3,04kg.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
210	170	160	220	50-60	252121	



**NOUVELLE FAÇADE  
TACTILE SIMPLIFIÉE,  
ÉCRAN À FIXER SUR  
COLONNE OU AU MUR.**



**BALANCE COLONNE TFE30**

Balance conçue pour l'usage en boulangerie. Plateau en acier inoxydable amovible IP67 (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau). Colonne ronde en acier inoxydable. Mobilité de la balance, autonomie batterie de 30 à 70 heures selon l'utilisation ou non du rétro-éclairage. Fabrication robuste.

Type	L mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
TFE30	300	90	100-240	50-60	252228	
TF30	300	90	100-240	50-60	252230	



**BALANCE COLONNE TF**

Norme IP67 plateau (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau) en acier inoxydable amovible. Livrée avec un support pour fixer l'écran au mur.

Type	L mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
60 kg	400	100-240	50-60	252233	
150 kg	500	100-240	50-60	252235	



**SET DE CUILLÈRES DE MESURE**

Jeu de 4 cuillères à mesure en acier inoxydable (D: 20/25/30/40mm). Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs etc.

	Code	Prix HT
Comprend 1 cuillère de 2 ml (diamètre 2 cm), 1 cuillère de 3 ml (diamètre 2.5 cm), 1 cuillère de 5 ml (diamètre 3 cm) et 1 cuillère de 15 ml (diamètre 4 cm).	072029	



**POT GRADUÉ**

Pot gradué en polypropylène translucide. Avec bec verseur et poignée. Gradué en 1/10 de litre.

H mm	C cl	Code	Prix HT
120	25	251000	
165	100	251001	
238	300	251003	
270	500	251005	



**VERRE MESURE**

Verre mesureur en verre trempé. Permet de mesurer des liquides mais également des poudres. Nombreuses graduations : féculé, riz, liquides, sucre, semoule, farine, cacao etc.

H mm	C cl	Cdt	Code	Prix HT
161	58,5	6	553295	



**MESURE GRADUÉE**

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	10	251101	
70	25	251102	
110	50	251105	
130	100	251110	
190	200	251120	



**PICHET GRADUÉ 1L**

Pichet en polycarbonate. Avec bec verseur. Graduation en décilitres. Incassable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	



**BOL GRADUÉ À MANCHE**

Bol gradué à manche en polypropylène. Bol gradué avec poignée de manipulation, avec graduations de 0,25 à 2 litres. Contenance maximale du bol : 2 litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	195	200	116458	



**SEAU GRADUÉ**

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle et renfort.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
260	316	1200	251130	



# Alphamix 2, les batteurs professionnels polyvalents

Idéal pour répondre à une utilisation très intensive en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

## CONFORT

Tableau de commande en façade sur le capot, pratique et lisible.

Sélecteur de vitesses permet un travail précis et un choix de vitesse constante.

## PERFORMANCE

Outils : fouet, palette et crochet en acier inoxydable.



## SÉCURITÉ

Verrouillage de cuve, breveté, est simple et sécurisant.

Cuve en inox avec poignée ergonomique a une grande capacité, son fond bombé permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace.

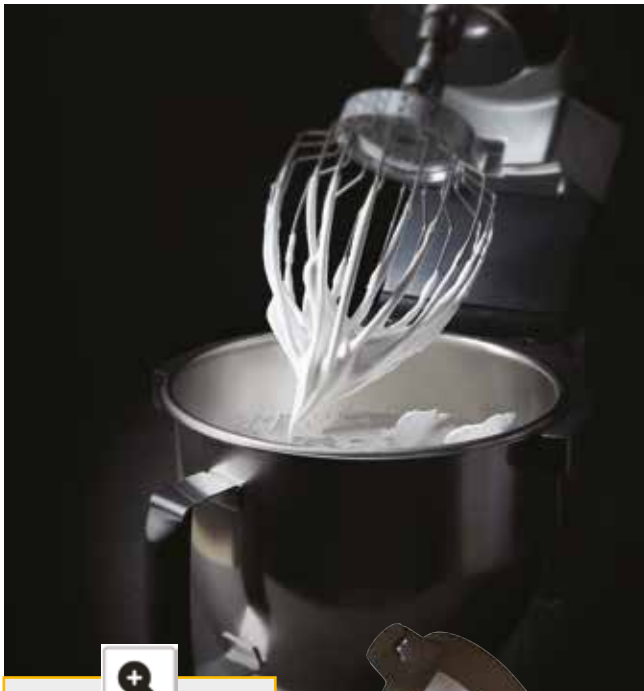
## HYGIÈNE

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

## ROBUSTE

Bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.





MOTEUR ASYNCHRONE À USAGE INTENSIF, POUR UNE FIABILITÉ ET UNE LONGÉVITÉ ACCRUE EN ADÉQUATION AVEC LA CAPACITÉ DE LA CUVE.



MOTEUR UNIVERSEL ROBUSTE, DOTÉ D'UN COUPLE QUI CONFÈRE DES CAPACITÉS DE TRAVAIL INÉGALABLES.



**BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8 L**

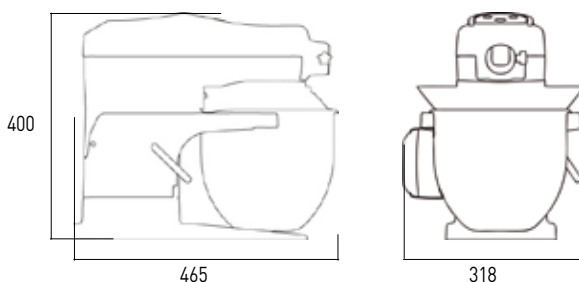
Rapide il peut pétrir, fouetter et mélanger en un temps record jusqu'à 4kg de pâte (humidité 60%). Il peut fouetter jusqu'à 20 blancs d'oeufs (500g) en un temps record. Il peut mélanger jusqu'à 1,5kg de beurre pommade.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400		18600	700	230	50	210660	
bol				800					210671	
fouet									210672	
palette									210673	
crochet									210674	
écran de sécurité									210684	

**BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 5 L**

Rapide il peut pétrir de 600g jusqu'à 1,2kg de pâte à pain (humidité 60%). Il peut fouetter de 1 à 8 blancs d'oeufs (240g) et obtenir jusqu'à 4,5l de blancs en neige. Il peut malaxer à la palette jusqu'à 2,1kg de pâte sucrée ou 1kg de beurre pommade. Il est efficace avec des petites quantités grâce à la forme des brins de son fouet.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400		17000	550	230	50-60	210655	
bol				500					210680	
fouet									210681	
palette									210682	
crochet									210683	
couteau MP350/450									281899	



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L





**MIXEUR BAMIX M140**

Garantie 1 an. Indispensable en cuisine pour mixer vos préparations et émulsionner les sauces notamment. Pratique grâce à 3 accessoires, le mixeur permet de mixer, mélanger, hacher et émulsionner. D'une très grande qualité, son moteur est puissant. Possède un support mural et récipient gradué. Robuste et durable, il sera votre fidèle allié, y compris pour une utilisation intensive. Vitesse 1: 7 000 tours/min. Vitesse 2: 12 000 tours/min. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec couteau étoile (hache, mouline), fouet (émulsionner), et mélangeur. Cordon lisse 1,8mètre. Longueur tube: 140 mm.



Type	L mm	L utile	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mixeur	360	140		930	140	220-240	50-60	210355	
récipient gradué 60 cl			60					210360	
covercle pour récipient								210361	
support mural blanc								210362	
fouet								210363	
couteau mélangeur								210364	
multi couteau étoile								210365	
couteau à viande								210366	

**MIXEUR BAMIX 200 NOIR**

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant. Fonction mixeur: coupe, hache et broie. Fonction fouet: brasse et bat les blancs en neige, la crème, bat et monte les sauces et soupes, ... Fonction mélangeur: mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, les préparations crémeuses. Doté d'un moteur puissant et robuste. Vitesse 1: 10 000 tours/min. Vitesse 2: 17 000 tours/min. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec un couteau étoile (hache, mouline), fouet (émulsionner), et mélangeur. Cordon lisse 1,8 m. Longueur tube: 185 mm.

L mm	L utile	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	185	1000	200	220-240	50-60	210357	

**MIXEUR BAMIX 200 BLANC**

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant. Vitesse 2: 17 000 tours/min. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



Type	L mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	395	1000	200	220-240	50-60	210358	

**MIXEUR BAMIX 300 BLANC**

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant. Vitesse 2: 19 000 tours/min. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
495	185	1200	350	220-240	50-60	210370	



**MIXEUR MICROMIX**

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en 1. L'aéromix, un outil breveté spécialement conçu pour réaliser des émulsions minute volumineuses avec une excellente tenue. Le coupeau, pour mixer vos soupes ou vos sauces en petite quantité. Performance: puissant et silencieux. Robustesse: tube, cloche, virole et outils tout inox. Ergonomie: variateur de vitesse, cordon spirale. Hygiène: démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

L mm	L utile	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	165	220	220-240	50-60	186905	



MIXEURS PLONGEANTS

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. Spéciale petite préparation. Offre un temps de mixage optimal, grâce à son affûtage spécialement étudié pour optimiser la qualité de coupe. Cloche diamètre 125mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Vitesse fonctionnement 2000 à 12 500 tours/min. Poignée ergonomique : bonne prise en main sans effort durant l'utilisation. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec support mural inox.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mini MP 240 VV	535	240	1500	290	220-240	50-60	283787	
CMP 300 VV	660	300	3100	350	220-240	50-60	460560	
MP 350 ultra	740	350	4600	440	220-240	50-60	210534	
MP 350 ultra VV	740	350	4800	440	220-240	50-60	210535	
MP 450 ultra	840	450	4900	500	220-240	50-60	186902	
MP 450 ultra VV	840	450	5000	500	220-240	50-60	210545	
MP 550 ultra	940	550	5200	750	220-240	50-60	186903	
MP 350 ultra combi	805	350	5900	440	220-240	50-60	210595	
MP 450 ultra combi	890	450	6500	500	220-240	50-60	186904	
couteau MP350/450								281899



SANTOS BLENDER N° 37

Idéal pour utilisation intensive. Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes et froides. Moteur variableur de vitesse silencieux et puissant. Couteaux très résistants. Système de sécurité Santosafe verrouillant le couvercle sur le bol: utilisation mains libres. Variateur de vitesse: 0 à 1800 tours/min. Dimension base+bol: 303x220xH580mm. Très résistant et rigide. Très facile d'entretien.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
base	303	220	580		1100	220-240	60	212011	
bol 2 L				200				212022	
bol 4 L				400				212014	
bol 4 l transparent				400				183847	



NEW

BLENDER SANTOS N° 66

Blender sans cloche d'insonorisation le plus silencieux du marché. Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, le moteur s'arrête immédiatement lorsqu'on ouvre le couvercle ou lorsque le bol est retiré de son socle. Moteur sans charbons, à rotors à aimants, sans maintenance, sans surchauffe et d'une grande durée de vie. Panneau de commande tactile. Bol d'une contenance de 1,4 L utile, en copolyester, empilable. Puissance disponible pour broyer tous types de glaçons et fruits congelés en un temps record. 6 Programmes pré-enregistrés. Couteau tranchant ultra résistant avec revêtement au nitru de titane. Système breveté de rotation à double sens assurant un travail encore plus rapide. Système d'accouplement 100% métal qui le rend extrêmement durable. Possibilité d'encastrer l'appareil par simple enlèvement du socle et des pieds.

Type	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blender	233	393	240	6200	1005	220-240	50-60	186208	
bol+couvercle				240				186209	
couvercle								186210	



## Pour une utilisation professionnelle : idéale pour la restauration commerciale.

- En acier inoxydable.
- Robot 2 en 1.
- Pour une utilisation professionnelle : idéale pour la restauration commerciale.
- Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.
- Option presse agrumes.
- 1 vitesse 1500tours/min.
- Doté d'une grande durabilité et solidité.
- Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



### COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R101XL

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

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	190	10000	450	230	50	120440	



**FONCTION PULSE**

### CUTTER R201XL

Cuves 2,5 litres. Livré avec disque éminceur 2mm, disque râpeur 2mm et un couteau lisse.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	250	10000	550	230	50	210731	



### DISQUES POUR R101, R201 ET R301

En acier inoxydable. Disques pour les appareils des modèles R301 / R201 / R101. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Code	Prix HT
4 disques	210719	
5 disques	211013	



### COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

En acier inoxydable. Couteaux pour les appareils des modèles R101 / R201 / R101XL / R201XL. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	
lisse	120412	





**COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R402**

En acier inoxydable. Pour une utilisation professionnelle : idéale pour la restauration commerciale. Appareil multi-fonctions. Fonction "pulse". Fonction cutter, capacité 4,5L avec couteau lisse. Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 2 vitesses 500 et 1500tours/min. Collection de 28 disques inox en option. Possibilité de réaliser frites et macédoines. Recommandé pour des collectivités jusqu'à 100 couverts environ. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	304	550	450	20500	750	230	50	405948	



**PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402**

En matériau composite. Permet d'obtenir de grandes quantités de jus de fruits en un minimum de temps. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	300	210702	



**COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA**

En acier inoxydable. Pour une utilisation professionnelle : idéale pour la restauration commerciale. Appareil multi-fonctions. Fonction "pulse". Fonction cutter, capacité 3,7L avec couteau lisse. Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 1 vitesse 1500tours/min. Cutter inox et coupe légumes en matériau composite. Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4mm, râpeur 2mm et bâtonner 2\*2mm. Collection de 23 disques inox en option. Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

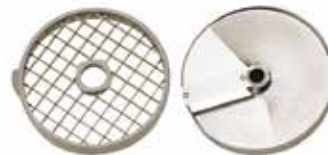
Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
combiné complet	325	300	550	370	16100	650	230	50	280001	
cutter inox + couvercle + couteau									210714	



**COUTEAUX POUR R301 ET R301 ULTRA**

En acier inoxydable. Accessoire pour R301, R301 ULTRA et R3. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Code	Prix HT
lisse	120425	
denté	120426	
cranté	210715	



**KIT FRITES ET MACÉDOINE R402**

En acier inoxydable. Comprend 1 disque éminceur + 1 grille. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
cube 8x8	8	8	210738	
frites 8x8	8	8	190774	
frites 10x10	10	10	210741	

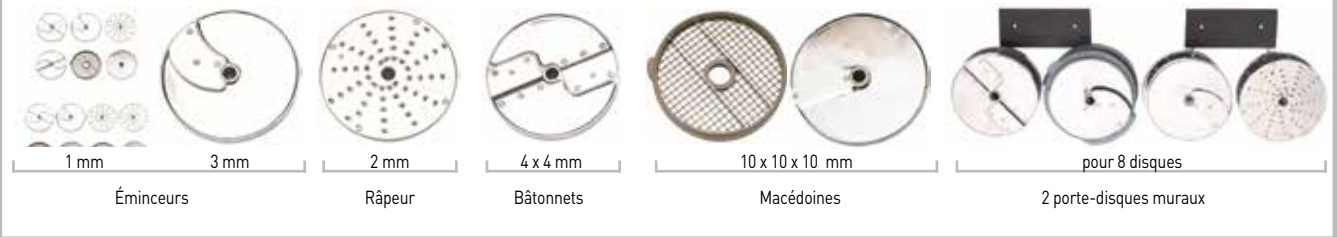


**COUPE-LÉGUMES CL50**

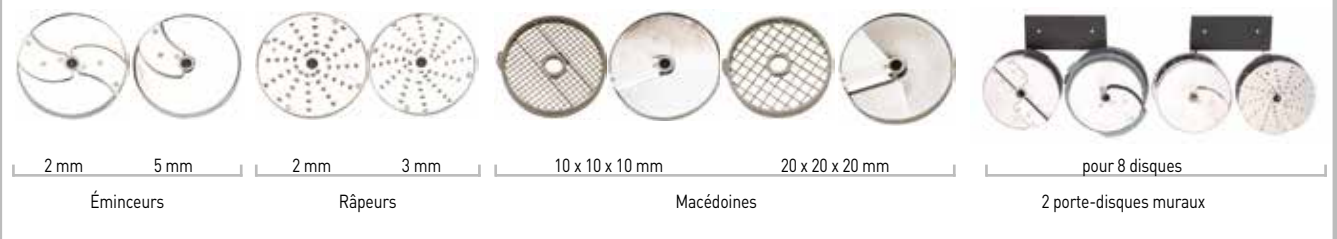
Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de réaliser émincés, râpés, macédoines, cubes ou bâtonnets même avec des produits les plus fragiles, le tout avec un seul appareil. Moteur asynchrone puissant, avec frein moteur et sécurité magnétique. Possède deux goulottes, 1 large et 1 ronde diamètre 58mm pour les coupes en rondelles. Redémarrage automatique par le poussoir. Bloc moteur en polycarbonate. Cuve et couvercle en plastique. 1 vitesse : 375tours/min. Livré sans disque. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	19800	550	230	50	210801	

**PACK RESTAURATION - 210803**



**PACK COLLECTIVITÉ - 210804**



**ACCESSOIRES DE COUPE POUR CL50**

6 disques Restauration pour robot coupe-légumes CL50 (210801). Éminceur 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnets 4x4 mm ; équipement cube/macédoine: éminceur 10 mm + grille 10x10 mm. Livré avec 2 portes-disques mural. Attention : le produit ne contient pas le robot coupe-légumes CL50 (210801).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
6 disques			210803	
8 disques			210804	
éminceur 0,6			210820	
éminceur 2			120472	
éminceur 3			120474	
éminceur 5			210826	
ondulé 3			210843	
oignon	1	26	210853	
râpeur 1,5			120480	
râpeur 2			120482	
râpeur 3			406969	
julienne 2,5	3	3	283062	
cube 8x8	8	8	210838	
cube 14x14	14	14	210840	
frites 8x8	8	8	281894	



**POSSIBILITÉ DE COUPE EN BRUNOISES ET GAUFRETTES**

**COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET**

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de couper vos légumes petits ou longs de façon nette et précise. Goulotte cylindrique rotative diamètre 68mm. Grande goulotte 170\*72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0,6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option). Possibilité de coupe en brunoise et gaufrettes. Bloc moteur en inox. Cuve et couvercle métallique. Redémarrage automatique par le levier. Vitesse de rotation: 375tours/min. Moteur asynchrone. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	615	390	760	21500	550	230	50	406106	



403363



406108



406107



281895



**ACCESSOIRES DE COUPE POUR CL50 GOURMET**

Disque gaufrette 3mm pour robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406106). Coupe nette et précise en un rien de temps. Attention : le produit ne contient pas le robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406101). Disques conçus pour le CL50 GOURMET (406106).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gaufrette 3				403363	
brunoise 3				281895	
brunoise 2				406107	
brunoise 4				406108	
rangement	220	110	110	406814	



**PERMET DE RÉALISER TOUS LES TRAVAUX DE HACHAGE, BROYAGE, PÉTRISSAGE ET D'ÉMULSIONS. IDÉAL POUR LA PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS : AMANDES, NOISETTES, NOIX POUR INCORPORER DANS LES BISCUITS.**



**CUTTER R2 2,9 LITRES**

Arbre moteur en acier inoxydable.  
 Très performant avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.  
 Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.  
 Possède une cuve en acier inoxydable, amovible avec poignée.  
 Possède une sécurité magnétique et frein moteur.  
 Doté d'une grande durabilité et solidité.  
 Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200	280	350	10500	550	230	50	210711	



**CUTTER R5 PLUS 5,5 LITRES**

Arbre moteur en acier inoxydable.  
 Très performant avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.  
 Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.  
 Possède une cuve en acier inoxydable, amovible avec poignée.  
 Possède une sécurité magnétique et frein moteur.  
 Doté d'une grande durabilité et solidité.  
 Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	280	490	1200	230	50	211005	

En acier inoxydable. Permet de réaliser des préparations minute liquides, semi-liquides, pâteuses et mixées, qu'elles soient salées ou sucrées. Permet même de pulvériser à sec des produits déshydratés. Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale. Grâce à son couteau avec lames micro-dentées, tous vos aliments sont mixés en toute simplicité. Très grande puissance tours/minute et couvercle étanche pour plus de sécurité. Vitesse 3000 tours/min. Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.

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



SPÉCIAL PRÉPARATIONS MIXÉES, JUSQU'À 10 PORTIONS DE 200



**BLIXER 2**

Cuve inox 2,9L avec racleur.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
389	14000	700	230	50	186900	

**BLIXER 3**

Cuve inox 3,7L avec racleur.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
450	14000	750	230	50	186901	

**BLIXER 4**

En acier inoxydable. Conçu pour préparer des repas mixés. Mixage fin de préparations pour émulsions au siphon. Préparation de ganaches et intérieurs chocolats. Cet appareil permet de travailler de grandes capacités de liquides grâce à la cheminée de cuve haute. Grâce à son couteau avec lames micro-dentées, tous vos aliments sont mixés en toute simplicité. Très grande puissance tours/minute et couvercle étanche pour plus de sécurité. Vitesse variable de 300 à 3000 tours/min. Capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg/opération. Cuve inox 4,5 litres avec couvercle équipé d'un racleur de cuve. Possède une grande longévité et il est très facile à nettoyer. Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.

H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
480	1100	230	50	210750	



**CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA**

Bâti chromé. Moteur asynchrone, silencieux. Monophasé. Idéal pour la production de jus et coulis de fruits et de légumes avec un important débit. Goulotte d'introduction de grand diamètre pour un gain de temps car elle évite la découpe préalable des fruits. Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres. Très pratique avec un bec verseur antigoutte. Hauteur utile sous bec verseur 162 mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	700	230	50	210351	

**CENTRIFUGEUSE N°68**

Bâti en fonte d'aluminium peint. Idéal pour les bars à jus ou à smoothies, les hôtels, les collectivités et restaurants, pâtisseries, glaceries, ... Adaptée à une utilisation intensive. Moteur particulièrement puissant et silencieux. Goulotte ultra large (79mm) qui permet d'insérer fruits/légumes sans découpe préalable. Panier alimentaire à tamis très fin perforations 0.5mm pour une filtration parfaite. Munie du système Easy-clean : cuve, panier et couvercle amovible sans outils. Bec verseur 228mm pour utiliser des pichets. Réceptacle à pulpe grande contenance: 14litres. Poids 25kg. Zone alimentaire et panier tout inox. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	25000	1300	230	50	210353	

NEW

robot coupe®



**CENTRIFUGEUSE J100 ULTRA**

Vitesse constante n'échauffant pas les aliments et permettant la préservation des vitamines. Cuve en inox. 2 tailles de becs verseur selon si utilisation d'un pichet ou d'un service au verre. Système de goulotte autorisant l'introduction de légumes et de fruits d'un diamètre de 79mm en continu. Débit jusqu'à 160 kg/h.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	565	630	14000	1000	230	50	210348	



MADE IN FRANCE robot coupe®

**CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA**

Bâti chromé. Moteur asynchrone, silencieux. Monophasé. Idéal pour la production de jus et coulis de fruits et de légumes avec un important débit. Goulotte d'introduction de grand diamètre pour un gain de temps car elle évite la découpe préalable des fruits. Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres. Très pratique avec un bec verseur antigoutte. Hauteur utile sous bec verseur 162 mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	700	230	50	210351	



MADE IN FRANCE

**TAMIS AUTOMATIQUE C80**

Carrosserie et trémie en acier inoxydable. Idéal pour les professionnels réalisant des jus de fruits, des pulpes, des mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons. L'introduction des produits et l'éjection des déchets se fait de manière continue. Très grand rendement par heure: 40 à 60kg/h. Livré avec un tamis à perforations 1mm. Vitesse 1500 tours/min. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21000	650	230	50	210340	

JUS FRAIS À LA DEMANDE ET EN QUANTITÉ



**EXTRACTEUR DE JUS CS600**

La vis sans fin de l'extracteur de jus écrase à froid les fruits et les légumes contre les parois du filtre sans aucune perte de nutriments. Permet de réaliser des jus avec tous les fruits, tous les légumes, ainsi que feuilles (épinards, chou kale, basilic,...), les racines (betterave, gingembre,...) et les laits végétaux (amandes, noix, sésame,...). Goulotte diamètre 88mm: introduction rapide de fruits entiers, gain de temps. Moteur puissant: utilisation jusqu'à 24h en continu. Rendement: jusqu'à 40L de jus/heure (300pommes). Système de réduction de bruit (40 à 50db) : fonctionnement silencieux. Moteur 60 tours/min. Bloc moteur inox brossé. Tête d'extraction amovible facile à nettoyer. Tête et bol en Tritan. Pichet et bac à pulpe en PET. Robinet avec clapet anti-gouttes. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	200	130	420	9000	200	230	50	210401	

tête de rechange 210402



MADE IN FRANCE robot coupe®

**CUTTER-BLENDER CHAUFFANT**

Cuve en acier inoxydable. 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. Fonction programmation 9 recettes à enregistrer. Fonctionnement silencieux. 5 fonctions vitesse: vitesse variable de 100 à 3500 tours/min; haute vitesse Turbo 4500 tours/min; pulse à vitesse variable; mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tours/min. Moteur asynchrone industriel. Couteau 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. Equipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatible au lave vaisselle. Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13500	1200	230	50	212530	

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

Irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupe.

Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable.

PRECIS : Température de travail réglable.

PERFORMANT : Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu plusieurs heures.

INNOVANT : Le tableau d'affichage LCD permet de sélectionner et paramétrer recettes et d'effectuer une programmation.

SECURISE : Machine compacte, montée sur 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs pour un fonctionnement silencieux.

Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



## MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2 LITRES

Bol capacité 2 litres. Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail. 23 vitesses de 120 à 12500 tours/min. Puissance de chauffe 800 watts.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
258	312	296		13500	1500	240	50-60	212502	
			200					212511	
								212510	



## HOTMIX PRO GASTRO XL 3L

Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail. 160 recettes préenregistrées. Bol capacité 3 litres. 23 vitesses de 120 à 160000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	420	396	18000	1800	240	50-60	212503	



## HOTMIX PRO GASTRO 5L

Couvercle en acier inoxydable avec goulotte d'introduction pendant le travail. Bol capacité 4,9 litres. 26 vitesses jusqu'à 8000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	350	460	36000	1500	220-240	50-60	212504	



**RÂPE À FROMAGE SANTOS N°2**

Socle en aluminium peint et carter amovible. Disque acier inoxydable et tiroir en PMMA. Idéal pour râper toutes sortes de fromages, mais aussi les fruits secs, les arachides, ... Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier. Facile à utiliser : le disque et le carter de râpe sont amovibles. Disque râpeur 3mm pour gruyère. Débit horaire: 50kg environ. Disques supplémentaires optionnels (pour arachides, fondue, fruits, etc.). Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
râpe	450	250	350	600	230	50-60	120615	
gruyère 3 mm							120625	
parmesan							120627	
tiroir							120629	



**MOULIN À POIVRE PEUGEOT**

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. U Select : Système permettant de choisir entre 6 moutures (de très fine à grosse) sans dérèglage de la monture.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	270	67	661406	
bois clair	270	67	661407	
noir	220	59	661420	
blanc	220	59	661421	



**MOULIN À POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT**

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Le moulin de référence des Chefs pour la cuisine. Ce moulin long et fin est d'une élégance qui ne laissera pas indifférent vos clients ou vos convives.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	220	53	661405	
bois clair	220	53	661418	



**MOULIN À ÉPICES**

Permet de stocker et râper vos épices très rapidement, de façon fine et précise. Adaptée aux épices dures : noix de muscade, cannelle, fève tonka... lame en acier inoxydable ultra affûté. Compartiment hermétiquement fermé sur le haut pour la conservation des épices.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	



NEW



**ENTONNOIR POUR MOULIN**

Gagnez du temps pour le remplissage de vos moulins à poivre et à sel. Transparent pour un meilleur contrôle du remplissage. Muni d'une patte de maintien sur la tige pour une parfaite stabilité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
57	76	061002	



**MOULIN À POIVRES LONGS ISEN**

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Conçu pour mouliner à la perfection les poivres longs et les gros grains de poivre. Permet également de mouliner certaines épices séchées de gros gabarit (cardamome, badiane, fève de tonka...). Mouture réglable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	70	661431	



**MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA**

Moulin qui permet de pré-concasser les bâtons de cannelle à l'aide d'une bille intégrée dans le système. Le moulin permet par la suite de mouliner très finement la cannelle grâce au mécanisme mis spécialement au point par Peugeot. Très résistant pour longévité accrue.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	68	661430	



**MOULIN À SEL HUMIDE OLÉRON**

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Système breveté conçu pour mouliner le sel même humide. En bois vernis et acrylique.

H mm	Code	Prix HT
140	661409	



**MOULIN À POIVRE PEUGEOT ROELLINGER**

Moulin à poivres Peugeot d'inspiration traditionnelle en bois et mollette winch en acier à cran d'arrêt garantie à vie. Equipé d'un tiroir de récupération de la mouture. Equipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Ce modèle a été imaginé avec Olivier Roellinger, le célèbre chef, et a été dessiné par Sylvie Amar Studio.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
noir	95	130	661458	
rouge	95	130	661459	



**BOUTEILLE FIFO**

Simplifie l'assaisonnement des plats. Fait en polyéthylène souple. Pratique et hygiénique, tout le contenu est utilisé sans perte. Chargement aisé par la large ouverture. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
208	62	47	116340	
208	70	59	116342	
208	76	75	116343	
208	87	94	116344	



**BOUTEILLE VERSEUSE**

Corps opaque. Pour préparer des mélanges à l'avance et les stocker. Chaque bouteille comprend 1 corps, 1 col, 1 bec verseur et 1 couvercle/Socle de couleur.

Type	C cl	Code	Prix HT
rouge	100	116400	
jaune	100	116401	
vert	100	116403	
blanc	100	116404	
bleu	100	116405	

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	



**FLACON VERSEUR SOUPLE**

Pratique et hygiénique. Fait en polyéthylène souple. Pour toutes sauces et crèmes liquides. Bouchon à bec. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	180	50	28	116378	
jaune	180	50	28	116379	
rouge	180	50	28	116380	

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	185	60	35	116382	
jaune	185	60	35	116383	
rouge	185	60	35	116384	

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	240	80	70	116386	
jaune	240	80	70	116387	
rouge	240	80	70	116388	



**BOUTEILLE SPÉCIAL PÂTE À TARTINER**

Bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Fait en polyéthylène. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
255	85	100	116341	



**POMPE DOSEUSE POUR BIDON DE 5L**

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5L. Débit 28 ml (+/- 2mL) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	



**MINI-PLAT JAPONAIS**

En acier inoxydable. Idéal pour le stockage des herbes, des condiments, ou toute autre préparation de votre choix. Bac permettant d'éviter le gâchis, esthétique et donc adapté à une cuisine ouverte par exemple. Bacs empilables à vide pour un gain de place. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Couverture vendu séparément.

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

**MINI-PLAT JAPONAIS**

En acier inoxydable. Idéal pour le stockage des herbes, des condiments, ou toute autre préparation de votre choix. Bac permettant d'éviter le gâchis, esthétique et donc adapté à une cuisine ouverte par exemple. Bacs empilables à vide pour un gain de place. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Comprend 4 bacs 714001 (30cl) dans un grand bac avec couvercle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	120	65	714000	



**BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS**

En polypropylène noir. Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients. Idéal pour un stockage des condiments et respect des règles d'hygiène. Couvercle transparent pour visualiser immédiatement le contenu. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
500	511506	



**PLAT + GRILLE INOX**

En acier inoxydable. Idéal pour réserver ou égoutter vos viandes ou autres ingrédients en cuisine. Pratique pour pratiquer une cuisson au four rapide et diététique. Utile en cuisine pour réserver viandes/ poissons avant le service, ou débarrasser de leur matière grasse. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
petit modèle	205	150	30	714021	
grand modèle	235	190	35	714022	



## Pour le stockage des assaisonnements en cuisine et la réservation de petites quantités égouttées

- Utilisation avec des plaques eutectiques congelées pour excellente conservation au frais.
- 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.
- Fonctionne sans électricité.
- Livré avec 5 bacs GN1/9 1L, P100mm et 2 plaques eutectiques.
- Modulaire selon besoins: 2 bacs GN1/9 et 1 bac GN1/3 ou 2 bacs GN1/6 et 2 bacs GN1/9.
- Encombrement très réduit.
- Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.
- Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



**FUNCTIONNE SANS ÉLECTRICITÉ. ENCOMBREMENT TRÈS RÉDUIT. MODULARITÉ (BACS GASTRONORMES). EXISTE EN DEUX FORMATS.**



### CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
585	200	146	511508	

### CONDIBOX INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
condibox	585	200	146	511510	
plaque supplémentaire	265	162	30	511512	



**Idéal pour la mise à disposition de toutes vos épices de façon simple et soignée.**

- En acier inoxydable.
- Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients.
- Support incliné pour une plus grande praticité et une meilleure visibilité.
- Bols ABS 55cl: diamètre 100mm, H90mm.
- Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.
- Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



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



**ROLL BOX 4 BOLS**  
Encombrement réduit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
510	135	115	017084	



**ROLL BOX 6 BOLS**

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	360	145	017082	



652012

652020

652013

**PINCE DU CHEF**

En acier inoxydable. Idéal pour dresser et décorer délicatement. Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
coudée	145	10	652012	
droite	150	7	652020	
droite	300	12	652013	



652021

652022

**PINCE DU CHEF**

En acier inoxydable. Idéal pour dresser et décorer délicatement. Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
décalée	200	25	652021	
coudée	350	40	652022	



652033

652035  
652014

**MINI-PINCE INOX**

En acier inoxydable. Pratique car utilisation multiples le tout avec une seule pince. Idéal pour le dressage des aliments délicats sur les assiettes en cuisine. Pratique pour le service des condiments en buffets. Permet le service de qualité des caramels, chocolats, confiseries en boutique. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

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



**FOURCHETTE À BAÏONNETTE**

Lame découpée trempée sous vide. Manche surmoulé en polypropylène noir. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Permet de facilement retourner les petites pièces de viande pendant la cuisson ou maintenir pendant la découpe. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	



**SPATULE COUDÉE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame semi-flexible avec bords arrondis. Idéale pour travaux de précisions (cuisine, chocolaterie, confiserie). Résistant aux chocs, à la corrosion et qui s'entretient avec facilité. Trou à son extrémité, pour pouvoir pendre la spatule et la garder à portée de main. Pelle hygiénique et stérilisable.

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



**LOT DE 2 CUILLÈRES PLUME DECOSPOON**

Lot de 2 cuillères inox L 230 et 190 mm. Simplicité : apportez une touche de couleur savoureuse à vos assiettes d'un simple geste. Grande plume idéale pour faire des points et traits larges. Petite plume idéale pour les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

Type	L mm	Code	Prix HT
lot de 2	230	116436	



**PINCE/CUILLÈRE DU CHEF**

Cuillère du chef 2-en-1 en acier inoxydable. Pratique car possède deux côtés : un côté cuillère et un côté pince. Gain de place.

L mm	Code	Prix HT
170	652010	



**FLACON-DÉCOR**

Flacon souple en polyéthylène. Bec verseur idéal pour sublimer vos assiettes avec précision. Verseur avec capuchon.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	



Trancheuses en aluminium anodisé ou en fonte vernie avec une épaisseur de coupe réglable de 0 à 16 mm

Avantages produits :

- Ergonomie et capacité de coupe supérieure.
- Fabrication artisanale soignée, machines conçues pour une utilisation intensive.
- Bâti fonte peint et verni.
- Chariot démontable et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.
- Lame en acier chromé, épaisseur de coupe 0 à 14 mm.
- Rotation 210 tours/min.
- Cordon d'alimentation 150 cm.
- 230 V, monophasé 50 Hz.
- Capacité de coupe circulaire 200mm.



Autres coloris disponibles, sur demande.

CHROMATIC TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE ROUGE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 30cm	570	520	500	27000	230	50	211635	
Lame 35cm	795	640	660	47000	230	50	211640	
ped pour D300	516	376	778	49000			211650	
Pied pour D350	626	446	778	50000			211651	



**TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES GC À COURROIE**

Tranchage par gravité. Sécuritaire : si le protège lame est démonté, la trancheuse s'arrête automatiquement. Possède également un interrupteur protégé IP 66. Facile d'entretien : Chariot amovible et distance bâti/couteau facilitant le nettoyage. Fonctionnement silencieux grâce à l'entraînement par courroie crantée. Kit de montage/démontage de la lame fourni. Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique. Lame en acier inoxydable. Affuteur incorporé. Fabriquée en Italie. Réglage épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.



**TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES GC À COURROIE**

Robuste : écran de protection et lame en acier inoxydable, bâti et le chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
courroie 30 cm	680	550	445	30000	370	230	50	211042	
courroie 35 cm	700	575	500	31000	370	230	50	211043	

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GC ET GXL**

Robustesse de l'entraînement par pignons, écran de protection et lame en acier inoxydable, bâti et le chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
pignon 35 cm	850	520	500	230	50	211053	



**PELLE À JAMBON**

Article moulé en polyéthylène. Respecte les normes alimentaires. Portée : 550 g. Conditionnée par 3. Prix unitaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
315	160	211031	



**HOUSSE DE PROTECTION**

Housse en polyéthylène basse densité d'une épaisseur de 130 microns. Bordures en polyester et coton. Housse réutilisable et résistante. Conseil : utiliser sur une trancheuse bien sèche, afin d'éviter la rétention d'eau ou d'humidité à l'intérieur de la housse sur les parties électriques de la machine. Attention : le produit ne contient que la housse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE F**

Conformes aux normes européennes. Robuste : Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, couteau en acier inoxydable. Epaisseur de coupe à réglage précis de 0 à 16 mm. Translation aisée : chariot monté sur guide avec roulement à billes. Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements. Machines livrées avec butée aluminium. Diamètre de lame 220mm. Capacité de coupe L.160mm x H.140mm. Chariot démontable. Non lavable au jet.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 19,5cm	520	360	315	10000	147	220-240	50-60	211030	
Lame 22cm	580	405	340	13500	184	220-240	50-60	211010	
Lame 25cm	620	425	370	15500	221	220-240	50-60	211014	
Lame 30cm	650	495	440	23000	258	220-240	50-60	211020	
Lame 35cm	890	585	480	36000	300	220-240	50-60	211023	



**HOUSSE DE PROTECTION À USAGE UNIQUE**

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège les aliments pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles).

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
750	750	0.01	322030	

**SPRAY DE GRAISSAGE**

Bombe de graisse alimentaire. Idéale pour les chariot de trancheuses. Très bonne résistance à l'eau. Très bonne adhérence sur tous les métaux.

C cl	Code	Prix HT
50	720095	



## Trancheuses très élégantes Volano peintes et émaillées pour une résistance forte

- Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier inoxydable, fonte et aluminium, assemblée à la main.
- Peinture émaillée à haute température ultra résistante.
- Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.
- Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm. Epaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.
- Diamètre de la lame: 300mm.
- Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.
- Affûteur incorporé.
- Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).



### VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant « marguerite » et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
Lame 30cm	720	600	740	45500	211205	
Lame 35cm	870	710	800	81000	211206	
ped pour D300	560	375	800	45000	211207	
ped pour D350	700	450	795	53000	211208	

### VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition noir brillant et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
noir	720	600	740	45500	211215	
ped pour D300	560	375	800	45000	211217	



### RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliments coupés sans être déchiétés: arôme et saveur préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embouts en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage des étuis à la main.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
noire	320	200	25	186601	
rouge	320	200	25	991616	
jaune	320	200	25	991617	
verte	320	200	25	991618	
orange	320	200	25	991619	



### RÂPE GOURMET

Idéale pour râper sans effort toutes les épices. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiétés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Manche ergonomique noir toucher velours avec embout en caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée. Oeillet de suspension. Râpe large ergonomique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur	135	60	186620	
gros grains	135	60	186621	
très gros grains	135	60	186622	
double tranchant	135	60	186623	
rasoir large	135	60	186624	
étoile parmesan	135	60	186625	
mandoline 2 mm	135	60	186627	
poussoir	135	60	216100	



### RÂPE RASOIR MATFER

Râpe rasoir en acier inoxydable pour coupes nettes, fines et régulières. Idéal pour râper le citron, le gingembre, l'ail et le fromage à pâte dure. Lame très tranchante en acier inoxydable. Manche élastomère ergonomique pour une bonne stabilité.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur 2 mm	330	40	216011	
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	



### RÂPE PREMIUM À ÉPICES

Idéale pour râper sans effort toutes les épices, de forme ronde. Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliments coupés sans être déchiétés: arôme et saveur préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embouts en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage des étuis à la main. Longueur lame 125mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	25	186604	



**RÂPE 4 FACES**

Râpe 4 faces : 3 lames (très gros grain, fine, double tranchant) et 1 lame éminceur 2mm. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Stabilité accrue. Livré avec un étui protecteur pour les râpes. Lame fine amovible pour nettoyage.

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



**RÂPE ZESTEUR MASTER FIN**

Design et finition pour une utilisation en salle devant le client. Cette râpe de la série Master est la combinaison parfaite entre design et efficacité. Lame en acier inoxydable. Son manche en noyer rend ce modèle élégant, stylé et exclusif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330	45	15	176	216139	



**RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES**

Grand modèle. En acier inoxydable. Robuste. Avec fond à glissière pour récupérer les produits.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	



**RÂPE À FROMAGE**

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	



**RÂPE À MUSCADE**

En acier inoxydable. Avec couvercle, formant une boîte pour les noix.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	



BONZER

**BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ**

Conçu pour tous type de boîtes, y compris les boîtes carrées. Garantie 3 ans (hors couteau et molette). Tige et socle en inox. Lame profilées assurant une meilleur découpe. Poignée en matériau composite. La tête se démonte facilement, sans outil, pour le nettoyage du couteau. Lame en acier traité antibactériens ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Pour un nombre moyen de 20 boîtes ouvertes par jour environ.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 boîtes	400		230203	
20 boîtes	630		230207	
40 boîtes	630		230209	
60 boîtes	630		230210	
molette EZ20/EZ40		25	230257	
lame de rechange			230255	

\* Hors couteau et molette

 **GARANTIE 3 ANS\***



BONZER

**OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC**

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boîtes jusqu'à 5/1. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
670	400	25	230190	

 **SÉCURITÉ**



**OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM**

Ouverture sécurisée (découpe du couvercle côté extérieur). Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	



**OUVRE-BOÎTES MONOPOL**

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boîtes automatique	230006	
ouvre-boîtes Titan	230007	
couteau de rechange	230008	
molette de rechange	230010	



**OUVRE-BOÎTES GALLANT**

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	

# Entonnoirs classiques et à piston

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.

Conçu en polycarbonate pour un poids léger et donc un maniement très précis.

Livré avec une douille diamètre 4 mm et un support chromé pour le poser sur le plan de travail.



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

## PRÉCISION

Sa poignée au pouce permettant un réglage de dosage précis.

## CONFORT

Une poignée ergonomique apportant un confort de travail inégalé.

La douille est équipée d'un joint d'étanchéité. Joint torique en silicone.



## VISIBLE

Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

## ENTRETIEN

L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle).





**ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L**

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	270	140	75	360	116601	
Joint d'étanchéité de rechange					116534	

**ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L**

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
308	208	150	805	116540	



**ENTONNOIR DOSEUR**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19g. Économie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolystère incassable (résiste jusqu'à 90°C). L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle). Livré avec support en acier chromé.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
420	220	150	750	116605	



**ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX**

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage / Démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	180	185	190	960	258825	
jeu 3 embouts					116523	
ressort					116524	
poignée					116525	
tige + bille+ écrou					116526	



**ENTONNOIR INOX**

Fabriqué en inox. Rainure de dégazage. D.total : 100mm. D.tube : 13mm.

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



**ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE**

Fabriqué en polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

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



**BASSINE DEMI-RONDE**

En polypropylène blanc. Léger donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
190	100	110	116451	
240	250	190	116452	
280	450	260	116453	
325	600	310	116454	
360	900	410	116455	
400	1300	520	116456	



**COUVERCLE**

En polypropylène blanc. Permettent de refermer de manière étanche vos bassines.

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





**MINUTEUR 20 HEURES**

À affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie de fin. Tient aisément en poche. Livré sous blister. Minuteur fourni avec pile AAA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	



**MINUTEUR 99 MINUTES**

Paramétrable en seconde pour les justes cuissons. À affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie de fin puissante. Tient aisément en poche. Livré sous blister. Minuteur fourni avec pile AAA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250603	



**MINUTEUR 4 X 99 HEURES**

Clavier étanche. Patins antidérapants assurant une forte stabilité. À affichage digital H/min/sec. Fixation murale possible. 1 boîtier de 4 minuteurs de 99h59min. Mise en mémoire du temps choisi. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	



**MINUTEUR, CHRONOMÈTRE ET HORLOGE 24 HEURES**

À affichage digital H/min/sec. Dos aimanté avec pince. 3 Fonctions : Minuteur compte à rebours en seconde / Chronomètre / Horloge 24 heures. Sonnerie de fin. Mise en mémoire du temps choisi. Livré sous blister. Fourni avec pile AAA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	



**MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES**

Corps en acier brossé. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	



**MINUTEUR 99 MINUTES AVEC DRAGONNE DE COU**

Multi-usages pour cuissons précises. Paramétrage rapide. Sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou. Minuteur fourni avec pile AAA.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	65	250611	



**MINUTEUR 24 HEURES**

À affichage digital H/min/sec. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	



SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS



**OUVRE-SANDWICH**

Hauteur de 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. Livré avec serre-joint permettant de le fixer sur le plan de travail. Poussoir amovible pour le nettoyage. Carrosserie acier inoxydable, montée sur 4 pieds anti-dérapants.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
ouvre-sandwich	555	110	215760	
rechange			215765	



**CERCLE INOX À OEUF**

Idéal pour donner une forme parfaitement régulière à vos oeufs en cours de cuisson. Fabriqué en inox. Manipulation facile grâce à la poignée.

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



**TOQUEUR À OEUF CLACK**

Découpe parfaite de la coquille grâce à l'onde de choc. Fabriqué en inox.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
240	40	215307	



**HACHOIR À MAIN ROTATIF**

Lame en acier inoxydable. Corps et poussoir en plastique. Bouchon pour le stockage après éminçage. À mouvement rotatif par quart de tour. Spécial herbes et oignons.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
190	100	072874	



**NEW**



**MORTIER DE CUISINE**

Pour broyer les épices et les aromates. Fond arrondi et base de pilon rugueux pour un résultat optimisé. Base en acier inoxydable assurant une grande stabilité. Grand format adapté aux cuisines professionnelles. Avant d'utiliser le mortier pour la première fois, graissez le avec du papier absorbant imbibé d'un peu d'huile. Répétez ce processus de temps en temps pour assurer un entretien durable du mortier.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
80	140	2670	661501	



**POCHEUSE À DUFES**

Fabriquée en fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

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



**SÉPARATEUR À OEUFS**

Fabriquée en inox. Garde le jaune d'uf intact pendant que le blanc s'écoule dans le bol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
167	70	28	072774	



**PRESSE-TOUT EXTRACTA**

Multifonction : presse-ail, presse-oignon, dénoyauteur à cerises, dénoyauteur à olives, casse-noix, écailleur à poisson.... En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécialement pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	



**COUPE ET PRESSE-AIL**

En acier inoxydable. Presse et coupe l'ail en un seul outil. Grille de nettoyage en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	45	44	072893	



**PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS**

Facile à manier. En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécialement pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	



**PÈSE-SAUMURE**

En verre. Permet le contrôle de la concentration de sel dans vos solutions ou vos saumures. Graduée de 1000 à 1250 g/L. Fonctionne avec une pile CR2032. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
220	250105	



Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...).  
Manche fabriqué sans aucun allergène.



COUPEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	
340	200	182812	
340	260	182813	



COUPEAU À DÉCOUPER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
345	210	182840	



COUPEAU À TRANCHER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
645	240	182841	



COUPEAU À DÉOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	



COUPEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	



COUPEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	



Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat...  
Spécialement conçue pour les préparations sans gluten, casher, halal pour limiter le risque de contamination.



RÂPE PREMIUM

Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliments coupés sans être déshydratés: arôme et saveur préservés. Manche ergonomique violet touché de velours et d'embouts en caoutchouc anti-éclaboussures. Oeillet de suspension. Livrée avec étui de protection pour le rangement. Lavage des étuis à la main.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	25	186631	



Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Matériau composite Exoglass®.  
Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.  
Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.



PELTON EXOGLASS®

Longueur palette : 150mm. Largeur palette : 90mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	90	112424	



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	Code	Prix HT
240	112434	



MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	



**COMPACT ET POLYVALENT**



**HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR**

En acier inoxydable. Idéal pour hacher les petites fabrications, concentré de praticité et d'efficacité. Compact et polyvalent. Dispose d'une fermeture à baïonnette pour que vos aliments soient transformés plus facilement. Peut être fixé au plan de travail (jusqu'à 80mm d'épaisseur) grâce à sa petite ventouse et à son serre-joint. Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle. Livré avec 2 plaques inox perforées (diamètre 4,5mm et 7mm), 1 couteau inox à ailettes auto-affûté, 1 entonnoir à saucisse, en embout spécial pâtisserie avec 5 motifs et 1 poussoir/clé. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	



**MOULE À STEAK HACHÉ**

En acier inoxydable. Manche en plastique. Idéal pour le moulage des steaks hachés comme chez le boucher. Forme ovale permet d'obtenir des steaks hachés réguliers. Bouton à ressort permet de tasser la viande fraîchement hachée. Manche en plastique et sa palette en inox facilite le démoulage. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Steak de 150 grs environ.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale	390	80		215420	
rond	350	110		215421	



**COMPACT MAIS PUISSANT**

**HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE**

En acier inoxydable. Machine compacte, puissante et incroyablement robuste. Très bon rendement de 120 kg de viande hachée par heure. Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304. Carrosserie inox. 3 grilles diamètre 70mm type Supinox, trous diamètre 8mm / 6mm et 3,5mm. Couteaux 4 ailes auto-affutant. Plateau amovible en inox. Cornet à saucisses diamètre 15mm. Fenêtre de ventilation du bloc moteur protégée contre les chutes verticales de gouttes d'eau. Pratique car marche arrière en cas de bourrage. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30500	550	220-240	50-60	215602	



**PAQUET DE 1000 PAPIERS POUR MOULE À STEAK**

Très résistant et possède une bonne tenue. 32 grs / m2. Idéal pour le respect des règles d'hygiène.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronds			100	100104	
ovales	110	80		100105	



**HACHOIR ÉLECTRIQUE À VIANDE SANTOS N°12/12**

En acier inoxydable. Machine robuste pour petites fabrications. Rendement horaire: environ 160kg. Système de hachage dit simple coupe ou Entreprise: 1 couteau + 1 plaque à trous avec encoche demi-ronde. Corps de hachoir amovible en inox, diamètre 70mm. Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous, diamètre 3mm/4,5mm et 8mm. Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable. Pratique car marche arrière en cas de bourrage. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19000	600	230	50-60	186206	



**POUSOIR MANUEL À SAUCISSE**

Idéal pour réaliser manuellement saucisses avec tous types de farces et chairs. Poussoir à saucisses horizontal, contenance 5kg. Cylindre en acier inoxydable 18/10. Piston en nylon avec joint torique. Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable. Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses: 1 lente pour le poussage et 1 rapide pour le retour du piston. Livré avec cornets diamètre 11mm, 18mm, 25mm et 33mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
580	215	175	1100	215605	



**MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150**

La machine à pâte la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables. Largeur cylindre et lamineiro: 143mm. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton. Un cylindre fixe misse et un cylindre double amovible: fettucine 2mm et tagliatelles 6,5mm. Rouleaux en acier chromé. Engrenage en acier cémenté et trempé. Livré avec manivelle amovible et serre joint de table.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	180	160	3300	073141	

**MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA**

Version motorisée du modèle IMPERIA. Livré avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible: fettucine 2mm et tagliatelles 6,5mm. Un serre joint de table et une manivelle sont livrés avec pour une utilisation manuelle. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	190	180	4000	65	220-240	50-60	073145	



**CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES IMPERIA**

En acier chromé. Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour IMPERIA manuelle et électrique. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Largeur de pâtes 0,8mm. Facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
vermicelle	175	60	50	073146	
spaghetti	175	60	50	073147	
tagliatelle	175	60	50	073149	
trenette	175	60	50	073150	
fettucine	175	60	50	073151	



**MACHINE À PÂTES MANUELLE R220**

Engrenages en acier, fraisés et trempés. Idéal pour les restaurants et collectivités. Pratique car réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles). Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail. Débit horaire 12kg environ. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Largeur cylindres du laminoir: 220mm. Epaisseur maxi des abaisses de pâte: 10mm. Livrée sans cylindre. Débit horaire 12kg environ. Engrenages en acier, fraisés et trempés.

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



**ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA**

En acier chromé. Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Raviolis 50\*50mm. Pratique car facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	100	80	073148	



**MACHINE À PÂTES MANUELLE TITANIA IMPERIA**

En acier chromé. Equipée de 3 cylindres pour réaliser différents types de pâtes: lisse, fettucine 2mm et tagliatelles 6,5mm. Epaisseur de laminage réglable de 0,2 à 2,2mm. Equipée d'une manivelle amovible et d'un serre-joint de table. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	160	120	2770	073140	



**MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE**

Engrenages en acier, fraisés et trempés. Engrenages blancs en Teflon. Bâti en acier chromé. Nouvelle trémie en acier inoxydable. Pratique car réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles). Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail. Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès l'ouverture du couvercle. Modèle plus silencieux et transmission épicycloïdale. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Régulation électronique de vitesse. Débit horaire 12kg environ. Livrée sans cylindre. Largeur cylindres du laminoir: 220mm. Epaisseur maxi des abaisses de pâte: 10mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	260	1600	230	50-60	073170	



**CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES 073170 ET 073175**

En acier chromé. Facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Largeur des pâtes: 1,5mm.

Type	l mm	Code	Prix HT
cylindre n°1 vermicelle 1.5 mm	2	073180	
cylindre à spaghetti 2 mm	2	073181	
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	2	073182	
cylindre n°3 trenette 4 mm	4	073184	
cylindre n°4 fettucine 6.5 mm	7	073186	
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	12	983712	



## Rouleaux, séchoir et plaques à raviolis

- En bois de haute facture.
- Idéal pour la préparation de pâtes Pappardelle.
- Très résistant et rigide.
- Très facile d'entretien.



### ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

Permet de découper en un seul geste 10 bandes de pâtes. Largeur des pâtes 13mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073220	



### ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Permet de découper en un seul geste 19 bandes de pâtes. Largeur des pâtes 6mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	



### ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Permet de découper en un seul geste 26 bandes de pâtes. Largeur des pâtes 4mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	





**PLAQUE À RAVIOLI RAVIOLAMP**

En aluminium embouti. Base acier à pieds anti-glisse en caoutchouc. Livré avec un rouleau en bois de hêtre. Très résistant et rigide. Dimensions des raviolis: Diam 30mm, 52\*52mm.

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
carrés bombés	340	140	12	52	52	073194	
carrés 27	270	105	24	35	35	073195	
carrés 30	300	140	36	30	30	073200	



**SÉCHOIR À PÂTES**

En bois de hêtre. Pratique car équipé de 4 bras. Permet de sécher jusque 1kg de pâtes fraîches. Très résistant et rigide. Très facile d'entretien. En hêtre. Equipé de 4 bras.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	



**SET 3 MOULES RAVIOLIS ET MINI-CALZONES**

En polypropylène. Permet un démoulage simple et rapide. Compatible lave-vaisselle garantissant la réutilisation des moules. Très résistant et rigide. Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Fourni avec livret de recettes. Dimensions hors tout du grand: Diam 155m, 240\*175\*40mm. Dimensions hors tout du moyen: Diam 120m, 195\*140\*35mm. Dimensions hors tout du petit: Diam 95m, 160\*110\*25mm.

Code	Prix HT
073159	



# BOULANGERIE-PÂTISSERIE

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



travail de la pâte	197
scarification	203
cuisson du pain	205
la pizza	211
supports de cuisson	213
moules	229
cercles et cadres	279
découpoirs	290
poches et douilles	299
ustensiles de pâtisserie	308
appareils de pâtisserie	322
colorants et sprays	328
les bûches	331
le traiteur	336



**LOT DE 10 PINCES À SACS**

Pinces en polyamide. Résiste jusqu'à 100°C. Permet de refermer facilement tous vos sacs d'ingrédients. Maintient vos ingrédients des salissures et prolonge leur durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	



**PELLE À FARINE INOX**

Pelle à farine en acier inoxydable 18/10. Peut contenir 1,5 kg de farine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
380	100	116225	



**PELLE À FARINE MONOBLOC**

Pelle à ingrédients en aluminium monobloc. Idéale pour farine, légumes et tous les autres produits alimentaires. Parfaitement hygiénique. Pratiquement incassable. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	
210	70	21	116202	
250	89	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	65	116204	
350	120	110	116205	
400	150	187	116206	
430	180	258	116207	



**PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE**

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
blanc	250	110	70	116270	
rouge	250	110	70	116271	
bleu	250	110	70	116272	
vert	250	110	70	116273	
jaune	250	110	70	116274	



**PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE**

Pelle en polyéthylène. Idéale pour la farine, les graines et autres produits alimentaires. Facilement manipulable car très légère. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	



**PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 L**

Cuve démontable en inox. Capacité de pétrissage: 4kg de pâte dure. Fonctionne comme un pétrin de boulanger, ce qui en fait une machine à pain de choix pour tous types de pains/croissants/pâtisseries/pizzas/mélanges de viande hachées. Fourche inclinée et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Moteur asynchrone 600 watts, robuste et silencieux. Cuve 10 litres et fourche relevable amovibles. Capot transparent permet de travailler en toute sécurité (arrêt de l'appareil à l'ouverture du capot). Le pétrin est doté d'une ouverture latérale qui permet l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage. Sécurité : protection manque de tension et remise en marche par bouton ON/OFF. Socle en fonte d'aluminium très stable, fourche et cuve en acier inoxydable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer : la fourche de pétrissage est démontable sans outil, nettoyage simple à l'eau courante.

L mm	L mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	350	420	17000	230	50	212007	



**RACLOIR COUPE-PÂTE INOX**

Raclette rigide en acier inoxydable monobloc. Tranchant biseauté. Idéale pour boulanger-pâtissier.

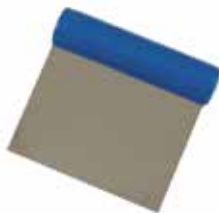
L mm	l mm	Code	Prix HT
130	110	112822	



**RACLOIR COUPE-PÂTE SOUPLE**

Raclette souple en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéale pour boulanger-pâtissier.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	



**RACLOIR COUPE-PÂTE MATFER DROIT**

Coupe-pâte avec lame en acier inoxydable. Idéal pour couper la pâte à pâtisserie, à pain, à pizza mais également pour gratter et nettoyer. Manche en polyamide. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde. Deux types de lame disponibles : rigide ou souple.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112900	
souple	110	105	112902	



**TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE**

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurir un plan de travail ou pour tamiser des petites quantités de farine.

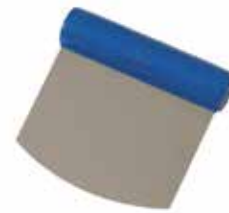
H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	123	110	115060	



**COUPE-PÂTE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Coupe-pâte en polyamide très résistant. Bord biseauté pour une coupe nette.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
petit modèle	121	98	1.60	230	112833	
grand modèle	220	130	1.70	500	112834	
lot de 6 (petit modèle)	121	98	1.60	230	112933	



**RACLOIR COUPE-PÂTE MATFER ROND**

Coupe-pâte avec lame en acier inoxydable. Idéal pour couper la pâte à pâtisserie, à pain, à pizza mais également pour gratter et nettoyer. Manche en polyamide. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde. Deux types de lame disponibles : rigide ou souple.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	
souple	110	105	112903	



**RACLOIR COUPE-PÂTE EXOGLASS®**

Coupe-pâte rigide en Exoglass monobloc stérilisable. Idéal pour boulanger-pâtissier. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droit	115	80	112825	
rond	115	80	112826	



**RACLOIR COUPE-PÂTE**

Raclette coupe-pâte en ABS monobloc. Idéale pour boulanger-pâtissier.

L mm	l mm	Code	Prix HT
216	128	112831	



**BROSSE À PÉTRIN**

Brosse à pétrin. Monture en bois, longueur 21 cm. A poils noirs.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
soies noires	210	45	118305	
soies blanches	210	45	118306	



**BROSSE À FARINE À MANCHE**

Brosse en soies naturelles. Brosse à farine. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	



**BROSSE DEMI-TÊTE**

Brosse en soies naturelles blanches. Brosse à farine. Poignée en bois vernis.

Type	L mm	Code	Prix HT
demi-tête	350	118310	

**BROSSE HOLLANDAISE**

Brosse en soies naturelles blanches. Brosse à farine. Manche en polypropylène.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	



**BROSSE À FARINE**

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse à farine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	30	118314	



**BROSSE DE COMPTOIR**

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse à farine. Brosse de comptoir ou balayette. Manche en polypropylène. Longueur des fibres : 5 cm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	



**BAC À PÂTON ROND**

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Sens hermétique pour la conservation et le stockage. Sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	480	120	775	510531	
bac	480	480	180	910	510532	
couvercle	480	480	30	455	510534	



**BAC À PÂTON RECTANGULAIRE**

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Sens hermétique pour la conservation et le stockage. Sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600 x 400.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	80	865	510535	
bac	600	400	110	955	510536	
couvercle	600	400	30	615	510537	



**BAC À PÂTON ROND SPÉCIAL DIVISEUSE**

Bac rond à pâtons en polypropylène alimentaire de couleur blanche. Idéale pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles à diviseuses. Emboîtable à vide.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
430	175	430	1400	750	1	510503	
480	150	420	1900	980	1	510504	



**BAC À PÂTON RECTANGULAIRE SPÉCIAL DIVISEUSE**

Bac rectangulaire à pâtons en polypropylène alimentaire de couleur blanche. Idéale pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles à diviseuses. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
bac	530	410	80	1000	880	1	510505	
bac	530	410	140	2000	1070	1	510501	
couvercle			25		585	1	510508	



**BAC À PÂTON RECTANGULAIRE ÉCONOMIQUE**

Bac en polypropylène blanc. Sens hermétique pour la conservation et le stockage. Sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable et emboîtable à vide.

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



**SEAU À ANSE**

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse ou poignée en acier inoxydable très résistante.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
standard	310	310	510506	
bec verseur	280	290	510507	



**BANNETON À FERMENTATION PLEIN**

En polypropylène. Empilable. Chaque couleur correspond à un poids de pâte.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond 0,5 kg			75	190	118503	
rond 1 kg			93	220	118504	
rond 1,5 kg			90	250	118507	
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	
ovale 1 kg	350	130	72		118509	
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	



**BANNETON À FERMENTATION POLYPROPYLENE AÉRÉ**

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En polypropylène. Aération de la pâte pendant la pousse grâce à sa structure. Améliore l'hygiène de la préparation de pain. Très résistant.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
long 0,5 kg	230	140	86		118534	
long 0,75 kg	260	140	86		118537	
long 1 kg	340	140	86		118539	
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	
ovale 1 kg	265	170	86		118545	
rond 0,5 kg			86	200	118547	
rond 0,75 kg			86	230	118549	
rond 1 kg			86	270	118550	



**BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ**

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	120	210	500	1	118510	
1 kg	125	240	1000	1	118511	
1,5 kg	135	270	1500	1	118512	
2 kg	145	290	2000	1	118513	



**BANNETON À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE**

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En rotin.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale 0,25 kg	200	120	80		118501	
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	
rond 0,5 kg			85	190	118505	
rond 2 kg			95	260	118506	
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	
triangle 1 kg	230	230	85		118526	
carré 1 kg	220	220	85		118528	
long 0,3 kg	410	95	58		118515	
long 0,5 kg	460	100	58		118516	

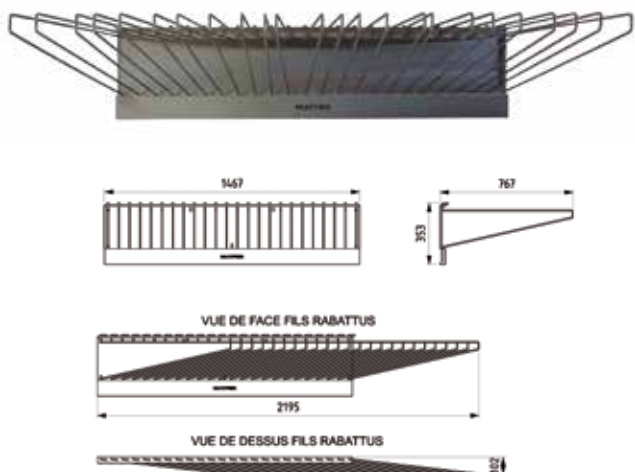


**BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ**

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	
0,75 kg	90	300	750	1	118521	
1 kg	90	320	1000	1	118522	
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	

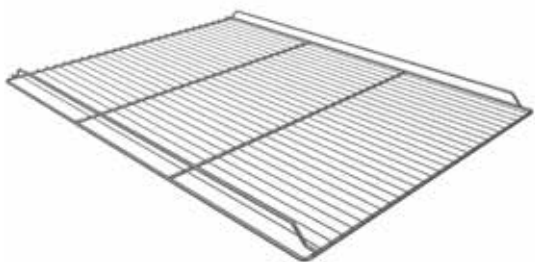




**SÉCHOIR MURAL POUR TOILE À COUCHES**

En inox. 24 barres sur pivot. Muni d'une position séchage avec verrouillage des écartements entre les barres de 5 cm. Barres rabattables pour plus d'espace. Fixation préconisée : 1,80 m du sol. Bien sécher et brosser vos toiles à couche permet d'étendre leur durée de vie de façon significative.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1467	2195	353	845025	



**GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION SUR TOILE**

Fil d'acier inoxydable. Pour fermentation sur toile de lin ou EVOPAN. Avec 2 galeries sur les côtés 600mm. 22 fils D. 3mm. Cadre et 2 traverses D. 7mm. Charge maximale 32kg.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 galeries 600	600	800		312130	
2 galeries 800	800	600		312131	
sans galerie 800	800	600	2030	312132	



**BROSSE ALIMENTAIRE**

Brosse à farine ou brosse alimentaire. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

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



**LOT DE 10 TOILES À COUCHES OURLÉES**

Couches en lin ourlées pour fermentation de la pâte (ourlées des deux côtés). Longueur des couches adaptée aux Parisiens.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	600	118660	
230	650	118665	
230	700	118670	



**TOILE À COUCHE 100% LIN**

Toile à couche 100% lin écriu (lin naturel non-traité). Entretien : ne pas laver la toile, simplement la brosser et la sécher régulièrement. Rouleau de 20m.

l mm	Code	Prix HT
600	118560	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118580	



**TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSISURE**

Toile à couche 100% lin écriu (lin naturel non-traité). Entretien : ne pas laver la toile, simplement la brosser et la sécher régulièrement. Rouleau de 20m.

l mm	Code	Prix HT
800	118680	



**CHARIOT DE FERMENTATION**

En acier inoxydable. Idéal pour la fermentation de vos pâtes et pâtons. Pratique car roues pivotantes, dont deux munies de frein. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Entrée 600mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	905	770808	



**CHARIOT BACS À PÂTONS**

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 8 bacs ronds H190mm maxi ou rectangulaires 530x410mm. Espace entre niveaux 185mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
370	590	1790	779108	



**CHARIOT BACS À PÂTONS**

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 16 bacs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
790	590	1790	779110	



**CHARIOT DE FERMENTATION OPTIMO**

En acier inoxydable. Equipé de 4 roues pivotantes dont deux munies de frein. Spécialement conçu pour la manipulation des plaques pour baguettes ou pains de 43 cm de largeur. Permet de passer vos plaques en chambre ou en armoire de fermentation sans avoir à les manipuler individuellement. Chariot ou échelle pour plaques à pains muni de 18 niveaux. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
775	775	1618	773898	



**CHARIOT DE FERMENTATION**

En acier inoxydable. Idéal pour la fermentation de vos pâtes et pâtons. Pratique car roues pivotantes, dont deux munies de frein. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Entrée 600mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	773897	



Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Imputrescible, adapté à la stérilisation.

Tranchant garantit de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi.

Exoglass®



EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 ÉPIS DE BLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	10	154101	



EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	154102	



EXOGLASS DÉCOUPOIR GRAPPE DE RAISIN

L mm	l mm	Code	Prix HT
100	60	154103	



LOT DE 2 LAMES FOURNIL CRANTÉE

2 lames fournil crantées. Conçues pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain etc.

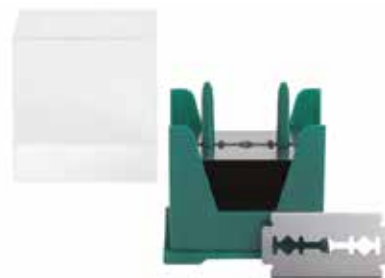
L mm	Code	Prix HT
175	120058	



MARQUEUR INCISEUR

En acier inoxydable. Très pratique pour inciser la pâte crue de vos pains ronds en un seul geste. Inciseur muni d'une poignée pour pain en forme d'étoile. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
sans trou	80	120036	
trou central	80	120037	
sans trou	65	120038	



LAME À SCARIFIER

lames de boulanger en acier inoxydable. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Non cassantes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boite distributrice de 250	43	20	120034	
lot 4x10			120035	



SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Pratique : léger (3g) et facile à manipuler. Sécuritaire : lame non dangereuse à manipuler, 100 % recyclable et coupe rasoir avec protège lame. Hygiénique : lame moulée d'un seul bloc pour plus d'hygiène. Permet de réaliser des coupes traditionnelles à une lame, polka avec 2 lames, ou épis avec 2 lames superposées. Disponible en lot de 12 lames ou 50 lames. Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	122	3	120025	
lot de 50	122	3	120026	



LOT DE 2 LAMES BOULANGER

Lame droite en acier inoxydable. Meilleur confort d'utilisation grâce au surmoulage du manche en polypropylène. Conforme aux règles d'hygiène applicables aux lames à scarifier le pain.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite	145	120054	
droite	145	120055	
droite	145	120056	



LAME BOULANGER

12 lames de boulanger de forme droite. Lames pour professionnels en acier au carbone traité. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite n°5	120	120013	
courbe n°5	120	120018	
boule moyenne	120	120022	
grosse boule	120	120023	





- **ECONOMIQUE** : ORIENTABLE SOUS TOUS LES ANGLES, UTILISATION DES 4 ANGLES DES LAMES.
- **SÉCURITAIRE** : PROTÈGE-LAME TRÈS PLAT, CONÇU POUR ÉVITER L'ACCROCHE DANS LA PÂTE.

**LAM'PLUS BOULANGER MATFER**

Support en acier inoxydable breveté. Confort d'utilisation grâce à son ensemble léger (6,6g). Changement de lame rapide et facile grâce au système de clippage avec ressort. Vendu avec 1 lame + 1 aimant à colle sur le four. S'utilise avec lame 120034/120035.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
128	24	7	120032	



**LOT DE 12 LAMES BOULANGER MATFER**

Lame en acier inoxydable. Coupe rasoir avec protégé lame. Forme ergonomique.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	





Plaque en alliage d'aluminium spécial gaufré qui améliore l'aspect de la croûte. Conçue pour la cuisson en four pâtissier et l'utilisation en chambre de pouce contrôlée et chambres froides négatives.

Résiste aux agressions de la chaleur (jusqu'à +250), du froid, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel. Excellent conducteur et absorbeur de chaleur.

Faciles à stocker car empilables. Aucun traitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.



**PLAQUE EN ALLIAGE D'ALUMINIUM SPÉCIAL GAUFRE QUI AMÉLIORE L'ASPECT DE LA CROÛTE.**

PLAQUES À PAIN ALU-GAUFER

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour 5 baguettes	600	400	311119	
pour 6 baguettes	650	430	311121	
pour 6 baguettes	750	43	311122	
pour 8 baguettes	790	580	311125	
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	
pour 5 pain de 2 livres	800	430	311135	
pour 8 ficelles	600	430	311138	
pour 2 baguettes	450	144	311141	



FILET DE CUISSON FIBERMAX

Adapté cuisson pain cru ou surgelé, en four à air pulsé. Pour four à air pulsé. Maille en fibre de verre recouverte de silicone. Démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Toile souple amovible et interchangeable. Revêtement silicone.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
4 pains	600	400	311204	
5 baguettes	600	400	311205	
toile de rechange 4 alvéoles	600	400	311214	
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	



TOILE DE CUISSON SILPAIN

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur des plaques 600x400mm. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Conseil : utiliser de préférence sur plaque perforée références 310610 et 310612.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
600x400	585	385	321012	
GN 1/1	520	315	321014	



- Fabriqué par MATFER BOURGEAT.
- Matériau composite Exoglass®.
- Moule monobloc, anti adhérent sans soudure ni bord roulé, indéformable.
- Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.
- Passe du congélateur au four (-20°C à +250°C).
- Couvercle : Acier inoxydable.

**Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.**



MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® AVEC COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pois de pâte : 300 g	180	85	75	345833	
pois de pâte : 500 g	250	90	75	345834	
pois de pâte : 800 g	270	100	90	345835	
pois de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	
pois de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	



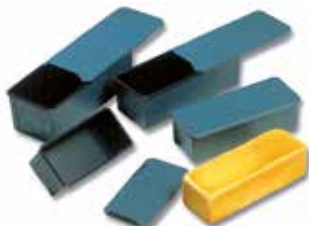
MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pois de pâte : 300 g	180	85	75	345933	
pois de pâte : 500 g	250	90	75	345934	
pois de pâte : 800 g	270	100	90	345935	
pois de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	
couvercle	180			346933	
couvercle	250			346934	
couvercle	270			346935	
couvercle	290			346936	



- Fabriqué par MATFER BOURGEAT.
- Revêtement anti adhésif pour une cuisson homogène sans graissage, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.

- Passe au four jusqu'à +230°C pour une coloration rapide.
- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.



**MOULE À PAIN DE MIE EXOPAN AVEC COUVERCLE**

Croûte aspect gauffré. Vendu avec couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	70	340853	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	



**MOULE À PAIN COMPLET EXOPAN**

Croûte aspect lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 200 g	140	80	80	341601	
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	



**MOULE À PAIN COUPÉ EXOPAN**

Croûte aspect gauffré.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	72	341606	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	341607	



**PAIN DE MIE ROND**

Moule en en acier inoxydable. Constitué de deux parties articulées et verrouillées par une tige en laiton haute résistance. Plusieurs tailles disponibles (Longueur x diamètre) : 30 x 4,5 cm, 30 x 7 cm, ou 36 x 7 cm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	70	341716	



**MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN**

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	
250	95	80	340952	
300	95	80	340953	
350	95	80	340954	
400	95	80	340955	
450	95	80	340956	
500	95	80	340957	



**MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN**

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	
500	100	80	340962	



**MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN**

Croûte aspect gauffré. Vendu avec couvercle. Tranche: Lxl en mm : 100.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 1500 g	400	100	100	341641	
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	



**PAIN DE MIE ROND TRIPLE**

Triple toast en acier inoxydable. Fabrication très robuste. 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	300	70	341712	
poids de pâte : 180 g	300	225	45	341713	



**PELLE À FOUR HÊTRE AVEC MANCHE**

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour boulanger-pâtissier. Permet de manipuler tous vos produits de boulangerie et de pâtisserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	180	118101	
3000	200	118102	
3000	220	118103	
4000	400	118104	
3000	300	118105	



**PELLE À FOUR HÊTRE À REBORD AVEC MANCHE**

Pelle en hêtre avec rebords. Idéale pour boulanger-pâtissier. Evite le glissement ou la chute de vos produits durant la manipulation.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	450	118111	
3200	550	118114	
3200	580	118115	
3200	630	118116	



**PELLE À FOUR RONDE HÊTRE**

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour boulanger-pâtissier.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec manche	3000	350	118136	
sans manche		350	118138	
sans manche		300	118139	
sans manche		400	118140	
sans manche		450	118141	



**PELLE À FOUR**

Pelle à four en alliage d'aluminium 3 bords. Attention : le produit ne contient pas le manche référence 118133.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle	600	580	2.00	118003	
manche	4000			118133	



**PELLON HÊTRE SANS MANCHE**

Pellon de qualité professionnelle en hêtre. Livré sans manche de manipulation. Fourni avec 2 vis de fixation pour un manche. Disponible en 4 largeurs différentes : 18 cm, 22 cm, 30 cm ou 40 cm. Attention : le produit ne contient pas le manche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	



**PLANCHETTE À PAIN HÊTRE**

Planchette en hêtre. Planchette à pain ou à baguette.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4.00	118130	



**MANCHE POUR PELLON HÊTRE**

Manche en hêtre brut pour pellon. S'adapte aux pellons références 118121, 118122, 118124, 118123. Disponible en plusieurs longueurs: 1.5 m, 2.5 m ou 3.5 m. Attention : le produit ne contient pas la pelle ou pellon de boulanger.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche	1500	118143	
manche	2500	118142	
manche	3500	118132	
vis pour manche	80	118135	





**BROSSE-BALAI À FOUR**

Brosse-balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25. Attention : le produit ne contient pas le manche référence 710205.

Type	L mm	Code	Prix HT
brosse	320	118320	
brosse	450	118321	
brosse	600	118322	
manche	3000	710205	

**BROSSE-GRATTOIR À FOUR**

Côté brosse en fils de laiton, côté grattoir en acier inoxydable. Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Montage Ø 25 sur tête bois, très robuste, avec embout vissant métallique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	1030	109	118325	
sans manche	200	109	118326	
manche	1016		118328	

**BALAI À FOUR FIBRE SEMI-DURE ARENGA NOIRE**

Balai à four Arenga noir avec poils en fibres semi-dures. Monture du balai en polypropylène, avec vissant bloquant. Attention : le produit ne contient pas le manche référence 118332.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
balai	400	60	140	118330	
manche	2500			118332	



**CLAIE À PAIN EN OSIER**

En osier. Avec poignée, idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec poignée			535	250	512015	
avec poignée			510	300	512016	
sans poignée			800	400	512018	
rectangulaire	400	300	500		512019	



**MANNE GERBABLE**

En plastique. Manne à pain gerbable de 150 litres pour stocker les pains et baguettes. Fond et parois ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chocolat	655	455	680	511011	
ivoire	655	455	800	511012	



**CLAIE À PAIN EN OSIER ROTONDE**

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
855	280	573421	



**SUPPORT INCLINÉ POUR MANNES À PAIN**

Support d'inclinaison, permet de maintenir votre manne en position inclinée à 30°. Facilite le remplissage de la manne par une position plus ergonomique. Tube d'acier inoxydable D. 20 mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	



**MANNE À PAIN FOND PLEIN**

Manne en polyéthylène haute densité. Hauteur de la manne particulièrement adaptée aux pains et baguettes type Tradition. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Nouveau modèle : manne pour boulanger à fond plein et de grande contenance. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	450	555	511006	



**MANNE GERBABLE EMBOITABLE**

Manne en polyéthylène. Manne avec fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Fond et parois ajourés.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	633	511009	



**MANNE POUR VIENNOISERIES**

Manne en polyéthylène. Manne avec fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou emboîtable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	120	511005	



**BAC GERBABLE ET PLIABLE**

En polypropylène. Très grand gain de place lors du stockage car pliable. Également gerbable, et pourra ainsi être empilé avec d'autres bacs pour gagner davantage d'espace. Très solide, non-toxique et entièrement recyclable. Fond et les parois sont entièrement ajourés. Grande résistance aux moisissures et aux effets de l'eau. Bonne durée de vie car conçu pour durer. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	154	511111	



**CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE**

4 Roues pivotantes en plastique dur sans frein, chape zinguée. Idéal pour le transport et la manutention des mannes à pain. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
604	402	170	531101	



**CHARIOT PORTE-BACS**

En polyéthylène haute densité. Roues pivotantes avec bandage en caoutchouc, sans frein. Chape du chariot zinguée. Chariot universel pouvant accueillir tous les bacs et conteneurs alimentaires 600x400mm et 400x300mm. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	410	170	140524	



**FOURS ÉLECTRIQUES À PIZZA**

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu. 2 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Thermostats pour chambre intérieure du four et quartz infrarouge. Régulateur de puissance pour la sole. Thermostat 0°C +350°C + doseur d'énergie, voyants de contrôle. Dimensions intérieures : 430x430x110mm.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	270	3000	230	50-60	186305	

**FOURS ÉLECTRIQUES À PIZZA**

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu. 3 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Commande indépendante des 2 fours. Régulateur de puissance pour la sole. Dimensions intérieures : 430x430x110mm. 2 cordons de 230V.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	500	6000	230	50-60	186306	

**FOUR BOULANGER-PÂTISSIER**

En acier inoxydable. Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson 4 niveaux. Montée rapide en température à 300°C en 10 minutes. Turbine D.210mm à rotation alternée toutes les 2 minutes pour une cuisson très homogène. Position rotations 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats. Bouton poussoir pour l'injection de vapeur. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Moteur 2 vitesses. Capacité 20 baguettes cuites en 25 mn. Dimensions intérieures : 670x440x350mm. Pieds hauteur 150mm.

L mm	l mm	H mm	Watts	Hz	Code	Prix HT
795	720	600	6000	50-60	245100	



**GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA**

En maille d'aluminium bordée. Pour un montage rapide des pizzas (possibilité de préparation à l'avance de vos pizzas). Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	



**PLATEAU ROND PERFORÉ À PIZZA**

En aluminium perforé. Perforations D.9mm. Idéal pour cuisiner des pizzas à la pâte parfaitement moelleuse. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
12	280	310465	
12	305	310466	
12	330	310467	
12	350	310468	



**GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA**

En maille d'aluminium bordée. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec une pelle à four. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
410	280	310439	
530	320	310440	
600	400	310441	



**RACK POUR GRILLES À PIZZA**

En acier inoxydable de grande qualité. Idéal pour le stockage de 15 pizzas dans un espace réduit. Pratique car l'espacement entre les niveaux de stockage permet à la pâte de gonfler. Diamètre maximale des pizzas large de 40cm. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. D. fil du support : 8mm. D. fil porte-pizza : 5mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
302	302	680	845012	



**PELLE À PIZZA ALUMINIUM**

En aluminium. Manche en bois. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
manche court	875	300	072170	
manche long	1325	300	072172	



**CAISSE À PÂTON À PIZZA**

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP	600	400	70	830	510111	
Bac PEHD	600	400	100	1000	510112	
couvercle PP	600	400		630	510311	



**PELLE À PIZZA INOX AVEC MANCHE**

En acier inoxydable. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Manche D. 25mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronde	1165		240	739224	
ronde	1235		310	739231	
ronde	1305		380	739238	
ronde	1375		450	739245	
rectangulaire	1200	220		118005	
rectangulaire	1300	310		118006	
carrée	1360	400		118007	



**CAISSE À PÂTON À PIZZA**

En polyéthylène. Idéal pour pâtons ou pâtes à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	648	424	65	140550	
couvercle	648	424		140553	



**LOUCHE INOX À FOND PLAT**

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main. Très résistant qui supporte les forts écarts de température.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
360	100	112046	



**CISEAUX COUDÉS À PIZZA**

En acier inoxydable. Lames détachables pour permettre le nettoyage parfait des ciseaux. Ciseaux coudés ergonomiques pour une bonne prise en main et facilite la découpe. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

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



**ROULETTE À PIZZA**

En acier inoxydable. Manche en polyéthylène. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	100	141035	



**ROULETTE À PIZZA**

En acier inoxydable unie. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
180	60	141031	

**PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Dessous laqué agréé contact alimentaire. Plaques légère à manipuler, ne s'oxydent pas. Convient pour les armoires froides et chambres de pouce. Aluminium épais revêtu PTFE multicouches, sans PFOA. Adaptée à la cuisson des produits surgelés. Surface gaufrée favorise la coloration sous les produits.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1.70	570	310211	
600	400	1.70	1130	310212	
530	325	1.70	805	310213	

**PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL**

Fabriqué en France par MATFER BOURGEAT. Dessous laqué agréé contact alimentaire. Plaques légère à manipuler, ne s'oxydent pas. Convient pour les armoires froides et chambres de pouce. Aluminium épais revêtu PTFE multicouches, sans PFOA. Convient pour viennoiseries, pâte à choux, pâtes feuilletées. Plaques à bords pincées, hauteur 10mm. Utilisable sans graissage.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1.70	545	310201	
530	325	10	1.70	805	310203	
600	400	10	1.70	1095	310202	

**PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PLUS**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Dessous laqué agréé contact alimentaire. Température maximale de cuisson 250. Plaques légère à manipuler, ne s'oxydent pas. Convient pour les armoires froides et chambres de pouce. Aluminium épais, 4 couches croisées. Revêtu PTFE multicouches, sans PFOA. Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
530	325	2.00	965	310223	
600	400	2.00	1351	310222	

**PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Dessous laqué agréé contact alimentaire. Plaques légère à manipuler, ne s'oxydent pas. Convient pour les armoires froides et chambres de pouce. Aluminium épais, 4 couches croisées. Revêtu PTFE multicouches, sans PFOA. Idéale pour la cuisson de pièces individuelles; galettes, tourtes.

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	1.70	216	310433	
260	1.70	252	310434	
280	1.70	290	310435	
300	1.70	333	310436	
320	1.70	378	310437	

**PLAQUE BORD DROIT INOX**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En inox. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
530	325	20	1.00	1440	713403	
600	400	20	1.00	1995	713401	



**PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En inox. Petit bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1.00		310621	
600	400	10	1.00	1800	310623	
650	530	10	1.00	4060	310624	
530	325	10	1.50	1355	310625	

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM**

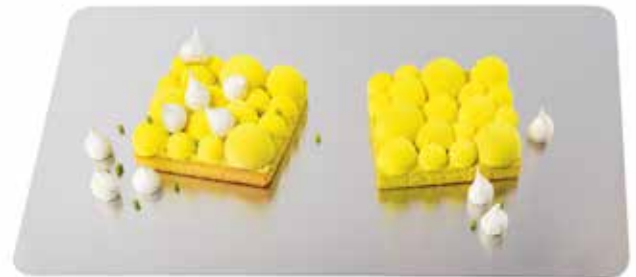
En aluminium. Petit bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1.50	500	310601	
530	325	1.50	1272	310604	
600	400	2.00	725	310606	

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE**

En aluminium. Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petit bords pincés. Perforation D.3mm.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1.50	377	310609	
530	325	1.50		310610	
600	400	2.00		310612	

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD**

En aluminium. Sans bord.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2.00	1260	310615	



#### PLAQUE MATFER TÔLE BLEUIE

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En tôle très résistante de qualité supérieure. Plaque sans téflon. Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide). Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1.50	1500	310101	
530	325	10	1.50	2055	310107	
600	400	10	1.50	2835	310103	
650	530	10	1.50	4085	310108	
660	457	10	1.50	2000	310104	



#### PLAQUE PÂTISSIÈRE MATFER TÔLE BLEUIE

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En tôle très résistante de qualité supérieure. Plaque sans téflon. Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide). Laver sans eau avec un simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
530	325	10	1.50	1480	310157	
600	400	10	1.50	2000	310156	



#### PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En tôle très résistante de qualité supérieure. Plaque sans téflon. Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide). Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
200	1.50	388	310401	
220	1.50	467	310402	
240	1.50	557	310403	
260	1.50	645	310404	
280	1.50	750	310405	
300	1.50	858	310406	
320	1.50	974	310407	
360	1.50	1234	310408	
400	1.50	1507	310409	



#### PLAQUE PÂTISSIÈRE TÔLE BLEUIE BORDS DROITS

Fabriqué en France - Matfer Bourgeat. En tôle très résistante de qualité supérieure. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1.50	3200	455001	
530	325	20	1.50	2335	455003	



**NOUVEAU MODÈLE  
PLUS ÉPAIS / PLUS RIGIDE**



**PLAQUE PÂTISSIÈRE RÉSINE MÉLAMINÉE SANS BORD**

En résine mélaminée. Agréée au contact alimentaire. Résistante de -20°C à +85°C. Sans bord. Très rigide.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	6.00	2000	310812	



**PINCE CLIP'PLAC**

Pince de maintien des feuilles de cuisson. Idéales pour les feuilles de cuisson de toute nature (papier sulfurisé, feuilles de cuisson en silicone, et autres), notamment pour les cuissons dans un four à chaleur tournante, four rotatif ou four à air pulsé. Évite d'avoir à coller la feuille à la plaque de cuisson, et donc les corvées de nettoyage des plaques.

L mm	l mm	Code	Prix HT
23	10	111892	



**PLAQUE BORD DROIT ALUMINIUM**

Fabriqué en France : Matfer Bourgeat. En aluminium, plaque monobloc. Fabrication entièrement étanche.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	2.00	1425	529401	



**ANGLES ARRONDIS  
SANS SOUDURE =  
NETTOYAGE PLUS  
FACILE**



**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT BORDS DROITS**

Fabriqué en France : Matfer Bourgeat. En aluminium, plaque monobloc. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé. Revêtement anti-adhérent.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	2.00	1288	663201	



**PLAQUE TUILES INOX**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Facilite la forme régulière des tuiles. En inox. 6 gouttières non-fermées de 42 mm de large.

L mm	H mm	Code	Prix HT
350	25	310713	

**PLAQUE DENTS DE LOUP INOX**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Pour la fabrication des biscuits. En inox. 8 gouttières triangulaires de largeur 35 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
280	300	25	569	310712	

**PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcups, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Ø alvéoles	Nb alvéoles	Poids g	Code	Prix HT
560	360	38	70	22	1117	310718	

**PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcups, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Ø alvéoles	Nb alvéoles	Poids g	Code	Prix HT
560	360	21	45	51	933	310717	

**CHARIOT BAS 8 NIVEAUX**

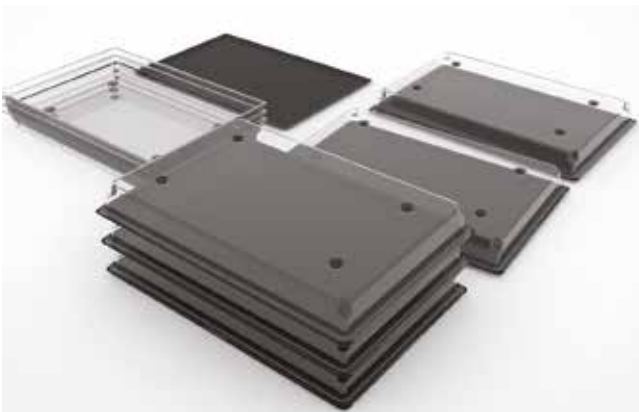
Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Chariot avec dessus insonorisé, pouvant servir de plan de travail ou accueillir une machine. Glissières avec butées anti-glisse. 4 Roulettes pivotantes en inox dont 2 munies de freins. Largeur entrée 400 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
700	530	900	770508	

**SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES**

Housses en polyéthylène basse densité. Supportant la congélation.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	550	0.04	322020	

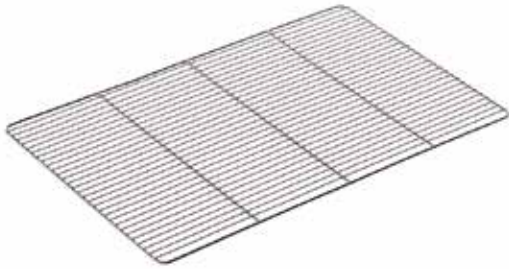


**TRANSPORT ET  
STOCKAGE SOUS  
BONNE PROTECTION**

#### CLOCHE EMPILABLE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Fabriquée par MATFER BOURGEAT. Une solution unique et très pratique pour stocker, protéger et transporter vos productions à l'abri des contaminations extérieures. Empilables à vides et gerbables grâce à leurs patins. S'adaptent à toutes les plaques pâtisseries de format 60x40 cm, ainsi que sur les plaques à bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	61	980	322018	

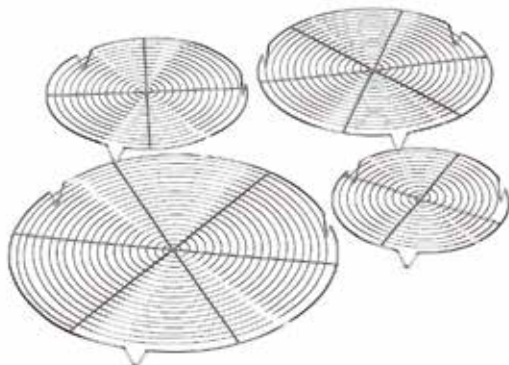
**GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER**

En fil d'acier inoxydable.

L mm	l mm	Charge max	Poids g	Code	Prix HT
400	300	12	387	312123	
600	400	23	856	312124	

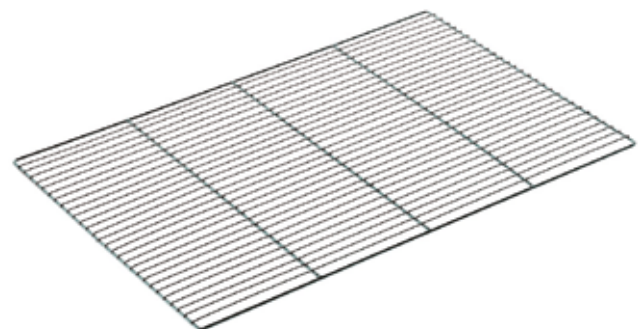
Type	L mm	l mm	Charge max	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	22		711003	
GN 1/2	325	265	12	430	711105	
GN 2/3	354	325	16	355	711006	
GN 2/1 35 kg	650	530	35	1469	071112	
GN 2/1 41 kg	650	530	41		711002	

Type	L mm	l mm	Charge max	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	40	630	711103	
pâtissier	600	400	38	1278	312126	

**GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS**

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	
240	152	312502	
280	194	312503	
320	238	312504	
360	290	312505	

**LOT 5 GRILLES CHROMÉES**

Grille soudée en acier chromé. 3 traverses. 28 fils. Charge maximale : 18 kg.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	312110	

**GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS**

En fil d'acier inox. 3 traverses ø 5mm et ø fil 2 mm. 28 fils.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	312212	

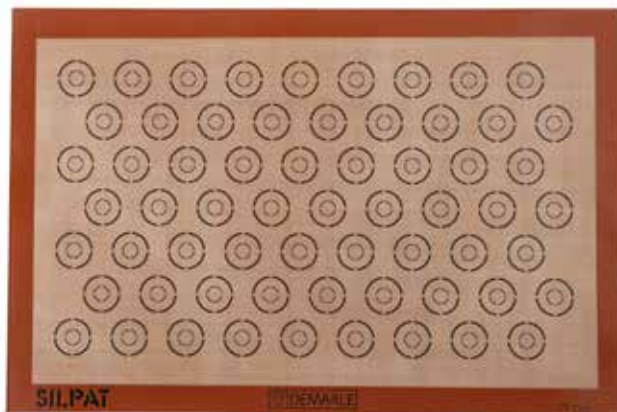




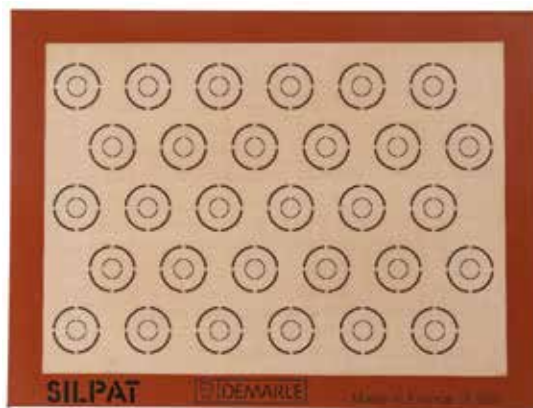
**TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT**

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
1/2 pâtissier	400	300	1	321000	
GN 1/1	520	315	1	321001	
1/1 pâtissier	585	385	1	321002	
pour plaques 66x46	620	420	12	321003	



321008



321009



**TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT**

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Avec marquage pour le dressage régulier de 63 macarons. Cercles de 15 ou 35mm. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. N'a pas besoin d'être graissée.

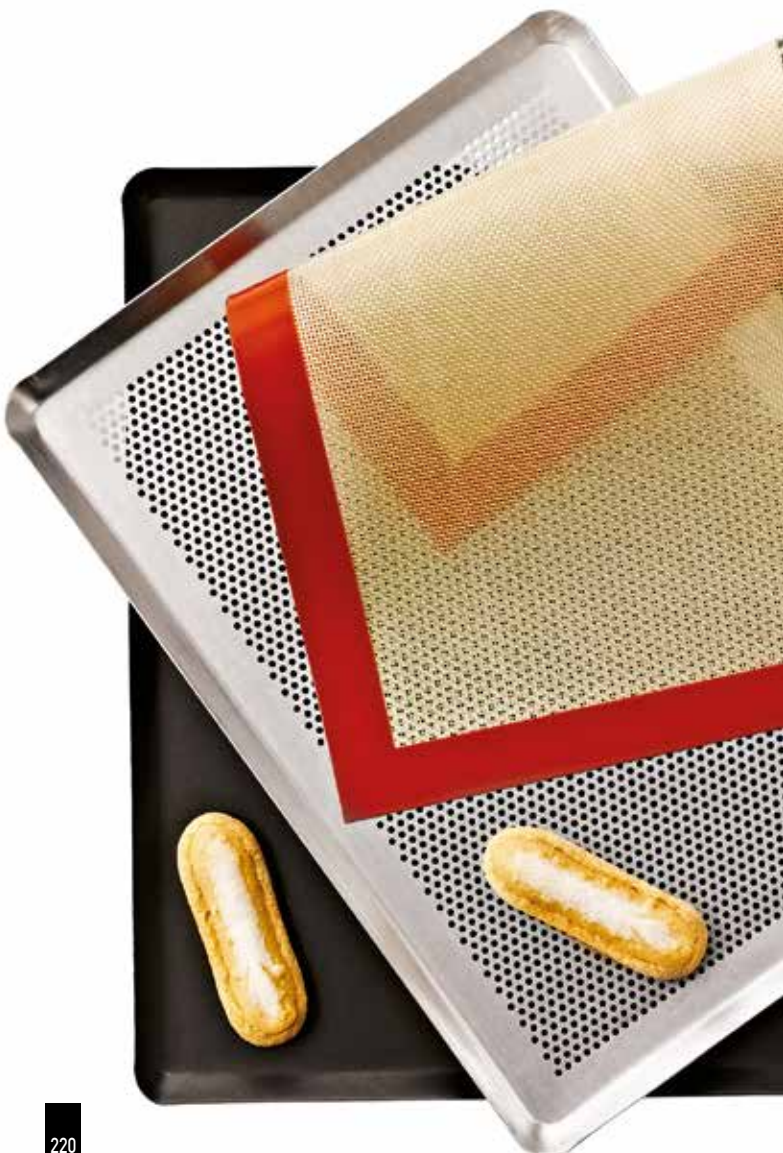
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
1/1 pâtissier	585	385	321008	
1/2 pâtissier	375	275	321009	



**LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE**

Anti-adhérente. Réutilisable. Peut être découpé pour s'adapter à vos plaques ou vos moules de cuisson. Température d'utilisation : -40° à +250°C. En fibre de verre, imprégné en PTFE. Utilisable sur plaque en tôle noire ou en aluminium.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	0.08	320412	





### TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille 660x460 (USA). Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile. Nettoyage facile à l'éponge.

Type	L mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
pour plaques 66x46	620	420	100	321004	
1/2 pâtissier	400	300	1	321030	
GN 1/1	520	315	1	321031	
1/1 pâtissier	585	385	1	321032	

# Utilisable du congélateur au four.



## Pas à pas



**1** Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Etaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.



**2** Recouvrir la pâte à décor avec environ 500 g d'appareil à biscuit, joconde, génoise, dacquoise ou autre. Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes.



**3** Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.



**4** Détailler les bandes dans le biscuit en relief.



**5** Chemiser les cercles avec les bandes.

Tapis de cuisson en silicone utilisable pour la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux, le coulage de sucre cuit, nougat, pâtes de fruits, la réalisation de décors à base de pastillage, la cuisson de pâte salée, sucrée, feuilletée, en relief.

Silicone alimentaire.

Format intérieur : 530x370mm.



**TAPIS RELIEF PERMETTANT DE RÉALISER DES BANDES DE BISCUIT AU DESSIN RÉGULIER AVEC UN BEL ASPECT DE RELIEF.**



### TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422001	



### TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422002	



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422006	



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	370	422009	



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	



DISQUES ET TAPIS RELIEF

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	



DISQUES ET TAPIS RELIEF

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	



DISQUES ET TAPIS RELIEF

Utilisable du congélateur au four. Tapis relief permettant de réaliser des bandes de biscuit au dessin régulier avec un bel aspect de relief. Tapis de cuisson en silicone utilisable pour :

- la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux,
- le coulage de sucre cuit, nougat, pâtes de fruits,
- la réalisation de décors à base de pastillage,
- la cuisson de pâte salée, sucrée, feuilletée, en relief.

Silicone alimentaire.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
flocon	240	422022	



DISQUES ET TAPIS RELIEF

Utilisable du congélateur au four. Tapis relief permettant de réaliser des bandes de biscuit au dessin régulier avec un bel aspect de relief. Tapis de cuisson en silicone utilisable pour :

- la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux,
- le coulage de sucre cuit, nougat, pâtes de fruits,
- la réalisation de décors à base de pastillage,
- la cuisson de pâte salée, sucrée, feuilletée, en relief. Silicone alimentaire.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
rosace	240	422026	





**PAPIER SILICONÉ ECOPAP 500 FEUILLES**

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 7 à 8 fois selon le mode de cuisson. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant cuisson (même dans les fours à air pulsé). Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	320211	
575	375	320233	
530	230	320213	



**SPÉCIAL PRODUITS SUCRÉS**



**500 FEUILLES SILICONNÉES EXCEL'PAP**

Papier siliconé double face de qualité supérieure adapté aux cuissons des produits les plus délicats (tarte, biscuit, galette, macaron...). Chaque feuille est réutilisable une dizaine de fois. Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Epaisseur 45 g/m<sup>2</sup>.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	320200	



**SPÉCIAL CONGÉLATION**



**PAPIER SILICONÉ EXOPAP**

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 4 à 5 fois. Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Epaisseur 40 g/m<sup>2</sup>.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
par 500	530	320	320203	
par 500	600	400	320201	
par 250	600	400	320202	





Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC (ou PEFC) n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325. Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.



**PAPIER SILICONÉ ECOPAP PETIT FORMAT 50 FEUILLES**

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 7 à 8 fois selon le mode de cuisson. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Epaisseur 40 g/m2. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Issu de forêts gérées durablement et d'autres sources contrôlées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	320230	



**DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON**

Capacité : 500 feuilles. Permet une distribution feuille à feuille très pratique. Adapté au stockage sur glissières des chariots à pâtisserie. Protège efficacement le papier des salissures. Fait en ABS thermoformé.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gn 1/1	535	330	50	320253	
1/1 pâtissier	605	405	50	320260	



**PAPIER BAKEWELL**

Papier antiadhésifs. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	450	111320	



**ROULEAU DE PAPIER EXOPAP**

Utilisable dans le distributeur SABRE. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75m. Epaisseur : 41 grammes au m2.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
Lot de 3	75000	400	320205	



## EXOGLASS®



EXCELLENTE DIFFUSION DE LA CHALEUR POUR UNE CUISSON HOMOGÈNE ET COLORATION PARFAITE.

- Matériau composite Exoglass®.
- Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.
- Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.



### Témoignage...

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

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.



**EXAL**



**POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES**

- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.
- Revêtement anti adhésif pour une cuisson homogène sans graissage, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.



**EXOPAN**



**COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE**

- Acier fin revêtu PTFE multicouche. Bord roulé.
- Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.
- Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants.
- Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



**GASTROFLEX®**

**FLEXIPAN®**

**SILFORM®**



**DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE**

- Forme en tricot de verre recouvert des plusieurs couches de silicones.
- Démoulage facile sans graissage préalable.
- La faible épaisseur du moule permet une cuisson homogène. 2000 à 3000 cuissons par moule suivants les références..
- Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation).



**ACIER INOXYDABLE**



**RECOMMANDÉ POUR LA CUISSON DES PRODUITS ACIDES**

- Facile à nettoyer.
- Possède une excellente durée de vie.
- Graisser avant chaque utilisation

Très grande  
gamme de  
tartelettes,  
manqués,  
généos,  
kouglofs,  
darioles,...



#### ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

Moûle monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

#### PRÉPARATION DES MOULES :

Forme évasée, facile à foncer.



#### ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :



#### CUISSON :

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.

#### ENTRETIEN FACILE :



#### DÉMOULAGE :

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.





**MILLASSON EXOGLASS®**

Forme évasée, facile à foncer.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	20	90	345109	
lot de 12 quiches	20	100	345110	
lot de 12	20	110	345111	
lot de 12	20	120	345112	



**SPÉCIALE FONCEUSE À PÂTE.**



**MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®**

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	
lot de 50	20	80	345108	
lot de 10	20	80	345118	
lot de 50	20	90	345113	

**RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE DES DÉCOUPOIRS EXOGLASS®**



**DÉCOUPOIRS ADAPTÉS**

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Ø mm	Ø mm		
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



**TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®**

Type	H mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12 cannelées	30	100	1	345151	
lot de 12 unies	30	100	1	345201	



FORME LONGUE, ADAPTEE AU GRIGNOTAGE NOMADE



Avec l'aimable participation de  
**FERRANDI**  
PARIS



TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 48	130	140	20	345120	
découpoir	155	65	20	153120	



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	9	45	332671	
lot de 25	9	50	332672	
lot de 25	9	55	332673	
lot de 25	10	60	332674	
lot de 25	10	65	332675	
lot de 25	10	70	332676	
lot de 25	11	75	332677	
lot de 25	12	80	332678	
lot de 12	13	90	332680	
lot de 12	15	100	332681	



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	
lot de 24	12	80	345678	
lot de 12	13	90	345680	
lot de 12	15	100	345681	



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	
lot de 25	12	50	332692	
lot de 25	13	55	332693	
lot de 25	15	60	332694	
lot de 25	16	65	332695	
lot de 25	17	70	332696	
lot de 25	20	80	332698	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®



TARTELETTE CANNELÉE OBLONG EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	
lot de 12	18	90	345657	
lot de 12	20	100	345658	
lot de 12	20	110	345659	

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18		345202	
découpoir	130	90			153030	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL



GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	80	334185	

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	
lot de 12	17	95	331612	
lot de 12	18	105	331613	





MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	
lot de 25	17	70	331733	
lot de 25	17	65	331732	
lot de 12	18	75	331734	
lot de 12	18	80	331735	
lot de 12	18	85	331736	
lot de 12	19	90	331737	
lot de 12	20	95	331738	
lot de 12	21	100	331739	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	
lot de 25	10	65	332652	
lot de 25	10	70	332653	
lot de 25	12	75	332654	
lot de 25	12	80	332655	
lot de 12	13	85	332656	
lot de 12	15	90	332657	
lot de 12	18	100	332658	
lot de 12	20	110	332659	
lot de 12	20	120	332660	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	



MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	
uni	30	100	331201	
uni	31	120	331202	





DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	
lot de 6	50	50	345592	
lot de 6	55	55	345593	
lot de 6	60	60	345594	
lot de 6	70	70	345595	
lot de 6	40	82	345604	



POLYVALENT PIÈCES  
SUCRÉES OU SALÉES



KOUGLOF EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	60	95	345638	



DARIOLES RONDES INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	
lot de 6	53	55	342477	
lot de 6	65	65	342478	



DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	
lot de 6	50	50	331592	
lot de 6	55	55	331593	
lot de 6	60	60	331594	
lot de 6	65	65	331595	
lot de 6	70	70	331596	



**MOULE À CANNELÉ EXOGLASS®**

Pour la confection des cannelés, il est préconisé de graisser les moules afin de faciliter le démoulage.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	345415	
lot de 6	45	45	345416	
lot de 6	55	55	345417	

**MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE**

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
37	35	3	340415	
48	45	5	340416	
50	55	8,5	340417	



**MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM**

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,5	340411	
lot de 6	46	55	9	340413	



**RAMEQUIN EXOPAN**

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	30	60	7,5	332602	
lot de 2	40	90	21,5	332604	



SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	345621	
lot de 12	18	80	6,5	345622	



RAMEQUIN INOX

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 2	45	85	20	343135	



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	332621	



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	90	40	40	11	345060	



BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	
lot de 25	100	45	12	330613	
lot de 6	110	50	12	330614	
lot de 6	120	50	14	330615	
lot de 6	150	60	19	330616	



FINANCIER OU FRIANDS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	86	43	12	331601	
lot de 25	95	47	12	331602	
lot de 25	98	51	14	331603	



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	
lot de 25	100	42	330604	



OVALE ROYAL EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	
	80	45	331762	



BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	



BRIOCHES 18 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	55	330641	
lot de 25	20	60	330642	
lot de 25	24	70	330644	
lot de 12	25	75	330645	
lot de 12	30	80	330646	
lot de 12	32	90	330647	



BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	28	75	330624	
lot de 12	32	80	330625	
lot de 12	29	90	330626	
à l'unité	38	100	330131	



BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
15	60	330621	
24	65	330622	
28	70	330623	



TARTELETTE CANNELÉE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	90	85	15	332642	



POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	
lot de 25	18	45	331804	
lot de 25	21	50	331805	
lot de 25	22	55	331806	
lot de 25	23	60	331807	
lot de 25	24	65	331808	
lot de 25	26	70	331809	



CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	70	15	341421	



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
32	60	7	8.00	340401	
35	70	9	8.00	340402	
40	80	13	8.00	340403	



LAMPION INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	38	70	342651	



PYRAMIDE INOX

Type	L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	60	40	5	341111	
lot de 6	90	60	16	341112	



50 MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie					332001	
bateau creux	65				332510	
brioche fine				35	332511	
brioche large				45	332512	
cake bouchon			25	25	332513	
bateau calisson	62				332514	
carré strié	40	40			332516	
carré uni	35	35			332517	
losange	57				332518	
millasson			17	45	332519	
pomponette				30	332520	
ovale cannelée	45				332522	
ovale cotes	47				332523	
ovale unie	51				332524	
ovale strié	50				332525	

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rectangle	49				332526	
rond marguerite				45	332527	
tartelette cannelée				45	332528	
tartelette ronde				35	332529	
savarin 3,5				35	332530	
savarin 4				40	332531	
savarin 4,5				45	332532	
triangle	45				332533	
rond uni				35	332534	
rond uni				40	332535	



TOURTIÈRE CANNÉE EXAL

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
22	200	334213	
25	240	334215	



TOURTIÈRE CANNÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	
20	180	332222	
22	200	332223	
23	240	332225	
23	280	332227	
25	300	332228	



TOURTIÈRE CANNÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	
23	240	332234	
23	260	332235	
23	278	332236	



HAUTEUR PLUS IMPORTANTE  
= CAPACITÉ DE GÂRNITURE  
AUGMENTÉE



MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	
38	160	331204	
40	180	331205	
42	200	331206	
41	220	331207	
45	240	331208	
47	260	331209	
45	280	331210	
47	300	331211	
51	320	331212	
51	340	331213	
54	360	331214	
55	400	331216	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	
21	160	332254	
21	180	332255	
21	200	332256	
23	220	332257	
23	238	332258	
23	257	332259	
23	277	332260	
25	300	332261	
27	320	332262	





TOURTIÈRE CANNÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	164	332211	
22	180	332212	
22	200	332213	
23	220	332214	
24	240	332215	
27	260	332216	
24	280	332217	
24	300	332218	
24	320	332219	



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	8.00	45	340404	
70	140	8.00	72	340405	
80	160	8.00	1	340406	
90	180	8.00	1,5	340407	



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Etamé intérieurement.

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



CHARLOTTE INOX

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	100	341422	
80	140	341424	
90	160	341425	
70	120	341423	
100	180	341426	
110	200	341427	



PYRAMIDE INOX

L mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	341103	
150	100	341104	



SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	
42	200	75	331184	
45	220	95	331185	
50	240	125	331186	



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
52	123	330132	
50	138	330133	
60	162	330134	
75	178	330135	
83	200	330136	
77	220	330137	
92	240	330138	



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
12	50	50	332611	
13	55	55	332612	
15	60	60	332613	
15	65	65	332614	
16	70	70	332615	
17	75	75	332616	
20	80	80	332617	



KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	
90	200	135	331123	
110	240	250	331125	



KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	140	50	345639	
103	200	180	345642	



MANQUÉ ROND CANNÉLÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	
45	230	331683	
47	250	331684	
50	280	331685	



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	



CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

Caisse pliée avec bord fil de renfort.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
droite	300	200	35	331311	
droite	350	250	35	331312	
droite	400	300	35	331313	
évasée	400	300	50	331413	
évasée	600	400	50	331415	



MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



BANDE À SAVOIE EXOPAN

Longueur optimisée pour cuisson sur plaque ou grille.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	



GÂTEAU BATTU FER BLANC

En fer blanc. Matériau privilégié par les professionnels car il ne contient pas de revêtement PTFE ni PFOA. Excellent conducteur de chaleur et elle cuit les pâtisseries de manière optimale. Excellent conducteur de chaleur et elle cuit les pâtisseries de manière optimale. Facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 4/6 parts.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4/5 parts	115	145	340520	
8/10 parts	140	160	340521	



**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. Rece

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	225	175		310735	
50 étuis	220	125	110	931026	
50 socles	218	123	18	931025	

**SPÉCIAL FRIGO**



**CAISSE À GÉNOISE INOX**

Pour biscuit, flan, gâteau de riz, etc.... Bords droits.

L mm	l mm	H mm	L totale mm	Code	Prix HT
600	400	50	600	340304	
588	388	60	588	340305	



**PAIN DE GÊNES FOND MOBILE EXOPAN**

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	
22	140	331812	
27	160	331813	
30	200	331815	
30	240	331817	



CAKE ÉVASÉE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	
180	70	65	65	331095	
200	80	70	90	331096	
220	85	75	120	331097	
240	90	80	150	331098	
260	95	85	180	331099	
300	105	95	260	331101	



TROIS FRÈRES EXOPAN

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



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
61	250	260	334019	



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	75	332282	
55	105	332283	



LIVRÉ AVEC 2 FONDS INTERCHANGEABLES



BISCUIT ROND DÉMONTABLE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
65	260	340216	
65	280	340217	



**CAKES ORIGINAUX,  
MIXANT SAVEURS  
ET TEXTURES**



CAKE A FOURRER EXOGLASS

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	140	80	80	345081	
moule	200	80	80	345083	
moule	300	80	80	345086	
couvercle	140			346081	
couvercle	200			346083	
couvercle	300			346086	



CAKE DE VOYAGE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	45	36,5	331062	
290	45	45	50	331065	



CAKE DE VOYAGE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	50	331082	



ABSENCE D'ENTAME SURCUITE AUX EXTREMITES



CAKE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
142	80	80	70	331071	
162	80	74	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	

Avec l'aimable participation de  
**FERRANDI**  
PARIS



CAKE OBLONG EXOGLASS

Extrémités plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	345078	
210	55	55	50	345079	



CAKE EMBOUTI INOX ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	





**PLAQUES EMBOUTIES NETTES APPRÉCIÉES DES SPÉCIALISTES AFIN D'OBTENIR DES PRODUITS DORÉS ET MOELLEUX.**  
**REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT.**  
**UTILISATION SANS GRAISSAGE.**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four jusqu'à +230°C pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



PLAQUE À MADELEINE EXOPAN

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
360	190	12	70		310730	
358	197	12	80		310731	
395	125	20	42		310732	



PLAQUE À MINI-MADELEINE EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
600	400	40	80	310739	



PLAQUE À COQUES EXOPAN

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



PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
315	120	10	95	310755	

**PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE, VERROUILLAGE PAR CLIPPAGE SUR LA PLAQUE.**

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhésif, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Manipulation rapide pour remplissage et cuisson. Moules amovibles pour le lavage. Passe du congélateur au four (-20 à +250).



PLAQUE INOX 15 CAKES EXOGLASS®

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
400	300	40	15	90	40	40	347060	



PLAQUE INOX 15 KOUGLOFS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm				
600	400	60	15	95			347638	



PLAQUE DE CANNELÉS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
400	300	35	30	35	35		347415	
400	300	45	25	45	45		347416	
400	300	55	16	55	55		347417	



# Moule flexible Chic Flexipan inspiration silicone.

Les empreintes sont faciles et rapides à démouler et adoptent parfaitement les formes et motifs du moule.

Le moule est très résistant.

Les formes sont précises et détaillées.

Particulièrement adaptés à la surgélation.

Silicon plein 100% platinum.



FLEXIPAN INSPIRATION MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	55	24	54	80	339102	



CHIC

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	34	24	70	70	34	339103



MINI-CUBE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	20	96	30	30	20	339110



DIAMANT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	40	24	74	74	40	339106



CYLINDRE

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
600	400	40	24	40	339114	



SPHÈRE 3D

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	45	8	45	45	339210	

# Fait en tricot de fil de verre aéré qui offre une anti-adhérence et une souplesse unique à la plaque.



PETIT PAIN ROND

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	16	11	16	125	337026	



PETIT PAIN BUN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	20	15	20	102	337029	



PETIT PAIN CARRÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	28	15	93	93	28	337030



MINI-BAGUETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	30	8	259	64	30	337100



PETITS CHOUX

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	5	59	55	30	337000	
600	400	15	28	15	67	337001	



ECLAIR

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	10	48	70	30	10	337006
600	400	25	18	125	25	25	337002



PARIS-BREST

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	15	24	15	80	337004	



SALAMBO

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	15	25	90	60	15	337005

Compatible avec quasiment tous les fours.

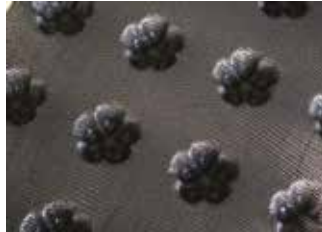
Une longévité extraordinaire : plus 2000 cuissons pour chaque plaque.

Nettoyage facile (il suffit de passer un coup d'éponge puis de faire sécher au four à 100 pendant 10 minutes).



SANDWICH

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	35	8	240	70	35	337102



TARTELETTES CANNELÉES

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	15	60	15	35	337015	



TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	10	60	10	42	337010	
600	400	15	48	15	48	337011	
600	400	20	40	20	58	337012	
600	400	20	24	20	77	337013	
600	400	25	15	25	96	337014	



CUILLÈRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	12	36	90	28	12	337214	



TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	20	27	78	78	20	337054	



TARTELETTES CANNELÉES

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	15	16	15	46	337016	



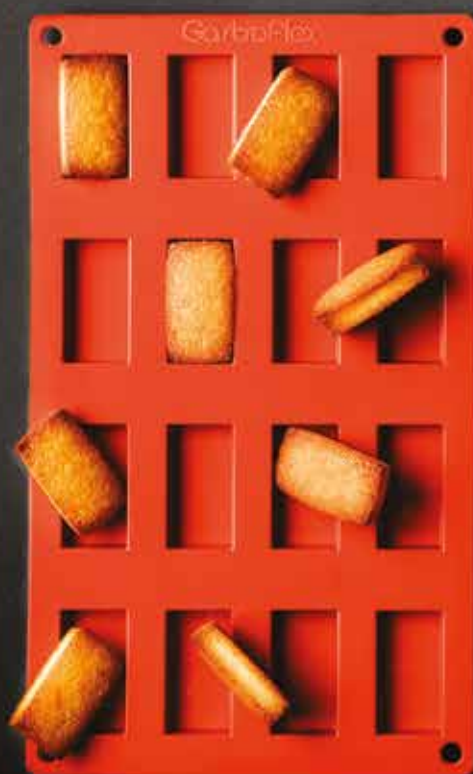
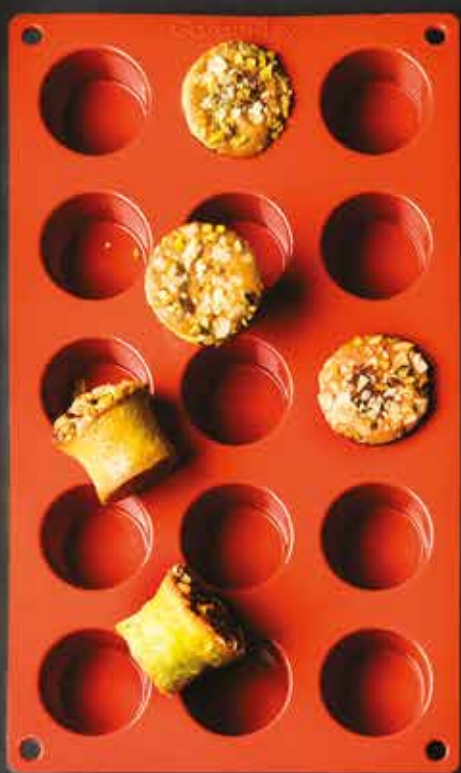
TARTELETTE OVALE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	11	48	66	27	11	337019	
600	400	15	30	106	45	15	337020	



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	12	60	45	45	12	337021	
600	400	15	40	60	60	15	337022	



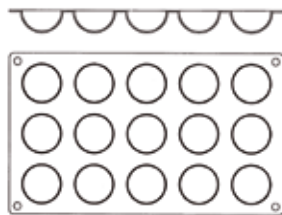
# Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.

Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.  
Silicone alimentaire pur injecté.

Utilisation recommandée avec plaque perforée assurant une bonne diffusion de la chaleur comme du froid par le dessous.

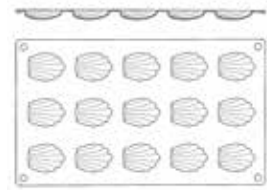
Passé au lave-vaisselle en cycle de lavage à 90°C.

Lavage, séchage et stockage facile grâce aux trous à chaque extrémité du moule.



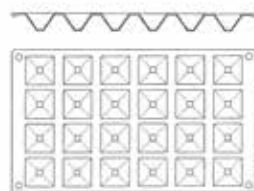
## DEMI-SPHÈRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
300	176	15	24	32	30	257902		
300	176	21	15	20	43	257901		
300	176	40	5	42	80	257903		
300	176	35	6	35	70	257904		



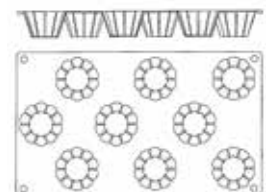
## MADELEINE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	10	15	44	34	10	257912	
300	176	8	9	68	38	8	257917	



## PYRAMIDE

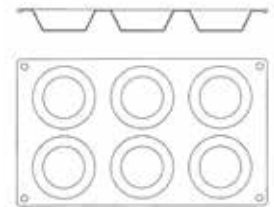
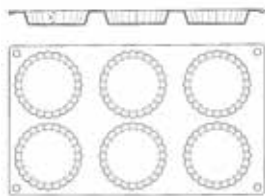
Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	20	24	35	35	20	257920	
300	176	40	6	70	70	40	257921	



## BRIOCHETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	30	9	30	52	257905	



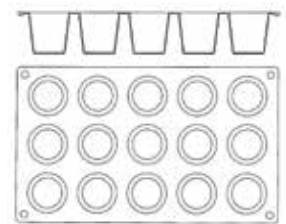
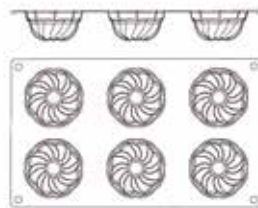


TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	18	6	18	75	257926	

TARTE TATIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	25	6	25	75	257930	

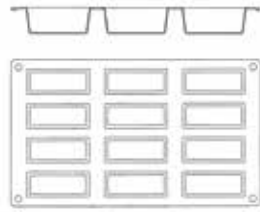


MINI-KOUGLOF

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	36	6	36	72	257931	

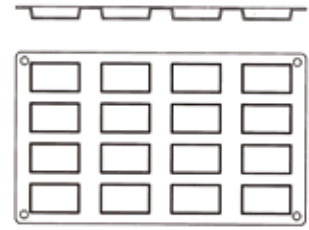
DARIOLE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	45	15	45	45	257940	



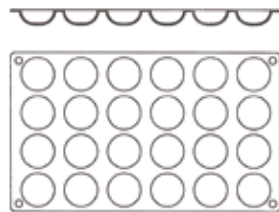
MINI-CAKE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	30	12	75	30	30	75	257985



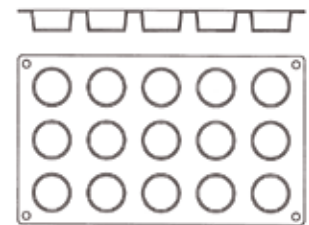
FINANCIER

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	11	16	49	26	11	257907	



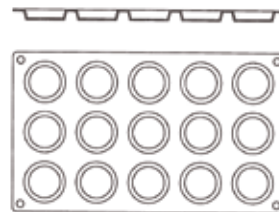
PETITS FOURS ROUNDS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	15	24	15	37	257913	



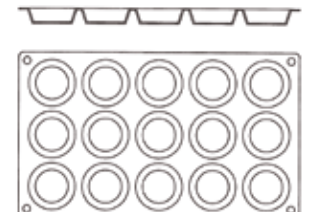
PETITS FOURS ROUNDS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	20	15	20	40	257916	



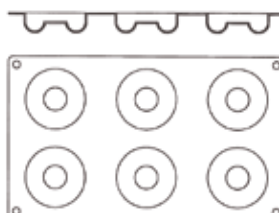
MINI-TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	10	15	10	45	257922	



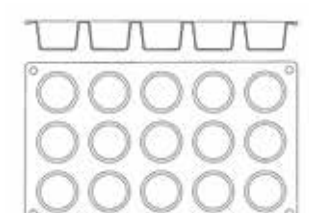
TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	15	15	15	50	257925	



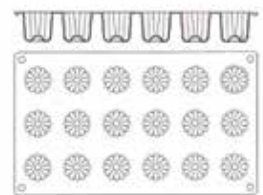
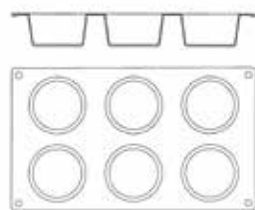
SAVARIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	20	6	20	65	257928	



MINI-MUFFIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	30	15	30	45	257914	



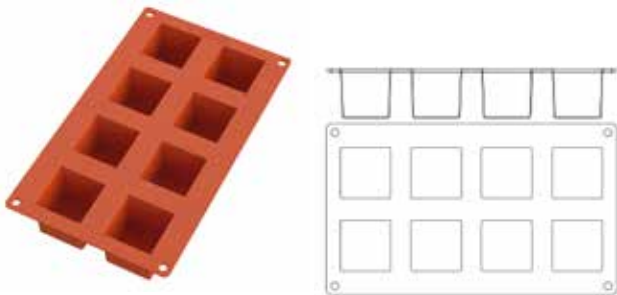
MUFFIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
300	176	38	6	38	70	257915	

MINI-CANNELÉ BORDELAIS

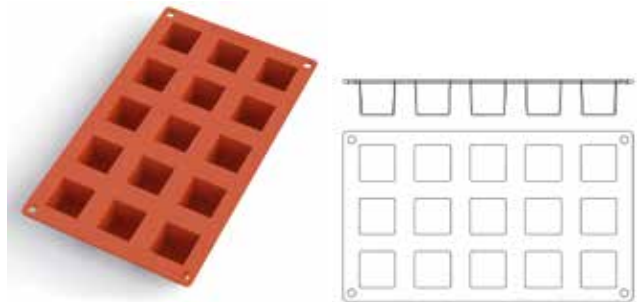
Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
300	176	35	18	35	35	257990	





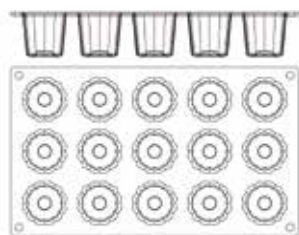
CUBE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	50	8	50	50	50	257906	



CUBE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	35	15	35	35	35	257908	



CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	45	15	45	45	257991	





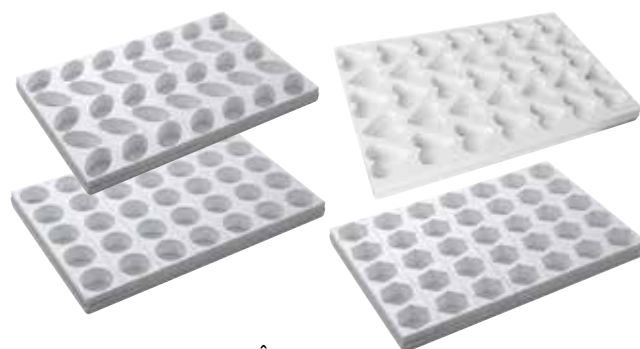
## Montage rapide de gâteaux individuels.

En polystyrène.

Montage rapide de gâteaux individuels.

Compatible avec les chambres froides négatives et les congélateurs.

Livrée avec sa plaque de support.



PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
ROND	600	400	40	35			40	65	350011	
OVALE	600	400	40	35	85	50	40		350012	
HEXAGONE	600	400	40	35	63	63	40		350013	
TRIANGLE	600	400	40	28	111	60	40		350014	
COEUR	600	400	40	35	75	70	40		350017	
LARME	600	400	40	35	90	58	40		350018	
VIRGULE	600	400	40	35	90	58	40		350019	



PLAQUE 96 MINI-GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
MINI ROND	600	400	25	96			25	40	350051	
MINI OVALE	600	400	25	96	50	30	25		350052	
MINI CARRE	600	400	25	96	35	35	25		350055	
MINI LARME	600	400	25	96	50	35	25		350058	



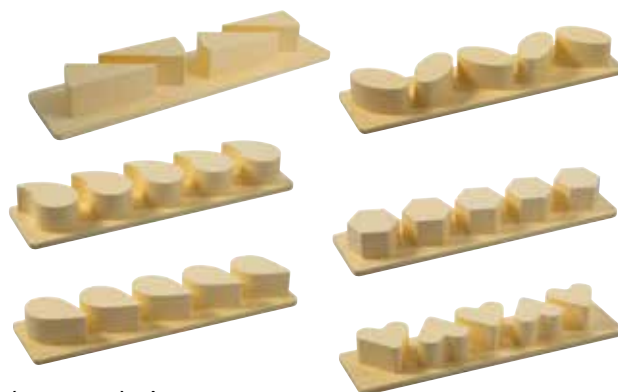
DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
MINI ROND	400	100	25	16			25	40	350061	
MINI OVALE	400	100	25	16	50	30	25		350062	
MINI CARRE	400	100	25	16	35	35	25		350065	
MINI LARME	400	100	25	16	50	35	25		350068	



DÉCOUPOIR MULTIMOULES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ovale	85	50	35	350102	
hexagone	63	63	35	350103	
coeur	75	70	35	350107	
larme	90	58	35	350108	
virgule	90	58	35	350109	
petit ovale	50	30	35	350112	
petite larme	50	35	35	350118	



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
ROND	400	100	40	5			40	64	350021	
OVALE	400	100	40	5	83	47	40		350022	
HEXAGONE	400	100	40	5	61	61	40		350023	
COEUR	400	100	40	5	73	68	40		350027	
LARME	400	100	40	5	88	57	40		350028	
VIRGULE	400	100	40	5	90	58	40		350029	
TRIANGLE	400	100	40	4			40		350030	



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	



NEW

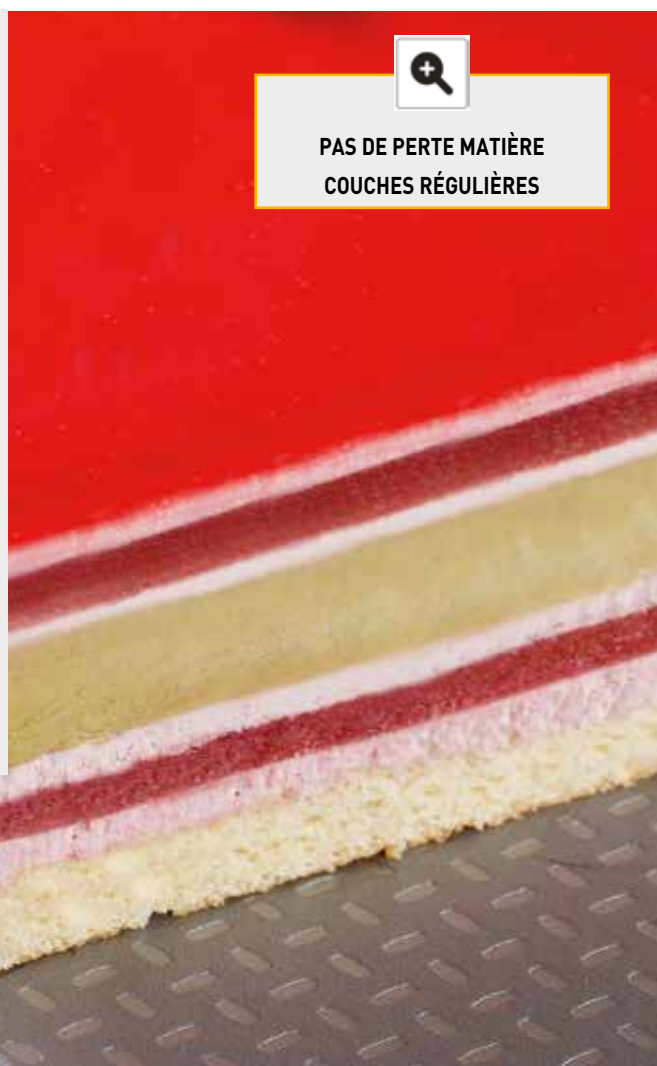
PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	

## Moule souple entremets Flexipan origine anti- adhérent.

**Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence. Démoulage facile sans graissage préalable.**

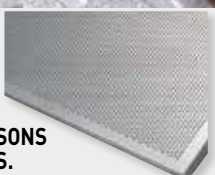
- Gain de productivité en limitant les pertes de produits lors du montage d'entremets (forme adaptée aux cadres inox).
- Permet d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations.
- Assure une épaisseur constante pour obtenir des couches régulières.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivants les références.



**PAS DE PERTE MATIÈRE  
COUCHES RÉGULIÈRES**

### LE CONSEIL :

**UTILISER DE PRÉFÉRENCE  
DES PLAQUES ALUMINIUM  
PERFORÉES POUR LES CUISSONS  
SUR FLEXIPAN<sup>®</sup> ENTREMETS.**



### FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	
555	360	20	321201	
475	275	13	321202	
335	335	16	321205	
535	335	50	321206	



### CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	
476	275	45	371014	



Découvrez la démo



Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Compatible avec tous types de four (jusqu'à +260°C).

2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références..

Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation).

Forme en tricot de verre recouvert des plusieurs couches de silicones.

Démoulage facile sans graissage préalable.

La faible épaisseur du moule permet une cuisson homogène.

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



#### OUTIL DE FONÇAGE

Outil spécial pour fonder les tartelettes unies de 4 à 5cm de diamètre, et les barquettes de longueur de 6.5 cm, Flexipan, Exopan ou Exal. Fait en propylène blanc.

Code Prix HT

140102



QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	60	10	42	1413	336007	
600	400	15	48	15	48	1600	336008	



MINI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	38	1129	336027	
600	400	10	54	10	38	2435	336040	



MÉDAILLON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	8	96	8	28	1097	336033	



BARQUETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	15	30	106	45	15	1033	336086
600	400	11	48	66	27	11	1982	336112



OSTOGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	12	40	43	40	26	1560	336110



MINI-FINANCIER

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	11	84	50	26	11	1117	336009



TRIANGLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	80	48	41	10	1985	336108



LOSANGE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	70	60	35	10	1984	336109



HEXAGONE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	60	45	40	12	1076	336111	



MINI-CAKE DROIT "BOUCHÉE"

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	18	56	50	25	18	1317	336114	



CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	60	45	45	12	1106	336148	



CHOCOLAT MINI-LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	120	45	15	12	1149	336175	



TARTE TATIN OU QUICHE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	35	12	35	100	1777	336049	
600	400	40	12	40	105	1399	336020	
600	400	25	6	25	140	2452	336051	
600	400	24	6	24	150	1758	336052	



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	15	40	60	60	15	1119	336053	



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	70	70	30	1497	336152	



TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	24	78	78	20	1171	336054	





TARTELETTE ÉVASÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	20	24	20	77	1675	336083		



TARTELETTE CREUSE ÉVASÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	20	40	20	58	1066	336130		
600	400	25	15	25	96	1674	336132		



MINI-BRIOCHE CANNELÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	25	24	25	68	1922	336061		
600	400	30	24	30	78	10273	336063		
600	400	37	24	37	81	1282	336016		



MADELEINE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	19	40	78	47	1511	336017		



MINI-MADELEINE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	17	56	52	35	1121	336046		



BRIOCHE RONDE LISSE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	15	24	15	79	3006	336066		



NAVETTE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	10	48	70	30	1070	336068		



BRIOCHE LONGUE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	18	24	130	48	18	2005	336070	





**BRIOCHE LONGUE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	28	20	113	81	28	1271	336137	



**DEMI-OEUF**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	56	55	35	20	1256	336072	



**COQUILLE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	22	50	55	139	22	1367	336073	



**OVALE OU ASPIC**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	64	57	35	12	1077	336074	
600	400	20	50	51	31	20	2267	336011	
600	400	25	30	70	50	25	4270	336075	
600	400	30	30	70	50	30	1270	336025	
600	400	30	20	85	60	30	1776	336076	
600	400	25	24	96	45	25	2206	336078	



**TARTELETTE FOND DE PÂTE**

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	80	1057	336084	



**OVALE ÉCHANCRÉ**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	85	61	30	1554	336127	



**DEMI-OEUF SAVARIN**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	31	25	95	60	31	1156	336190	



**SAVARIN ROND**

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	12	60	12	41	1586	336014	
600	400	23	24	23	72	1476	336015	
600	400	20	35	20	65	1339	336021	



SAVARIN OVALE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	60	40	30	12	1080	336123	
600	400	25	24	80	60	25	1054	336124	
600	400	22	30	70	50	22	1116	336125	



SAVARIN CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	17	60	37	37	17	1113	336133	
600	400	24	35	56	56	24	1105	336134	
600	400	30	24	70	70	30	1102	336135	



VOLCAN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	35	18	35	70	1159	336094	



MINI-VOLCAN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	42	1259	336095	



DEMI-SPHÈRE INVERSÉE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	16	45	16	26	21977	336150	



POMPONETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	17	96	17	36	1416	336004	



FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	13	40	13	59	115	336018	
600	400	8	15	8	91	1299	336038	
600	400	20	15	20	102	112	336024	



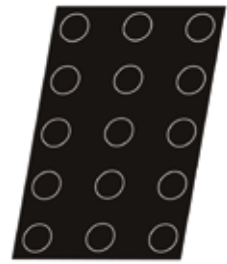
EMPREINTE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	16	11	16	125	107	336026	
600	400	12	6	12	147	122	336030	
600	400	15	6	15	150	1548	336031	
600	400	12	6	12	166	118	336032	
600	400	12	6	12	186	123	336022	



**ROND CHARMANT**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	30	24	30	66	1331	336042	



**DARIOLE**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	55	15	55	65	1098	336160	



**DEMI-SPHÈRE SPIRALE**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	37	24	37	64	1888	336219	



**DEMI-SPHÈRE**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	16	96	16	26	1977	336151	
600	400	18	70	18	43	2265	336001	
600	400	21	48	21	70	1489	336002	
600	400	31	28	31	58	1896	336056	
600	400	40	24	40	40	1268	336003	
600	400	40	24	40	80	1593	336057	



**MUFFIN**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	24	40	73	3051	336019	
600	400	29	40	29	51	1031	336023	
600	400	36	24	36	79	915	336045	



**CYLINDRE**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	48	20	40	2266	336005	
600	400	25	24	25	63	2269	336041	
600	400	35	24	35	63	1269	336006	
600	400	30	15	30	82	1897	336043	



**COOKIE**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	24	10	78	1441	336048	



**QUICHETTE TARTELETTE**

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	40	15	46	1082	336064	





CAKE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	80	30	30	1532	336101	
600	400	25	25	89	46	25	4394	336103	



CAKE CANNELÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	16	110	60	25	1081	336102	



CAKE AVEC RAINURE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	120	40	25	1148	336105	



CAKE ALLONGÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	120	40	25	1145	336106	



LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	18	102	58	30	1092	336113	



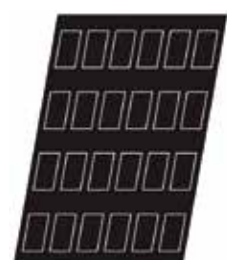
LINGOT RAINURÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	100	40	25	1158	336107	



LINGOT CANNELÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	106	46	25	1187	336154	



FINANCIER

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	14	24	86	46	14	1264	336010	



**PYRAMIDE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	23	54	35	35	23	1562	336012	
600	400	41	24	71	71	41	1585	336013	
600	400	35	35	50	50	35	1882	336120	



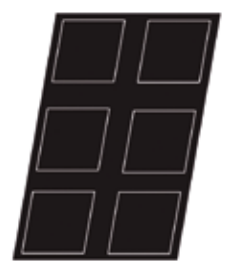
**MINI-CARRÉ**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	17	60	37	37	17	1128	336058	
600	400	24	35	56	56	24	1133	336059	



**BÛCHETTE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	95	40	30	1039	336126	
600	400	39	8	339	40	39	1454	336029	



**CARRÉ**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	15	6	150	150	15	1748	336192	



**TRIANGLE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	70	95	25	1785	336118	



**BOUDOIR**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	10	45	109	24	24	1130	336128	



**ONDINE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	29	24	79	49	29	1775	336155	



**DEMI-CYLINDRE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	15	48	85	17	15	1146	336170	





PAYSAGE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	24	24	75	24	24	1357	336176	



INSERT 2 ÉTAGES

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	28	6	28	160	1181	336191	



DEUX ANNEAUX

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	15	6	15	120	1177	336193	



MINI-CHENILLES

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	36	27	100	40	36	1294	336198	



MARGUERITE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	27	24	27	70	1996	336115	



HEXAGONE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	25	20	25	80	1180	336144	



CLOCHE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	27	15	102	92	27	1182	336161	



POISSON

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	18	99	59	25	1172	336188	



BONHOMME

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	24	70	65	12	1173	336189	



PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	20	35	20	54		1289	336803	
600	400	20	18	20	80		1189	336802	



SAINT-HONORÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	26	6	26	150		1179	336801	



FLEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	26	24	26	64		1792	336060	
600	400	20	24	20	78		1055	336116	



MINI-SAPHIR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	24	54	40	40	24	1126	336065	



SAPHIR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	35	24	70	70	35	1124	336069	



SAPHIR SAVARIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	32	24	70	70	32	1160	336071	



SAPHIR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm				
600	400	30	20	90	85		1142	336165	





MINI-ONDULO

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	50	50	35	20	1190	336199	



CÔNE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	40	40	40	50	1103	336035	
600	400	60	20	60	70	1094	336037	
600	400	20	96	20	30	1083	336039	



COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	24	80	75	20	1067	336142	



MINI-GOUTTE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	56	52	32	20	1144	336168	



MINI-ÉCRIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	29	24	50	50	29	1366	336185	



PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	35	24	35	59	1244	336195	



GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	45	15	45	75	1344	336196	



CUILLÈRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	36	90	28	12	1127	336214	





ÉTOILE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	15	24	80	65	15	1061	336217	



BAVAROIS

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	35	18	78	58	40	1109	336034	
600	400	35	18	78	58	40	1169	336093	



CHARLOTTE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm				
600	400	15	60	15	35	1071	336087		
600	400	35	24	35	62	1079	336088		
600	400	40	18	40	78	1059	336090		



QUENELLE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	72	42	26	20	1072	336121	
600	400	25	42	60	40	25	1052	336122	



PETITE QUENELLE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	17	100	42	22	17	1150	336182	



NOUNOURS

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	18	90	55	20	1056	336129	



OURSON

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	18	32	66	37	18	1976	336149	



MINI-COEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	16	70	41	38	16	1136	336079	





COEUR

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	66	62	35	1340	336028	



COEUR

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	25	25	66	62	25	3340	336081	



COEUR

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	75	65	35	1073	336082	



COEURS ENTRELACÉS

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	8	120	113	35	1096	336091	



MUFFIN CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	43	15	43	70	1178	336044	



PERLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	40	15	40	73	1368	336098	



QUENELLE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
530	325	27	43	67	36	27	1152	336181	
530	325	35	32	84	44	35	1154	336180	



ECRIN

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
530	325	35	15	65	65	35	1166	336184	



MUFFIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
530	325	29	28	29	51	5031	336523	



MINI-SAVARIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
530	325	17	45	37	37	17	5113	336633	



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
530	325	11	104	11	23	5242	336500	
530	325	21	35	21	42	5489	336502	
530	325	40	15	40	70	5268	336503	



MADELEINE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
530	325	19	27	78	47	19	5511	336517	



MINI-MADELEINE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm			
530	325	19	42	52	35	5121	336546	



LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
530	325	30	16	102	58	30	5145	336606	



DEMI-CYLINDRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
530	325	15	42	85	17	15	5146	336670	



TROIS ANNEAUX

Plaque		C cl	Code Fourn.	Code	Prix HT
H mm	Ø mm				
15	200	28	400	336804	
15	220	35	402	336805	



En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)

Adapté pour la découpe de biscuit destiné à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.



CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	



SAPHIR

L mm	Compatible	Code	Prix HT
67	Pour moule Flexipan 336069.	153044	
37	Pour moule Flexipan 336065.	153065	



COEURS ENTRELAÇÉS

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



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
95	40	Pour moules Flexipan 336126/336434.	153046	



COEUR

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
75	65	Pour moule Flexipan 336082.	153047	
38	35	Pour moule Flexipan 336079.	153079	



HEXAGONE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
72	72	Pour moule Flexipan 336144.	153048	



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
70	70	Pour moule Flexipan 336135.	153052	



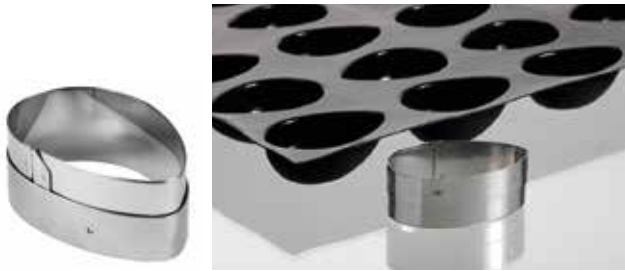
SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
58	58	Pour moule Flexipan 336134.	153136	



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
116	36	Pour moules Flexipan 336106/336415/336105/336416.	153105	



OEUF

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



MINI-CHENILLE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	40	Pour moule Flexipan 336198.	153198	



SPRAY DE DÉMOULAGE

Spray alimentaire (base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité). Ne donne ni goût ni odeur à vos aliments. Adapté aux biscuits ou aux pâtisseries.

Code	Prix HT
322007	



NOYAUX DE CUISSON

En aluminium. Pour une cuisson à blanc régulière et parfaite des fonds de tarte. Utiliser une feuille de papier entre la pâte et les noyaux pour éviter qu'ils ne collent à la pâte. Non apte au contact alimentaire direct.

Type	Poids g	Code	Prix HT
aluminium	1000	340001	
céramique	1000	340002	



## Pas à pas



1 | Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.



2 | Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.



3 | Lisser avec une règle.  
Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.



4 | Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.



5 | Procéder de même pour la troisième garniture.  
Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.



6 | Démouler en enlevant un à un les cadres.  
(Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage. On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.



**SIMPLICITÉ  
RÉGULARITÉ  
GAIN DE TEMPS**

## Permet le montage rapide et simple de plaques d'entremets ou de mousses en couches parfaitement régulières

Permet de superposer des entremets de hauteur variable (20 à 45 mm).

Les encoches spéciales des coins permettent une superposition simple et rapide.

La plaque de support est en inox et les différents cadres en aluminium.



### CADRES SUPERPOSABLES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble	400	300		370102	
cadre supplémentaire(jaune)			10	370112	
cadre supplémentaire(rouge)			15	370113	
cadre supplémentaire(noir)			20	370114	
plaque supplémentaire	400	300		370115	



### CADRES SUPERPOSABLES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble	600	400		370100	
cadre supplémentaire(jaune)			10	370107	
cadre supplémentaire(rouge)			15	370108	
cadre supplémentaire(noir)			20	370109	
plaque supplémentaire	600	400		370110	



### CADRES SUPERPOSABLES SPÉCIAL GUITARE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble			10	370105	
cadre supplémentaire(jaune)			10	370141	
cadre supplémentaire(rouge)			15	370142	
cadre supplémentaire(noir)			20	370143	
plaque supplémentaire	350	350		370145	



FABRICATION MONOBLOC =  
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE



Cercle à tarte Exoglass® indéformable et anti-adhérent.  
Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.  
Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite.  
Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.  
Bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour une fonçage arasé.



CERCLE À TARTE EXOGLASS®

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
17	60	346701	
17	65	346702	
17	70	346703	
17	75	346704	
19	80	346705	
19	85	346706	
19	90	346707	
20	100	346708	
22	120	346709	
25	160	346711	
25	180	346712	
25	200	346713	
25	220	346714	
25	240	346715	
25	260	346716	
25	280	346717	





**OBLONG À TARTE MOZAIK**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable haut de gamme. Parfaite répartition de la chaleur. Conservation des saveurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	90	25	371330	
240	90	25	371334	
280	90	25	371338	

**CERCLE À TARTE INOX**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Fabriqué en inox. Les deux bords sont roulés pour plus de stabilité. Parfaite répartition de la chaleur. Conservation des saveurs. Longue durée de vie du produit.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	16	60	371701	
lot de 6	16	65	371702	
lot de 6	16	70	371703	
lot de 6	27	70	371630	
lot de 6	16	75	371704	
lot de 6	16	80	371705	
lot de 6	27	80	371632	
lot de 6	16	85	371706	
lot de 6	16	90	371707	
lot de 6	20	100	371708	
unité	27	100	371634	
unité	20	120	371609	
unité	20	140	371610	
unité	27	140	371636	
unité	20	160	371611	
unité	20	180	371612	
unité	27	180	371638	
unité	20	200	371613	
unité	20	220	371614	
unité	27	220	371640	
unité	20	240	371615	
unité	20	260	371616	
unité	27	260	371642	
unité	20	280	371617	
unité	20	300	371618	
unité	27	300	371644	
unité	20	320	371619	
unité	20	340	371620	



**CARRÉ À TARTE INOX**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Fabriqué en inox. Les deux bords sont roulés pour plus de stabilité. Parfaite répartition de la chaleur. Conservation des saveurs. Longue durée de vie du produit.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
carré	150		20	371124	
carré	180		20	371126	
carré	210		20	371128	
découpoir	192		40	371224	
découpoir	252	252	40	371228	





## Très grande gamme en inox avec des formes très innovantes

Fabriqué en inox.  
Longue durée de vie du produit.



### TRIANGLE MOZAÏK

Cercle à tarte et découpoir triangle Mozaïk inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 8 triangles	120	98	20	371142	
découpoir				371242	

## Pas à pas



1 | Découpe rapide.



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



### DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des fonds de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	



## D'autres combinaisons de tartes individuelles aux formes géométriques



### RECTANGLE MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes rectangulaires Mozaïk finger.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	40	20	371153	
164	78	35	371253	



### OBLONG MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes oblongues Mozaïk finger.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	40	20	371152	



### CERCLE OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	
280	90	45	371328	



### CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	
découpoir 75 mm	107		75	371221	
découpoir 90 mm	130		40	371223	



Fabriqué par MATFER BOURGEAT.

Fabriqué en inox.  
Longue durée de vie du produit.



CARRÉ À ENTREMET

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	



CERCLE À ENTREMET COEUR

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	



CERCLE À ENTREMET LARME

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	
230	145	40	372404	
260	160	40	372406	
290	185	40	372408	



CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1.00	371201	
35	140	1.00	371202	
35	150	1.00	371203	
35	160	1.00	371204	
35	180	1.00	371205	
35	200	1.00	371206	
35	220	1.20	371207	
35	240	1.20	371208	
35	260	1.20	371209	
35	280	1.50	371210	
35	300	1.50	371211	



CERCLES À ENTREMET HEXAGONE

La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	
180	45	372203	
220	45	372205	
260	45	372207	



CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	
210	140	35	372803	
230	160	35	372804	
250	180	35	372805	



CADRE À ENTREMET EXTENSIBLE

Dimensions mini : 210x115mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
21 à 40 cm	400	215	75	2.00	371424	
30 à 56 cm	560	360	45	2.00	371421	
20 à 36 cm	360	270	45	2.00	371422	
16 à 30 cm	300	300	50	2.00	371423	



CERCLE À ENTREMET EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	



CERCLE À ENTREMET OCTOGONE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	
200	200	40	372421	
240	240	40	372423	
260	260	40	372424	



CARRÉ BOMBÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	



CERCLE À ENTREMET TRIANGLE BOMBÉ

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	



CERCLE À ENTREMET COEUR DÉCENTRÉ

H mm	Code	Prix HT
45	372209	



Fabriqué par MATFER BOURGEAT.

Fabriqué en inox.  
Longue durée de vie du produit.



NEW

**CERCLE À ENTREMET FEU TRICOLORE**

Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
130	71	30	0.80	153202	



**CROISSANT DE LUNE**

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6 croissants	94	73	20	375301	
lot de 4 croissants	108	84	20	375303	
croissant à l'unité	212	165	45	375306	
découpoir	125	97		153301	
découpoir	135	106		153303	
découpoir	228	178		153306	



**CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT**

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2.00	371843	
570	110	25	2.00	371844	



**CADRE RECTANGULAIRE EXTRA-FORT**

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	35	2.00	371023	
pour plaque GN1/1	496	290	35	2.00	371008	
pour plaque 600x400mm	565	365	25	2.00	371001	
pour plaque 600x400mm	565	365	35	2.00	371003	

NEW



**CERCLE À ENTREMET FLEUR CASSIS**

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
50	180	0.80	153207	



**CADRE À ENTREMET POUR CHARLOTTE**

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15.00	421711	

NEW



**CERCLE À ENTREMET LUNE**

Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
110	40	40	0.80	153208	

NEW



**CERCLE OBLONG**

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
145	45	40	0.80	153210	



CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1.00	371403	
45	120	1.00	371404	
45	140	1.00	371405	
45	160	1.00	371406	
45	180	1.00	371407	
45	200	1.00	371408	
45	220	1.20	371409	
45	240	1.20	371410	
45	260	1.20	371411	
45	280	1.50	371412	



CERCLE À VACHERIN

Passé au four jusqu'à 250°C.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	100	1.50	402246	
60	120	1.00	371801	
60	140	1.00	371802	
60	160	1.00	371803	
60	180	1.00	371804	
60	200	1.00	371805	
60	220	1.20	371806	
60	240	1.20	371807	
60	260	1.20	371808	
60	280	1.50	371809	
60	300	1.50	371810	



CERCLE À MOUSSE OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	45	372812	
210	140	45	372813	
250	180	45	372815	



CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	



CADRE RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
375	275	45	2.00	371025	
496	290	45	2.00	371009	Pour plaque GN1/1.
565	365	45	2.00	371005	Pour plaque 600x400mm.



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2.00	371017	
560	90	40	2.00	371015	
570	95	45	2.00	371016	





Fabriqué par MATFER BOURGEAT.

Fabriqué en inox.

Longue durée de vie du produit.



**TASSEUR À ENTREMET**

Peut servir de poussoir pour démouler.  
Poignée bakélite.

Ø mm	Code	Prix HT
45	376104	
65	376106	
85	376108	
110	376110	
130	376112	
150	376114	

**NONNETTE RONDE**

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 4	20	32,5	375309	
lot de 4	30	45	375310	
lot de 4	35	45	375320	
lot de 4	45	45	375340	
lot de 4	30	50	375311	
lot de 4	35	50	375321	
lot de 4	45	50	375341	
lot de 4	50	50	375351	
lot de 4	60	50	375361	
lot de 4	30	55	375312	
lot de 4	40	55	375332	
lot de 4	30	60	375313	
lot de 4	35	60	375323	
lot de 4	45	60	375343	
lot de 4	50	60	375353	
lot de 4	60	60	375363	
lot de 4	30	62	375314	
lot de 4	40	65	375334	
lot de 4	35	70	375325	
lot de 4	60	70	375365	
lot de 4	90	70	371502	
lot de 4	50	75	375356	
lot de 4	35	80	375327	
lot de 4	40	80	375337	





NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	61	51	30	376060	
lot de 4	81	41	30	376061	
lot de 4	80	25	25	376062	
unité	110	25	30	376063	
unité	120	40	40	376064	
lot de 4	75	45	45	376065	
	160	30	25	376066	



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 arrondies	75	45	30	376040	
lot de 4 pointues	88	50	30	376041	



NONNETTE RONDE À MOUSSE

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 4	45	70	0.50	375345	
lot de 4	40	75	0.50	375336	
lot de 4	45	80	0.80	375347	



NONNETTE PENTAGONE

Type	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	40	376045	



NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	60	45	372208	



NONNETTE LARME

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	80	50	40	376021	



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	40	30	376039	



NONNETTE TRIANGLE

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	65	40	376078	



NONNETTE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	55	30	376005	
lot de 4	80	70	45	376006	



NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	
lot de 4	70	70	40	376014	



NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	
lot de 4	60	60	45	376003	





Matériau composite Exoglass®.  
Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation.  
Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi.



ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	
7 ronds cannelés	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	
8 ronds unis	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	
7 ronds unis	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	



DÉCOUPOIRS MARQUÉS AFIN DE LES IDENTIFIER RAPIDEMENT.



DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	



DÉCOUPOIR CANNELÉ

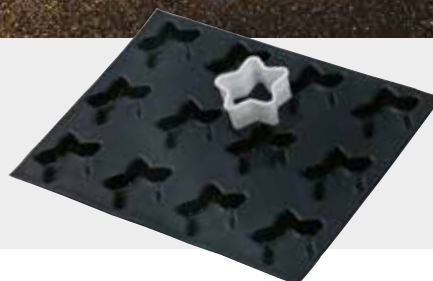
Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	



**DÉCOUPOIR ÉTOILE**

A utiliser avec Flexipan réf. 336214/336314 ou Silform réf. 337214.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	



**DÉCOUPOIR CUILLÈRE**

A utiliser avec Flexipan réf. 336217.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	



**DÉCOUPOIR COEUR**

A utiliser avec plaque Flexipan réf. 336392.

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	

**Décors assortis, forme évasée permettant d'éjecter très facilement des pièces**



**BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM**

Code	Prix HT
150512	

Dimensions maxi : 15 mm.



**BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1**

Code	Prix HT
150513	

Dimensions maxi : 27 mm.



**BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°2**

Code	Prix HT
150514	

Dimensions maxi : 27 mm.



DÉCOUPOIR CARRÉ

Caractéristiques	L mm	l mm	Code	Prix HT
Adapté pour Flexipan réf.336133/336058/336012.	40	40	150241	
Adapté pour Flexipan réf.336059/336120/336134/336184.	55	55	150244	
Adapté pour Flexipan réf.336013/336135/336152/336022.	70	70	150247	

DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉLÉS

Caractéristiques	Code	Prix HT
Diamètres de 40 à 130 mm.	150201	

**Grande résistance aux déformations, longue durée de vie. Tranchant biseauté efficace en un seul geste.**



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

	Code	Prix HT
Longueurs : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.	150225	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ

L mm	Code	Prix HT
160	150220	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	
140	150231	
150	150232	



DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNÉLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	



DÉCOUPOIR SABLÉ CANNÉLÉ

l mm	Code	Prix HT
90	150405	



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

Code	Prix HT
Numérotés de 1 à 12. 154001	



DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	



DÉCOUPOIR POISSON-TOAST

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	



DÉCOUPOIR POIRE

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	95	150426	



DÉCOUPOIR POMME

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ À PÂTE PARISIEN

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	





Découper



Replier et cuire

OU



ou retourner et cuire



#### DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Découpoir pour brioche couronne en acier inoxydable. Conçu pour la fabrication rapide et régulière de brioches couronnes. Avec poignée, permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoin, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
77	110	154025	



#### DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Découpoir carré double en acier inoxydable. Double tranchants carrés. Adapté pour la réalisation de bouchées carrées ou bouchées fruits de mer. Modèle sans poignée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	85	153008	
110	110	153009	



#### DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

Découpoir à chausson aux pommes en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	



**DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE**

Découpoir double en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace. Permet de réaliser des bouchées à garnir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	



**DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE**

Découpoir en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	



**DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE**

Découpoir hexagone double en acier inoxydable. Découpoir extérieur cannelé, et découpoir intérieur lisse. Possède un renfort ainsi qu'une poignée de manipulation pour des découpes rapides et précises. Idéal pour la découpe en un seul geste de croustades ou bouchées à la reine à garnir.

L mm	Code	Prix HT
90	153020	



**JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉ UNIS**

Découpoirs carrés unis en acier inoxydable. Avec biseau. Dimensions : 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 et 110 mm.

Code	Prix HT
150320	



**DÉCOUPOIR POISSON SANS POIGNÉE**

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Sans poignée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	75	153016	



**DÉCOUPOIR POUR GLAÇAGE DES ÉCLAIRS**

Découpoir pour le glaçage des éclairs en acier inoxydable. Avec ceinture de renfort pour une plus grande résistance aux déformations. Permet de former des plaques de chocolat, de pâte d'amande ou de craquelins pour décorer vos éclairs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	



**DÉCOUPOIR POISSON AVEC POIGNÉE**

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Poignée de manipulation en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	95	153017	



**BOÎTE DE 42 DÉCOUPOIRS FORMES GÉOMÉTRIQUES**

Code	Prix HT
150460	





**DÉCOUPOIRS THÉ OU BISCUIT SECS**

Découper en acier inoxydable. Idéal pour la découpe de vos biscuits secs. Tranchant biseauté.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
trèfle	50	150481	
carreau	50	150482	
coeur	50	150483	
pique	50	150484	
marguerite	50	150485	
tri-cote	50	150487	
ovale pointu	50	150488	
étoile	50	150489	
demi-lune	50	150494	
larme	50	150495	

**NEW**



MADE IN FRANCE

**DÉCOUPOIR LARME**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Complément du découpoir "Fleur cerise" code 153213.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
28	16	35	0.50	153214	
36	16	35	0.50	153216	



**SET DE 3 DÉCOUPOIRS ÉTOILES FILANTES**

3 découpoirs étoile filante en fer blanc. Étoile 1 : 87x35x20 mm. Étoile 2 : 127x50x20 mm. Étoile 3 : 167x75x20 mm.

Code	Prix HT
150455	



**BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES**

Code	Prix HT
150475	



**BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES**

Code	Prix HT
150465	



**DÉCOUPOIR SAPIN DE NOËL**

Découper sapin ou arbre de Noël en acier inoxydable.

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



**BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS ÉTOILE**

6 découpoirs étoiles en fer blanc. De 45 à 115 mm. Diamètre boîte : 125 mm.

Code	Prix HT
150458	





**BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS COEUR**

8 découpoirs coeurs en fer blanc. De 40 à 138 mm. Diamètre boîte : 160 mm.

Code	Prix HT
150456	



**NEW**



**DÉCOUPOIR FLEURS DE CERISIER**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	107	0.50	153213	



**NEW**



**DÉCOUPOIR PETIT BEURRE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
96	96	35	0.50	153201	



**NEW**



**DÉCOUPOIR SPIRALE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable épais. Munie d'une poignée pour une manipulation aisée. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	195	1.00	153205	
60	100	1.00	153206	



**NEW**



**DÉCOUPOIR CUILLÈRE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Longue durée de vie. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Pour la conception des cuillères en pâte feuilletée avec la plaque 153203.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
190	55	35	0.50	153204	





## Plaques en ABS pour réaliser des dizaines de forme en une seule fois

Gain de temps : permet de découper directement sur les plaques à four pour cuisson.

Idéale pour des sablés, des biscuits, des fonds de petits fours etc.



### PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	72	45	166002	152001	
580	390	20	90	166001	152017	



### PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	63	45	166005	152003	



### PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	63	50	166004	152002	



### PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	95	38	166023	152009	
580	390	53	53	166003	152008	



### PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS COEURS

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	95	48	166006	152004	



### PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
580	390	78	48	166007	152011	



### PLAQUE DÉCOUPOIRS SAPINS ET ÉTOILE FILANTES

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
580	390	50	6680	166009	152006	



# Poches à douilles de qualité supérieure.



## POCHE PÂTISSIÈRE COMFORT

Poches à douilles de qualité supérieure. Couche extérieure toucher velours assurant une prise en main sans glisse même avec les mains humides ou grasses. Couche intérieure lisse à ouverture. Remplissage facile dans lequel le produit glisse aisément sans forcer. Film 3 couches très robuste, résistant aux températures élevées (maximum 100°C). Confort de prise en main grâce à la soudure sans rebord. Stériles et hygiéniques.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100 poches M	460	260	0.08	165009	
100 poches XL	590	280	0.08	165007	
10 poches XL	590	280	0.08	165010	



## BOÎTE DE 100 POUCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Poches jetables en polyéthylène transparent. Boîte distributrice de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
510	300	0.08	165016	



## ROULEAU DE 100 POUCHES PÂTISSIÈRES

Poches jetables en polyéthylène transparent haute densité. Rouleau distributeur de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
530	260	0.07	165018	



## DISTRIBUTEUR MURAL POUR ROULEAUX DE POUCHES PÂTISSIÈRES

Distributeur mural en acier inoxydable et en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Reçoit et protégé les rouleaux de 100 poches jetables. Spécialement conçu pour les rouleaux de poches références 165009 et 165007. Livré avec vis pour fixation murale. Largeur maxi : 300mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	136	114	165030	



## DISTRIBUTEUR MURAL POUR POUCHES JETABLES

Distributeur mural en acier inoxydable. Reçoit et protégé les rouleaux de 100 poches jetables. Spécialement conçu pour les rouleaux de poches référence 165016. Livré avec les vis et chevilles nécessaires à sa fixation.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	



**CORNET À ÉCRITURE ET DOUILLE**

Papier sulfurisé prédécoupé pour former un cornet. Permet d'écrire sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. 10 liasses de 25 cornets.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
320	200	45	421802	



**CORNET À ÉCRITURE AVEC DOUILLE**

Rouleau de cornets en polypropylène (PP) et douilles avec bouchon en polyéthylène (PE). Pour écriture fine sur les gâteaux. Prêts à l'utilisation, sans pliage. Douille fine garantit une écriture régulière de 0.5 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
50 cornets	215	115	421805	
10 cornets	215	115	421806	



**POCHE PÂTISSIÈRE SOUPLE MATFER**

En nylon. Poches résistantes et imperméable. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
300	160112	
350	160113	
400	160114	
450	160115	
500	160116	
600	160117	



**POCHE PÂTISSIÈRE IMPER MATFER**

En nylon soudé. Poches extra-souples et imperméable. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
250	161002	
300	161003	
350	161004	
400	161005	
450	161006	
500	161007	
600	161008	



**POCHE PÂTISSIÈRE EXPORT**

Tissu plastifié et collé. Poches résistantes et imperméable. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +90°C. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
310	160202	
340	160203	
400	160204	
460	160205	
500	160206	
600	160208	
700	160210	



**POCHE PÂTISSIÈRE IMPERFLEX**

Fabriquée en polyuréthane particulièrement solide et souple. Sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort d'utilisation. La surface intérieure est lisse pour une meilleure glisse des produits et un nettoyage plus facile. Surface extérieure assurant une meilleure prise en main. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
340	161204	
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	



**LOT DE 5 CORNETS À ÉCRITURE TISSU**

5 cornets à écriture en tissu enduit imperméable haute résistance. Economique : lavable à l'eau bouillante et réutilisable. Longueur : 20 cm.

L mm	L totale mm	Code	Prix HT
200		421813	



**SUPPORT POUR POUCHES PÂTISSIÈRES**

Support en polypropylène. Conçu pour poser la poche pendant le travail et/ou pour la remplir. Évite le gâchis alimentaire et de souiller la douille. Les douilles en copolyester ne sont pas adaptées pour ce support. Attention : le produit ne contient que le support. Avec 8 perforations pour rangement des douilles.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	195	169001	



**SÉCHOIR MURAL POUCHES ET DOUILLES**

Séchoir avec fil plastifié. Spécialement conçu pour les poches à douilles et douilles pour professionnels. Capacité : 4 poches et 31 douilles à décor.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
500	500	500	169002	



**LOT DE 3 CLIPS POUR FERMETURE DE SACS ET POUCHES**

3 pinces en polypropylène. Permet de fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtisseries garnies en attente d'utilisation. Évite le gâchis alimentaire. 3 coloris assortis.

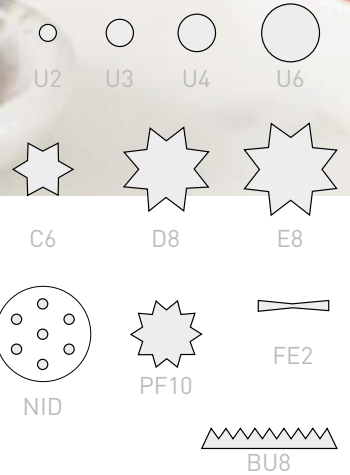
L mm	L totale mm	Code	Prix HT
140	140	169003	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



Très grande gamme avec plus de 60 modèles indéformables et incassables  
Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation.  
Transparence pour détecter les bulles d'air.  
Monobloc, facile à nettoyer. Répondent aux exigences de l'hygiène.  
Montage étanche et hygiénique.



**BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES**

10 douilles en copolyester interchangeables et 2 embases imperméables à embout ajustable.  
Changement de douille instantané sur poche garnie.

Type	Code	Prix HT
Douilles : 3 cannellées (E8, D8 et C6), 3 unies (U6, U4 et U2), 1 douille à bûche BU8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF10 et 1 douille à feuille N°2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.	166010	



**LOT DE 2 DOUILLES INTERCHANGEABLES**

2 embases pour douilles interchangeables en copolyester. Permet de changer la douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec Douille Duo et entonnoir automatique.  
Attention : le produit ne contient pas de douille.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 embases					167300
lot de 2 douilles U2			2,5		167302
lot de 2 douilles U3			4		167303
lot de 2 douilles U4			5,5		167304
lot de 2 douilles U6			8,5		167306
lot de 2 douilles C6					167333
lot de 2 douilles D8					167345
lot de 2 douilles E8					167355
lot de 2 douilles nid			14		167370
lot de 2 douilles PF10					167380
lot de 2 douilles FE2	7	0,4			167430
lot de 2 douilles BU8	20	0,8			167452



**BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER**

12 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

	Code	Prix HT
Douilles : 4 douilles unies (U2, U4, U6, et U9), 4 douilles cannelées (B8, C6, D4, et D8), 2 douilles pâtisseries (PF10 et PF12), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166001	



**BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER**

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

	Code	Prix HT
Douilles : 12 douilles unies U1 à U12, 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166003	



**BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES**

6 douilles unies en polycarbonate.

Type	Code	Prix HT
Douilles unies : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.	166006	



**BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DE L'ÉLÈVE**

12 douilles en copolyester "choix de l'élève".

	Code	Prix HT
Douilles : 5 douilles unies (U2, U6, U8, U10 et U12), 5 douilles cannelées (A8, B8, C8, E4 et F8), 1 douille feuille FE2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche douille Imperméable de 35 cm.	166002	



**BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES**

6 douilles cannelées en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.	166007	



**BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT**

12 douilles en copolyester "spécial export".

	Code	Prix HT
Douilles : 6 douilles unies (U3, U5, U7, U9, U11 et U13), 6 douilles cannelées (C6, C7, D8, E7, F7 et F8).	166004	



**BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES**

6 douilles pâtisseries en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles pâtisseries : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.	166008	





© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie

**DOUILLE UNIE**

2 douilles unies en copolyester.



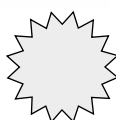
Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U1	1,5	167101	
lot de 2 douilles U2	2,5	167102	
lot de 2 douilles U3	4	167103	
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	
lot de 2 douilles U5	7	167105	
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	
lot de 2 douilles U7	10	167107	
lot de 2 douilles U8	11	167108	
lot de 2 douilles U9	12	167109	
lot de 2 douilles U10	13	167110	
lot de 2 douilles U11	14	167111	
lot de 2 douilles U12	15	167112	
lot de 2 douilles U13	16	167113	
lot de 2 douilles U14	18	167114	
lot de 2 douilles U15	20	167115	
lot de 2 douilles U16	22	167116	

**LOT DE 2 DOUILLES CANNELEÉ DE 3 À 8 DENTS**

2 douilles cannelées en copolyester.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A6 dents	167013	
lot de 2 douilles A7 dents	167014	
lot de 2 douilles A8 dents	167015	
lot de 2 douilles B5 dents	167022	
lot de 2 douilles B6 dents	167023	
lot de 2 douilles B7 dents	167024	
lot de 2 douilles B8 dents	167025	
lot de 2 douilles C3 dents	167030	
lot de 2 douilles C4 dents	167031	
lot de 2 douilles C5 dents	167032	
lot de 2 douilles C6 dents	167033	
lot de 2 douilles C7 dents	167034	
lot de 2 douilles C8 dents	167035	
lot de 2 douilles D4 dents	167041	
lot de 2 douilles D5 dents	167042	
lot de 2 douilles D6 dents	167043	
lot de 2 douilles D7 dents	167044	
lot de 2 douilles D8 dents	167045	
lot de 2 douilles E4 dents	167051	
lot de 2 douilles E5 dents	167052	
lot de 2 douilles E6 dents	167053	
lot de 2 douilles E7 dents	167054	
lot de 2 douilles E8 dents	167055	
lot de 2 douilles F4 dents	167061	
lot de 2 douilles F5 dents	167062	
lot de 2 douilles F6 dents	167063	
lot de 2 douilles F7 dents	167064	
lot de 2 douilles F8 dents	167065	



**LOT DE 2 DOUILLES CANNELEÉS À PETITS FOURS**

2 douilles à petits fours en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF 10 dents	167080	
lot de 2 douilles PF 12 dents	167082	
lot de 2 douilles PF 14 dents	167084	
lot de 2 douilles PF 16 dents	167086	
lot de 2 douilles PF 18 dents	167088	



**LOT DE 2 DOUILLES UNIES À ROSE**

2 douilles "à rose" en biais en copolyester.



Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RB5-Biais n°5	12	1	167135	
lot de 2 douilles RD6 - Droite n°6	13	1	167140	





**LOT DE 2 DOUILLES À SAINT-HONORÉ**

2 douilles saint honoré échancrée en copolyester.



Type	Ø mm	Code	Prix HT
petit modèle. Lot de 2	10	167141	
grand modèle. Lot de 2	14	167142	



**LOT DE 2 DOUILLES FEUILLE**

2 douilles à feuille en copolyester.



Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles FE2	7	0	167130	



**LOT DE 2 DOUILLES RUBAN 1 ET 5 MM**

2 douilles ruban en copolyester.



Type	L mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RU1 + RU 5	30	167175	



**LOT DE 2 DOUILLES À NID OU VERMICELLE**

2 douilles à nid ou vermicelle en copolyester. Embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm.

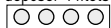


Code	Prix HT
167170	



**LOT DE 2 DOUILLES VERMICELLI**

2 douilles vermicelli en copolyester. Conçues pour la garniture de petits gâteaux, d'entremets à base de crème ou encore pour la décoration à base de glace royale, permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles V2	167171	



**DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES**

Douille à verrines en copolyester.



L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	



**DOUILLE SULTANE**

Douille "Sultane" en copolyester.



Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	
cône à ras	166161	



**ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES**

Destinée au rangement des douilles pâtisseries polycarbonate ou inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	



**BROSSE POUR NETTOYAGE DES DOUILLES**

Pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	20	710214	

**LOT DE 6 DOUILLES**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En copolyester. Lot constitué de 6 douilles. 1 douille cannelé à nombreuses dents, modèle PF 16. 1 douille à Saint-Honoré D.10mm. 1 douille Saint-Honoré D.14mm. 1 douille à nid ou à vermicelle : embout plat D.14mm, percé de 7 trous de D.1,5mm. 1 douille ruban largeur 30mm, épaisseur 1,5mm. 1 douille ruban largeur 30mm, épaisseur 5,5mm. Conditionnement sous blibox avec étiquette quadri.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
195	85	30	166012	



MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.

**DOUILLE UNIE**

2 douilles unies en acier inoxydable.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	37	,6	167500	
lot de 2 douilles	36	,9	167501	
lot de 2 douilles U2		2	167502	
lot de 2 douilles U3		3	167503	
lot de 2 douilles U4		4	167504	
lot de 2 douilles U5		5	167505	
lot de 2 douilles U6		6	167506	
lot de 2 douilles U7		7	167507	
lot de 2 douilles U8		8	167508	
lot de 2 douilles U9		9	167509	
lot de 2 douilles U10		10	167510	
lot de 2 douilles U11		11	167511	
lot de 2 douilles U12		12	167512	
lot de 2 douilles U13		13	167513	
lot de 2 douilles U14		14	167514	
lot de 2 douilles U15		15	167515	
lot de 2 douilles U16		16	167516	
lot de 2 douilles U17		17	167517	
lot de 2 douilles U18		18	167518	
lot de 2 douilles U19		20	167520	



**LOT DE 2 DOUILLES À SAINT-HONORÉ**

2 douilles à saint-honoré en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	14	167542	

**DOUILLE CANNELÉE**

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A5 dents	3	167702	
lot de 2 douilles A6 dents	3	167703	
lot de 2 douilles A7 dents	3,5	167704	
lot de 2 douilles A8 dents	5	167705	
lot de 2 douilles B5 dents	5	167712	
lot de 2 douilles B6 dents	5	167713	
lot de 2 douilles B7 dents	6	167714	
lot de 2 douilles B8 dents	7	167715	
lot de 2 douilles C3 dents	7	167722	
lot de 2 douilles C4 dents	7	167723	
lot de 2 douilles C7 dents	7	167724	
lot de 2 douilles C8 dents	9	167725	
lot de 2 douilles D5 dents	11	167732	
lot de 2 douilles D6 dents	11	167733	
lot de 2 douilles D7 dents	11	167734	
lot de 2 douilles D8 dents	11	167735	
lot de 2 douilles E5 dents	13	167742	
lot de 2 douilles E6 dents	13	167743	
lot de 2 douilles E7 dents	13	167744	
lot de 2 douilles E8 dents	13	167745	
lot de 2 douilles F5 dents	18	167752	
lot de 2 douilles F6 dents	18	167753	
lot de 2 douilles F7 dents	18	167754	
lot de 2 douilles F8 dents	18	167755	



**LOT DE 3 DOUILLES À GARNIR**

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
3 douilles D4+D6+D8	167532	



**LOT DE 2 DOUILLES À NID**

Lot de 2 douilles inox.

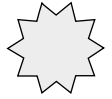


Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
Perforations 1,5 mm. Lot de 2	40	13	167550	
Perforations 3 mm. Lot de 2	37	20	167551	



**DOUILLE À PETITS FOURS**

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF10 dents	167762	
lot de 2 douilles PF12 dents	167763	
lot de 2 douilles PF14 dents	167764	
lot de 2 douilles PF16 dents	167765	
lot de 2 douilles PF18 dents	167766	



**BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES**

12 douilles cannelées en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
12 douilles A8 B 6-8 C 6-8 D6-8 E 6-8 F 6-7-8	166700	
6 douilles A8 B8 C8 D8 E8 F8	166701	



**BOÎTE DE DOUILLES UNIES**

12 douilles unies en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
lot de 12 douilles	166500	
lot de 6 douilles	166501	

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



**DOUILLE SULTANE**

Douille en acier inoxydable. Décor fin et précis. Répondent aux exigences de l'hygiène. Utilisables avec tous types de poches.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cône bas	57	30,4	167555	
cône haut	57	30,4	167554	



**ADAPTEUR POUR DOUILLE**

Adapteur de douilles en plastique. Pour douilles en acier inoxydable. Utilisables avec tous types de poches.

Code	Prix HT
431501	



**BOÎTE DE 26 DOUILLES DÉCORS FINS**

26 douilles en acier inoxydable monobloc. Modèles : 3 douilles unies (U2, U3 et U6), 4 douilles étoiles (5, 7, 8 et 13), 1 douille tissage (20R), 1 douille ruban (32R), 3 douilles cordons (42, 43 et 44), 3 douilles feuilles (50, 51 et 53) et 3 douilles pétales (55, 57R et 58R).

Code	Prix HT
431498	



Pour limiter la perte des soies, toujours tremper le pincer 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.



**PINCEAU SOIES NATURELLES MANCHE BOIS**

Soies garanties pur porc, pour des poils rigides. Virole en fer blanc. Manche en bois blanc.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
Tirure 50 mm	200	20	116031	
Tirure 50 mm	200	25	116032	
Tirure 50 mm	200	30	116033	
Tirure 50 mm	200	35	116034	
Tirure 50 mm	200	40	116035	
Tirure 50 mm	200	45	116036	
Tirure 50 mm	200	50	116037	
Tirure 60 mm	200	30	116041	
Tirure 60 mm	200	40	116043	
Tirure 60 mm	200	50	116045	



**PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MANCHE COMPOSITE**

Poils en fibre synthétique. Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	30	116002	
250	40	116004	
265	50	116006	
265	60	116008	
265	70	116009	



**SET DE 2 PINCEAUX À DÉCOR**

En fibre synthétique orange. Virole aluminium. Manche en bois brut. Composé d'un pinceau plat L fibre 13,5mm et d'un pinceau rond D5mmL fibre 21mm.

L mm	Code	Prix HT
190	116048	



**PINCEAU ROND À DORER**

Soies garanties pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémontable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	15	116020	



**PINCEAU SOIES NATURELLES MANCHE COMPOSITE**

Soies garanties pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémontable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	25	116011	
250	30	116012	
255	35	116013	
260	40	116014	
265	45	116015	
275	50	116016	
275	60	116017	
275	70	116018	



**SPATULE PLATE MANCHE STANDARD**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

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



**SPATULE COUDÉE MANCHE STANDARD**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

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



**SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
280	150	30	112649	
330	210	32	112650	
380	250	40	112652	
430	300	45	112654	
480	350	45	112656	



**SPATULE COUDÉE EXOGLASS®**

Fabriquée par MATFER BOURGEAT. En matériau composite Exoglass® monobloc. Palette flexible, manche ergonomique. Matériau recyclable, résistant à +220°C. Lissage parfait des bords des entremets grâce à l'angle droit. Spatule hygiénique et stérilisable.

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



**PALETTE-TRIANGLE**

Palette avec lame en acier inoxydable et manche en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Lame épaisse, résistante au tranchant biseauté. Fixé par 2 rivets.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
230	230	80	112712	
230	230	100	112714	



**PALETTE-TRIANGLE MATFER**

Palette avec lame en acier inoxydable et manche surmoulé en polypropylène noir. Idéal pour racler vos plaques de cuisson ou plaques à four. Lame rigide au tranchant biseauté. Palette livrée sur carte plastique. Plusieurs tailles de lame disponibles : 8 cm et 10 cm de largeur.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
245	245	80	112721	
245	245	100	112722	



**SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
325	170	30	112670	
370	205	39	112672	
420	260	45	112674	
470	313	51	112676	





**PEIGNE À DÉCOR**

Peigne en ABS de grande qualité. Permet d'appliquer facilement des motifs. 2 dentures à écartements différents.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	75	421701	
90	83	421702	



**PEIGNES À DÉCOR RAYURES FINES**

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Existe en 2 longueurs : 690 et 380 mm. Support épais et très solide. Motif : rayures fines. H dents : 2mm.

L mm	Code	Prix HT
690	421705	
340	421735	



**PEIGNE À DÉCOR À CHARLOTTE**

Peigne à charlotte en polypropylène. 2 dentures différentes : 1 grosse denture droite, 1 denture arrondie. Hauteur des dents : 10mm.

L mm	Code	Prix HT
690	421709	



**POCHOIR SPIRALE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Equipé d'une poignée en bakélite pour une manipulation aisée. Epaisseur du tracé : 2,5 mm. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
63	110	153209	



**BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT**

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

Code	Prix HT
421708	



**PEIGNES À DÉCOR RAYURES**

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Existe en 2 longueurs : 690 et 380 mm. Support épais et très solide. Motif : rayures spéciales. H dents : 2mm.

L mm	Code	Prix HT
690	421706	
340	421736	



**CHABLON À BISCUIT**

Cadre à biscuits ou chablon en polystyrène blanc. Facilite l'étalement de décor au peigne ou à la spatule. Assure la régularité d'épaisseur du biscuit. Plusieurs épaisseurs disponibles : 3, 4 et 5 mm.

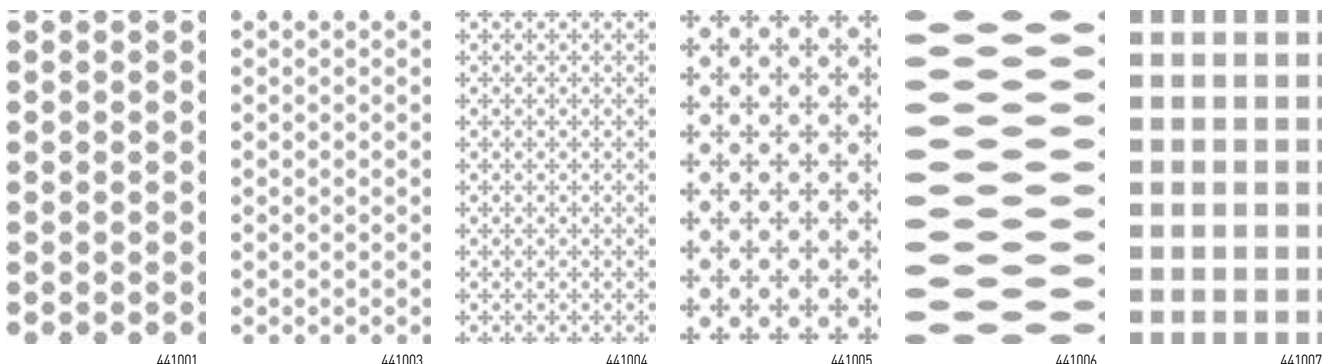
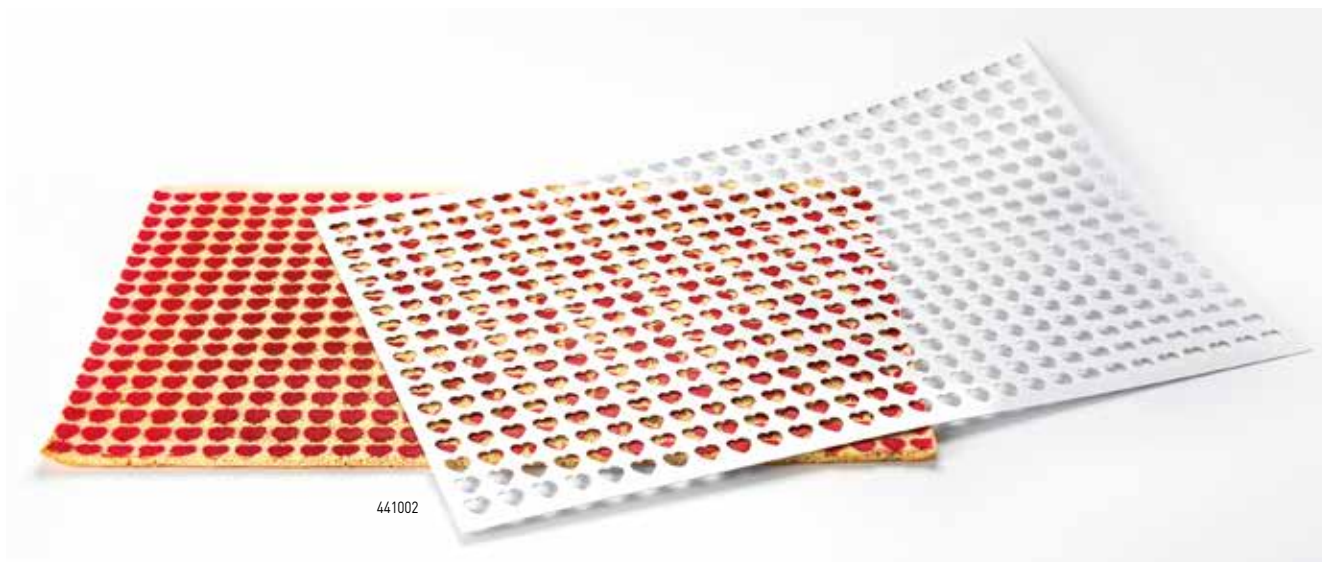
L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3.00	421713	
570	370	4.00	421714	
570	370	5.00	421715	



**RÈGLE ÉGALISATRICE**

Règle égalisatrice en polystyrène blanc de grande qualité. Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie.

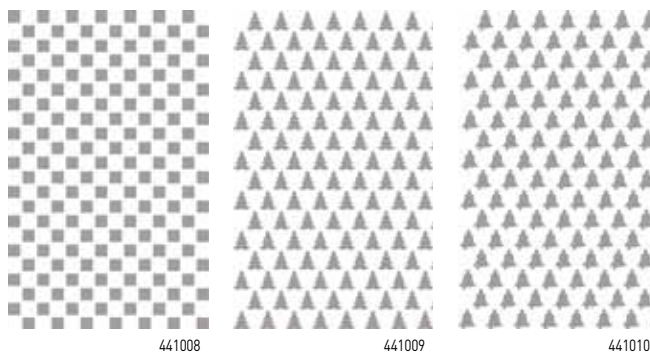
L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	



**POCHOIR BLANC**

Grille pochoir de décoration en polychlorure de vinyle (PVC) blanc. Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	L mm	l mm	Ø mm		
hexagone	600	400	8	8		441001	
coeur	600	400	15	10		441002	
pastille	600	400			6	441003	
trèfle 5 mm	600	400			5	441004	
trèfle 11 mm	600	400			11	441005	
oblong	600	400	15	7		441006	
carré	600	400	10	10		441007	
damier	600	400	12	12		441008	
lapin	600	400	15	15		441009	
cloche	600	400	15	15		441010	



**NEW**



**PEIGNE À DÉCOR**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En polyamide très résistant. Deux dentures à écartements différents : 5 et 10 mm. Permet de créer des motifs facilement.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 cotés	110	75	130	112839	
3 cotés	93	93	80	112841	



**NEW**



**POCHOIR OBLONG**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Equipé d'un goujon pour une manipulation aisée. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
145	45	40	153211	
550	85	1	153212	



**TAMIS INOX**

Gamme économique pour la pâtisserie. Tamis en acier inoxydable et maille en inox.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.80	260	115071	



**TAMIS INOX**

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.64	220	115092	
1.28	220	115082	
1.28	250	115083	
1.28	300	115084	
1.28	400	115085	



**TAMIS BOIS**

Tamis de boulanger en bois avec mailles en nylon.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.27	300	115008	
0.27	250	115009	



**LOT DE 3 TAMIS**

3 tamis à farine en acier inoxydable. Taille maille 0.8 mm. Lot de 3 diamètres : 175, 205, 255mm.

Taille maille mm	H mm	Code	Prix HT
0.80	42	115020	





**TAMIS À FARINE**

Tamis à farine avec corps en plastique et toile en acier inoxydable.

Type	Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
N° maille 8	2.80	300	115051	
N° maille 12	1.80	300	115052	
N° maille 18	1.20	300	115053	
N° maille 24	0.85	300	115054	



**TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE**

Tamis en acier inoxydable. Livré avec 4 fonds interchangeables avec mailles de 3, 2, 1 et 0.75 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	21	115015	
68	26	115017	



**FABRICATION EN POLYAMIDE = SOLIDITÉ ET DURABILITÉ EXCEPTIONNELLES**



**RACLE-TOUT MATFER**

En polyamide très résistant. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racleur les récipients sans laissez de traces. Idéal pour racleur les récipients sans laissez de traces. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	



**RACLETTE ELVEA**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Manche en matériau composite Exoglass®. Patte en élastomère. Idéal pour racleur les récipients sans laissez de traces. Zéro perte car la raclette permet de racleur parfaitement et facilement. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable. Stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	70	112845	



**SPATULE RACLOIR SOUPLE SILVEO**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Poignée large en matériau composite Exoglass®. Palette en silicone souple, arrondie. Longueur manche : 159mm. Largeur palette : 120mm. Tenue T° manche : 220°C. Pour racleur récipients de toutes formes. Lisser sans rayer, chemises des moules à glace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	120	114005	



**CORNE À LA FRANÇAISE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En PEBD souple. Bord biseauté pour bien racler les parois des bassines. Souple afin de faciliter le remplissage des poches à douilles.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
152	113	1.80	112838	



**CORNE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En polyamide rigide très résistant. Grand format permettant de prélever beaucoup de matière.

Type	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
unité	1.90	510	112852	
lot de 6	1.90	510	112952	



**RACLOIR**

En silicone épais. Résistant de -40 jusque +260°C. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrouse. Idéal pour Pâtisserie et Cuisine pour racler cuves.

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



**RACLETTE POUR BASSINE**

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable.

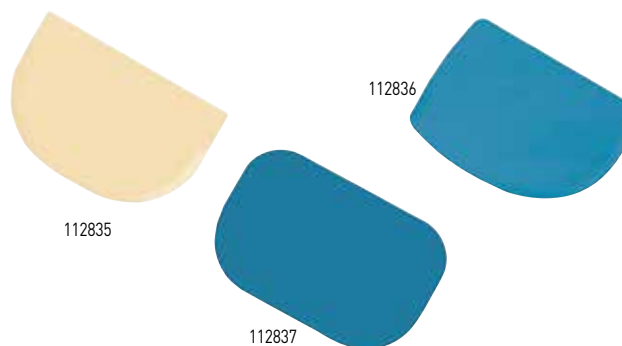
L mm	l mm	Code	Prix HT
198	149	112851	



**LOT DE 4 CORNES ET 1 PEIGNE**

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	



**CORNE**

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la corne permet de racler parfaitement et facilement. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	113	75	112835	
bleu	128	90	112836	
bleu	148	99	112837	



### ROULEAU À PÂTE BOIS

Rouleau à pâte fabriqué en acacia. Également disponible en hêtre, acacia et buis véritable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
acacia	500	50	140006	
buis	500	50	140007	
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	
hêtre	500	45	140005	



### ROULEAU HÊTRE AVEC POIGNÉES

Rouleau en hêtre et monture en acier inoxydable. Poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive. Plusieurs tailles disponibles : 30, 35 et 40 cm de longueur, poignées non comptées.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
580	80	140122	
630	80	140124	
680	80	140126	



### ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	
500	48	140018	





### ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Rouleau à pâtisserie type laminoir en PVC. Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière. 11 épaisseurs possibles : de 2 à 10 mm. Galets interchangeables en polystyrène.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rouleau complet	520		140030	
jeu de galets 2 mm		2	140032	
jeu de galets 3 mm		3	140033	
jeu de galets 4 mm		4	140034	
jeu de galets 5 mm		5	140035	



### ROULEAU ALUMINIUM AVEC POIGNÉES

Rouleau en aluminium. 2 poignées tournantes sur roulements.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
600	90	1400	140028	



### ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques. Dimensions triangle : 210x97mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	97	141002	



### ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des mini croissants, parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques en plastique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	70	141004	



**MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES**

Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120mm. Comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et lisses (diamètre 55mm). Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 4 bandes.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	55	141010	
7 roulettes lisses	55	141012	
5 roulettes cannelées	55	141013	



**ROULEAU COUPE-BANDES**

Coupe-bandes pour tartes grillés. Tige démontable, poignées Bakélite. Ecartement mini entre 2 disques : 10 mm. 38 lames en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
510	96	141006	



**ROULETTE CANNELÉE**

En acier inoxydable. Manche plastique noir. Permet de découper vos pâtes avec facilité et précision grâce à cette roulette cannelée. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
183	60	141029	



**ROULEAU EN POM**

En polyoxyméthylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après le passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
losanges	110	45	141110	
pic vite	205	65	141120	



**ROULEAU À LOSANGES**

Lames en acier inoxydable. Poignée en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après passage du rouleau sur l'abaisse, l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
125	141105	



**ROULEAU PIC-VITE**

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
125	141115	



**ROULEAU PIC-VITE**

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	



**BOÎTE DE 12 ÉBAUCHOIRS DOUBLES POUR PÂTE D'AMANDE**

En matériau composite. Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité. Permet une grande polyvalence dans le travail de la pâte d'amande. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
100	421832	



**COUTEAU À PÂTE D'AMANDE**

En polypropylène grande résistance. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	



**SET DE 9 OUTILS POUR PÂTE D'AMANDE SPÉCIAL ÉCOLES**

En ABS. Idéal pour le modelage de la pâte d'amande. Pratique car livré dans un coffret en plastique. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Contient : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs. Livré dans un coffret en plastique.

Code	Prix HT
421830	





**PINCE À PÂTE**

En acier inoxydable. Permet de pincer les crêtes des tartes, quiches ou autres préparations du même genre. Produit de qualité professionnelle qui vous aidera également à décorer vos réalisations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	



**MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU**

En polypropylène. Permet d'effectuer un découpage régulier en 10 parts égales et régulières. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
10 parts	265	154050	
12/18 parts	265	154052	
14 parts	265	154051	
16 parts	265	112657	



**BROSSE À DORER**

Fibres en polyéthylène de couleur rouge vive. Manche de la brosse en polypropylène grande résistance. Spécialement conçue pour une utilisation en boulangerie - pâtisserie. Fibres rouges facilement repérables sur votre pâte ou vos préparations en cas de dispersion. Ergonomique pour une bonne prise en main. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	



**COUTEAU À DENTS**

En acier inoxydable. Lame avec fines dents alternées pour une découpe très efficace et sans forcer. Manche surmoulé en polypropylène noir. Spécialement conçu pour couper vos millefeuilles en toute sérénité, sans déchirer ni tasser. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

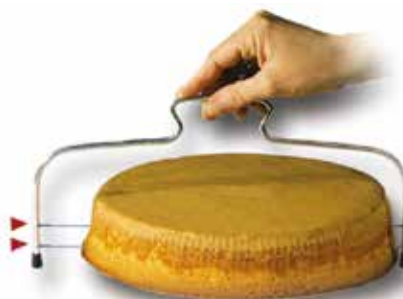
L mm	l mm	Code	Prix HT
420	28	120084	



**SCIE À GÉNOISE**

Tube en acier laqué. Lames en acier inoxydable. Idéal pour les coupes en 3 couches des biscuits. Pieds assurant une bonne glisse au cours de la découpe pour un tranchant droit et régulier. Ecartement des lames réglables. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	166	120094	
lot de 2 lames	570		120096	



**LYRE À GÉNOISE**

Cadre en acier chromé grande résistance. Fils crantés en acier inoxydable. Idéal pour découper en sécurité 3 couches régulières. Ecartement des fils de la lyre réglable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Epaisseur des tranches : 50mm.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lyre	335	125	120093	
lot de 2 fils	335		120057	



**POSSIBILITÉ DE RÈGLES PERSONNALISÉES, NOUS CONSULTER**



**RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE**

En polystyrène. Spéciale Boulangerie/Pâtisserie, parfaitement adaptée au contact alimentaire. Règle alimentaire idéale pour réaliser des coupes précises de vos pâtes et autres préparations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	





**BOUTEILLE À PUNCHER**

En polyéthylène haute densité. Pratique car bouchon perforé. Idéal pour imbiber vos préparations, pâtisseries ou biscuits de sirop, comme les babas au rhum par exemple. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

C cl	Code	Prix HT
100	116430	



**SAUPOUDREUSE INOX MATFER**

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Perforations : 1,5mm. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	



**SAUPOUDREUSE TAMIS VISSANT**

En acier inoxydable. Couvercle vissant, idéal pour saupoudrer le sucre glacé. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
135	70	258824	



**SAUPOUDREUSE INOX**

En acier inoxydable. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Perforations : 2,5mm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	





**PLATEAU TOURNANT INCLINABLE MÉLAMINE**

En mélamine. Revêtement spécial anti-glissant avec pieds antidérapants. Idéal pour la décoration des gâteaux. Pratique car plateau tournant et inclinable pour faciliter le travail. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Ø base mm	Code	Prix HT
143	300	246	421503	



**PLATEAU TOURNANT INOX**

En acier inoxydable. Monté sur chemin de billes. Facilite le décor des entremets et pièces montées. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	300	421505	



**FACILITE LA DÉCORATION  
DES GÂTEAUX**



**PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM**

En aluminium. Plateau monté sur roulement à billes dans un pied. Pied lourd en fonte d'aluminium et patin anti glisse en caoutchouc. Idéal pour faciliter le décor des entremets et pièces montées. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Ne pas utiliser en contact direct avec les aliments.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
95	320	2000	421501	



**PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE**

Idéal pour réaliser de superbes créations simplement. Plateau tourne seul de manière à libérer les mains. Permet d'être précis et rigoureux. Permet de lisser les bords de manière homogène et de réaliser des décors en spirale parfaits. Vitesse de rotation réglable (1 à 80 tours par minute) et grande surface de travail (Diamètre maxi de travail : 220mm). Charge maximale : 10kg. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120	240	1470	15	230	50-60	421520	





**AÉROGRAPHE STANDARD**

En acier chromé haute finition. Aérographe standard à double effet, de qualité professionnelle. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Livré dans un coffret en plastique et compatible avec tous les modèles de compresseur. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Buse 0,3mm. Contenance godet 5cc.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150		410118	



**AÉROGRAPHE ÉVOLUTION**

De qualité professionnelle, aérographe double action. Equipé d'une buse à centrage automatique, pour assurer une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,2 et 0,4 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

Code	Prix HT
410124	



**CABINE DE PEINTURE CULINAIRE**

En polypropylène. Conçue pour l'utilisation d'un aérographe, d'un pistolet de nappage ou pulvérisation de chocolat. Idéal pour travailler vos décorations sans salir votre plan de travail ou votre cuisine. Adaptée pour une utilisation sur grilles ou plaques 600x400mm. Pratique car entièrement pliable et lavable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	



**SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION**

En acier chromé. Support universel. Modèle lesté à fixer sur le plan de travail. Adapté à tous les modèles d'aérographe, excepté le Colani. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Code	Prix HT
410126	



**SPÉCIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE**



**AÉROGRAPHE COLANI**

Godet en aluminium. Utilisation facile et une prise en main optimale. De grande qualité, muni d'un bouton poussoir combinant débit d'air et débit de colorant progressifs. Poignée ergonomique épousant la forme de la main, pour une très bonne prise en main pendant l'utilisation. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

Type	Code	Prix HT
aérographe	410121	

tuyau et raccords	410128	
-------------------	--------	--



**USAGE FRÉQUENT**



**COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE**

Pour usage professionnel particulièrement silencieux (47Db). Compact et puissant, adapté pour une utilisation intensive. Facile à nettoyer grâce à son carter lisse. Muni d'un filtre régulateur avec affichage, et d'un châssis métallique robuste. Convient pour aérographe portable et automatique, sans huile et muni d'un manomètre. Moteur fonctionnant à la sollicitation de l'aérographe. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Débit d'air 25L/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4500	150	230-240	50	410117	



**MACHINE À INJECTER LA CRÈME**

Entonnoir en acier inoxydable. Idéal pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses. Réglage simple par butée avant/arrière. Réglage simple par butée avant/arrière. 4 seringues différentes permettent différents types de garnitures : D.4,6 et 8mm en longueur 100mm et D.8mm en longueur 180mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
580	600	5500	262601	



**TABLE MOBILE POUR GUITARE**

Table mobile pour guitare pâtissière en acier inoxydable. Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm avec 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm. Surface totale de 1240 x 780 mm. 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables renforcent la stabilité. 1 tiroir format GN1/1, prof. 65 mm pour le RANGement des accessoires et 1 plateau inférieur plein pour RANGER le socle de guitare. 4 niveaux de glissières de RANGement des bras de coupe, accueillant des plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. Dimensions : 71,2 x 60,6 x 85 cm. Attention : le produit ne contient que la table mobile.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
712	606	850	263500	



**GUITARE INOX 350 X 350 MM**

Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable. Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, les pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés etc. Bras interchangeables très rapidement. Cordes faciles à monter, tension réglable. Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380mm et une clé à corde. Surface utile : 350 x 350 mm. Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe). Socle seul : lg 380 x P 605 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	450	685		263520	
bras 15 mm	15			263521	
bras 22,5 mm	23			263522	
bras 30 mm	30			263523	
bras 37,5 mm	38			263524	
lot de 4 cordes	490		,7	263528	



**GAIN DE TEMPS ET  
MANIPULATION FACILE**

**GUITARE DOUBLE 500 X 500 MM**

Pour la découpe rapide et régulière au fil des intérieurs de bonbons chocolats, des caramels, canapés, pâtes de fruits. Bras de coupe en acier inoxydable et base en polyéthylène et en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Permet une économie de temps et une précision de coupe accrue. Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45mm et en carrés de 22,5X22,5 ; 30X30 et 45X45 mm. Bras de coupe à commander en fonction des besoins (impérativement 2 bras). Bras de coupe 15mm (référence 263542) seulement pour la coupe frontale. Bras de coupe facilement interchangeables. Socle lavable en machine, livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange. Dimension de base: 500x500x160mm. Dimension du cadre: 430x600x90mm. Dimensions: 600x600x160mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	600	600		263540	
bras 15 mm	15			263542	
bras 22,5 mm	23			263543	
bras 30 mm	30			263544	
bras 45 mm	45			263545	
cordes	700		,6	263512	



**FAIBLE ENCOMBREMENT  
GAIN DE TEMPS**

**MINI-GUITARE DOUBLE 240 X 250 MM**

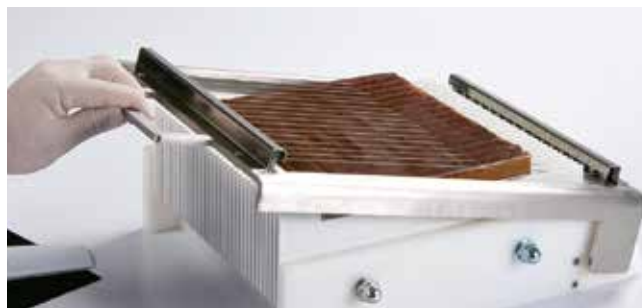
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm. Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras. Economie de temps avec une découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini adaptable. Livrée avec 2 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils.

L mm	Code	Prix HT
22	263550	

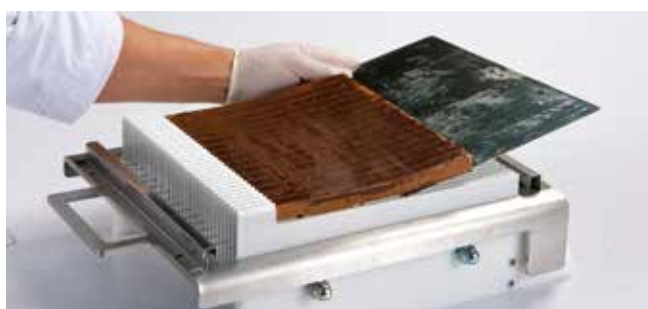
## Pas à pas



1 | Placer.



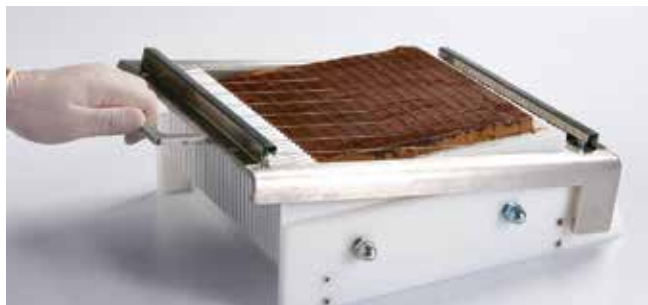
2 | Couper.



3 | Récupérer.



4 | Tourner et ajuster.



5 | Couper.



PETITE PRODUCTION  
FAIBLE ENCOMBREMENT

### MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries. Permet la découpe de bandes, carrés ou rectangles de ganaches, pâtes de fruits, entremets, etc. Faible encombrement. Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé desserrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
socle + bras 22	445	335	140	263530	
socle	240	250		263531	
bras 15 mm	15			263535	
bras 22 mm	22			263536	
bras 30 mm	30			263537	
plaque	260	260		263538	





**FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT**

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C cl	Code	Prix HT
50	410200	



**COLORANT CHOCK SPRAY**

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée etc. Aérosol, facile et simple d'emploi. Plusieurs couleurs disponibles : rose, orange, rouge, jaune, blanc, vert, marron et bleu ciel. Réservé à l'usage professionnel.

Type	C cl	Code	Prix HT
rose	10	410239	
orange	10	410240	
rouge	10	410241	
jaune	10	410242	
blanc	10	410243	
vert	10	410244	
marron	10	410245	
bleu ciel	10	410246	



**PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE**

Corps en polyéthylène (PE), tête en PP-PA. Pulvérisation homogène pour gelée, nappage, dorure. Autonomie de travail car sans raccordement. Jet réglable. Pulvérisateur à pression préalable. Gradué de 0,25 à 1,6L.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
325	190	160	264908	



**SPRAY VERNIS**

Spray à usage professionnel. Vernis alimentaire pour le brillant et la protection contre l'humidité des chocolats, sujets en pâte d'amande, pièces en sucre.

C cl	Code	Prix HT
40	410201	



**COLORANT SPRAY POUR DÉCOR**

Colorants faciles d'emploi pour la décoration en pâtisserie. Remplacent avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides. Sans goût ni odeur. Plusieurs couleurs disponibles : or nacré, bronze nacré, cuivre, bronze, rouge rubis et or brillant. Réservé à l'usage professionnel.

Type	C cl	Code	Prix HT
bronze nacré	10	410237	
cuivre	10	410258	
bronze	10	410259	
rouge rubis	10	410260	



**COLORANT POUDRE METALLIQUE EN ATOMISEUR**

Colorant alimentaire en poudre très fine. Pratique et simple d'utilisation grâce à son pulvérisateur. Idéal pour décorer les pâtisseries, gâteaux, chocolats ou pâte à sucre. Plusieurs couleurs disponibles : or, rouge, rose, or clair et bronze. Non azoïque.

Type	Poids g	Code	Prix HT
or	10	410270	
rouge	10	410271	
rose	10	410273	
or clair	10	410274	
bronze	10	410275	





**COLORANT VELOURS CHOCOLAT**

A base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours. A utiliser entre 20 et 25 °C. Plusieurs goûts disponibles : Chocolat noir, chocolat blanc, chocolat rose, chocolat bleu azur, chocolat rouge, chocolat ivoire et chocolat lait.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	40	410250	
ivoire	40	410251	
lait	40	410252	
blanc	40	410253	
rose	40	410254	
bleu	40	410255	
rouge	40	410265	



**LOT DE 8 MARQUEURS ALIMENTAIRES**

Feutres à base de colorants alimentaires pour la pâtisserie. Permet d'écrire directement sur la surface des gâteaux. 8 feutres assortis : rouge, bleu, noir, marron, jaune, orange, vert, rose.

Code	Prix HT
410304	



**CARNET DE 25 FEUILLES D'ARGENT**

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E174 Argent selon les directives européennes en vigueur. Pour la décoration des chocolats et des pâtisseries. Argent pur à 99%.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	95	410321	



**CARNET DE 25 FEUILLES D'OR**

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Pour entremets chocolatés, des pièces ou bonbons en chocolat. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 96% Or, 4% Argent. 23 carats.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	



**COLORANT POUVRE DISPERSABLE**

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible sur des masses à base d'huile (liposoluble) mais dans ce cas l'effet perlé disparaît. Utilisable tel quel ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide. Plusieurs couleurs disponibles : vert brillant, rose brillant, violet brillant, bleu brillant, fuchsia, bronze, rouge, cuivre, or clair, turquoise et bleu cobalt.

Type	Poids g	Code	Prix HT
vert métal	25	410170	
rose métal	25	410172	
violet	25	410173	
bleu métal	25	410174	
fuschia	25	410175	
bronze	25	410221	
rouge	25	410223	
cuivre	25	410225	
turquoise	25	410248	
bleu cobalt	25	410249	
or clair	25	410229	

**COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE**

Flacon avec compte-gouttes. Compatible avec aéroglyphes. Utilisation limitée aux décors en pâtisserie. Plusieurs couleurs disponibles : noir, vert menthe, rouge, bleu, jaune, vert amande, orange, violet et bleu ciel.

Type	Code	Prix HT
noir	410130	
menthe	410131	
rouge	410132	
bleu	410133	
jaune	410134	
amande	410135	
orange	410137	
violet	410138	
bleu ciel	410139	



**COLORANT POUVRE LIPOSOLUBLE**

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible pour colorer des masses à base d'huile (liposoluble) mais l'effet perlé disparaît. Utilisable tel quel ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide.

Type	Poids g	Code	Prix HT
bordeaux	25	410179	
jaune	100	410301	
rouge	100	410302	
orange	100	410303	
bleu	100	410306	
brun	100	410307	
vert	100	410309	

**COLORANT POUVRE AQUA-SOLUBLE**

Poudre soluble dans l'eau avec effet pastel. Idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons etc. Plusieurs couleurs disponibles : rouge framboise, noir, blanc et violet. Colorant garanti sans gluten. Non azoïque.

Type	Poids g	Code	Prix HT
framboise	25	410210	
bleu	25	410211	
noir	25	410212	
blanc	25	410213	
rouge mûre	25	410214	
jaune	25	410215	
orange	25	410216	
rouge fraise	25	410217	
rouge cerise	25	410219	
vert	25	410222	
violet	25	410224	



**GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX**

En acier inoxydable. Gouttière demi ronde est parfait pour réaliser des buches de Noël, des glaces ou encore des mousses. Complètement étanche. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-ronde	350	60	45	340635	
demi-ronde	500	80	58	340638	
triangulaire	500	90	75	340622	



**MOULE À BÛCHE INOX FINGER**

En acier inoxydable. Idéal pour la fabrication de buches façon entremets et glacées à couper à la longueur désirée. Démoulage est facile grâce au calage amovible en U et à l'écartement naturel du moule. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage (roll-cake...) ou d'insert pour d'autre préparation. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
petit	565	30	331052	
moyen	565	45	331054	
grand	565	60	331056	



**GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four jusqu'à +230°C pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	60	45	340623	
500	60	45	340624	
350	80	55	340625	
500	80	55	340626	



**GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE**

En polystyrène. Permet de réaliser des buches de Noël ou des glaces. Idéal pour les buches glacées. Complètement étanche. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-cercle	470	65	70	351012	
demi-cercle	470	65	40	351013	
triangulaire	470	65	70	351014	
à côtés	470	65	70	351015	



En P.V.C.

Moules par paire pour un productivité accrue et moins de manipulation.

Longueur utile 57 cm optimisant l'utilisation des plaques.

Rangement 4 bûches par plaque ou grille optimisant le stockage en armoire froide.

Démoulage facile après congélation.

Idéal pour les bûches glacées.

Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



**GOUTTIÈRES DOUBLES,  
4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE AU STOCKAGE**



10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	100	362011	
590	195	362001	

10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	





### CADRE À BÛCHE INCLINÉ

En acier inoxydable. Permet de façonner une bûche inclinée. Idéal pour réaliser un dessert élégant et raffiné en toute simplicité. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
565	93	70	371162	



### CADRE À BÛCHE CARRÉ

En acier inoxydable. Spécialement conçu pour le montage de bûches ou d'entremets. Permet un démontage plus simple et son format permet d'optimiser le stockage sur plaques pâtisseries. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

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



### 10 GOUTTIÈRES DOUBLES THERMOFORMÉES STOLLEN 27X8,5 CM

Moules par paire pour une productivité accrue. Largeur 27 cm optimisant l'utilisation sur plaques pâtisseries (3 moules doubles par plaque). Bûche pour 6/8 portions. Idéal pour les bûches glacées. Démoulage facile après congélation grâce à la souplesse du PET. Lavable et réutilisable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
295	225	70	69	362022	



### RACLETTE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Forme spécialement adaptée aux gouttières rondes et très pratique. Simplifie la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Permet d'étaler et de lisser le premier parfum de façon régulière et homogène dans le moule. Ensuite de remplir l'espace restant avec le 2ème parfum en lissant à la spatule. Obtention d'une bûche d'une présentation impeccable à la coupe. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	

En fibre de verre silicone. Support en fil acier inoxydable. Démoulage parfait et anti adhérent. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



**KIT 5 BÛCHES ANAPURNA**

Idéal pour réaliser des bûches triangulaires.

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm			
495	40	30	5	37	495	40	30	118414 336993



**KIT 5 BÛCHES CHENILLE**

Idéal pour réaliser des bûches arrondies.

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm			
495	40	36	5	45	495	40	36	119400 336994

**KIT 5 INSERT**

Idéal pour réaliser des inserts mousse ou glace.

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm			
495	400	39	5	70	495	40	39	1464 336995



# Tapis en silicone pour les décors sur les bûches de Noël

Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

**ACCEPTÉ TEMPÉRATURE  
-40°C À +260°C.**



**MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR**

Convient pour la réalisation des bûches lisses que vous agrémenterez par la suite à votre convenance.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339101	



**TAPIS RELIEF POUR KIT BÛCHE DÉCOR 3D**

Bûche de forme presque entièrement ronde (avec une base plate).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	90	70	339205	



**TAPIS RELIEF POUR KIT BÛCHE DÉCOR BOIS**

Comprend un moule base et un tapis relief.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	



**TAPIS RELIEF POUR KIT BÛCHE DÉCOR MATELASSÉE**

Comprend un moule base et un tapis relief.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	



**LOT DE 2 DOUILLES COPOLYESTER À BÛCHE DE NOËL**

2 douilles à bûche de Noël en copolyester. 1 côté plat, 1 côté dentelé. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles BU6 dents	17	17	167151	
lot de 2 douilles BU8 dents	21	21	167152	



**DOUILLES INOX À BÛCHES DE NOËL**

lot de 2 douilles à bûches 6 dents en acier inoxydable. Répondent aux exigences de l'hygiène. Monobloc, sans bord roulé. 1 côté lisse, 1 côté denté. Plusieurs tailles disponibles : 16 mm, 20 mm et 28 mm de largeur.

	L mm	Code	Prix HT
	16	167767	
	20	167768	
	28	167769	



**ROULEAU À FROMAGE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four (-20°C à +250°C).

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6 rouleaux	100	25	345143	



**MOULE À CORNETS**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four (-20°C à +250°C).

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	140	140	35	345446	
lot de 12	140	140	50	345448	



**CROQUEBOUCHE INOX**

Moule monobloc en acier inoxydable 18/10. Idéal pour le montage des pièces en choux. Disponible en 7 dimensions différentes.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	180	340461	
300	205	340462	
350	235	340463	
400	255	340464	
450	275	340465	
500	300	340466	
600	350	340467	



**LOT DE 3 MOULES DOUBLES CANARD**

En aluminium. Moules à galantine articulés, doubles à pince. Idéal pour réaliser de magnifiques canards en farce à galantine. Pince de fermeture pour une meilleure tenue de vos préparations au cours de la cuisson. Facile à manipuler et permet un démoulage rapide et pratique. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	85	15	342411	





Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Acier fin revêtu PTFE multicouche. Axe en acier inoxydable. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four jusqu'à +230°C pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



MINI-PÂTÉ EN CROÛTE LONG EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	40	60	331268	
500	40	60	331270	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	70	85	331283	
350	75	85	331284	
400	75	85	331285	
500	85	85	331286	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG À CHEVRON EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	85	85	331271	
300	70	85	331273	
350	75	85	331274	
400	75	85	331275	
500	85	85	331276	



PÂTÉ EN CROÛTE ROND À CHEVRON EXOPAN

Démoulage facile grâce aux deux demi-cercles à charnières.

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



PÂTÉ EN CROÛTE LONG OVALE À CÔTES EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	180	110	75	331293	
moule	210	140	90	331294	
moule	240	140	95	331295	
lot de 24 pinces				386013	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG ROND CANNÉLÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

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



## Cercles et carrés pour canapés en pain surprise



### CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Nombre de sandwiches : 24. Attention : le nombre de sandwiches réalisés est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	160	371503	
90	180	371504	
90	200	371505	
90	220	371507	



### CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Nombre de sandwiches : 40. Attention : le nombre de sandwiches réalisés est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	200	371506	
120	180	371514	
120	220	371517	
120	240	371518	



### CARRÉ À PAIN SURPRISE

Carré à pain surprise en acier inoxydable. Nombre de sandwiches : 32. Attention : le nombre de sandwiches réalisés est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
32 sandwiches	140	140	110	371522	
48 sandwiches	160	160	120	371524	
60 sandwiches	200	200	140	371528	

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



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







---

## LE CHOCOLAT

---

Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétique et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

---

le chocolat	342
-------------	-----

---

le sucre	377
----------	-----

---

la glace	386
----------	-----

---



TABLEAU DE COMMANDE À  
TOUCHES TACTILES  
PRÉCISION 0,5°C



**CALORIBAC**

Des glaces et sorbets en hôtellerie, restauration, pâtisserie, traiteur et bar. Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat fondant, nappage, sauce, gelée etc. Trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur. Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polypropylène antichoc. Chaleur uniformément répartie. Tableau de commande tactile. Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5. Isolation performante : économie d'énergie. Livré avec couvercle transparent, en styrène-acrylonitrile (SAN).

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Nbre emp.	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
caloribac	188	254	350	1800		200	240	50	260434	
couvercle		254							260435	

**CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU**

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température réglée par thermostat 20°C à 60°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau. Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
choco 10	510	400	265		5500	1000	240	50	260456	
cuve supplé- mentaire			180	1200					260455	



**TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES, PRÉCISION 0,5°C**



**SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU BAC SIMPLE ET RAPIDE.**



**CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE T°**



**CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU**

Trempeuse possédant une rapidité de fonte grâce au bain d'eau. Compacte, cuve GN2/3 P 150 mm avec poignées et couvercle entièrement en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable AISI 304. Température de l'eau régulée par un système électronique. Thermostat précis 20°C à 90°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	365	260	1300	9300	1400	230	50	260501	

**CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR**

Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	530	365	260	1300	9690	300	230	50	260510	





**COURBE DE CRISTALLISATION DU CHOCOLAT**



260590 - SONDE INOX

**CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/froide. Fait fondre la couverture à 50 °C (température paramétrable), refroidir à 25/27 °C puis, remonte et stabilise la température à 30/32 °C (température paramétrable). Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électrovanne. Régulation de température électronique par thermostat 25°C à 60°C. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Prévoir alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau. Contenance : 15kg de couverture. bac supplémentaire code 741115 et couvercle code 748101.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	790	385	210	2000	19500	1800	240	50	260522	

**SONDE POUR TREMPEUSE MATFER**

Sonde avec fil + support en acier inoxydable. Permet de connaître précisément la température du chocolat. Sonde compatible avec les trempeuses Choco 15 (260501), Choco R 15 (260510) choco 22 T (260522) et Choco 10 (260456). A connecter directement sur la trempeuse afin d'afficher la température mesurée sur le tableau de commande.

Type	Code	Prix HT
sonde	260590	



**COUVERCLE POUR TREMPEUSE CHOCO 15**

Couvercle GN 2/3 à poignées en acier inoxydable pour tempéreuse Choco 15 (référence 260501 et 260510).

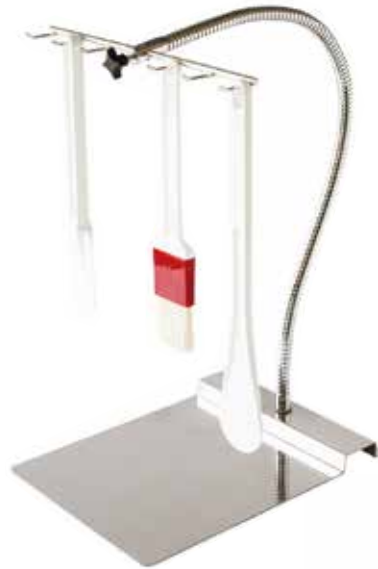
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	325	354	57	948102	







260401 + 260402, montés sur Choco 22 T.



Vendu sans ustensiles.



Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.



Présenté sur trempeuse, vendu séparément.

**DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT**

Distributeur à chocolat avec bâti, racleurs et socle en acier inoxydable, disque en polypropylène épaisseur 5mm et contrepoids en acier nickelé. Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat. S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN1/1. Socle réglable en hauteur et en profondeur. Facilite le remplissage des moules à chocolat. Moteur 40W. Vitesse de rotation 21 tr/min.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
bloc moteur	270	185	350		7500	230	50	260401	
disque				370				260402	

**PORTE-USTENSILES ORIENTABLE**

Socle en acier inoxydable. Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses. Pratique car il se glisse sous la machine. Equipé de crochets de suspension et monté sur un flexible orientable à loisirs. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
310	205	1500	260412	



## Plaque à restitution de froid pour réalisation de décors en chocolat facilement façonnables.

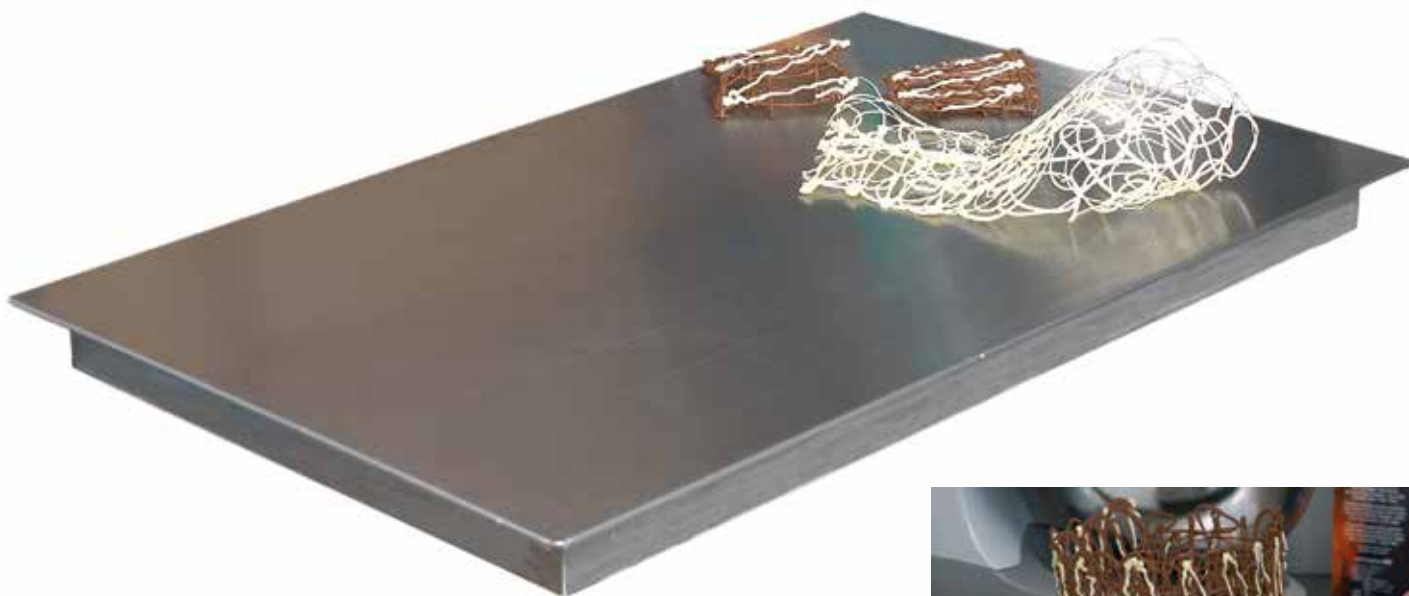
Permet de réaliser des copeaux/ grillages/ cornets/ rubans en chocolat pour décorer les entremets.

Plaque pouvant être stockée dans les armoires de congélation à glissières.

Contient du liquide eutectique.

Principe : congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 h. Etaler le chocolat tempéré sur la plaque. Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

Astuce : utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.



### COOL DÉCOR

Entièrement en acier inoxydable.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	9200	423060	





## Animez vos buffets ou vos vitrines...

Trempez les fruits frais : fraises, banane, ananas, ... piqués sur des brochettes ou des biscuits.

- La fontaine à chocolat maintien au chaud.
- Le chocolat circule grâce à une vis sans fin.



**MOTEUR ET RÉSISTANCE  
CHAUFFANTE INDÉPENDANTS**



**BAIN-MARIE SEC  
FACILE D'EMPLOI**

**Krampouz**

### CHAUFFE-CHOCOLAT

Idéal pour chauffer/maintenir à température constante préparations sucrées/salées. Permet une garniture rapide et facile des crêpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bouteille 1L, graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène. Chassis en inox.

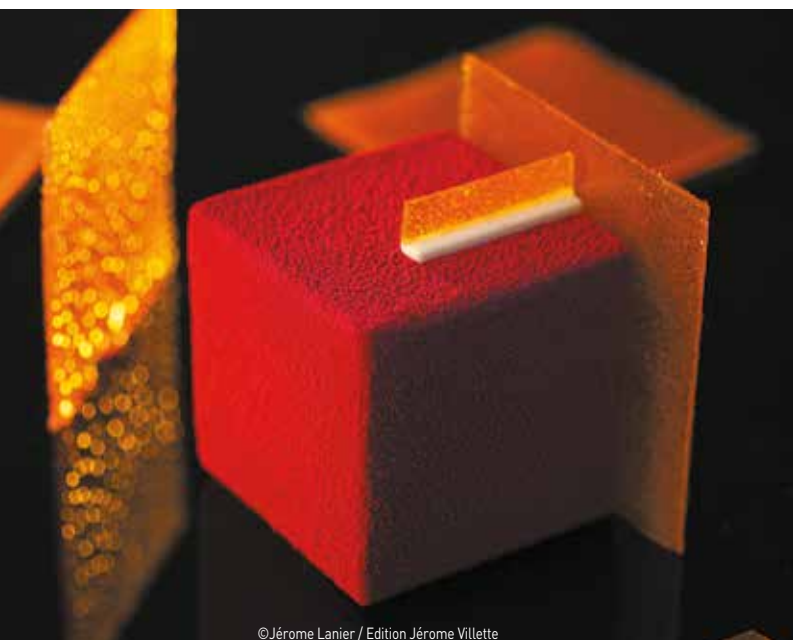
L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
150	220	200	2100	220-240	50-60	242350	



### FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Température de la fontaine réglable pour ne pas risquer de durcir ou de trop ramollir le chocolat. Cascade, cuve et vis passent au lave-vaisselle, pour faciliter leur nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. montage et démontage sans outil. Résistance 150W avec thermostat de régulation. Cuve à chocolat (4kg), démontable. Câble d'alimentation amovible.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
680	7000	300	230	50-60	260421	



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villette

## Un pistolet et un compresseur de haute qualité pour un résultat parfait !



### RACCORD RAPIDE



### PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

Corps du pistolet en aluminium forgé et téflonné. Godet en polyamide de 50 cl, avec couvercle vissant. De grande qualité possédant une très bonne prise en main. Compatible avec les produits alimentaires solubles. Plusieurs réglages possibles : la finesse de pulvérisation, la largeur du jet, la forme du jet (du rond à l'éventail) et le débit. Buse de calibre 1,8 mm. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Livré avec raccord rapide (compatible avec le tuyau à spirales 264071). Utilisation préconisée avec le compresseur 264069. Appareil destiné à la fabrication de décors en pâtisserie et chocolaterie, sans agrément au contact alimentaire. Appareil destiné à la fabrication de décors en pâtisserie et chocolaterie, sans agrément au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pistolet	150	100	300		50	700	264101	
godet supplémentaire					50		264107	
tuyau spirale	5000						264071	
buse 1,3mm				1,3			264103	
buse 1,5mm				1,5			264105	
buse 1,7mm				1,7			264106	



### CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER TRAITEUR

Chariot spécial chocolat traiteur 600x400mm. Charge totale 200kg. 4 roues D.125mm en matériau composite avec roulement à billes en acier inoxydable = aucun risque de rouille. 2 roues avec frein : sécurité d'emploi. Tube carré 25x25 mm. Glissières avec butées aux 2 extrémités : éviter le glissement des plaques pendant la manutention.

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre gilières mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	



### BAIN-MARIE AVEC POMPE

Bain-marie en acier inoxydable. Idéal pour la distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées. Utilisation en chauffage à air sec ou à eau. Pratique car régulation par thermostat de +35°C à +93°C. Fourni avec une cuve en acier inoxydable de 2,8L. Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml. Distance corps/bec de la pompe : 130mm.

Type	L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
bain-marie	197	391	280	4000	500	230	50-60	468928	
cuve supplémentaire			280					468070	



### SANS HUILE, SILENCIEUX PORTABLE



### COMPRESSEUR SANS HUILE 9BAR

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Pratique car fonctionne sans huile. Monté sur une structure chariot munie de roues. Réservoir d'air d'une grande capacité (5litres). Très silencieux et facilement transportable. Manomètre de pression réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
414	191	392	12500	900	230	50	264069	



**BROCHES À TREMPER**

Broche ronde à tremper en fil d'acier inoxydable rigide et manche en polypropylène.

Type	C cl	Code	Prix HT
ronde 10 mm		262012	
ronde 12 mm		262013	
ronde 14 mm		262014	
ronde 16 mm		262015	
ronde 18 mm		262016	
ronde 20 mm		262017	
poire		262019	
spirale		262020	
2 dents		262021	
3 dents		262022	
4 dents		262023	
5 dents		262024	



Broches à tremper.  
Fil d'acier inoxydable.  
Manche en polypropylène.  
Boîte en polypropylène avec coque de rangement.  
Dimensions de la boîte : 230 x 190 x 43 mm.



**BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER**

Boîte de 10 broches à tremper en fil d'acier inoxydable et manche en polypropylène. Boîte en polypropylène avec coque de rangement. 4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm de diamètre. 1 broche ovale. 1 broche poire. 1 broche spirale. 3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262001	

**BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER**

Boîte de 5 broches à tremper en fil d'acier inoxydable et manche en polypropylène.  
1 broche ronde de 16 mm de diamètre.  
1 broche spirale.  
3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262002	



**ANGLE ADAPTABLE**

**FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE**

Boîte de 8 fourchettes à décor en fil d'acier inoxydable. Destinées à marquer le dessus des bonbons chocolat après enrobage. 8 modèles de décor assortis : 1 dent, 2 dents, 3 dents, rond, carré, triangle, goutte, zig zag. Angle de travail adaptable à la main de l'artisan, par pliage. Manche à géométrie hexagonale pour une prise en main idéale. Livrées dans une boîte de rangement.

Code	Prix HT
262010	





## Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat

Principe d'utilisation :

1. Placer la plaque sur le 1er tiers d'une feuille PVC "guitare", dans la largeur.
2. Positionner le sabot à une extrémité de la plaque et le remplir de chocolat.
3. Faire glisser le sabot à l'autre extrémité de la plaque - en passant, le chocolat emplit les perforations.
4. Déplacer la base en la soulevant verticalement et la poser sur le 2ème tiers de la feuille.
5. Recommencer 2 fois pour garnir entièrement une feuille 600 x 400 mm.

Dimensions : 635 x 167 x 82 mm.



### LE CONSEIL DU CHEF :

PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX



### KIT PALETS ET TUILES EN CHOCOLAT

Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat entièrement en acier inoxydable. Appareil destiné à la fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
24 palets	635	167	82	40	24	2	40	385040	
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	





**RACLOIR À CHOCOLAT**

Racloir à chocolat semi-souple en acrylonitrile butadiène styrène (ABS) blanc. Sert à racler le chocolat sur la plaque "Cool Décor" et à peigner pour créer des rayures. Possède 3 côtés différents : 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure et 1 côté grosse cannelure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	115	421743	



**RACLETTE À COPEAUX**

En acier inoxydable. De très bonne qualité, idéal pour réaliser copeaux de chocolat. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Code	Prix HT
421005	



**PALETTE À ENDUIRE**

Lame en acier inoxydable de grande qualité. Manche en polypropylène noir. Spécialement conçue pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Hauteur de lame : 100 mm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	240	112641	
220	240	112643	



**TAMPON DE TRANSFERT**

En acier inoxydable. Facile à nettoyer. Idéal pour réaliser de délicieux chocolats aux motifs bien imprimés. Particulièrement efficace pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons en chocolat.

L mm	Code	Prix HT
32	262030	



**FORMAT ROULEAU : PLUS PRATIQUE ET MOINS ENCOMBRANT**



**FEUILLE "GUITARE" PEBD**

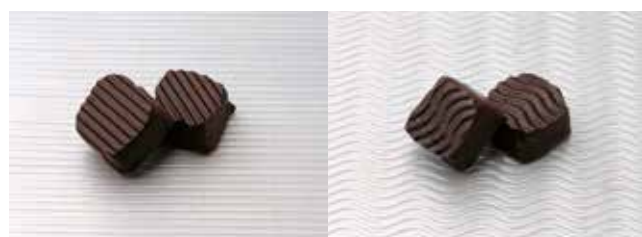
En polyéthylène à plat. De qualité supérieure, qui assure une parfaite brillance du chocolat. Feuille extrêmement souple adaptée au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 10)	600	400	0.10	261905	
rouleau (lot de 100)	600	400	0.10	261908	

**FEUILLE "GUITARE" PVC**

En PVC. Idéal pour réaliser des chocolats lisses et à l'aspect parfait. Très lisses et anti-adhérentes. Elles garantissent de ce fait une brillance exemplaire du chocolat. Pratique car transparent, permet d'être utilisée pour décalquer des décors en chocolat. Très malléable et ne cassera pas, même si vous la pliez dans tous les sens.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 100)	400	300	0.15	261912	
paquet (lot de 100)	600	400	0.15	261911	



**FEUILLES PVC FOND RELIEF**

En PVC semi-rigides. Idéal pour déposer les bonbons en chocolat après trempage afin de marquer relief dessus. De très bonne qualité. Jeu de 13 feuilles de reliefs différents.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	340	261915	





**Décorez  
vos gâteau  
de manière  
originale.**



**DÉCOR BÂTONNET**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	22	110	7	3	380186	



**FLEURS ASSORTIES**

5 motifs de fleurs pour la décoration des entremets et gâteaux, 20 empreintes par plaque..

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	135	25	20			6	380243	



**FEUILLE**

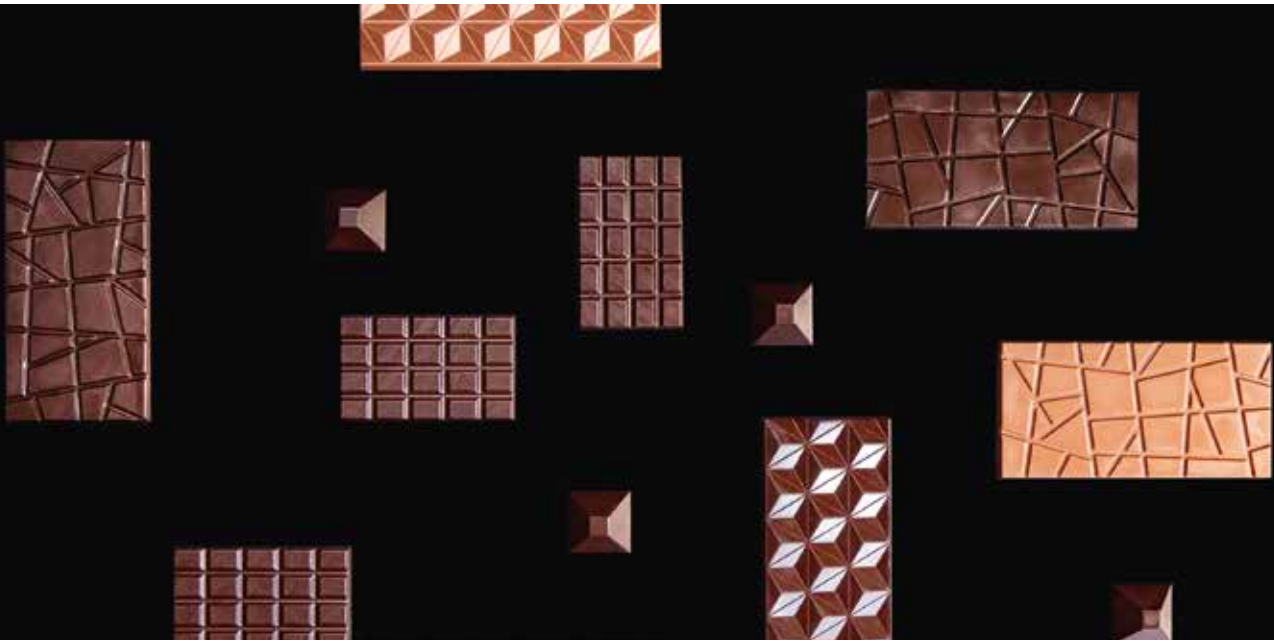
Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	60	30	5	380228	



**GRAIN DE CAFÉ**

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	104	17	12	5	,8	380211	





- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.

- Moule transparent facilitant la décoration.
- moule en copolyester, conforme à la réglementation.



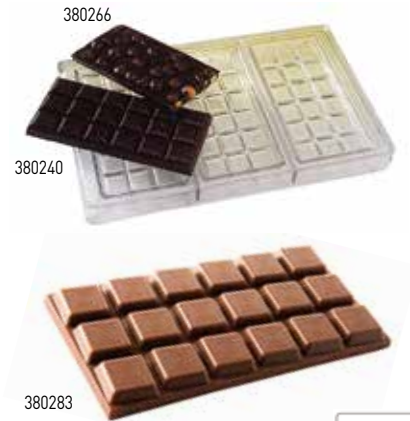
MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	12	62	32	5	380246		



MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	87	53	7	380276		



TABLETTE 100 G

Type	Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
classique	275	175	25	150	68	10	380240	
vaguelette	275	175	25	150	70	11	380266	
décalé	275	175	25	144	75	10	380283	

NEW

NEW



TABLETTE 24 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	158	82	10	380256		



TABLETTE 28 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	1	207	88	10	380258		



MINI-BARRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	78	21	17	25	380147	



MINI TABLETTE CABOSSE

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	118	50	7	50	383906	



TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	160	68	9	100	380281	



MINI-TABLETTE 90 G

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	130	55	13	90	380282	



BARRE 6 CARRÉS

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	7	125	30	13	50	383005	



BARRE SMART

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	14	70	25	20	30	380150	



BARRE FINGER

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	10	96	22	15	34	380010	



MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	



TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	



TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	



MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	



TABLETTE BRACELETS

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	120	53	8	50	383813	



MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	12	76	35	5	20	383905	



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	24	16	32	20,5	380242		
275	175	25	32	13	26	12	380249		
275	175	25	15	20	39	16	380148		
275	175	25	12	25	50	40	380153		
275	175	35	6	35	70	50	380154		



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm					
360	195	62	3	122			382051		



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	21	14	26	5,5	383600		

\* poids pour un sujet creux / \*\* poids pour un sujet plein



RECTANGLE TULIPE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				
275	205	25	36	30	22	8	380107		



DEMI-SPHÈRE STRIÉES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	28	17	32	10	380163		



RECTANGLE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				
275	175	25	25	40	11	10	381201		



RECTANGLE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				
275	135	25	24	36	22	15	380111		



POMPONETTE DÉCALÉE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	20	28	9	383602		



POMPONETTE JOIE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	20	28	9	383603		



POMPONETTE FENDUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	17	28	9	383604		



ROND

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	13	28	9	383302		



ROND RAYÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	18	13	32	9	380164		



CARRÉ BOIS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	30	32	22	22	20	11,5	380122	



CARRÉ CANNAGE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	26	26	16	11	380112	



CARRÉ FLEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	205	25	36	25	25	10	9	380106	



CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	20	20	20	9	380264	



CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	22	22	24	11	380129	



CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	15	9	383203	



CARRÉ CACAO

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	35	25	25	25	12	383208	



CARRÉ HIÉROGLYPHE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	12	8	383307	



COQUE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	27	27	12	9	383205	



COQUE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	30	24	30	30	30	5	383202	



COQUE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte		Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
275	135	25	24	13	28	9	383303	



COQUE OVALE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	34	25	12	9	383502	



DÔME CARRÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	25	25	15	9	380187



DÔME ARABESQUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	14	30	8	381200	



DÔME FENDU

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	13	31	8	381202	



COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	24	275	205	14	9	383405



BÛCHE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	32	35	18	15	7	380155



BÛCHE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	16	52	19	14	13	383006



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	21	27	27	13	7	383305



LINGOTS VIRGULES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	24	32	15	13	9	383408



LINGOTS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	18	40	14	14	9	383003



PYRAMIDE BOMBÉE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	30	27	27	25	9	380265



PYRAMIDE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	28	31	31	19	10	383300



PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	55	28	25	26	55	11	380005



PRALINE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	30	24	30	30	11	380141		



PRALINE VAGUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	16	61	24	15	10	380050	



PRALINE CARRÉE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	14	9	383204	



PRALINE RECTANGULAIRE STRUCTURE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	31	17	14	9	383404	



NAPOLITAIN CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	18	36	36	9	13	383209	



NAPOLITAIN TEXTURE DE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	18	34	34	4	5	383207	



ROSACE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	32	19	29	10	380152		



TRUFFES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	22	25	9,5	380190		



REFLIEF

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	18	14	28	9	383304		



DISQUE MENDIANT

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	8	5	68	15	380151		



OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	29	19	17	16	380158	



QUENELLE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	16	45	25	12	380167		



DIAMANT

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	18	52	19	14	13	383008	



OBLONG

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	16	40	15	16	9	383004	



NOISETTE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	26	26	23	9,5	380128	



GIANDERJA

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	43	20	18	9	383406	



VAGUE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	50	25	15	7,5	380188	



TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	36	35	12	10	380165	



ARABESQUE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	36	20	13	9,5	383007	



CYLINDRE CONCAVE

Plaque			Nbre	Empreinte		Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
275	175	25	32	20	22	9	383301	



EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Nbre	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm			
275	175	25	36	380104	



DEMI-NOIX

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	205	25	50	20	31	10	6	380110	



OVALE CERISE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	24	24	33	20	13	383105	



TOQUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	12	41	22	10	6	383402	



DIAMANT À FACETTES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	40	30	25	18	15	380102	



POMME

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	23	31	18	11,5	380268	



MINI-CANNELÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	40	24	24	9	380108		



FLEUR DE LYS

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	37	31	19	9	380210	



CITROUILLE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	18	20	35	33	381261		



GRAPPE DE RAISIN

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	1	93	36	19	30	383104	



CABOSSE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	205	25	24	23	50	13	13	383103	



CABOSSE COMPLÈTE

Moule en 3 parties : Coque supérieure 33g + coque inférieure 33g + grains 48g.

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	30	3	140	23	13	383411		



CABOSSE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	475	26	14	9	383101	





JEU DE PÉTANQUE

Moule pour 6 boules de diamètre 72 mm(230 g) et 2 cochonnets de diamètre 30 mm (17 g).

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	175		8			380280	



MINI-BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm			
275	175	30	45	31	23	30	10	380230

BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm			
360	195	90	2	270	169	85		380236



BALLE DE TENNIS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
275	135	35	4	30	60	70		380180



BALLON DE FOOT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
200	200	60	2	60	120			381028



BALLE DE GOLF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
275	135	25	18	20	40			380140



FORMULE 1

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	30	1	200	72			380248



MINI-BALLON DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
275	175	40	40	125	25	10		380220



CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175		2	200				380229



POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 G.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	4			380223	



FRITURE CRUSTACÉS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	24	35	30	7	5	381203



POISSON

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	35	4	176	105	35	382008



POISSON

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	40	2	240	75	40	382018



TORTUE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	35	4	115	80	35	382043



VACHE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	150	120	25	382011



GRENOUILLE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	55	2	120	90	45	382044



PONEY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	110	110	18	382250



ECUREUIL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	150	90	25	382010



**ASSORTIMENT DE BRIQUES**

5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	24	140	23	13	383412



**PION LÉGO**

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	135	25	24	27	27	12	9	383407



**DEMI-CRAYON**

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401



**PIONS POUR JEU D'ÉCHEC**

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	16				380222



**GINGER MAN**

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	135	25	10	60	46	9	11	381029



**ALPHABET**

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	135	25	26	39	35	6	5	380156





SAC À MAIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	140	122	30	380126



ASSORTIMENT A L'HEURE DE THÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	28	20	40	38	28	5	380252



SPHÈRE SECTIONNABLE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Ø mm	Nbre	Ø mm	Poids g		
275	175	100	5	100	682	381036	



TOUR EIFFEL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	14	60	30	14	7	380278



TASSE EXPRESSO

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	175	35	7	35	55	42	380255



SPATULE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	135	25	10	115	25	8,55	380146	



TASSE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	135	40	3	34	71	380237	



381034

381035



CHIOTS ET CHATONS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	4	88	55	24	382055
275	175	25	4	88	55	24	382056



PINGOUIN À BONNET

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	4	80	55	23	383415



SCÈNE DE BANQUISE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	12	60	29	15	381034
275	175	25	8	60	41	12	381035



DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	125	145	24	382009



ESCARGOT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	24	24	25	18	380130



HOMARD

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	4	154	47	25	380225



**COEUR**

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	30	30	25	18	6	380269	



**COEUR**

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	36	25	25	9	4	380205	
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	



**COEUR SAINT-VALENTIN**

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	29	29	18	9,7	383606	



**COEUR RELIEF**

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	26	28	30	20	9	383607	



**COEUR LISSE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	40	36	9	9	383413	



**PALET COEUR**

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	15	39	33	4	4,4	383610	



COEUR GROOVE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	40	40	9	9	383414	



COEUR EN FLEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	8	55	55	11	17,5	380227	



COEUR STRIÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	35	33	11	8,6	380145	



DEMI-COEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	135	25	2	100	100	20	382231	
275	135	25	2	140	120	25	382233	



COEUR DÉCORÉ FLEURS

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	205	25	4	105	100	17	380226	



LOVE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	33	22	16	10,5	383608	



BOÎTE CARRÉE RUBAN

Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm		
275	175	25	2	100	100	381008	



ESCARPIN

Moule double pour un escarpin.

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	120	40	2	140	120	35	100	380127	



DEMI-COQUILLE LISSE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
4 oeufs	360	195	8	98	65	382028	
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	



DEMI-COQUILLE STRIÉE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
3 demi-coquilles	275	175	3	130	90	382027	
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	



DEMI-OEUF CHESTERFIELD

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
	275	172	1	112	55	175	382040



DEMI-COQUILLE CRAQUELÉE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
7 oeufs	360	195	14	55	40	382019	
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	



DEMI-OEUF STRIÉ

Type	Plaque		Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
	275	135	40	33	23	11	5	380118



DEMI-OEUF STRIÉ

Type	Plaque		Empreinte				Code	Prix HT	
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
	275	175	25	45	30	20	10	7,8	382053



OEUF PIOUS-PIOUS

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT	
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm			l mm
	275	175	50	2	150	100	50	382232



DEMI-OEUF CRAQUELÉ

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
	275	135	27	36	24	11	382003





OEUF DIAMANT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm			
275	175	4	70	116		382080	



DEMI-OEUF CRISTAL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	L mm	H mm		
275	135	25	24	32	22	10	5,5	380120



OEUF SMILEY

3x8 modèles.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	L mm	H mm		
275	135	25	24	32	22	11	4	380261

OEUF COMPLET

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm	Ø mm			
275	175	2	100	150	103		382116	



OEUF FABERGÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	L mm	H mm			
275	175	2	105	50	150		382234	



OEUF DRAPÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	L mm	H mm			
275	175	2	100	50	150		382235	

OEUF ASSORTIS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	L mm	H mm			
275	175	8	43	25	65		382236	



BUNNY

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	25	2	255	175	25	120	382065



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	205	40	2	180	125	382013	



LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	120	43	40	380216



LAPIN

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	131	41	25	382064



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	135	25	16	55	25	10	17	380214



LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
360	195	40	2	180	155	35	382015



LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	50	4	155	82	40	382016



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	40	2	100	75	382074	



DEMI-COUILLE DÉCORÉE LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	6	82	56	28	88	380224

LAPIN PANIER À GARNIR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	141	109	15	13	382073



OEUF COUPLE LAPIN/CANARD

Moule double avec points d'assemblage pour 1 moulage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	60	2	228	110	60	382060

LAPIN ASSIS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	2	134	120	120	382017		

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	120	94	30	382217	



POUSSIN COUILLE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	45	4	110	75	34	382006

LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	124	90	30	382012	

LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
360	195	30	2	230	80	30	382014	



**NEW**

**COCOTTE**

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	44	2	140	123	40	120	382076	



**COQ**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	45	2	175	140	382045		



**POULE COUVEUSE**

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
1 poule	275	175	50	2	184	152	40	382047	
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048	



**POULE PANIER**

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
305	170	85	2	305	210	85	382066	



**COQ**

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	500	140	2	540	430	140	382063	



**POULETTE**

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	L mm		l mm			
275	175	2	110	98	382075		



**POUSSIN**

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	30	4	87	68	30	382007	



**PETITE COCOTTE**

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
	275	135	25	18	30	27	17	7	382000



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre			
275	175	25	24		380105	



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	175	25	30	4	380202	



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	18	6	380142	



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	32	30	25	5	5	382001



FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	175	25	35	4,5	380201	



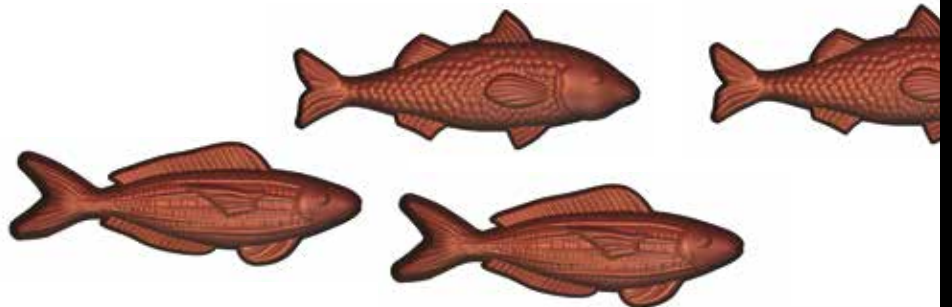
FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	20	9	380200	



FRITURE LAPINS RIEURS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	16	67	25	10	11	380217



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	45	20	2	380203	



FRITURE POULES COUVEUSES

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm			l mm
275	175	25	16	45	35	10	382004



CLOCHE DRAPÉE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	60	2	113	110	56	382224	



CLOCHE

Moule double.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
230	200	90	2	190	170	85	382062	



PÈRE NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	30	2	120	102	25	135	381015	



PÈRE NOËL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	4	130	51	20	381016	



PÈRE NOËL BALUCHON

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	2	100	805	381023	



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
275	175	25	4	85	62	381010		



MINI-DÉCOR NOËL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g			
275	135	25	18	6	381030		



SAINT-NICOLAS

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
4 personnages	275	175	25	8	90	32	15	381021	
2 personnages	275	175	25	2	210			381019	
1 personnage	275	175	25	4	150			381020	



PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	120	78	20	381032	



PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	120	118	20	381031	



PÈRE NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

PÈRE NOËL

Plaque		Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm		L mm	H mm		
275	175	6	119	381005		

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	H mm		
275	175	32	2	205	381025		
360	195	50	2	305	381026		

PÈRE NOËL DEBOUT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	140	40	20	381024	



MINI-SAPIN

Plaque			Nbre	Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm				
275	135	25	12	50	33	7	4	380174		

MINI-SAPIN

Plaque			Nbre	Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm				
275	175	25	28	31	22	22	9	380169		



DEMI-SAPIN

Plaque			Nbre	Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm				
275	135	30	1	166	103	29	260	381013		

SAPIN À MONTER

Plaque			Nbre	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm			
275	135	25	5	381014	

BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Nbre	Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm				
275	175	25	40	30	20	15	4	380213		



BOTILLON

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	40	2	140	94	38	381006	

SABOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	40	4	150	58	32	381012	

CHAMPIGNON

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	116	80	30	381009	





© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



**CHAUFFAGE PAR LAMPE  
CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE  
ET MONTÉE SUR FLEXIBLE.**



**LAMPE À SUCRE 500 WATTS**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux. Structure en inox. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	330	580	4500	500	230	50	262215	

**LAMPE À SUCRE 1000 WATTS**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Doseur d'énergie à trois positions. Structure en inox. Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321000). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	350	500	5900	1000	240	50	262201	



**LAMPE À SUCRE 2X500 WATTS**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Plus grande surface de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321031). 2 lampes vitrocéramiques très résistantes et montées sur flexible. Structure en inox. Doseur d'énergie à trois positions (max +70°C). Plan de travail 530X325mm avec toile Exopat surélevé sur 2 pieds très stables. Tiror de rangement pour accessoires sous le caisson (bac polycarbonate GN1/2, profondeur 10 cm). Garantie : 1 an.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
lampe	565	400	710	230	50	262210	
écran	580	350	340			262204	



**ÉCRAN DE LAMPE À SUCRE**

Évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneau en copolyester transparent. Panneau arrière muni d'un raidisseur pour éviter toute déformation sous l'effet de la chaleur. Adapté aux lampes à sucre 262201 et 262215.

L mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	262205	





**GANTS À TIRER LE SUCRE**

En latex permettant une bonne sensibilité lors du travail. Température maximum d'utilisation : 60°C. Assure confort et sécurité lors du travail du sucre.

L mm	Code	Prix HT
335	262289	
335	262290	
335	262291	

**CISEAUX POUR LE SUCRE**

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



**POMPE À SOUFFLER LE SUCRE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En caoutchouc. Double détente avec 1 embout cuivre L.130mm D.6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	



**POMPE À SOUFFLER LE SUCRE ÉCO**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En caoutchouc. Simple détente avec 1 embout cuivre L.130mm D.6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	



250330



250331



250332

**THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE**

Grande lisibilité. Corps du thermomètre en verre, liquide rouge. Gaine en polyamide gris alimentaire. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre. Livré sous blister.

Type	L mm	Code	Prix HT
gaine polyamide	300	250330	
gaine inox	300	250331	
sans gaine	300	250332	

**PÈSE-SIROP**

Densimètre à sirop, en verre. Livré avec une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles. Livré avec un étui PVC de rangement. Propose 2 échelles de mesures en degré Baumé et g/ml (unité officielle).

L mm	Code	Prix HT
160	250108	

**EPROUVETTE PÈSE-SIROP**

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	

**SUPPORT THERMOMÈTRE**

S'adapte à toutes vos casseroles, poêlons à sucre et autres récipients (sans réglage). En acier inoxydable. Reçoit tous les modèles de thermomètre à gaine. Livré sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	





**PRATIQUE CAR GRANDE  
LISIBILITÉ.**

#### BRIXOMÈTRE GÉRARD TAURIN

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure. Très simple d'utilisation et grande résistance. 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. Garantie 5 ans.

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



#### RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision :  $\pm 0,2\%$  Brix,  $\pm 1^\circ$  Baumé. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
170	31	55	100	250126	



#### RÉFRACTOMÈTRE 58-90% BRIX

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Réfractomètre : 58 à 90%. Précision  $\pm 0,5\%$ . Idéal pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... Pratique car livré avec étui de protection.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
150	40	145	250124	



#### RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

Très simple d'utilisation avec double échelle de lecture Brix / Baumé. Lecture numérique en moins de 3 secondes. Permet de mesurer la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures ou gelées. Gammes de mesures : 0 à 85 % Brix, 0 à 45° Baumé. Température de mesure : 10°C à 40°C.

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



#### PH METRE

Étanche IP65. Échelle de mesure du pH de 0 à 14. Marge de mesure  $\pm 1^\circ\text{C}$ . Température de résolution 0,5°C. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies. Solution d'étalonnage non fournie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
PH mètre	165	35	250152	
tampon	110	45	250154	



En silicone agréé au contact alimentaire.  
Composés d'une plaque souple de 24 empreintes et d'un support rigide.  
Emploi simple et pratique, à utiliser avec un entonnoir automatique.  
Démoulage facile.

# Moules à pâtes de fruit et à empreintes feuilles



MANDARINE QUARTIER

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	15	45	18	15	339010	



DEMI-FRAISE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	20	36	30	20	339011	



FRAMBOISE

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	24	24	30	339013	



C?UR

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	11	11	30	339016	



MOULE FEUILLE EN SUCRE

En silicone, en forme de feuille. Permet de réaliser facilement et rapidement de jolies feuilles nervurées en sucre. S'utilise très simplement, par pression manuelle de sucre chaud entre les deux empreintes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	55	40	262547	
85	55	40	262548	



PALET ROND

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	18	18	34	339017	



**BASSINE À CONFITURE**

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Compatible tous feux sauf induction.. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans des fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
130	350	950	1.00	303036	

**BASSE À CONFITURE EXTRA-FORTE**

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Compatible tous feux sauf induction.. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans des fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
180	420	1580	2.00	304042	

**CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS**

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Contient une grille spéciale à petit quadrillage 9x9mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	600	400	50	313004	

**PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE**

En aluminium. Plaque ou plateau spécial confiserie avec bords évasés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	30	600	310455	

**BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS**

En cuivre. Bord roulé et renforcé, un intérieur non étamé et un anneau mobile. Idéal pour monter vos oeufs en neige avec un maximum d'homogénéité. Permet de travailler le sucre pour réaliser du sirop, du caramel ou encore des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	240	350	1.00	032107	
130	260	450	1.00	032108	
150	300	700	1.00	032110	
200	400	1670	1.20	032114	

**POÊLON À SUCRE**

Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée. Idéal pour vos préparations de caramel. Compatible tous feux sauf induction.. Réservé à la cuisson des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	160	180	2.00	305016	
110	200	340	2.00	305020	

**GRILLE À CONFISERIE**

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Utilisable avec la caisse inox 340304.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	590	390	19	313503	



**ROULEAU CANNÉ À CARAMEL**

En aluminium massif. Rouleau cannelé, idéal pour rayer les caramels. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	



**ROULEAU À NOUGAT**

En acier nickélé. Rouleau lourd, idéal pour aplatir le nougat et nougatine. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
350	35	2650	140203	



**TAMIS À SUCRE**

Corps en plastique. Toile acier spécial. Idéal pour tamiser le sucre.

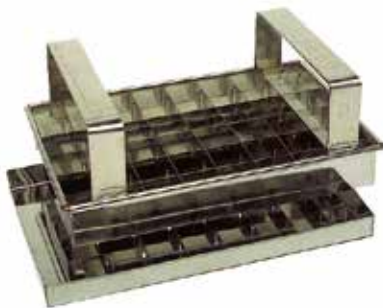
Taille de maille	Ø mm	Code	Prix HT
0.20	185	115045	



**RÈGLES À CONFISERIE**

Pour étaler fondant, ganache, caramel, en plaques d'épaisseur constante. Jeu comprenant : 2 règles épaisseur 3mm, 2 règles épaisseur 5mm, 2 règles épaisseur 10mm, marquées et perforées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	



**DÉCOUPOIR À CARAMELS 40 CASES**

Découpoir en acier inoxydable. Permet de découper en 1 seule fois 40 carrés de 25mm. Livré avec plateau support.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
200	125	14	40	25	25	154020	



**DÉCOUPOIR À NOUGAT**

Découpoir à nougat en acier décollété. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté, rond uni extra-fort.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	

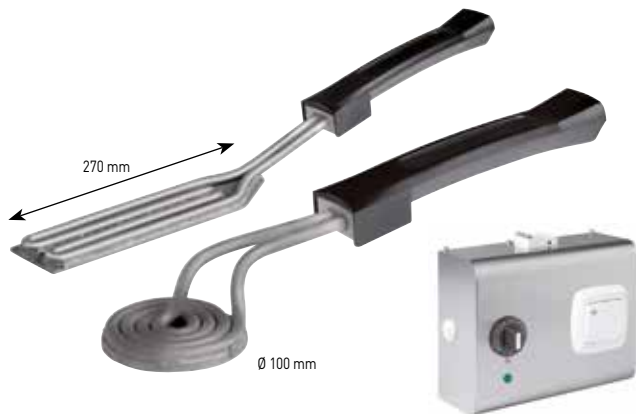


**DÉSHYDRADANT**

sachets de gel de silice 5g. Sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs et des pièces en sucre.

Code	Prix HT
410230	





**POSTE DE RÉGULATION POUR CARAMÉLISEUR**

En acier inoxydable. Idéal pour caraméliser les préparations sans effort. Caraméliseur ergonomique. Fer plat longueur 270mm. L'appareil dispose d'un câble électrique fixe.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plat L270mm	615	70		1250	1900	230	50-60	262272	
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	262273	
poste de régulation	250	100	200	2100				262276	



**NEW**

**PISTOLET À AIR CHAUD**

Pistolet à air chaud, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante. 2 niveaux de débit d'air et de température disponibles : Niveau 1 : 300 °C, 240 l/min et Niveau 2 : 500 °C, 450 l/min. Très résistant et possède une excellente longévité. Longueur de câble : 2,2m.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	90	200	600	1600	220-240	50-60	262261	



**CARTOUCHE DE GAZ POUR CHALUMEAU PRO**

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes. Livrées uniquement en carton de 28 afin de respecter la législation sur le transport des matières dangereuses.

Type	C cl	UV	Code	Prix HT
chalumeau		1	262269	
cartouche	39	4	662303	



**CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE**

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chalumeau	130	70	160	2	300	262263	
cartouche				1,5	90	262264	





## Chalumeau à gaz poignée anti-dérapante et cartouche ABS résistante.



### CHALUMEAU GAZ MATFER

Porte cartouche en ABS résistant aux chocs et très stable. Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chalumeau	245	110	170		480	061680	
cartouche				36		061684	



**GROUPE FROID EFFICACE ASSURANT  
UNE BAISSÉ TRÈS RAPIDE DE LA  
TEMPÉRATURE (-30°)**



**Fabrication de glaces en rouleaux  
devant le client, inspiré de la "street  
food" asiatique et de la technique de  
congélation instantanée de la glace.**



**RETROUVEZ  
LES POTS ET  
CUILLÈRES À  
GLACE  
DANS LE  
CATALOGUE**



**ICE ROLL**

Fabrication de glace en rouleaux. Gaz réfrigérant : r410. Assure une baisse rapide de la température à -30°C. Dispose d'une plaque de travail carrée (500x500mm) sur laquelle vous pourrez préparer vos glaces sans perdre d'espace. Pratique car la température de consigne est réglable précisément. Pédale de dégivrage rapide pour plus de facilité et d'une vitre pare-haleine acrylique (H400 X L1080mm). Possède 4 roues pivotantes (dont 2 avec frein) et une réserve froide fermée par une porte. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Accessoires à prévoir : 6 bacs GN 1/9 P 100 code 747100, 6 couvercles GN 1/9 code 758119 et 2 spatules inox 112721.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
1100	650	800	6	176	162	1500	220	50-60	265301	

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

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



## PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS FRIX'AIR

2 supports pour bol en acier inoxydable.

2 couteaux de rechange.

4 pâles en inox.

2 protections pour lames pour plus de sécurité.

Idéal pour prolonger la durée de vie de votre Frix'Air, ou pour en démultiplier les utilisations.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Frix'Air	200	330	500		19000	600	230	50	265108	
accessoires									265114	
bols				18					265110	



### PRÉPARATION DE PORTIONS INDIVIDUELLES DE 18 CL



#### 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.



**NOUVELLES SORBETIÈRES GREEN PLUS ÉCONOMES EN ÉNERGIE ET FONCTIONNANT AU GAZ RÉFRIGÉRANT NATUREL R290**



**SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L**

Turbine à glace à fonctionnement manuel ou automatique. Pratique : elle est très simple à utiliser. Production 1.5L de glace en 25 à 35 min. Contrôle de la densité de la préparation. Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique. 1 bouton commande du compresseur. 1 bouton de commande de rotation de la pale. Cuve amovible inox 2 litres. Livrée avec pâles et racleurs pour utilisation avec ou sans cuve amovible. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO<sup>2</sup> de 99,9%. Carrosserie entièrement constituée d'inox, pour une meilleure tenue sur le long terme.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
405	325	300	1470	160	220-240	50-60	265221	



**EAZY GIAZ PRÉPARATEUR DE GLACES**

Turbine à aliments congelés (entre -18 et -24 °C) pour la production rapide de glace, sorbets et autres produits comestibles de différentes textures. Panneau de commande tactile conçu pour une utilisation intuitive. Mécanisme sûr de démontage du jeu de lames pour un nettoyage rapide. Vitesse d'exécution rapide : 10 portions de 80 g peuvent être réalisées en 60 secondes. Verrouillage efficace du bol pour une sécurité accrue. Programmation possible de cycles répétitifs. Couteau broyeur mélangeur assurant une texture parfaite des glaces et sorbets. Programme de nettoyage rapide à utiliser entre 2 traitements de préparations différentes. Flux d'air avec pression : 1,8bar. Possibilité de flux d'air sans pression ou d'absence d'air. 3 vitesses de rotation du couteau : 220 (mélange), 2500 et 3500 tr/min. Bols inox capacité 1,3L, compatibles avec les autres modèles du marché. Livré avec 2 bols + couvercles. Accessoire couteau à double hélice pour aliments solides en option.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
800	600	600	23000	1800	230	50	212520	
80		150	455				212521	



**SORBÉTOIMÈTRE**

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Sorbetomètre : 0 à 50%. Précision +/- 1% pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés. Pratique car livré avec un étui rigide.

Type	L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
0 à 50 %	150	40	145	250122	



**MACHINE À GLACE GELATO 5K CREA SC MACHINE À GLACE**

Turbine à glace automatique, puissante et rapide. Fonctionnement silencieux. 4 programmes permettent de produire : glace traditionnelle, glace italienne semi-souple, granités et de réfrigérer très rapidement tous les liquides de +8° à 10°C en 8 min. Capacité bol : 3,2 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L. Production horaire : 5 Kg - 7 L. Temps de turbinage : 12-15 min. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO<sup>2</sup> de 99,9%. Bol en acier inoxydable non amovible pour un rendement optimal. Facilité de nettoyage du bol grâce au robinet de vidange de l'eau de lavage, en façade. Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	3400	500	220-240	50-60	265250	



**SORBETIÈRE GELATO 3K TOUCH**

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace. 5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée. Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racleurs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres. Temps de turbinage 800G max : 15 min. Carrosserie inox, couvercle transparent avec sécurité magnétique à l'ouverture. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO<sup>2</sup> de 99,9%. Accessoires livrés avec la machine : 6 racleurs cuve amovible, 6 racleurs cuve fixe, 1 spatule à glace, 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	430	250	2100	280	220-240	50-60	265230	



**PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES**

En PMMA polymère thermoplastique transparent. Idéal pour présenter des sucettes glacées (24 sucettes par présentoir). Lavage à l'eau savonneuse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	



**MOULES SUCETTES GLACÉES**

Moule en polypropylène avec couvercle. Remplissage pratique et rapide. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Modèles de figurines avec couvercles. Carton de 10x8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70			971170	



**BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES**

En polypropylène. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Le carton de 100, 4 couleurs assorties.

L mm	Code	Prix HT
103	971172	



**PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS**

En acrylique. Idéal pour le stockage et présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
14 sucettes	360	160	36	971180	
28 sucettes	400	310	90	971183	



**MOULE À SUCETTES GLACÉES**

En polyéthylène à empreintes. Idéal pour la préparation de sucettes glacées répondant aux demandes des consommateurs. Pratique car livré avec 1 découpoir pour la découpe de biscuit au format sucette. Permet de fabriquer des sucettes en biscuit fourré de glace/en glace enrobée de chocolat façon esquimau. A utiliser avec les bâtonnets en bois Ref. 389099 du catalogue FLO. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
rond		20	65	5			20	65	386015	
ovale	39	93		6	93	39	20		386016	



**MOULES À GLACE POUSS-POUSS**

En polypropylène. Idéal pour la confection et vente de glaces prêtes à consommer. Livré avec piston, pousoir et couvercle. En polypropylène.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	
68	35	5	972177	





---

## LA BOUTIQUE

---

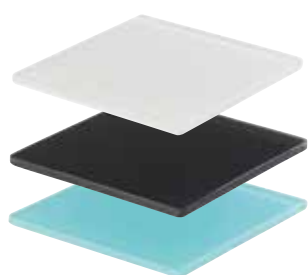
présentoirs et plateaux 392

ustensiles de service 400

affichage en boutique 401

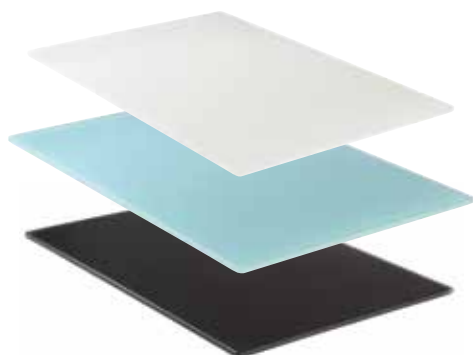
la glace 407

---



PLATEAUX CARRÉS

Type	L mm	L mm	Code	Prix HT
blanc	245	245	054150	
anthracite	245	245	054151	
lagon	245	245	054158	
framboise	245	245	054153	



PLATEAUX

Type	L mm	L mm	Code	Prix HT
blanc	345	325	054170	
anthracite	345	325	054171	
blanc	530	325	054172	
anthracite	530	325	054173	
lagon	345	325	054175	
lagon	530	325	054176	

Type	L mm	L mm	Code	Prix HT
blanc	300	195	054301	
anthracite	300	195	054302	
lagon	300	195	054303	
blanc	395	300	054311	
anthracite	395	300	054312	
lagon	395	300	054313	
blanc	600	395	054321	
lagon	600	395	054323	

- Fabriqué en Nacryl monobloc.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet.
- Résistance thermique de -100°C à +80°C.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet.
- Ultra lisse, non poreux et hygiénique.
- Très résistant aux chocs.
- Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement).
- Autres couleurs disponibles sur demande.



PRÉSENTOIRS GÂTEAUX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	110	280	054371	
anthracite	110	280	054372	
anthracite	210	280	054382	



PRÉSENTOIRS DÉMONTABLES

Type	L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	150	150	100	054182	
anthracite	150	150	100	054183	
blanc	200	200	195	054180	
anthracite	200	200	195	054181	
blanc	300	300	195	054177	





CAFÉ GOURMAND

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	1	45	054200	
anthracite	245	100	1	45	054201	

PLATEAUX RONDS

Type	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	245	054160	
anthracite	245	054161	
framboise	245	054163	
blanc	195	054164	
anthracite	195	054165	
lagon	195	054168	
lagon	245	054169	
blanc	300	054361	
anthracite	300	054362	
lagon	300	054363	



PLATEAUX CARRÉS

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	300	300	054331	
anthracite	300	300	054332	
lagon	300	300	054334	

BARETTES DÉGUSTATIONS

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	4	4	054190	
anthracite	245	100	4	4	054191	
framboise	245	100	4	4	054193	
lagon	245	100	4	4	054194	



PLAT GLACE

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610503	
300	400	610505	
600	400	610507	



PLAT CRYSTAL

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610511	
300	400	610513	
600	400	610515	



PLAT CRYSTAL NOIR

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	200	610524	
400	300	610521	
600	400	610522	



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Ø mm	Code	Prix HT
340	610525	

# Plats avec décor en relief, empilables et aux formats pour échelles pâtisseries

En acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.

En acrylique noir : Mise en valeur des produits présentés.

- Décor en relief.
- Empilables.
- Marches modulables pour une présentation en volume des produits.
- Entretien facile à l'eau savonneuse (pas plus de 50°C).
- Séchage sur la tranche.
- Pile de 100 plateaux maximum conseillé au stockage.



## ESCALIER 3 GRANDES MARCHES

Format compatible avec les échelles pâtisseries. Kit composé de 3 modules. 2ème module : 400x200x80. 3ème module : 400x220x120.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610530	
marche	400	180	40	610531	
marche	400	200	80	610532	
marche	400	220	120	610533	



## ESCALIER NOIR 3 MARCHES

Kit composé de 3 modules. 2ème module : 400x200x80. 3ème module : 400x220x120.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610550	
marche	400	180	40	610551	
marche	400	200	80	610552	
marche	400	220	120	610553	





**GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ**

Aspect argenté. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
30	240	611005	



**PLAT À TARTE ET COUVERCLE**

En polystyrène.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
plat	20	320	610651	
cloche	95	290	610652	



**GUÉRIDON PLASTIQUE**

En plastique. Guéridon ou plateau de présentation rond. Reposant sur un pied, pour une mise en valeur des préparations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	320	611025	



**PUZZLE PRÉSENTOIR 7 ETAGES**

En plastique blanc. Modulable.

Type	H mm	Ø mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
présentoir	750	350	7	681508	
plateau avec oreille				681509	
plateau sans oreille				681510	
bouchon				681512	
embase				681513	

**GUÉRIDON INOX**

Fabriqué en inox. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
55	300	611004	





**PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES**

En plastique blanc. Modulable. Dimensions du socle : 520x115x43mm.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
440	280	4	681505	



**PRÉSENTOIR BUFFET**

En plastique blanc. Modulable. 3 étages.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
250	280	3	681501	



**PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE**

En plastique blanc. Modulable. Plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. 4 pieds en plastique blanc.

Type	H mm	Ø mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
4 étages	550	340	4	681524	
5 étages	710	440	5	681525	





**PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES**

En PMMA. Livré à plat. Capacité 36 tablettes de chocolat.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
300	220	290	3	670899	



**BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE**

En PMMA. Fournie avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
158	120	150	611204	
158	150	230	611205	
160	180	350	611206	



**BOCAL CONFISEUR**

En verre. Fourni avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
220	105	500	611201	
245	115	1000	611202	
270	135	2000	532729	



**PRÉSENTOIR 9 MACARONS**

Support transparent. Élégant et moderne pour présenter vos gammes de macarons. Diamètre maximal du macaron : 45mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
55	350	600	9	45	610562	



**PRÉSENTOIR À MACARONS**

Support transparent sur réglettes mobiles.

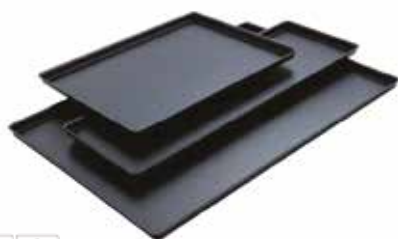
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
5 rangs plats	325	315	65	5	610561	
7 rangs inclinés	460	330	145	7	610560	



**PLATEAU ABS**

En ABS. Pratique à utiliser grâce à ses bords hauts et droits.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	415	302	27	275504	
blanc	415	205	27	275505	
noir	415	302	27	275508	
noir	415	205	27	275509	



**PLAT ASPECT FONTE NOIRE**

Plateau en ABS à bords hauts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	20	610621	
580	195	20	610622	
600	400	20	610620	



**PLAT GASTRONORME**

Plateau en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	
GN 1/2	325	265	16	,8	749412	



**PLAT DE PRÉSENTATION EN MÉLAMINE**

Plat en mélamine à petits rebords.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
orme	400	300	14	610604	
orme	600	400	14	610605	
noir marbré	400	300	14	610614	
noir marbré	600	400	14	610615	



**PLAT MÉLAMINE**

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	400	200	610571	
noir	400	300	610572	
noir	600	400	610574	
blanc	400	200	610581	
blanc	400	300	610582	
blanc	600	400	610584	



**PLAT PÂTISSIER INOX**

Plateau en acier inoxydable 18/10. Petit format parfait pour présentation des bonbons en chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	10	610311	
200	160	10	610312	
230	170	10	610313	



© Buche de Nina Metzger



**PLAT MARBRÉ**

Plat en mélamine à petits rebords. Aspect marbré mat. Met en valeur les produits.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
14	325	610619	



**COUTEAU PELLE EXOGLASS®**

Couteau ou pelle de service en Exoglass. Economique : n'abîme pas l'intérieur des moules. Ergonomique : 3 outils en 1. Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace. Utilisable pour découpe de produits chauds.

L mm	Code	Prix HT
290	650174	



**PELLE À TARTE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Pelle à tarte en PA. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

L mm	Code	Prix HT
285	650184	



**PELLE À TARTE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

L mm	Code	Prix HT
285	650183	



**PINCE À GÂTEAUX LARGE**

En acier inoxydable. Larges embouts. Idéal pour les parts larges, de grande dimension.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	30	652002	



**PINCE À GÂTEAUX**

En acier inoxydable. Longues palettes. Idéal pour les parts longues, de forme étirée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	70	652003	



**PINCE À GÂTEAUX**

En acier inoxydable. Taille standard. Idéal pour les parts de gâteaux, pâtisseries et viennoiseries.

L mm	Code	Prix HT
190	652004	



**PINCE-PELLE À GÂTEAUX**

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
290	652006	



**PINCE À BONBONS**

En acier inoxydable. Petit format. Idéale pour le service de bonbons, confiseries ou chocolats.

L mm	Code	Prix HT
145	652007	



**PINCE À GÂTEAUX**

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
210	652008	



**PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS**

En acier inoxydable. Pratique : palettes incurvées pour une meilleure préhension.

L mm	Code	Prix HT
180	652009	



**PELLE À TARTE**

Pelle à tarte en acier inoxydable. Design élégant. Idéale pour servir des parts de tartes, gâteaux ou entremets.

L mm	Code	Prix HT
240	652112	



**THERMOMÈTRE VITRINE**

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	





**PRODUITS CONGELÉS**

Pancarte en PVC lavable. Pour l'information des consommateurs, conformément à la législation.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	160	690611	

**PRIX DU PAIN**

Panneau "Prix du pain" avec chiffres adhésifs.

L mm	Code	Prix HT
320	691512	



**RUSTIK**

Panneau en polystyrène (PS). Economique : imputrescible. Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	691583	
600	400	691597	

**HORLOGE**

Pancarte 4 horloges. Livrée avec un jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	



**OUVERT SANS INTERRUPTION**

Pancarte à fond noir en PVC. Lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	

**ARDOISE NOIRE ENCADRÉE**

Ardoise noire encadrée pin. Ecriture avec feutre blanc lavable à l'eau.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	691595	

**"LAVAGE DES MAINS"**

Panneau en polystyrène. Economique : Très solide, résistante à l'eau et imputrescible. Fixation par 2 bandes adhésives.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	210	257011	



**ETIQUETTE RECTANGLE PVC**

10 Étiquettes à gâteaux en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	691111	
80	60	691112	
67	100	691113	



**CHEVALET OVALE DENTELLE**

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Format ovale, avec socle, monobloc.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
blanc et or	68		691116	
blanc et bordeaux	68		691117	



**CHEVALET ALLERGÈNES**

10 chevalets en PVC. Permet de préciser les substances allergènes présentes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70	30	50	691131	



**CHEVALET PVC**

10 chevalets en PVC. Pour affichage vertical.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	60	80	691132	



**ETIQUETTE À PIQUE**

10 Étiquettes en PVC à pic de style neutre.

L mm	H mm	Code	Prix HT
70		690751	



**RUSTIK**

Étiquettes Rustik en PVC. Économique : imputrescible et ne craint pas l'humidité.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	60	690800	



**RUSTIK**

Chevalet en polystyrène. Économique : Très solide, ne craint ni l'humidité ni les moisissures.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	140	691133	



**ETIQUETTE TRIANGLE PVC**

Étiquettes de boulangerie en P.V.C.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	45	60	691102	
noir	64	54	691103	



**CHEVALET EPIDOR**

10 chevalets en PVC. Décoré sur les 2 faces.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	45	40	691537	



**PORTE-ÉTIQUETTE FIL**

3 porte-étiquettes en acier inoxydable. Très robustes et stables. Ne prennent pas de place entre les plats.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	60	100	690644	



**PORTE-ÉTIQUETTES INOX**

6 porte-étiquettes en acier inoxydable. Supports pour étiquettes pique. sans

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
6 porte-étiquette		85	690652	
10 étiquettes brioche	57		690685	



**PORTE-ÉTIQUETTES CHEVALET**

En PVC cristal. Supports pour étiquettes sans pique. Très stables.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
10 chevalets				690671	
10 étiquettes toque	60	60		691104	



**ÉTIQUETTE RECTANGULAIRE**

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Lavables.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70	70		690681	
100	100		690682	



**ÉTIQUETTE ARDOISE**

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livrées avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau. Livrées sans le porte-étiquette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
étiquette chevalet	50	60	690804	
étiquette plate	50	60	690805	



**ÉTIQUETTE NÉON**

10 Etiquettes "Néon" en PVC noir mat. Pour écriture au feutre blanc. Livrées sans le porte-étiquette. Lavables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rose	70	70	691535	
orange	70	70	691536	



**ÉTIQUETTE ARDOISE PRIX DU PAIN**

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livré avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau.

L mm	H mm	Code	Prix HT
150	50	690806	



**ÉTIQUETTE PRIX DU PAIN**

10 Etiquettes "Prix du Pain" en PVC. Affichage des prix au kilo, à la pièce, et au poids.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	150		691352	



**PORTE-ÉTIQUETTE À PINCE ORIENTABLE**

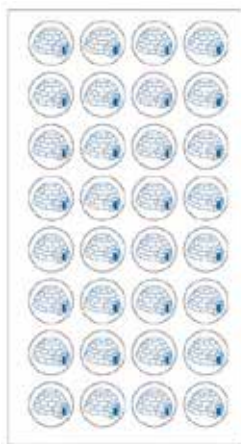
10 Porte-étiquette orientable en polyamide noir. Pince inférieure adaptée pour tous types de plats, même épais. Sur rotation orientable tous sens. Livré avec 2 tiges interchangeable L75mm et 38mm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
35		690525	

**ARDOISE PVC**

10 ardoisines en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	690811	



**ÉTIQUETTE ADHÉSIVE "PRODUITS CONGELÉS"**

120 étiquettes adhésives. Livrées en plaques. Trois modèles disponibles : igloo, flocon et pingouin.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
igloo	23	690612	
flocon	23	690615	
pingouin	23	690616	

**ÉTIQUETTE PS**

10 étiquettes en polystyrène. Format 8x6 cm à coins arrondis et 6x4 cm à angles droits.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
noir	80	60		691138	
noir	60	40		691137	
framboise	80	60		691106	
framboise	60	40		691105	



**PORTE-ÉTIQUETTE PP**

6 porte étiquettes en polypropylène. Pratique : pour tous les styles d'étiquettes sans pique. Grande qualité, très stable.

Type	H mm	Code	Prix HT
ivoire x6	65	690502	
ivoire x6	90	690512	
chromé x6	90	690513	
noir x1	65	690521	
noir x1	90	690522	



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur référence 257012. 7 couleurs au choix, 1 pour chaque jour de la semaine.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	50	50	257001	
mardi	50	50	257002	
mercredi	50	50	257003	
jeudi	50	50	257004	
vendredi	50	50	257005	
samedi	50	50	257006	
dimanche	50	50	257007	

DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Distributeur d'étiquettes d'une capacité de 7 rouleaux. Ergonomique : gain de temps et d'espace. Pour rouleaux 50x50mm.

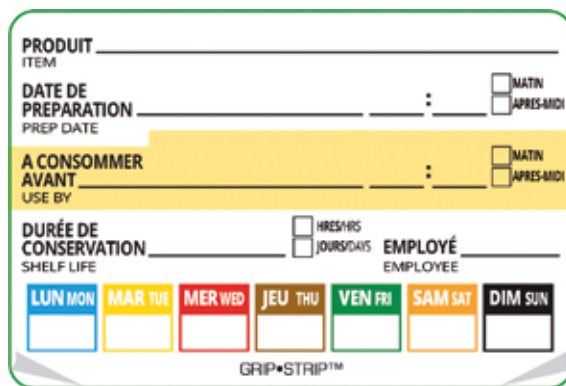
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
7 rouleaux	445	130	115	7	50	50	257012	
1 rouleau	130	65	113	1	50	50	257013	



ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte de 250 étiquettes. Hydrosolubles lors du lavage et entièrement biodégradables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257140	
50	32	257135	



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Facilement décollables : se décomposent dans l'eau. Pratiques : détaillent la durée de conservation et les jours de la semaine.

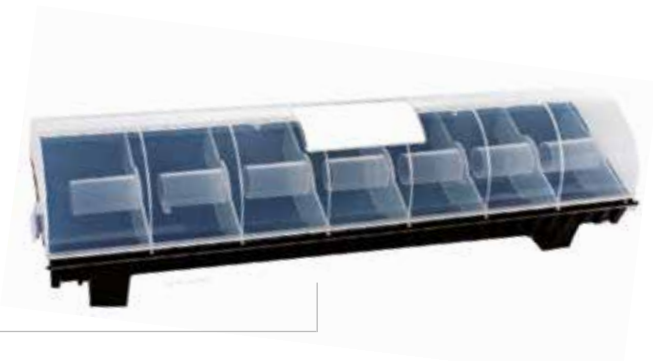
L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	



ETIQUETTE "A UTILISER EN PREMIER"

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Pratiques : aident à la gestion des stocks. Economiques : réduisent le gaspillage alimentaire. Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur référence 257013.

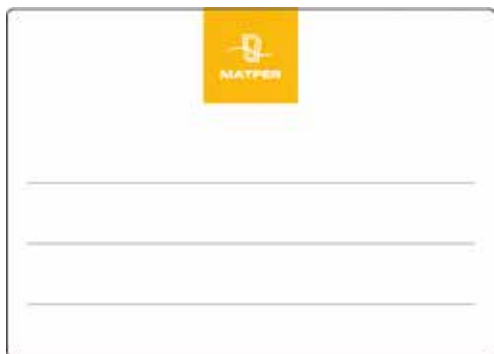
L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	257010	



ETIQUETTE ALLERGÈNE

Boîte de 250 étiquettes allergènes jaunes. Étiquettes livrées en boîte distributrice. Hydrosolubles lors du lavage et entièrement biodégradables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257145	



**ETIQUETTE NEUTRE**

Rouleau de 500 étiquettes neutres. Décollables non hydrosolubles. Pratiques : détaillent la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	L mm	Code	Prix HT
50	71	257147	

**ETIQUETTES HACCP**

Paquet de 10 planches de 30 étiquettes (5 étiquettes des 6 couleurs). Pour assurer clairement la traçabilité des produits.

L mm	L mm	Code	Prix HT
50	25	257130	



**MARQUEUR BLANC**

Compatible avec le plastique et le verre. Opaque résistant à la lumière, inodore, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
unité, pointe 2-6 mm	145	18	012000	
lot de 4, pointe 2-6 mm	140	20	012015	
unité, pointe 7-15 mm	155	28	012010	

**MARQUEUR DE COULEUR**

Feutres fluo pour étiquettes PVC. Compatible avec les ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton. Effaçables à l'eau.

Type	Code	Prix HT
fluo rose/vert/jaune	010384	
argent	691417	
or	691416	



**FEUTRE NOIR**

Feutre noir pour étiquettes. Ecritures effaçables à l'alcool.

Code	Prix HT
010277	

**MARQUEUR NOIR**

Marqueur à encre noire effaçable à l'eau. Compatible avec les vitres, ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton.

Code	Prix HT
691411	



468957



468956



468950



468952

**ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE**

Étiqueteuse numérique 1 ligne. Pour marquage et traçabilité des produits. Peut imprimer jusqu'à 8 caractères en une seule fois. Livrée avec une cartouche d'encre. Garantie 1 an. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Étiquettes : L 19,8x11,2mm.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
étiqueteuse	20	11	140950	
tampon			400893	

**ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES**

Étiqueteuse numérique 2 lignes. Pour marquage et traçabilité des produits. Jusqu'à 8 caractères par ligne. Livrée avec une cartouche d'encre. Réglage des boutons moletés. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Étiquettes : L20xH16 mm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
20	16	140952	

**ETIQUETTE ADHÉSIVE**

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
neutre 2 lignes	20	16	468957	
2 lignes "fabriqué le"	20	16	468956	
neutre 1 ligne (8x2500)	20	11	468950	
2 lignes "emballé le"	20	20	468952	



**TITREUSE DYMO**

Titreuse Dymo pour utilisation en milieu professionnel. Modèle label point 160. Pour des inscriptions propres et nettes. Largeurs de ruban compatibles : 6 mm, 9 mm ou 12 mm. Clavier AZERTY, caractères ou symboles total 342. 6 tailles de caractères au choix. Possibilité d'aperçu du rendu avant impression. Ruban fourni : impression noire sur fond blanc. Nombre de styles : 8. Alimentation : 6 piles AAA.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
203	118	49	469046	

**RUBAN 469047**

**RUBAN 469060**

**RUBAN 469062**

**RUBAN 469061**

**RUBAN POUR TITREUSE**

Ruban pour titreuse Dymo (469046). Inscriptions noires sur fond transparent.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir fond rouge	7000	9	469047	
noir fond transparent	7000	9	469060	
noir fond blanc	7000	9	469061	
blanc fond noir	7000	12	469062	



**CUILLÈRE À FLUIDE DÉGIVRANT**

Cuillère à glace en aluminium inaltérable. Très robuste. Ergonomique : manche creux continuant liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044110	
24 portions	180	51	044112	
30 portions	180	49	044114	
40 portions	180	45	044116	



**CUILLÈRE CÉRAMIQUE À FLUIDE DÉGIVRANT**

Cuillère à glace en céramique anti-adhérent : facilite le service des glaces dures. Ergonomique : manche creux continuant liquide dégivrant pour chauffer la cuillère. Revêtement anti-adhérent.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044120	
24 portions	180	51	044122	
30 portions	180	49	044124	



**CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR**

Cuillère à glace ronde en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
8 portions	80	044020	
10 portions	70	044025	
12 portions	67	044030	
16 portions	59	044032	
20 portions	56	044034	
24 portions	51	044036	
30 portions	49	044038	
36 portions	47	044040	
40 portions	45	044042	
50 portions	40	044044	
60 portions	35	044046	
70 portions	30	044048	
100 portions	25	044050	



**CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR**

Cuillère à glace ovale en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
30 portions	62	43	044055	
40 portions	57	38	044060	



**CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE K**

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Livrée avec jeu de pastilles de couleurs autocollantes.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
12 portions	67	044064	
20 portions	56	044065	
24 portions	51	044067	
30 portions	49	044069	
36 portions	47	044071	
40 portions	45	044073	



**CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE**

Economique. Cuillère à glace ronde en acier inoxydable. Modèle professionnel.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronde 16 portions			57	670316	
ronde 24 portions			50	670324	
ronde 30 portions			47	670330	
ovale 25 portions	62	48		670389	



**CUILLÈRE AU POUCE TYPE D**

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Pratique : système actionnable par le pouce. Economique : craint peu les effets du temps.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	54	044211	
24 portions	51	044213	
30 portions	49	044215	
36 portions	47	044217	
40 portions	45	044219	

**CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP**

Cuillère à glace en acier inoxydable, manche POM. Pratique : chaque cuillère à glace possède une couleur différente.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
4 portions	95	187699	
5 portions	85	187700	
6 portions	77	187701	
8 portions	71	187702	
10 portions	68	187703	
12 portions	64	187704	
16 portions	57	187705	
20 portions	55	187706	
24 portions	52	187707	
30 portions	46	187708	
36 portions	40	187709	
40 portions	38	187710	
50 portions	36	187711	
60 portions	34	187712	
70 portions	29	187713	
100 portions	43	187714	



**PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR**

Porte-cornets en acrylique. Modèle droit à structure démontable, livré en kit. Compatibles tous types de cônes.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
droit	285	90	110	4	35	670906	



**PORTE-CORNETS À GLACE VERTICAUX**

Porte-cornets acrylique à ouverture frontale. Compatibles tous types de cônes. Porte cornets à glace vertical. 3 parois.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
105	125	493	1	35	670905	
330	250	500	12	35	670903	



**PORTE-CORNETS À GLACE ROTATIF**

Porte-cornets acrylique. Structure en acier inoxydable. Protection parfaite des cornets. Idéal pour stands de glace en extérieur. Porte cornets à glace vertical. Capacité 80/90 cornets.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
765	240	4	500	51	670904	



**PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR**

Porte cornets en acier inoxydable. Adapté pour cornets gaufrés et cornets classiques. Pour 4 pièces. 2 trous D.31mm pour cornets gaufrés. 2 trous D.26mm pour cornets classiques.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
270	95	85	4	670920	



**PORTE-CORNETS À GLACE**

Parois plexiglass épais sur 3 côtés. Base perforée en acier inoxydable. Compatibles tous types de cônes. 18 trous dont 12 de D.26mm et 6 de D.31mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
260	200	600	18	26	670900	



**PORTE-CORNETS À GLACE MURAL**

Porte-cornets en PMMA. Support pour cornets à glace. D. intérieur du tube : 54mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	105	670907	





**ZEROLL PELLE PORTIONNEUSE À GLACE**

Pelle portionneuse en alliage d'aluminium. Monobloc. Très robuste. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	70	670630	



**BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE MURAL**

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée, sortie d'eau et ajusteur du débit d'eau. Fixation murale (visserie non fournie). Bac profondeur 80 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	220	140	671002	



**BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE**

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau. Hauteur utile 75 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
220	140	137	671001	



**CONTENEURS EMPILABLES**

3 conteneurs empilables en PMMA. Idéal pour organiser un libre service. Transparents empilables et modulables. Ouverture frontale par poignée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	130	145	670910	





---

## STOCKAGE ET MANUTENTION

---

Sécurité et hygiène alimentaire obligent, stockez et transportez les produits frais, l'épicerie, ou les produits élaborés en toute confiance. Sélectionnez vos matériels parmi une large gamme de chariots, conteneurs isothermes Sherpa, bacs gastronomes...

---

bacs gastronorme de stockage	412
------------------------------	-----

---

bacs et conteneurs de stockage	417
--------------------------------	-----

---

bacs et casiers à vaisselle	427
-----------------------------	-----

---

thermomètres de contrôle	433
--------------------------	-----

---



**EMBOÎTABLES À VIDE.**  
**BACS ÉPAIS TRÈS ROBUSTES. COINS**  
**ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS.**  
**EMPILABLES AVEC COUVERCLE.**

- Fabriqué par MATFER BOURGEAT.
- Matériaux recyclable 100% : copolyester.
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
- conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	760115	
650	530	200	5000	760120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	
530	325	100	1200	761110	
530	325	150	1800	761115	
530	325	200	2400	761120	



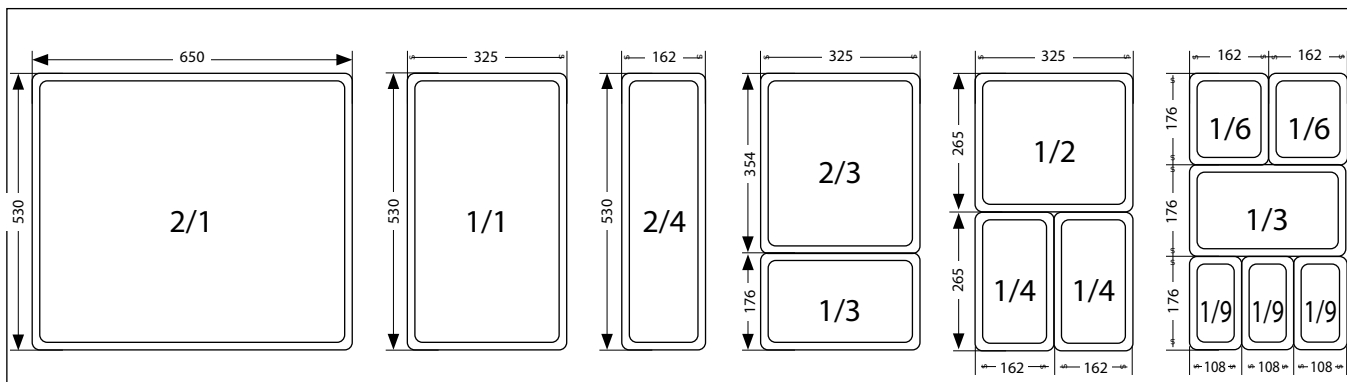
GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	
325	265	100	530	763110	
325	265	150	790	763115	
325	265	200	1000	763120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	
325	176	100	310	764110	
325	176	150	470	764115	
325	176	200	600	764120	





GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	
265	162	150	320	765115	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	
176	162	100	120	766110	
176	162	150	180	766115	



Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	
GN 1/1	530	325	768101	
GN 1/2	325	265	768112	
GN 1/3	325	176	768113	
GN 1/4	265	162	768114	
GN 1/6	176	162	768116	
GN 1/9	176	108	768119	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	
176	108	100	80	767110	



Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	
GN 1/2	325	265	769112	
GN 1/3	325	176	769113	
GN 1/4	265	162	769114	
GN 1/6	176	162	769116	



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	
GN 1/1	530	320	17	765	768601	
GN 1/2	325	265	17	365	768612	
GN 1/3	325	176	20	250	768613	
GN 1/4	265	162	17	170	768614	
GN 1/6	176	162	17	120	768616	



Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En copolyester 100% recyclable. Accessoire pour bac gastronorme Alto Plus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	80	8	170	768701	
330	80	8	115	768712	



- Fabriqué par MATFER BOURGEAT.
- Matériau recyclable 100% : copolymère "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.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	750115	
650	530	200	5000	750120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	
530	325	100	1150	751110	
530	325	150	1750	751115	
530	325	200	2350	751120	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	
325	265	100	500	753110	
325	265	150	750	753115	
325	265	200	1000	753120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	
325	176	100	300	754110	
325	176	150	450	754115	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	
265	162	150	300	755115	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	
176	162	100	100	756110	
176	162	150	150	756115	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	
176	108	100	70	757110	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	
GN 1/1	530	325	758101	
GN 1/2	325	265	758112	
GN 1/3	325	176	758113	
GN 1/4	265	162	758114	
GN 1/6	176	162	758116	
GN 1/9	176	108	758119	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	
GN 1/2	325	265	759112	
GN 1/3	325	176	759113	
GN 1/4	265	162	759114	
GN 1/6	176	162	759116	

- Fabriqué par MATFER BOURGEAT.
- Matériau recyclable 100% : Polypropylène.
- Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
- Réchauffage au four micro-ondes.
- Graduations des contenances sur les côtés.



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	700	256070	
530	325	100	1200	256013	
530	325	150	1700	256018	



GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	
354	325	150	1200	256012	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	
325	265	100	600	256060	
325	265	150	750	256075	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	
325	176	150	500	256050	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	
265	162	150	350	256036	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	
176	162	150	200	256020	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	



TRANSPARENTS  
: IDENTIFICATION  
RAPIDE DU CONTENU.





LOTS DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 6	176	108	100	80	257310	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256601	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	
GN 2/3	354	325	256502	
GN 1/2	325	265	256512	
GN 1/3	325	176	256513	
GN 1/4	265	162	256514	
GN 1/6	176	162	256516	
GN 1/9	176	108	256519	



- En polypropylène.
- 100% recyclable.
- Pratique car boîte translucide, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient.
- Graduation des contenances sur les côtés de la boîte.
- Couvercle en option, non fourni.



BAC GN 1/8

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	C cl	Code	Prix HT
boîte	162	132	45	35	50	254004	
bouvercle	162	132	10	20		254518	



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	



LOT 20 BACS GN 1/6

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte	176	162	45	50	255050	
boîte	176	162	60	100	255100	
boîte	176	162	85	150	255150	
boîte	176	162	110	200	255200	
couvercle	176	162			255000	



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

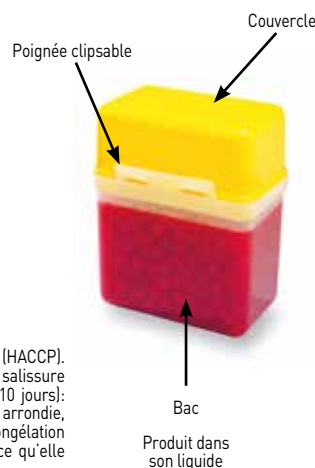
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	
176	162	85	150	255315	
176	162	110	200	255320	



DUOBOX

En polypropylène résistant. Idéal pour mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène (HACCP). Simple retournement, permet de passer de la position stockage à égouttage, sans salissure ni perte de produit. Bonne solution de conservation des herbes fraîches (jusqu'à 10 jours): lavées et essorées, conservation plus d'une semaine. Bac de stockage de conception arrondie, sans angles vifs pour un nettoyage facilité. Boîte résiste au micro-ondes et à la congélation (-20°C/+95°C). Pratique car boîte transparente, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
238	154	295	600	511530	





**BAC HACCP AVEC COUVERCLE**

En polyéthylène haute densité avec couvercle. Possèdent un cartouche d'identification de contenu. Adaptés pour une intégration efficace de la démarche HACCP, grâce à leurs couleurs distinctives. Bacs gerbables avec ou sans couvercle. Très résistants, rigides et possèdent une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
ROUGE	600	400	230	3500	467470	
BLEU	600	400	230	3500	467471	
VERT	600	400	230	3500	467472	
BLANC	600	400	230	3500	467473	
JAUNE	600	400	230	3500	467474	
ROUGE	600	400	330	5500	467475	
BLEU	600	400	330	5500	467476	
VERT	600	400	330	5500	467477	
BLANC	600	400	330	5500	467478	
JAUNE	600	400	330	5500	467479	



**BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS**

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	2	150	402	100	140808	
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	



**LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS**

Bacs en polyéthylène haute densité. Couvercle en polypropylène. Spécialement conçus pour contenir vos plats témoins, dans le cadre de la démarche HACCP. Pour une bonne hygiène et qualité des plats présentés aux clients contre la protection des risques alimentaires. Étiquette intégrée permet de faciliter l'identification des plats une fois emballés. Passe au lave-vaisselle. Cela n'altère pas leur qualité, ni l'étiquette, conçue pour résister. Dimensions intérieures 280x165mm. 1 couleur par jour de semaine.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	325	70	300	140399	



**CONTENEUR ISOTHERME SERPA E8 600X400MM**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Equipé de 8 paires de glissières monobloc pour bacs, plaques et grilles 600x400. Peut être utilisé en liaison chaude ou liaison froide, livré sans plaque eutectique. Grandes poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes. Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible. Porte sans charnière et amovible. Livré avec 2 étiquettes d'identification pour liaison froide (bleu) et liaison chaude (rouge). Performance: Isolation efficace par mousse sans CFC, utilisable de -30° à +85 °C. Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet haut pression, porte facilement amovible. Socle rouleur en option code 798006.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
conteneur	776	548	641	22000	8	600	400	822301	
2 attaches de liaison								822851	

## CONTENEURS CARRÉS ET BACS PLATS

Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux. Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.



### BAC PLEIN BLANC

En polyéthylène. Pour bacs ou conteneurs alimentaires gerbables. Couvreclie en polypropylène haute résistance. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 10 L	400	300	100	1000	625	140504	
bac PP 11 L	400	300	120	1120	690	510315	
bac PP 21L	400	300	220	2080	1030	140506	
couvercle PP	400	300	17		330	140501	



### BAC AJOURÉ BLANC

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire, et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côté ajourés. Poignées pleines.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 20 L	600	400	100	2000	1060	510102	
bac PP 21 L	600	400	120	2140	1160	140515	
bac PP 33 L	600	400	170	3310	1400	140516	

### BAC AJOURÉ BLANC

En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	100	1000	600	140502	



### BAC PLEIN BLANC

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 24 L	600	400	120	2390	1140	510301	
bac PP 36 L	600	400	170	3560	1390	140526	
bac PP 44 L	600	400	220	4420	1650	510302	
bac PP 64 L	600	400	320	6450	2200	510303	



### BAC PLEIN GRIS

En polypropylène. D. maxi des assiettes : 250mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 30 L	400	300	400	3000	1735	140587	
couvercle PP	400	300			365	140589	



### BAC AJOURÉ GRIS

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fond et côté ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 21 L	600	400	120	2140	1160	149097	
bac PP 33 L	600	400	170	3310	1400	149098	
bac PP 41 L	600	400	220	4170	1560	149100	



### BAC PLEIN GRIS

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palettes ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non fournis. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 36 L	600	400	170	3560	1390	149099	
bac PP 44 L	600	400	220	4420	1650	149104	
bac PP 51 L	600	400	270	5140	1960	149105	
bac PP 64 L	600	400	320	6450	2200	149094	
couvercle PP	600	400			625	149106	



**BACS GERBABLES/EMPILABLES PERMETTENT UN GAIN DE PLACE.**



**BAC GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité bicolore bleu/vert. Fond perforé, parois ajourés. Bacs gerbables/empilables permettent un gain de place. Hauteur emboîtable 40mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	153	2700	1425	140507	
600	400	244	4500	2070	140508	



**BAC GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité bicolore brun/beige. Bac gerbable et emboîtable bicolore. Bacs aux normes Europe, avec fond et parois ajourés. Bacs gerbables/empilables permettent un gain de place. Hauteur d'emboîtage : 91mm. Fond et parois ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
fond ajouré	600	400	187	3500	1750	510203	
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	



**BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité. Bac aller-retour gerbable et emboîtable bicolore. Les deux couleurs permettent de distinguer les positions emboîtées et gerbées. Gain de place.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	200	3200	1840	149103	
bac	600	400	300	5000	2200	510365	
couvercle	600	400			955	510368	



**BAC GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité. Manne ou bac gerbable et emboîtable de grande capacité. Manne à fond plein et parois ajourées. Adapté pour le stockage des pains spéciaux : ronds, courts, de campagne, etc. Gain de place à vide. Dimensions intérieures : L.460 l.50 H.290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	511022	
couvercle	520	400			705	511023	



**BAC PORTE-GRILLE**

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire porte-grille, gerbable et emboîtable, spécial pâtisserie. Peut recevoir une grille/plaque pour éviter la manipulation des produits entre le four/stockage ou transport. Gain de temps et de place certains grâce à leur facilité de gerbage. Hauteur int. 99mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	451	123	1805	510950	



**MANNE PÂTISSIÈRE**

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Manne adaptée au contact alimentaire normes europe. Hauteur int. H104mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	120	2000	1200	511002	



**BAC AJOURÉ BVP**

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	100	1700	870	511110	
600	400	150	2900	1170	511115	
600	400	240	4500	2030	511124	
600	400	320	6100	2330	511132	
600	400	410	8000	2680	511141	



**MANNE GERBABLE EMBOÛTABLE**

En polyéthylène haute densité. Spécialement prévue pour les pains courts, spéciaux ou bâtards. Fond et les parois sont ajourés. Empilable avec les autres mannes du même type. Idéal pour stocker et/ou transporter vos pains dans cette manne empilable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	400	7000	2800	511020	



**CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL**

En polyéthylène haute densité gris. Muni de 4 roues (D 100mm) en polyamide, dont deux pourvues de frein de sécurité. Pratique et robuste car supporte charge importante. Chariot porte-bacs alimentaires, universel. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
620	420	128	140523	



**BAC PLEIN GRIS**

En polypropylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	170	1590	850	140585	
400	300	70	640	470	140582	



**BAC RECTANGULAIRE PLAT**

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	
bac 5 L	435	285	80	500	510500	
bac 8 L	490	335	80	800	140381	
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	
couvercle 3L	350	235			140385	
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	
couvercle 5L	435	285			140386	
couvercle 8L	490	335			140387	



**BAC RECTANGULAIRE CREUX**

En polyéthylène haute densité blanc. Pour bac alimentaire rectangulaire creux.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
égouttoir	500	340			140405	
égouttoir	400	300			140407	
bac	500	340	110	1300	140415	
bac	400	300	100	1000	140417	



**CONTENEUR CARRÉ 180X180 MM**

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bacs transparents, pour une identification immédiate du contenu. Bacs avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport. Bacs avec angles arrondis facilitant le nettoyage.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	180	180	100	200	551102	
conteneur	180	180	190	400	551104	
couvercle	180	180			551134	



**CONTENEUR CARRÉ 285X285 MM**

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bacs transparents, pour une identification immédiate du contenu. Bacs avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport. Bacs avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bacs avec angles arrondis facilitant le nettoyage.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	285	285	210	1200	551112	
conteneur	285	285	320	1800	551117	
conteneur	285	285	400	2200	551122	
couvercle	285	285			551137	



**CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE**

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bacs avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
480	420	4500	140485	
630	420	6000	140487	
700	510	9000	140491	



**CONTENEUR CARRÉ 225X225 MM**

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bacs transparents, pour une identification immédiate du contenu. Bacs avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport. Bacs avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bacs avec angles arrondis facilitant le nettoyage.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	225	225	190	600	551106	
conteneur	225	225	230	800	551108	
couvercle	225	225			551136	



**CONTENEUR BRUTE® ROND**

En polyéthylène. Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
conteneur	580	495	7570	2560	510516	
couvercle	32			530	510517	
socle roulant	168			2340	510518	
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	



**BAC RECTANGULAIRE PROFOND**

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
500	340	300	4000	140433	
620	420	300	6000	140435	
800	520	400	10000	140439	



**CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE**

En polyéthylène très résistant. Munie deux poignées pour une manipulation facilitée. Corbeille rectangulaire à fond plein avec côtés ajourés, adaptée pour le contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
630	450	320	6000	140567	
800	520	400	10000	140571	



**BAC À COUVERCLE**

En polyéthylène gris. Idéal pour la manutention ou le stockage des assiettes pour les traiteurs. Bacs empilables à vide et gerbables pleins avec couvercle. Couvercle muni d'un clip de sécurité. Hauteur int. 280mm. Bac pouvant contenir jusque 40 assiettes de D. 265mm max.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	310	285	2000	140531	



**CUVETTE RONDE**

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	



**BAC GERBABLE**

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire gerbable de couleur brique.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
500	300	265	3000	149102	



**PACKPAL PALETTE**

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire.. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonn . Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	



**COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE**

En polyéthylène blanc. Couvercle et fond pleins, côtés ajourés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
425	270	645	1420	140605	



**SEAU CARRÉ**

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures.

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	330	1400	510515	



**CHARIOT À INGRÉDIENTS**

En polyéthylène épais blanc. Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Roues larges et pivotantes pour un déplacement aisé. Pratique car se glisse aisément sous les plans de travail. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
610	470	672	8900	12500	4	75	510512	



**BAC ROND ALIMENTAIRE**

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Emboîtable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
350	550	5000	1895	140477	



**PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Plaque de stockage en ABS blanc. Utilisation possible du plateau de -40°C à +70 °C. Idéal pour le stockage des aliments congelés. Peut servir de plaque de stockage, de préparation ou plateau de supermarché.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60x40	600	410	25	275501	
GN 1/1	530	325	25	275503	





### CHARIOT À POIGNÉE

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée, avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. Dossieret rabattable, pour un encombrement réduit lors du stockage. Tapis du chariot antidérapant, pour une meilleure stabilité lors du transport. Pare-chocs de sécurité autour du tapis. 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, D.100mm. Dimensions utiles : 615x470mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	480	810	149086	



### X-TRA CHARIOT UTILITAIRE

En polypropylène. Chariot utilitaire/service au design esthétique, idéal pour une utilisation en salle. Muni de poignées ergonomiques, et surfaces résistantes aux chocs et égratignures. Plateaux avec angles arrondis, pour un nettoyage facilité. 4 roues à bandage caoutchouc silencieuses. Livré démonté. Montage aisé. Plateaux larges, permettant de recevoir des bacs GN2/1. Livré démonté. Montage aisé. Plateaux larges, permettant de recevoir des bacs GN2/1.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
1030	510	960	3	140521	



### CHARIOT À POIGNÉE

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne craignant pas la rouille. Plateau du chariot large et stable, poignée avec 3 positions (inclinée, droite ou pliée). 4 roues larges, pour une meilleure stabilité. Roues spéciales anti-traces. 2 roues lisses, 2 pivotantes. Plateau spécial anti-dérapant peut servir de socle à roulettes lorsque la poignée est repliée.

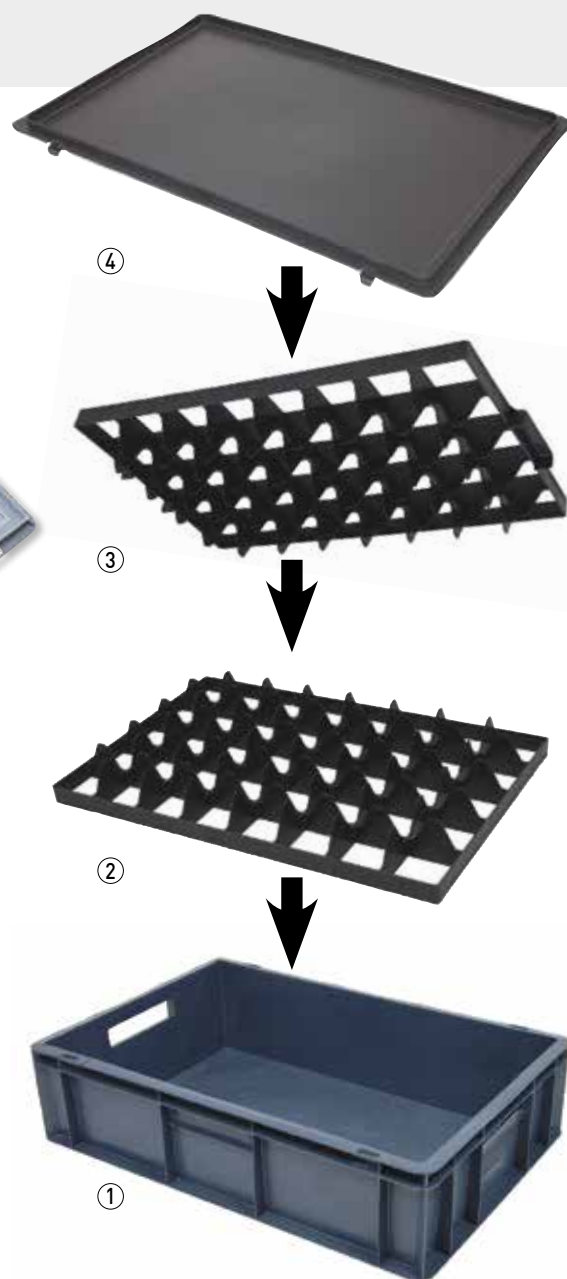
L mm	l mm	Code	Prix HT
825	520	140517	





- En polypropylène gris.
- Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme.

- Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Idéal pour le stockage des assiettes jusqu'à 250mm.



#### Principe :

- 1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.
- 2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).
- 3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.
- 4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.



- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.

**BAC À VAISSELLE**

Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme. Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Couvercle à charnière en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	400	300	270	140586	
couvercle	400	300	19	140588	



**COUVERCLE POUR BAC À VERRES**

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	
avec charnière	600	400	140709	

**BAC À VERRES**

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	



**SÉPARATEUR POUR VERRES**

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	

**BAC À VERRES**

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	



**BAC À VERRES**

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	

## Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles.

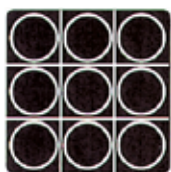
Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

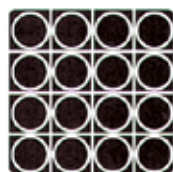
- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des réhausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 80 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

1

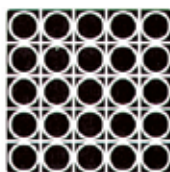
MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



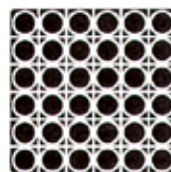
9 compartiments



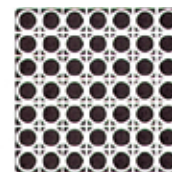
16 compartiments



25 compartiments



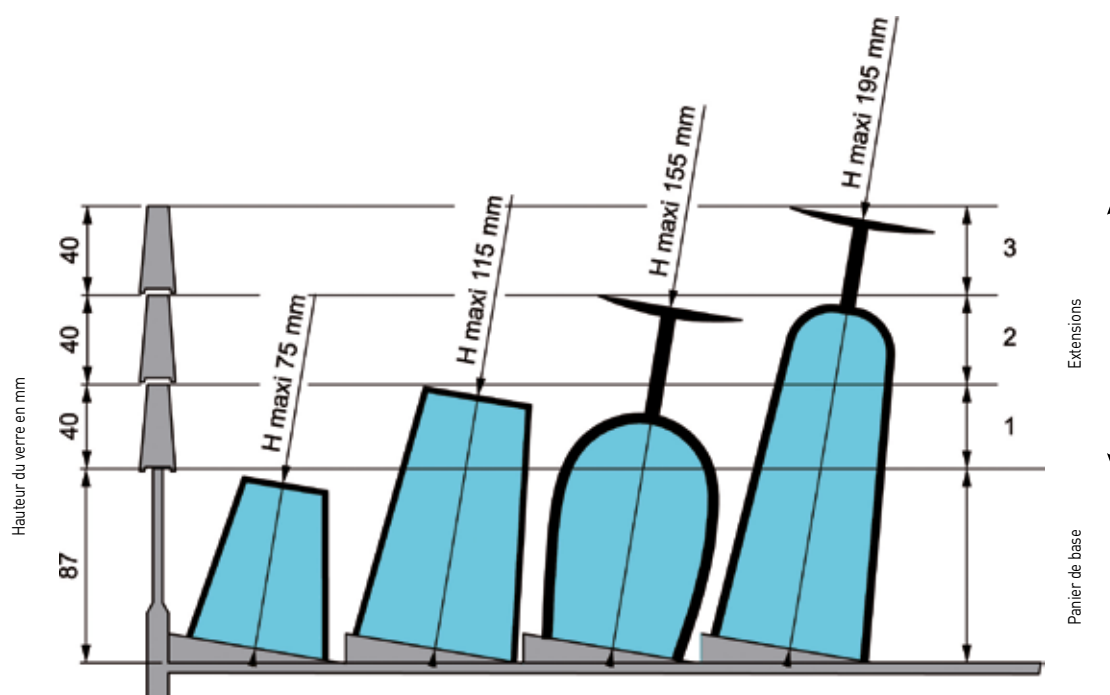
36 compartiments



49 compartiments

2

MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DETERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NECESSAIRES A UNE PROTECTION TOTALE





maxi  
150 mm



CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	



maxi  
73 mm



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	



maxi  
113 mm



CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	

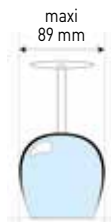


maxi  
63 mm



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	



maxi  
89 mm



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	

- En polypropylène alimentaire.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.

- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide, avec notamment une barrette d'inclinaison pour verres à pied (sauf casier 49 verres : modèle droit).



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	
16 verres	500	500	45	815516	
25 verres	500	500	45	815525	
36 verres	500	500	45	815536	
49 verres	500	500	45	815549	

EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	



CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les "picots" : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	811000	

CASIER OUVERT POUR GRAND PLATEAU

En polypropylène alimentaire. Distance entre les "picots" 4,5 cm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm. Pour 9 plateaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	813011	



**CASIER POUR COUVERTS DE TABLE**

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1400	812010	



**CASIER DE BASE**

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	



**COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE**

Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
510	510	30	660	816550	



**GODET À COUVERTS**

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 816016 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
100	100	135	60	817010	



**PANIER À COUVERTS**

Accessoire pour casier de lavage. Polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	210	150	685	818008	



**CLIPS DE COULEUR**

Accessoire pour casier de lavage. Permet d'identifier rapidement le type de verres adaptés et stockés. A clipser sur 1 ou plusieurs côtés du casier.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	80	40	817015	
bleu	80	40	817016	
vert	80	40	817017	
rouge	80	40	817018	
jaune	80	40	817019	



**CHARIOT POUR CASIERS**

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	140761	
chariot + poignée	540	540	760	140762	



**SOCLE ROULEUR POUR CASIERS**

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport tube diam.2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	580	1050	7500	797106	



**SOCLE ROULEUR RENFORCÉ POUR CASIERS**

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport tube diam.2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
731	634	1050	9000	797306	



**CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE**

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ... 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Compatible avec tous casiers à vaisselle 500x500mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
630	700	1700	16500	776706	



**HOUSES POUR CHARIOT À CASIERS**

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège les aliments pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles).

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 300	800	1100	322027	





**THERMOMÈTRE FRIGO DIGITAL**

Compact muni d'un crochet, avec grand écran digital. Spécialement conçu pour une utilisation en réfrigérateur/congélateur/chambres froides. Précision du thermomètre de +/- 1 °C. Plage de mesure des températures de -50°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	Code	Prix HT
70	250559	



**THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD**

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) évaluant la température en coeur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur. Alarme dès que la température programmée est atteinte. Fixation sur mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA. Précision +/-0,5°C (entre 0°C et 4°C). Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

L mm	Code	Prix HT
66	250560	



**THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ**

Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo). Alarme sonore programmable. Sonde avec câble 10cm. Pour plus de sécurité, alarme certifiée HACCP. Précision garantie +/-0,5°C entre -4° et +6°C. +/-1°C au-delà. Livrée avec certificat de précision et 1 pile AAA. Livrée avec certificat de précision et 1 pile AAA.

L mm	Code	Prix HT
66	250561	



**THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB**

Permet le suivi des températures en chambres froides/ salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc. Ecran de lecture à affichage digital. Enregistreur de températures avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ des relevés programmables. Mémoire 16k. Précision +/-0,5°C, sinon +/-5%. Pratique car intervalle de relevés des températures réglables de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD. Grande plage des températures relevées : -35°C à +80 °C. Capacité 32 000 mesures.

L mm	Code	Prix HT
125	250655	



**THERMOMÈTRE REFRIGÉRATEUR**

Spécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froide. Pratique avec cadran plastique et crochet de suspension. Indication visuelle de la zone de température normale pour la conservation des produits.

Ø mm	Code	Prix HT
70	072250	



**THERMOMÈTRE MURAL GÉANT**

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	



**THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR**

Spécialement conçu pour congélateur. Tout en plastique, à alcool, colonne très visible.

L mm	Code	Prix HT
185	250301	



**THERMOMÈTRE STYLO**

Spécialement conçu pour frigo et congélateur. Tout en plastique, à alcool, colonne très visible. Pratique car gradué de -20°C à +50°C.

L mm	Code	Prix HT
210	250303	



**THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE**

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc: plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.

L mm	Code	Prix HT
300	250302	



**THERMOMÈTRE DE FRIGO CONNECTÉ**

Kit composé d'une passerelle internet avec un capteur Pro. Permet de suivre à distance la température d'un point donné. Permet de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs. Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet. Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile. Graphique, transmission via mail des données (fichier csv). Stockage froid positif et négatif. Précision capteur +/-1°C / +/-5°C. Précision sonde +/-0,5°C. Résolution -0,1°C. Grande plage de mesure des températures : -40°C à +60°C / 20-99% / -50)C +110°C (sonde). Intervalle de mesure 3,5min. Le KIT contient: 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V + 1 câble réseau RJ45. Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit de base	90			250548	
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	



**THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER**

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/-2°C. Convertible °C/°F. Ecran retro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.



L mm	Poids g	Code	Prix HT
145	200	250552	



**ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE**

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, diamètre 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	250562	
100 diagrammes -15/+35				250565	
100 diagrammes -40/+40				250566	
100 diagrammes -35/+15				250567	
5 plumes				250568	



**NEW**



**THERMOMÈTRE LASER CIRCULAIRE**

Plage de température de mesure : -50/+550 °C. Mesure instantanée de la température de surface sans contact. Laser circulaire délimitant la zone contrôlée pour une meilleure précision. Ecran rétro-éclairé et indiquant le niveau de batterie. Distance par rapport à la taille du point : 12:1 (par ex: à 30 cm de distance de la surface, le diamètre du cercle de prise de températures sera de 2,5 cm). Temps de réponse : 1,5 secondes. Extinction automatique après 15 secondes. Fonction réglage d'émissivité (en fonction de la nature du matériau de surface). Livré avec un holster. Pile 9 volts incluse. Lorsque la température mesurée est inférieure à 100°C, la précision est +/- 2°C. Lorsque la température mesurée est supérieure à 100°C, la précision est +/- 2%.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
160	90	40	154	9	250556	





---

## HYGIÈNE ET ENTRETIEN

---

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.

brosses et raclettes	438
produits d'entretien	445
poubelles et porte-sacs	449
vêtements de protection	451
appareils pour l'hygiène	456
éponges et torchons	462



**BALAYETTE DE COMPTOIR**

Fibres souples en polyester. Monture en polypropylène. Balayette de comptoir de couleur bleue, clipsable sur pelle à poussière.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	65	65	710066	



**PELLE À POUSSIÈRE**

En plastique/en polypropylène blanc. Compatible avec balayette bleue.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	260	335	710067	



**BROSSE À MANCHE**

Support en polypropylène et fibres polyester. Brosse alimentaire à manche. Brosse stérilisable jusqu'à 135°C, résistante aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40mm. Manche court.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche court	280	150070	
manche long	450	710082	



**BROSSE SPÉCIALE CONTENEURS**

Monture de la brosse en polypropylène. Fibres en polyéthylène souples. Idéale pour les bacs ronds ou les poubelles. Brosse spéciale pour conteneurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	135	80	710121	



**GOUPILLON**

Manche du goupillon en polyamide. Goupillon de nettoyage avec fibres en nylon haute résistance.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	



**BROSSE VAISSELLE**

Manche en plastique. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Tirure 20mm.

L mm	Code	Prix HT
260	710081	



**BALAI BLEU**

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	
380	60	150508	



**BALAI BLANC**

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	
385	60	150510	



- 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.

## Brosserie adaptée à l'usage en industrie agroalimentaire



### BALAYETTE COCO

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres coco. Douille à vis.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	



### BROSSE POUR COUPEUSE À PAIN

Manche en polypropylène. Brosse spéciale coupeuse à pain, conçue pour le nettoyage entre les lames et le plateau. Fibres de la brosse en acier inoxydable de couleur rouge. Efficace et pratique. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. 10 brosses blanches D.10mm, L120mm (inox+PE). Fibres rouges L 40mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	125	70	118318	



### BALAI COCO

Balai ou brosse en fibres coco. Monture en matériau composite. Balai muni d'une douille à vis. Compatible manches à balais vissant Matfer 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	



### BALAI

Balai en soies noires, avec demi-têtes. Balai avec monture et douille à vis en plastique. Idéal pour un balayage efficace dans les moindre recoins.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	



### MANCHE VISSANT

En fibre de verre. Manche à balai avec pas de vis universel, en fibre de verre. Compatible avec tous les balais, lave-ponts, raclettes et autres de la gamme Matfer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Code	Prix HT
fibre de verre	1400	710033	
aluminium	1400	150506	



**PORTE-BALAI MURAL**

Porte-balais en polypropylène et caoutchouc. Muni de 3 emplacements pour balais, raclettes, lave-ponts ou autres. Permet d'y accrocher votre balai en coinçant le manche rapidement, et d'un geste simple. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Diamètre 9 à 35mm.

L mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
500	3	150507	

**TÊTE DE LOUP**

Tête demi ronde avec crins synthétiques. Idéal pour le dépoussiérage des endroits difficiles d'accès.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
tête de loup		180	170	159011	
manche	6000			159010	

**LAVE-PONT**

Monture en polypropylène. Fibres polyester dures. Frottoir ou lave-pont pour professionnels pour un usage intensif. Avec douille vissante, compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	

**FROTTOIR/LAVE-PONT**

En polyester. Pour professionnels avec fibres dures et résistantes. Frottoir compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Tirure 35mm.

L mm	Code	Prix HT
265	150030	
325	710077	

**ENSEMBLE BALAYETTE/PELLE BASCULANTE**

Idéal pour le balayage des sols ou des débris sans avoir à se baisser. Balayette avec bac clipsable, permettant de la fixer au manche de la pelle lors du stockage. Pelle basculante : Ouverture 270, Profondeur 250, Longueur totale 940mm. Balayette : L.860mm. Coloris selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
940	270	150552	

**PELLE MÉNAGÈRE**

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	





**RACLETTÉ SOL MONOBLOC**

Monture polypropylène et fibre de verre. Idéal pour éviter de rayer les sols, ou les plinthes de carrelage. Compatible manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Agréé au contact alimentaire.

L mm	Code	Prix HT
350	710040	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



**RACLETTÉ SOL**

Monture en acier zingué. Equipé avec douille lisse D.24mm. Garniture en caoutchouc mousse.

Type	L mm	Code	Prix HT
raclette	440	710203	
manche	1200	710204	



**RACLETTÉ PLAN DE TRAVAIL À MANCHE**

Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	350	335	150517	



**RACLETTÉ RENFORCÉE**

Raclette renforcée en nitrile. Monture en polypropylène renforcé de fibre de verre. Double lame, utilisable avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Agréé au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
550	710037	
750	150504	



**RACLETTÉ PLAN DE TRAVAIL**

Raclette de table ou de plan de travail monobloc, avec support ABS. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	





**RACLETTE À VITRE**

Monture en PVC. Raclette en caoutchouc de grande qualité. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
250	150467	
350	150469	



**RACLETTE À VITRE**

Monture en acier inoxydable. Raclette en caoutchouc de qualité. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
300	710218	



**MOUILLEUR À VITRE**

Monture et manche plastique. De qualité professionnelle. Utilisable avec le manche en bois 710204.

Type	L mm	Code	Prix HT
mouilleur	350	710212	
recharge	350	710213	



**SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE**

En polypropylène jaune. Seau large permettant de tremper le mouilleur et de rincer le racle vitres.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
430	260	260	1300	159099	



**MOP COTON**

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

Poids g	Code	Prix HT
220	150575	



**MOP MICROFIBRE EXTRA**

En microfibre Extra de qualité professionnelle. Mop microfibre lavable à 60°C. Ne pas utiliser avec des adoucissants ou des produits chlorés. Compatible avec le manche Matfer 150577. Particulièrement absorbant.

Code	Prix HT
150579	



**MANCHE À VIS POUR MOP**

Manche en acier chromé. A vis pour mop en coton. Embout en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
1400	150577	



**SERPILLÈRE MICROFIBRE**

De qualité professionnelle en microfibre. Idéal pour lavage humide ou à sec. Serpillère en tissu antibactérien, utilisable sans détergent. Tissu de qualité qui ne peluche pas, ne raye pas les sols, et ne laisse pas de trace. Serpillère légère et pratique à utiliser. absorbante et résistante.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	710233	



**WASSINGUES**

En coton et fibre recyclé. Wassingue double. Faite pour être pliée et ainsi absorber plus de liquide.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	1000	500	710232	



**MANCHE ALUMINIUM**

En aluminium anodisé. Poignée du manche en polyéthylène. Compatible avec pinces réf 150561 et 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	



**PULSE FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE**

Idéal pour un nettoyage humide de tous les types de surfaces. Fixation rapide avec velcro. Frange avec bords double finition. Frange résistante à l'eau de javel. Idéal pour éliminer les bactéries en milieu hospitalier. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Durabilité élevée, 500 cycles lavage/séchage (200 pour lavage avec eau de javel).

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	145	150602	



**PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS**

Idéal pour un nettoyage rapide, pratique, efficace et sans effort de tous vos sols. Manche ergonomique avec réservoir intégré, et un support articulé pour frange. Manche avec embout antilisse, et bouton presseur permet de libérer 3 jets de solution de nettoyage. Support de frange articulé orientable pour un nettoyage dans les moindres recoins. Poids 1,7 kg, réservoir rempli.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	107	1480	60	150600	



**PINCE POUR LAVAGE À PLAT**

Support en plastique pour frange code 150532. Support à pinces pliables pour fixer la frange. Essorage dans une presse à mâchoire. Possède une douille de vissage. Manche correspondant réf 150560. Douille D. 25mm.

L mm	Code	Prix HT
180	150561	



**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En microfibre, 100% polyester. Frange super absorbante, fibre abrasive et légère, facilitant le nettoyage et l'essorage. Lavage de la frange à 90°C en autoclave. Idéal pour lavage à plat des sols.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150532	



**FAUBERT FRANGE ET PINCE**

Avec fibres en coton de grande qualité. Idéale pour un nettoyage efficace de vos sols et un entretien facilité. Pratique car possède une excellente capacité d'absorption. Manche correspondant réf 150560.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
frange	76		340	150564	
pince	175	175		150563	



**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En polycoton. Idéale pour lavage à plat. Frange à bouclettes pour un nettoyage efficace de vos sols. Munie d'oeillets de blocage, pour la fixation sur le support. Lavable en machine à 40°C. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150562	





**CHARIOT DE MÉNAGE**

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, de deux seaux larges 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support de sac de grande capacité 120L. Roulettes multidirectionnelles, chariot livré à plat en kit. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
835	570	970	150567	



**CHARIOT DE LAVAGE**

En polypropylène. Anse en plastique. Presse à mâchoire verticale, pour essorer les franges : Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562. Pratique car roues directionnelles et poignées réversibles. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Equipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
chariot	645	430	505	1800	150566	
presse de rechange	250	250	495		150565	



**CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE**

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
440	220	470	2000	150555	



**SEAU AVEC ESSOREUR**

En polypropylène copolymère. De très grande qualité avec anse de transport. De grande capacité fourni avec essoreur pour balai à frange ou mop. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
240	1300	150527	



**SEAU ROND**

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	



**SEAU COULEUR**

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	
rouge	250	170	500	150568	
jaune	250	170	500	150573	
bleu	250	170	500	150569	



**SEAU**

En polyéthylène blanc de qualité non alimentaire. Anse chromée. Très résistant et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
	320		710211	



**CÔNE DE SÉCURITÉ MOBILE**

En nylon et polyéthylène. Cône de sécurité mobile, avec avertissement multilingue "Sol Glissant". Modèle parapluie pour un déploiement en quelques secondes. Replié, le cône se stocke dans un étui, pour un stockage facilité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
533	533	508	467050	



**PLOT SÉCURISÉ MOBILE**

Plot de sécurité mobile, avec double affichage Anglais et Français. Plot recto "Attention sol glissant", verso "hors service".

L mm	H mm	Code	Prix HT
270	610	150553	



**BISTRO POLICUIVRE**

Unanimement apprécié de tous les professionnels pour son efficacité et simplicité d'utilisation. Pratique car possède un double couvercle de stockage, ainsi qu'une éponge. Idéal pour nettoyer, raviver et polir les ustensiles. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
15	720311	
100	720312	



**BISTRO POLARGENT**

Produit idéal pour nettoyer toutes les pièces d'argenteries et en acier inoxydable. Unanimement appréciée des professionnels pour son efficacité et sa simplicité d'utilisation. Pratique car possède un double couvercle de stockage, ainsi qu'une éponge. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
	720301	
	720302	



**BISTRO INOX PULVÉRISATEUR**

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720362	



**BISTRO ACIER INOX**

Idéal pour nettoyer/polir l'acier inoxydable brillant, satiné ou brossé. Adapté à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines. Une seule application suffit pour nettoyer et polir. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720360	



**BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE**

Permet d'éliminer toutes les traces de résidus présents sur les plaques de cuisson. Compatible plaques de cuisson en vitrocéramique : halogène, radiante, induction. Forme une pellicule invisible qui facilite nettement l'entretien courant. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720358	





**PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE**

Idéal pour dégraisser les bacs de friteuses, les casseroles, caquelons sans frotter. Enlève à la fois la graisse de cuisson mais aussi les traces de graisse brûlée. Agit tout seul, pas besoin de frotter ou prélever. Conforme à l'utilisation sur des produits en contact avec des denrées alimentaires. Produit très efficace et d'emploi facile.

Nbre pastilles	Poids pastille g	Code	Prix HT
100	20	720413	



**NETTOYANT VAISSELLE MAIN**

Produit écologique certifié Ecolabel. Constitué de détergent concentré, pour plus d'efficacité. Dosage recommandé : 0,3% (soit 3g/litre).

Type	Code	Prix HT
flacon	720035	
bidon	720036	



NEW

**NETTOYANT VAISSELLE MACHINE**

Optimise le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle. Assure l'élimination totale des graisses et salissures de toute nature. Riche en agent dégraissant végétal. Laisse une vaisselle éclatante sans trace, anti-calcaire. Produit utilisé en complément de l'additif de rinçage pour lave-vaisselle 720252. Produit sans classement toxicologique. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité. Sans parfum. PH : 13,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 3 g/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
387	270	310	500	720250	



**NETTOYANT VITRE**

Produit pour vitre écologique est certifié Ecolabel. Permet de nettoyer et de faire briller en un seul geste toutes vos surfaces vitrées. Ne laisse pas de traces après utilisation. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720039	



**CRÈME À RÉCURER**

Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'acier inoxydable et l'émail. Pratique et rapide car rinçage facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720062	



**PASTILLES JAVEL**

Nettoie, désodorise et désinfecte sols, murs, sanitaires. Permet de nettoyer également le linge. Chaque pastille effervescente de 3,35g est un concentré à diluer dans l'eau (1 à 2/ 10L). Produit très efficace et d'emploi facile.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150 pastilles	110	100	720066	



**NETTOYANT INOX**

En spray, pour récurer/protéger et faire briller. Permet de nettoyer facilement toutes vos surfaces. Evite l'oxydation tout en supprimant la redéposition de poussière. Laisse un film protecteur qui limite les futures salissures et empêche l'adhérence des graisses. Spécialement étudié pour entretenir vos surfaces inox, chrome et aluminium, brillantes ou satinées. Efface en un seul geste les traces de doigts, les auréoles, et toutes les salissures sans rayer les surfaces. Produit très efficace et emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720401	



**NETTOYANT DÉSINFECTANT**

Nettoie, dégraisse et désinfecte avec un seul produit. Adapté au contact avec les surfaces alimentaires. Biocide de TP2. Conforme aux normes EN 1040 Bactéricide (en 5 min à 20°C) EN 1276 Bactéricide (en 5 min à 20°C) NF T72-300 Bactéricide (5 min à 20°C). Conforme aux normes EN 13623 Bactéricide (en 60 min à 30°C) EN 1275 Fongicide (en 15 min à 20°C). Produit très efficace et emploi facile. Sans rinçage sauf pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire. Dans ce cas, rincer à l'eau potable.

C cl	Code	Prix HT
75	720200	



**PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION**

Pulvérisateur sous pression à action manuelle. Avec réservoir en polyéthylène translucide permettant de contrôler le niveau. Buse à jet réglable, pour pulvérisation en continu ou au coup par coup. Pompe à haut rendement, pulvérisateur non agréé pour produits alimentaires.

C cl	Code	Prix HT
130	710221	



**POMPE DOSEUSE**

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5L. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	



**BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT**

Brosse double face, avec fibres en nylon dur L 13 et 9 mm. Brosse à ongles fournie avec support mural, muni d'un adhésif double face pour fixation murale.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	65	150522	



**BROSSE À ONGLES**

Brosse de nettoyage des mains et des ongles avec fibres dures. Chaînette en acier inoxydable en option. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
brosse	128	45	150518	
chaînette	1050		150520	



**NETTOYANT DETARTRANT**

Idéal pour le nettoyage et l'entretien des sanitaires. Elimine facilement et rapidement les dépôts de tartre ou de calcaire. Applicable sur tous types de sols et de surfaces. Raviveur de brillance des surfaces, des sols, de l'émail et de l'inox. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. Prêt à l'emploi. Bactéricide, Levuricide et Virucide (Efficace sur les Coronavirus). Mousse adhérente aux parois à nettoyer. PH : 3 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
123	69	244	100	720241	



**NETTOYANT SOLS ET MURS**

Formulé pour le nettoyage et l'entretien courant de tous types de surfaces. Produit multi-usage à haute efficacité. Décroche facilement les salissures courantes. Assure une grande brillance sans nécessité de lustrage, ni rinçage. Laisse après application une agréable odeur. Agents de surface d'origine végétale. PH : 9,5 +/- 0,5. Dilution à partir de 5 ml/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
387	270	310	500	720238	



**NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES INSTANTANÉ**

Idéal pour la cuisine : plans de travail, matériel, poubelles. Idéal pour le matériel de salle : tables, chaises, poignées de porte, menus etc.. Convient pour un milieu alimentaire. Composants d'origine naturelle. Sans rinçage. Agit sur les virus enveloppés tel que le COVID en 30 secondes (EN 14476). Ne laisse pas de trace après usage. Parfum frais d'eucalyptus. Prêt à l'emploi. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide. Bidon en polyester 100% recyclé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
80	80	250	100	720246	



**LIQUIDE DE RINCAGE MACHINE**

Optimise le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange d'agents faiblement moussant et d'agents anti-trace. Laisse une vaisselle éclatante sans voile calcaire. Utilisé en complément du nettoyant vaisselle machine 720250. Produit sans classement toxicologique. Produit haute efficacité. Produit d'origine végétale. Dilution : 0,1 à 0,3 g/l. PH : 2,5 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
387	270	310	500	720252	



**DÉCAPANT FOUR**

Puissant détergent dégraissant. Idéal pour : fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles, etc.. Elimine facilement et efficacement les graisses cuites et les dépôts carbonisés. Garanti sans conservateur, sans colorant. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. PH : 13,5 +/- 0,5. Utilisation du produit pur, sans dilution pour les fours. Dilution : 150 à 300 ml pour les bacs à frites. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
387	27	310	500	720255	



**NETTOYANTS VAISSELLE À MAIN**

Liquide vaisselle concentré conçu pour lavage manuel ou lavage batterie en milieu professionnel. Produit ultra dégraissant à haute efficacité. Assure une brillance sans trace. Respect de l'épiderme. Agents de surface d'origine végétale. Produit sans pictogramme de danger. PH : 7,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 5%.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
flacon	80	80	268	100	720235	
bidon	387	270	310	500	720236	



**DISTRIBUTEUR DE SAVON**

En acier inoxydable brossé. Distribution du savon par bouton presseur en façade, remplissage aisé par le dessus. Niveau de remplissage visible, distributeur à fixer au mur. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	105	205	100	730011	



**DISTRIBUTEUR DE SAVON**

Support mural et réservoir en ABS. Distributeur de savon universel, facile à remplir par le dessus, visualisation du remplissage. Réservoir amovible facile à nettoyer. Distribution du savon par poussoir avec système anti-goutte. Verrouillage par serrure à clé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	103	200	80	730009	



**GEL LAVANT DÉSINFECTANT POUR LES MAINS**

Gel mains antibactérien conçu pour les collectivités et cuisines. Formulé pour un usage fréquent et respectueux de l'épiderme. Enrichi en agents adoucissants. PH : 6,9 +/- 0,5. Dilution : 1 dose = 3ml. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
387	270	310	500	720240	



**GEL HYDROALCOOLIQUE**

Désinfection hygiénique des mains par friction. Destinée à l'antiseptie rapide des mains. Action ultra-rapide : efficace en 15 secondes seulement. Respectueux de l'épiderme. Ne nécessite ni rinçage, ni séchage des mains. Bactéricide, virucide (norme EN-14476) (testé sur MVA - marqueur du Coronavirus). Sans parfum.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
flacon pompe	55	55	175	100	1000	720266	
bidon	387	270	310	500	5000	720265	





biosseed

**DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES**  
Décontamination des fruits et des légumes. Élimine les germes et micro-organismes pathogènes. Assure l'innocuité des préparations végétales sans cuisson. Sécurise la production alimentaire. Assure une meilleure conservation. Idéal dans les cuisines collectives : conforme à l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre. PH : 12. Dilution : 30 ml pour 10 l d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
387	270	310	500	720261	



biosseed

**DÉGRAISSANT MULTI-USAGES**  
Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Élimine les graisses et salissures tenaces. Idéal pour la cuisine : plans de travail, petit matériel, hottes, bacs à frites, etc.. N'attaque pas les métaux. Composants d'origine naturelle. Prêt à l'emploi. Intégrable dans un protocole HACCP. PH : 10,8 +/- 0,5. Densité : 1,02 +/- 0,01 g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
123	69	244	100	720244	



biosseed

**NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT**  
Assure une désinfection optimale : Vactéricide, Fongicide, et Virucide conformément aux normes EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476. Idéal pour toutes les surfaces en milieu alimentaire. Produit prêt à l'emploi. Agit entre 5 à 30min selon l'activité désinfectante souhaitée. Intégrable dans un protocole HACCP. Densité : 1,00 +/- 0,01g/cm3. PH: 11,6 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
80	80	250	100	720245	



biosseed

**NETTOYANT VITRES**  
Idéal pour surfaces lisses : vitres, plastiques, miroirs, etc. et modernes, inox, aluminium, verre. Détergent à haute efficacité utilisable pour un entretien régulier des surfaces en cuisine. Dissout rapidement les salissures, les taches grasses les plus tenaces, les marques de doigts ou de nicotine. Produit prêt à l'emploi. Ne laisse pas de traces ni d'odeur après séchage. Intégrable dans un protocole HACCP. Produit sans pictogramme de danger. Agents de surfaces d'origine végétale. Densité : 0,99 +/- 0,01 g/cm3. PH : 3,5 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
123	69	244	100	720249	



biosseed

**LIQUIDE DE LAVAGE SPÉCIAL LAVE-VERRE**  
Produit destiné au lavage des verres et des tasses. Élimine rapidement les graisses, les substances protéiques et les matières en suspensions. Adapté aux cuisines collectives, laboratoires, professionnels de la restauration, métiers de bouche. Flacon doseur. Ne laisse ni odeur ni arrière-goût. Élimine les taches les plus tenaces : traces de thé, café, rouge à lèvres. Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide, sporicide. Dilution : 25 ml pour 7 l d'eau. Densité : 1,2 +/- 0,01 g/cm3. PH : 13-14.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
130	65	232	100	720253	



biosseed

**NETTOYANT DÉSINFECTANT**  
Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Produit multi-usages proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité. Assure une hygiène parfaite en une seule opération dans des conditions les plus difficiles. Permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Possède un large spectre de désinfection : Bactéricide, Fongicide, Virucide. S'utilise en dilution manuelle pour désinfecter les surfaces ou en trempage pour désinfecter le matériel. Dilution : 5ml par litre d'eau. PH : 12,9 +/- 0,5. Densité : 1,06 +/- 0,01g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
387	270	310	500	720248	

PRODUITS POUR SANITAIRES



**PORTE BROSSSE WC**  
En acier inoxydable. Bac de récupération en polypropylène. Fibres de la brosse en nylon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
		159085	



**KIT WC BROSSSE ET SOCLE**  
Kit en polypropylène blanc. Brosse avec fibres en nylon blanc de qualité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	140	159083	



**ÉCRAN D'URINOIR**  
Idéal pour nettoyer et parfumer urinoirs avec ces écrans senteur mangue. Contient écrans aux pics anti-éclaboussures. Action enzymatique, l'écran nettoie et parfume l'urinoir de manière prolongée. Parfum mangue et agréable et durable. Produit très efficace et emploi facile.

Type	Code	Prix HT
lot de 10	720419	



**DÉTARTRANT SANITAIRE ET WC**  
Détartre, nettoie, fait briller, assainit et désodorise vos sanitaires, WC, robinets ou autres. Produit très efficace et emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720049	



biosseed

**GEL DÉTARTRANT DÉSINFECTANT WC**  
Prêt à l'emploi à base d'acide lactique. Intégrable dans un protocole HACCP. Utilisation quotidienne. Sans danger pour les fosses septiques. Brillance sans trace. PH : 2,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
103	52	274	75	720259	





**POUBELLE ROULANTE BLANCHE**

Poubelle en polypropylène haute densité. Stérilisable et résistante au chaud comme au froid. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
blanche	550	480	930	12000	150382	



**PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC**

Ensemble pédale + anneau porte-sacs pour poubelle (150380 à 150387). Montage rapide et facile, sans outil. Galvanisé.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
71	42	8	1460	150383	



**POUBELLE D'IMMEUBLE**

Poubelle en polypropylène choc 100% recyclé. Avec couvercle crochetable. Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée. Dimensions hors poignées : D.550mm, H.470mm.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
570	660	8000	150390	

**POUBELLE TRI SÉLECTIF**

Poubelle 120 litres. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
gris	550	485	930	12000	150380	
bleu	550	485	930	12000	150381	
vert	550	485	930	12000	150384	
jaune	550	485	930	12000	150385	
rouge	550	485	930	12000	150387	





**CLIC-CLAC PORTE-SAC POUBELLE**

Structure en tube inox de diam.2 cm.. Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale.. Réceptacle en ABS amovible.. Mise en place et retrait des sacs très facile.. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.. Pour sacs de 100 et 110 litres..

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
520	418	933	5000	857930	



**CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE**

Chariot porte-sac en acier inoxydable.. Réceptacle support sac embouti.. Ouverture du couvercle par pédale.. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains.. Fixation du sac par sangle.. 2 roulettes diam. 5 cm en PVC pour la manutention.. Pour sacs 110 litres..

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
450	360	820	8600	857911	



**PORTE-SAC POUBELLE**

Structure en tube inox Ø 2 cm.. Couvercle et réceptacle en polypropylène.. Ouverture du couvercle par pédale.. Fixation du sac par sangle.. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets.. Facile d'entretien : couvercle et réceptacle démontables.. Pour sacs 110 litres..

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
488	359	864	5300	857920	



**POUBELLE CARRÉE**

Poubelle carrée en polypropylène. Avec une pédale d'ouverture.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
245	195	225	400	159082	



**POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE**

Poubelle avec couvercle en polyéthylène blanc. Avec une pédale d'ouverture. fabrication robuste.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
410	390	600	4500	150370	
500	410	670	7000	150371	
500	410	820	9000	150372	



**GANT COTTE DE MAILLE MAIN GAUCHE**

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplats. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100036	
S	100037	
M	100038	
L	100039	



**NEW**

**GANTS COTTE DE MAILLE MAIN DROITE**

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplats. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100031	
S	100032	
M	100033	
L	100034	



**GANTS SPÉCIAL PLONGE**

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorure. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN420/2003+Al:2009(dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2101X) et de protection chimique légère EN ISO 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 7	460	730253	
taille 8	460	730254	
taille 9	460	730255	



**CE**

**GANTS ANTI-COUPURE**

Gants en tricot de fibre PEHD et polyester. Recommandé pour la découpe ou le nettoyage des matériels coupants. Confortable : sans couture et souple. Sécurisant : protection améliorée de l'avant-bras. Pratique : ambidextre et lavable en machine à 70°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+Al:2009 et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2X4XE). Agréé contact alimentaire. Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 26 N).

Type	Code	Prix HT
taille 7	467012	
taille 8	466620	
taille 9	466621	



**GANTS LATEX JAUNE**

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, Conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+Al:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 6/7	300	730256	
taille 7/8	300	730257	
taille 8/9	300	730258	



**PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE**

Gants tricotés fins, sans coutures pour dextérité maximale. Texture très douce au toucher. Confortables pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003+Al:2009(dextérité 5) et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4X4XB). Fibres haute performance polyéthylène HPPE sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

Type	Code	Prix HT
taille 7	467023	
taille 8	467024	
taille 9	467025	



**GANTS TEMP-ICE**

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260mm. Étanche en environnement humide. Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés. Lavable en machine. Performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN388:2016 (3222X) et de protection thermique contre le froid EN 511:2006 (02X). Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
taille 8	773028	
taille 9	773029	
taille 10	773030	



**MOUFLES/GANTS DE PROTECTION THERMIQUE**

Croûte de cuir doublée laine. Pouce languette avec renfort croûte chaleur. Cousus fils Kevlar. Utilisable jusqu'à +250°C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 0), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (3234X) et de protection thermique chaud EN 407:2004 (4241X).

Type	L mm	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	773001	
moufles crispin 20 cm	400	773002	
gants crispin 10 cm	300	773011	
gants crispin 20 cm	400	773012	



**TEMPCOOK GANTS**

Gant de protection thermique en nitrile blanc étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras. Intérieur coton pour le confort. Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts. Adapté au contact alimentaire. Utilisables jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4443), de protection thermique chaud EN 407:2004 (X2XXXX), de protection thermique froid EN 511:2006 (111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	450	730030	
M	450	730031	
L	450	730032	



**GANTS ANTI-FROID**

Gants en cuir avec doublure isotherme. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 3), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2132X) et de protection thermique contre le froid EN511:2006 (110). Idéal pour la manipulation des produits surgelés ou congelés.

Type	Code	Prix HT
taille 9	468988	
taille 10	468983	



**MANIQUES**

Fabriqués par MATFER BOURGEAT. Paire de maniques en silicone souple. Utilisables jusqu'à 300° C. Anti-dérapantes avec une très bonne prise en main. Robustes et imputrescibles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	130	773025	



**PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES**

Paire de moufles isolantes 100% coton. Extérieur traité pour résister à la chaleur jusqu'à 205°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1X1XXX) et de protection thermique chaud EN 407:2004.

Type	Code	Prix HT
S	130340	
M	130342	
L	130344	



**TABLIER CHOCOLAT**

Tablier en polyuréthane. Excellente résistance aux graisses. Pratique : sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique. Facile d'entretien : nettoyer à l'eau 80°C avec un dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	774002	



**TABLIER DE CUISINIER**

Tablier de cuisinier 100 % coton blanc. 270 g/m<sup>2</sup>. Sans bavette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
demi-chef	1020	600	130140	
chef	1020	900	130135	



**TABLIER COTTES DE MAILLE**

Tablier de protection en cote de maille inox. Réversible et souple. Equipé d'un harnais VITOFIX. Certifié EN412 niveau II de protection. Adapté pour le désossage.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle (taille < 165cm)	700	550	100046	

grand modèle (taille > 164cm)	800	550	100047	
-------------------------------	-----	-----	--------	--



**TABLIER DE PROTECTION NITRILE**

Tablier de protection en nitrile. Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de 0°C à +130°C. Se lave facilement au jet. Lavage avec de l'eau à 60 °C maximum. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340:2003.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	130130	



**TABLIER VALET**

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m<sup>2</sup>. Avec bavette. Avec poche.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleu avec poche	1020	950	130160	
bleu sans poche	1020	950	130155	
blanc avec poche	1020	950	130150	
blanc sans poche	1020	950	130145	
noir avec poche	1020	950	130151	
gris avec poche	1020	950	130152	



**NEW**

**LITEAU COTON DE SERVEUR**

Liteau 100% coton blanchi. Allie qualité et esthétique. Matière très résistante sur le long terme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	



**TABLIER MAREYEUR**

Tablier mareyeur en polyuréthane. Epaisseur 30/100è. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de -20°C à +100°C. Nettoyage facile à 80 °C max.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
mareyeur	1150	900	130217	



**TABLIER VINYL BLANC**

Tablier spécial plonge en vinyle. Très léger et très souple, résistant. Sangle sur le cou réglable. Résistant aux produits d'entretien courants. Nettoyage facile : eau à 30°C et dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CE. Trois longueurs disponibles : 100, 115 et 130 cm. Spécial plonge. Fixation par élastique à crochet. Température d'emploi : 50 °C maximum.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1000	750	130175	
1150	900	774001	
1300	900	774003	





POIDS ULTRA LÉGER DE 23 GRAMMES (T38).



**BOTTES AGRO-ALIMENTAIRE DE SÉCURITÉ**

Tige H330 mm et semelle en PVC. Embout en acier 200 joules. Facile d'entretien : bottes lisses avec semelle à crampons autonettoyants. Crampons multidirectionnels, antidérapants sur les sols lisses, gras ou mouillés. Conforme à la norme ISO 20345:2011.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	130536	
pointure 37	130537	
pointure 38	130538	
pointure 39	130539	
pointure 40	130540	
pointure 41	130541	
pointure 42	130542	
pointure 43	130543	
pointure 44	130544	
pointure 45	130545	
pointure 46	130546	

**E-TECH SABOTS DE SÉCURITÉ**

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Bride arrière pivotante. Absorbent de sol au talon. Lavable à 30°C. Conforme à la norme CE EN ISO 20345 E A SRC.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	774136	
pointure 37	774137	
pointure 38	774138	
pointure 39	774139	
pointure 40	774140	
pointure 41	774141	
pointure 42	774142	
pointure 43	774143	
pointure 44	774144	
pointure 45	774145	
pointure 46	774146	
pointure 47	774147	

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES  
DANS LE CATALOGUE





**SILVO SABOTS DE SÉCURITÉ**

Intérieur doublé "drytec". Tige en microfibre respirante et très résistante. Embout de sécurité en acier 200 joules. Semelle intérieure amovible, semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Passe en machine (30°C). Conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC.

Type	Code	Prix HT
pointure 35	280434	
pointure 36	280435	
pointure 37	280436	
pointure 38	280437	
pointure 39	280438	
pointure 40	280439	
pointure 41	280440	
pointure 42	280441	
pointure 43	280442	
pointure 44	280443	
pointure 45	280445	
pointure 46	280446	



**TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ**

Chaussures spécialement conçues pour les métiers de l'agroalimentaire. Tige en matière synthétique respirante, hydrofuge et anallergique. Doublure avec propriétés hautement respirantes et séchage rapide. Résistantes à l'abrasion et aux acides de la transpiration. Grand confort notamment au niveau des malléoles grâce au haut de tige matelassé. Résistant aux produits d'entretien courants et aux graisses. Facile d'entretien : lavables à l'eau et au savon (ou machine 30°C). Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC et EN ISO 20344 : 2011. Tailles disponibles : du 36 au 46. Suola in poliuretano. Punta di sicurezza acciaio 200 joule.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	774036	
pointure 37	774037	
pointure 38	774038	
pointure 39	774039	
pointure 40	774040	
pointure 41	774041	
pointure 42	774042	
pointure 43	774043	
pointure 44	774044	
pointure 45	774045	
pointure 46	774046	

**TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ**

Chaussures de sécurité pour professionnels. Pratiques : légères, anticorrosion 200 joules, et anti-allergiques. Tige en wat-out, et embout des chaussures en matériau composite. Chaussures de sécurité conformes aux normes EN ISO 20345.

Type	Code	Prix HT
pointure 35	280184	
pointure 36	280185	
pointure 37	280186	
pointure 38	280187	
pointure 39	280188	
pointure 40	280189	
pointure 41	280190	



Type	Code	Prix HT
pointure 42	280191	
pointure 43	280192	
pointure 44	280193	
pointure 45	280194	
pointure 46	280195	
pointure 47	280196	

**GILET ANTI-FROID**

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Remplissage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.

Type	Code	Prix HT
S	716751	
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	





**CENTRALE DE NETTOYAGE**

Centrale à capot. 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique. 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire L.15 mètres. 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 - F3/4) L.1,5 mètre. 1 support pour bidon de 5 L. 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à 11%). 1 kit d'installation. Option : mitigeur EC/EFentrée (150005).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
centrale	260	90	380	150001	
mitigeur EC/EF	110	100	40	150005	



**ASPIRATEUR BOULANGERIE SM25**

Destiné aux petits fournils. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liées à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L.250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 1 moteur. Débit air m<sup>3</sup>/H : 195. Dépression mm H<sub>2</sub>O : 2200. Niveau sonore : 62 db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710503	
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710500	
suceur four									710508	
sac anti-colmatant									710505	



**SAC À POUSSIÈRES DE FARINE ANTI-COLMATANT.**



**ASPIRATEUR BOULANGERIE CM56**

Destiné aux fournils de production moyenne. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liées à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L.250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 2 moteurs. Débit air m<sup>3</sup>/H : 396. Dépression mm H<sub>2</sub>O : 2410. Niveau sonore : 66db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710506	
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710509	
sac anti-colmatant									710507	

**KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR**

Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220 (710503,710506 et 710512). Conçu avec des matériaux résistant aux températures élevées. Idéal pour nettoyer les fours boulangers. 1 flexible en acier et céramique de 3 mètres résistant à 250°C. 2 tubes en aluminium avec gaine de protection de 1 mètre. 1 tube d'1 mètre sans gaine. 1 raclette pour four avec racloir en silicone. D. de raccord : 40mm.

Poids g	Code	Prix HT
4500	710502	





**ASPIRATEUR À FILTRATION ÉLEVÉE  
= AIR PLUS PUR EN PARTICULES.**



**ASPIRATEUR BOULANGERIE ASM220**

Destiné aux fournils de grande production. Cuve en acier époxy de 20 litres. Cartouche filtrante antistatique de grande surface spéciale poussières fines (filtration 3 m3), spéciale pourssières fines / filtration 1 micron. Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile. Système automatique de décolmatage "DUST STOP". Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 2 interrupteurs indépendants. 2 moteurs. Débit air m3/H : 360. Dépression mm H2O : 2300. Niveau sonore : 75db. Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	500	1000	2000	31000	2300	230	50-60	710512	



**ASPIRATION SUR MOQUETTES, SOLS  
DURS ET LES SURFACES HUMIDES.**



**ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE**

Idéal pour aspirer les petites surfaces alimentaires. Aspiration sur moquettes, sols durs et les surfaces humides. Grande capacité limitant la fréquence des vidanges. Carrosserie en polypropylène résistante aux chocs. Cuve en acier inoxydable. Pratique : 4 roulettes pivotantes. Long tuyau flexible de 2000 mm et de 36 mm de diamètre. 2 tubes longs de 500 mm et de 36 mm de diamètre. 4 suceurs : fente de 200 mm de large, commutable moquette/sol dur de 270 mm de largeur, rectangulaire de 80 x 30 mm et enfin à lamelles pour l'aspiration des liquides. Débit d'air de 215 m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	390	400	540		9200	1400	220-240	50-60	710518	
10 sacs				2000					710528	



**ASPIRATEUR POUSSIÈRES  
COMPACT ET LÉGER.**



**ASPIRATEUR POUSSIÈRE**

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux. Equipement complet. Carrosserie ABS. Tuyau flexible de 1500 mm de longueur pour un diamètre de 32 mm. 3 tubes de 500 mm de large pour un diamètre de 32 mm. Suceur de 100 mm de largeur. Suceur à pédale de 270 mm de largeur. Suceur à brosse rectangulaire de 35 x 27 mm. Débit d'air de 102m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	335	390	305	900	900	220-240	50-60	710515	
10 sacs				900				710525	



**PIÈGES MITES ALIMENTAIRE**

6 doubles pièges contre les mites alimentaires. Pastille-appât à base de phéromones. Ecologique et sans odeur. Produit adapté au plan anti-nuisibles. Paquet de 12 pièges.

L mm	l mm	Code	Prix HT
65	30	730212	



**PIÈGES BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS**

Convient pour les blattes germaniques et orientales. A disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs. A employer à titre préventif ou curatif. Sans produit toxique. Jetable. Produit adapté au plan anti-nuisibles. Paquet de 10 pièges.

L mm	l mm	Code	Prix HT
65	300	730220	



**ANTI-INSECTES RAMPANTS**

Flacon applicateur avec gâchette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi. Longue durée contre les insectes volants et rampants: araignées, blattes, cafards, puces. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide.

C cl	Code	Prix HT
1000	720107	



**RATUCLAC PIÈGE SOURIS ET RATS**

Idéal contre les rongeurs : souris, rats noirs, mulots, surmulots, loirs. Ultra-efficace et peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs lors de fortes proliférations. Sous la forme de tablettes engluées. Entièrement biodégradables et ne contiennent aucun produit toxique, pour le bien de l'environnement. Ne sont pas réutilisables et doivent être jetées après chaque utilisation. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Paquet de 10 pièges.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	280	730215	



**DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GLU**

Accessoire pour désinsectiseur à glu 730116.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plaques à glu pour 730116								730114	
plaques à glu	545		310					730134	
pour 40 m <sup>2</sup>	588	118	248	4500	15	230	50	730107	
tube de recharge	400				15			730133	
modèle Bourgeat pour 80 m <sup>2</sup>	470	90	285	4000	30	220	50	730116	



**DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS À GRILLE**

Carrosserie en acier inoxydable..  
 Destruction par électrocution..  
 À poser ou à suspendre..  
 Bac amovible de récupération des insectes..  
 Grille facile à nettoyer..  
 Conforme à la norme Européenne EN 60335-2-59..

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
pour 80 m <sup>2</sup>	530	140	260	4200	45	220/240	50	731110	
pour 240 m <sup>2</sup>	660	140	260	6000	105	220/240	50	731111	
tube pour 40 m <sup>2</sup>	300				8			730130	
tube pour 80 m <sup>2</sup>	300				15			730131	
tube pour 240 m <sup>2</sup>	600				36			730132	





COMBINE UNE GRANDE VITESSE DE PROPULSION AVEC UNE BASSE CONSOMMATION.



**SÈCHE-MAINS TURBO**

Coque robuste en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur grande vitesse : 29 000 tours / min, pour un temps de séchage rapide environ 15 sec. Garantie 3 ans. Basé sur une utilisation moyenne de 150 séchages/jour. Ce puissant sèche-mains offre une solution éco-responsable aux utilisateurs.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
256	174	149	1000	240	50-60	730018	

NEW



**SUPPORT MURAL GEL HYDROALCOOLIQUE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Longueur du collier de serrage : 550mm. Taille du plateau support gel : 120x100mm. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Diamètre flacon maximum 115mm. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (2 colliers sont fournis avec le support + 4 vis et 4 chevilles). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	160	225	720202	



**SÈCHE-MAINS TURBO**

Coque robuste en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 500 à 1150W. Protection électrique IPX& classe 1, temps de séchage 10 à 15 secondes. Vitesse d'air en sortie 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40°C. Anti-vandalisme à la carrosserie en inox brillant.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
180	152	260	1500	240	50-60	730015	

NEW



**SUPPORT SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE**

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Hauteur du plateau porte-flacon : 80cm. Longueur du collier de serrage : 550mm. Taille du plateau support gel : 120x100mm. Faible encombrement, très bonne stabilité. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (4 colliers sont fournis avec le support). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel. La hauteur de la pompe sera à environ 1,05 m du sol. Hauteur adaptée pour tous y compris les enfants et les personnes à mobilité réduite.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
960	290	3600	720204	



**SÈCHE-MAINS**

Garantie 2 ans. Carrosserie en ABS blanc. Sèche-mains mural dispose d'un moteur monobloc à balais. Sèche en quelques secondes, possède un débit d'air chauffé et dispose d'un système anti-vandalisme. Protection électrique IPx de classe II : utilisez-le sans risque. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Temps séchage de 18 secondes, vitesse d'air en sortie 65km/h. Niveau sonore 60 dB, flux d'air chauffé, anti-vandalisme et carrosserie en ABS blanc.

L mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	260	2000	240	50-60	730012	

**DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE**

Hygiénique, économique, pratique, sécurisé, peu encombrant, stable et solide.  
 Le distributeur est disposé verticalement sur un pied en acier inoxydable, finition satinée noire.  
 Déclenchement par capteur électrique.  
 Visuel de remplissage, capacité du réservoir : 1,2 l.  
 Valve anti-goutte. La dose délivrée est de 1ml.  
 Garantie 2 ans.  
 Dimensions de la base : 320x250mm.  
 4 piles types C/LR14 non fournies.  
 Remplissage aisé et sécurisé grâce à une clé fournie.

L mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
250	1140	120	4500	799935	



NEW



**CAILLEBOTIS**

Structure alvéolaire en polyéthylène (1m2). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 dalles	500	500	20	779011	



**TAPIS ANTI-HUMIDITÉ**

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
900	600	150540	



**KIT PHARMACIE**

Adapté pour les entreprises de moins de 12 personnes. De grande qualité et complet. 1 couverture de survie isolante (2,20x1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10x10cm. 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5cm x 3m. 1 bande extensible maille élastique 7cm x3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.

Code	Prix HT
465191	



**ARMOIRE À PHARMACIE**

Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + Balconnet de rangement en plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	145	455	159041	



NEW



**DÉTECTEUR DE CO2**

Appareil professionnel portable qui contrôle la qualité de l'air à l'intérieur d'une pièce en mesurant le taux de CO2. Permet d'indiquer quand la salle ou la pièce doit être aérée et ainsi réduire le risque de transmission du virus. Alarme sonore et visuelle. Batterie rechargeable (autonomie : 8 h). Mesure aussi la température et l'hygrométrie. Affichage du calendrier et de l'horloge. Cable et chargeur USB inclus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
100	98	36	203	220	730101	



**LAVETTES ÉPONGE**

En matériau spécial bactéricide très résistant. Non tissé à base de cellulose régénérée. Lavettes lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratiques car possèdent une excellente qualité d'absorption. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 5 lavettes assorties (2 roses, 2 bleues, 1 jaune).

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	180	150182	

**LAVETTES NON-TISSÉ**

En matériau spécial anti-bactérien très résistant. Non tissé. Lavettes lavables en machine à 60°C et réutilisables 15 fois. Pratique car possèdent une excellente qualité d'absorption jusqu'à 950 %. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	500	350	150213	
jaune	500	350	150251	
rose	500	350	150252	
verte	500	350	150253	
blanche	500	350	150254	

**LAVETTES MICROFIBRE**

En microfibre au toucher velours. Lavettes possédant une longue durée de vie. Très résistantes et souples d'utilisation. Lavettes très efficaces pour le dépeussierage. Respect des surfaces délicates, et nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 5	345	345	710331	



**SPIRALE INOX**

Acier inoxydable. Spirales spéciales récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc. Très résistantes et souples d'utilisation.

Type	Poids g	Code	Prix HT
lot de 10	60	710328	

**ÉPONGE À RÉCURER**

Face verte servant au récurage. Face jaune en éponge végétale. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	130	90	710348	

**TAMPON À RÉCURER**

Tampons à récurer spécial collectivités. Adaptés pour tous les récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples d'utilisation. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	150	230	710342	

## ÉPONGES ET TORCHONS

## ÉPONGES



### EPONGE VÉGÉTALE

Éponges végétales blondes de qualité professionnelle. Permet de nettoyer toutes les surfaces sur lesquelles vous cuisinez : plan de travail, paillasse. Excellente qualité d'absorption, pour un ménage plus rapide et plus efficace. Très résistante: elle est bordée, pour mieux résister à la torsion et à une utilisation intensive. Possède une grande résistance à l'eau de Javel, contrairement aux éponges classiques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	144	95	150196	



### ROULEAU À RÉCURER

Tampon en fibre haute résistance, pour récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	



NEW



### ÉPONGES À RÉCURER ÉCO-RESPONSABLES

Eponge grattante éco responsable. Eponge cellulosique sans colorant, d'origine végétale, 100% bio dégradable. Abrasif composé de 100% de fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Lavable en machine à 60 °C. Excellente capacité d'absorption. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	128	84	710361	



NEW



### ROULEAU À RÉCURER 100% FIBRES RECYCLÉES

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace. Découpable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
6000	150	8	710363	



NEW



### LAVETTES MICROFIBRES RECYCLÉES

Microfibres recyclées idéales pour tous types de surfaces. Une lavette microfibre contient l'équivalent de 5 bouteilles recyclées de 50 cl. Moins de colorant donc une couleur pastel. Bonne capacité d'absorption. Toucher nid d'abeille pour une bonne prise en main. Résistante et souple d'utilisation. Respect des surfaces délicates. Enlève les tâches de graisse. Désinfection optimale : enlève 99% des bactéries et peut être utilisé avec de l'éthanol à 96%. Très bonne résistance à l'eau de javel (28 g/l). Peut être utilisée en autoclave à 121 °C. Excellente durabilité. Lavables jusqu'à 500 cycles à 60 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 5	200	150	3	710366	



NEW



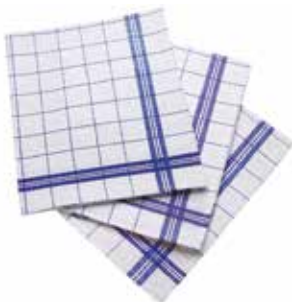
### TAMPONS À RÉCURER

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 10	225	150	8	710362	

## ÉPONGES ET TORCHONS

## TORCHONS



### ESSUIE-VERRE ANTI-PELUCHE

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Spécial anti-peluches. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

L mm	l mm	Code	Prix HT
720	520	130299	



### TORCHON ESSUIE-VERRE

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	500	130290	



### TORCHON 100% COTON

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine 90°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
800	600	130300	



CHRISTOPHE  
FELDER

# PÂTISSERIE !



---

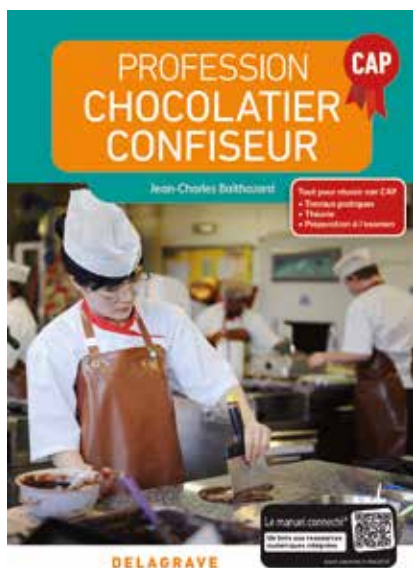
## LIBRAIRIE

---



Les Editions Jérôme Villetta, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés. Toujours soucieux d'apporter une aide aux apprentis et aux professionnels à la recherche d'idées nouvelles, nous diffusons également les meilleurs ouvrages de gastronomie française.

formation professionnelle	466
boulangerie et sandwicherie	470
livres sur la pâtisserie	475
chocolat, sucre et glace	479
livres sur la cuisine	480

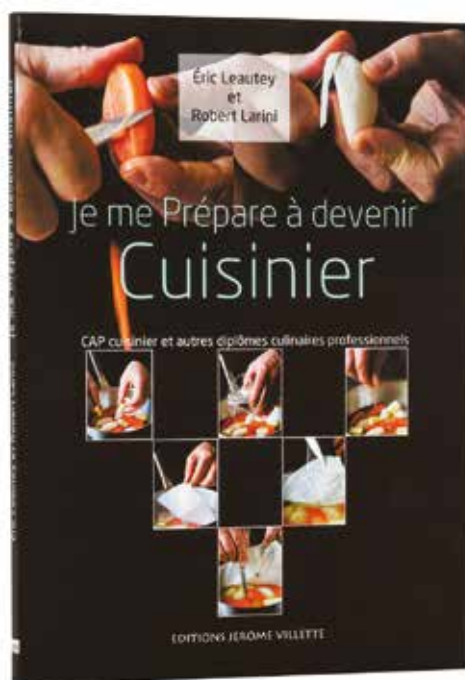


**PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR**

Auteur : Jean-Charles Balthazard.

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs. Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités ou l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
287 pages.	297	210	297	819138	



**JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER**

Auteur : Eric Leautey et Robert Larini.

Suivant scrupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier. Recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste. En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses. Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
288 pages.	297	210	297	820503	

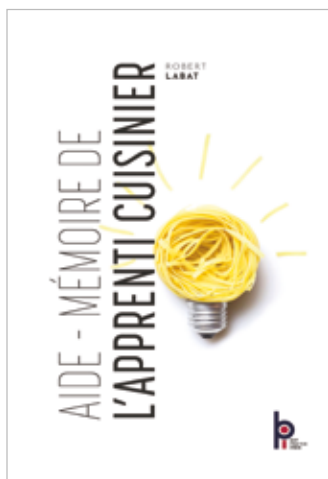


**COMMERCIALISATION ET SERVICES**

Auteurs : Pascal Labrousse, Maryse Hegedus.

Propose une démarche pédagogique totalement conforme aux exigences du nouveau référentiel. S'adresse aussi bien aux élèves de CAP en formation initiale qu'aux apprentis des centres de formation en alternance.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
222 pages.	297	210	297	819135	



**AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER**

Auteur : R. Labat.

Dans un format de poche, un guide pratique et formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
103 pages.	190	131	190	819170	



**ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT**

Auteurs : B. Cardinale et C. Lavelle.

Conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. 39 fiches. Pour chaque fiche un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question.

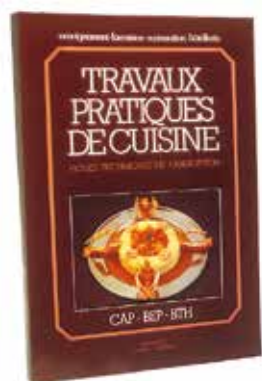
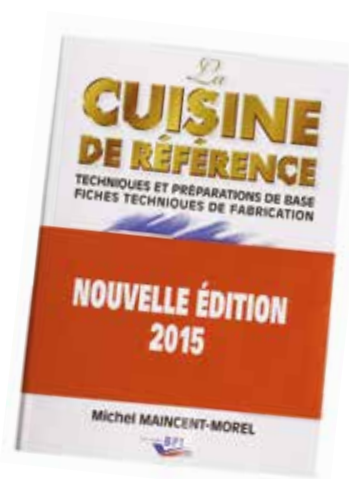
Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
207 pages.	297	210	297	819137	

**CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS**

Auteur : M. Maincent.

Nouvelle édition complète. Plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1040 pages.	297	210	297	819165	



**TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE**

Auteur : M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication. Pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
320 pages.	297	210	297	812120	



**TECHNO CULINAIRE**

Auteur : M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Sujets abordés : Le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
525 pages.	297	210	297	819166	

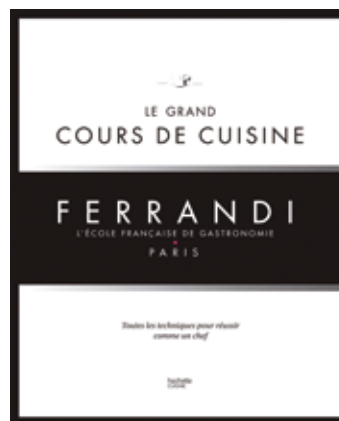


**COMME UN CHEF**

Auteurs : Collectif.

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.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
648 pages.	276	229	276	816053	



**GRANDS COURS DE L CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI**

Auteur : Ecole Ferrandi.

Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits. Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final. Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
695 pages.	310	255	310	819161	

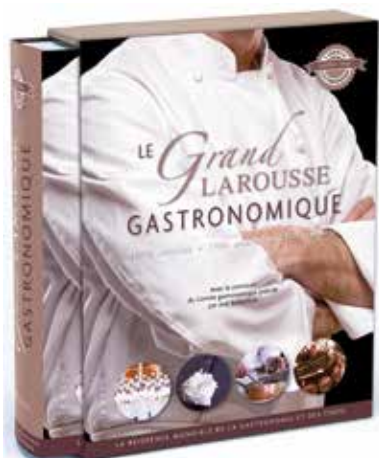


**LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE**

Auteurs : Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240 pages.	190	130	190	819190	



**LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE**

Auteurs : Collectif.

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie. Plus de 4 000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2 500 recettes dont 500 données par de grands chefs. 1 700 illustrations.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1024 pages.	306	236	306	816054	



**CUISINE: LE NOUVEAU RÉPERTOIRE**

Auteur : Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration. Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

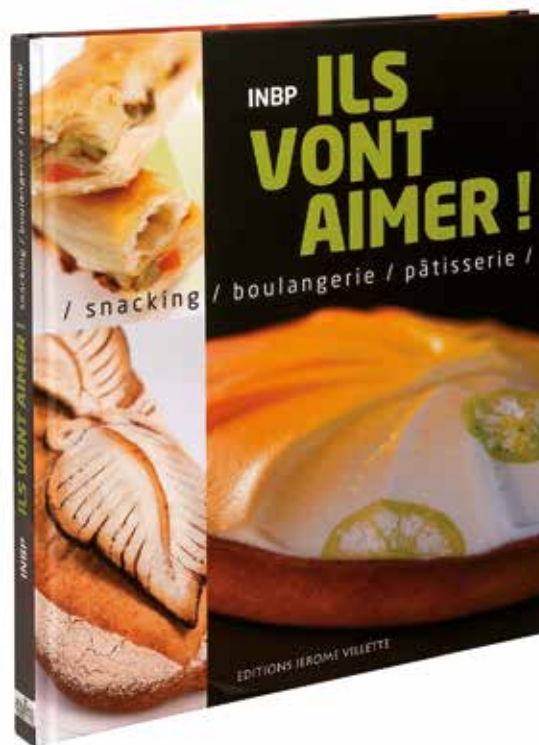
Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
605 pages.	210	150	210	819192	

**ILS VONT AIMER !**

Auteurs : Guénaél Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet et Grégory Soulavie.

Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand". Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un événement particulier, en fonction des saisons.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
146 pages.	250	220	250	820112	



**LE LIVRE DU PÂTISSIER**

Auteurs : B. Deschamps et J.C. Deschaintre.

Edition 2016. Niveaux : CAP - BEP - BAC PRO -BP-MC. Offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier. Nouvelle édition est enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
384 pages.	297	210	297	812065	

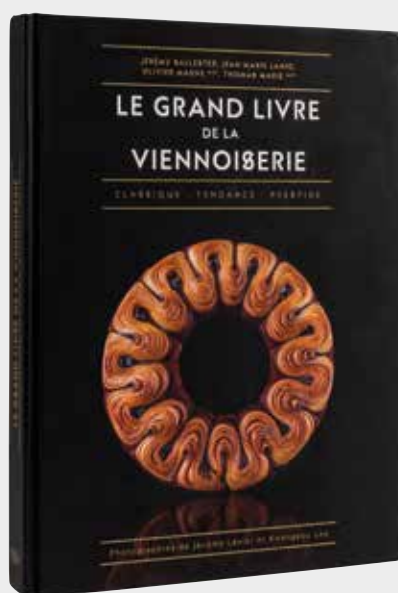


**FERRANDI PÂTISSERIE**

Auteur : Ecole Ferrandi.

1500 gestes, tours de main et techniques. Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
688 pages.	295	250	295	819160	



NEW



### LE GRAND LIVRE DE LA VIENNOISERIE

Auteurs : J. Ballester, Jean-Marie Lanio, Olivier Magne, Thomas Marie.

Avec ses 80 recettes techniques et précises, dont une trentaine en pas à pas illustrées, Le Grand Livre de la Viennoiserie est la nouvelle bible de la discipline. Grands classiques français, délices du monde et créations originales du concours MOF. Croissant, torsade, cinnamon roll ou encore couronne chocolatée, les quatre auteurs et experts partagent ici leur technique et leur savoir-faire pour faire de vous les prochaines stars de la viennoiserie. Un ouvrage de référence pour tous les professionnels et amateurs éclairés, soucieux d'élargir leurs compétences et de découvrir des recettes originales et inédites.

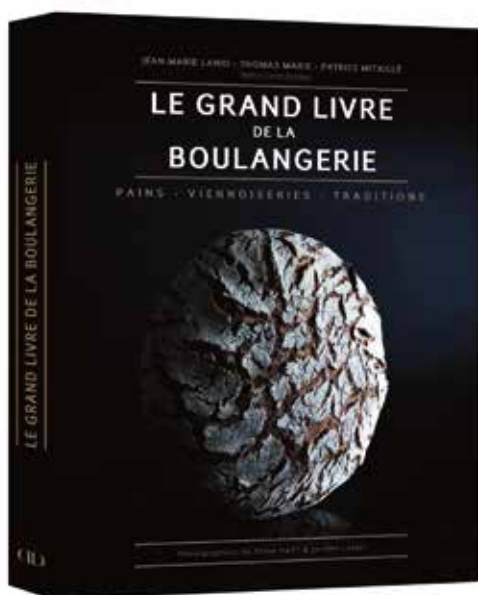
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	295	220	811028	

### LE GRAND LIVRE DU SNACKING

Auteurs : Patrick Ogheard, Chrstian Ségui, Arnaud Nicolas, et Thomas Marie.

Les auteurs livrent tout leur savoir-faire, autour de créations originales à la fois esthétiques et gourmandes. Recettes du monde et grands classiques traitent pour proposer une offre plurielle et savoureuse. Photographe : Matthieu Cellard.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
279 pages.	299	223	811029	



### LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

Auteurs : Thomas Marie (MOF), Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé (formateurs à l'École hôtelière de Lausanne).

Le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes. Ce manuel d'apprentissage moderne décrypte avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
244 pages.	290	216	290	811027	



### PAINS SURPRISE DÉCORÉS

Auteur : Christophe Debersee (champion du monde de Boulangerie 2008).

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains. Il dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
88 pages.	250	220	250	820111	



### VIENNOISERIES ET GÂTÈTERS

Auteur : Gaëtan Paris (MOF Boulangerie).

Une gamme de gâteaux et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du goûter ou de dessert pour le snacking.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
270 pages.	270	225	270	812189	

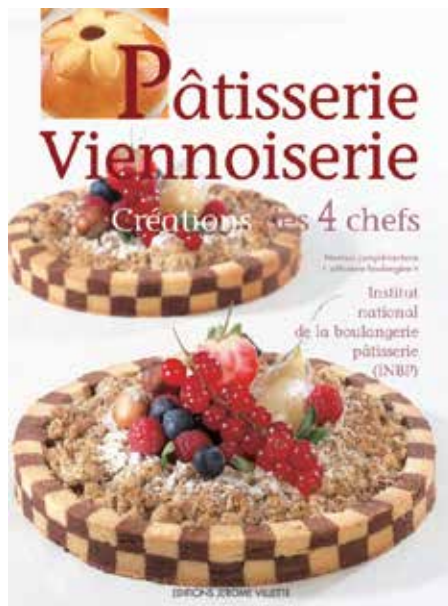


### GOURMANDISES SALÉES

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
258 pages.	270	212	270	813038	

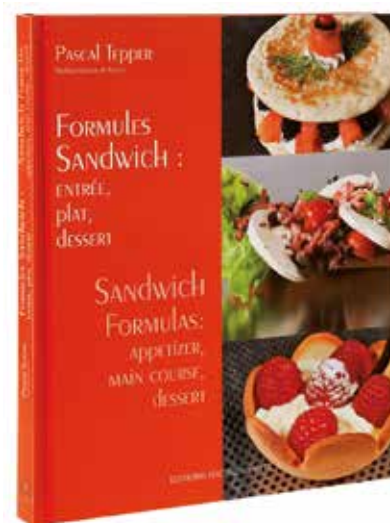


### PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

Auteur : INBP.

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisseries et des viennoiseries appétissantes.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140 pages.	220	290	290	812188	



### FORMULES SANDWICH

Auteur : Pascal Tepper (MOF 2000).

Bilingue Français / Anglais. 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.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
164 pages.	250	220	250	811036	



**NEW**

**FLEURS**

Auteur : Cédric Grolet.

80 recettes de tartes et entremets, bûches, galettes autour de la thématique " fleurs ". Remet le pochage au centre de la création pâtissière. Ouvrage structuré autour des 4 saisons. Meilleur pâtissier du Monde en 2018. Photographies de Leslie Gogois.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	298	238	813021	



**OPÉRA**

Auteur : Cédric Grolet.

Dans cet ouvrage, Cédric Grolet revient aux bases de la boulangerie et de la pâtisserie avec la touche de modernité qui est la sienne. Pour le petit déjeuner ou le tea time, le brunch ou le dîner de fête, apprenez à réaliser 100 recettes inédites de haut vol.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
181 pages.	300	240	300	813019	

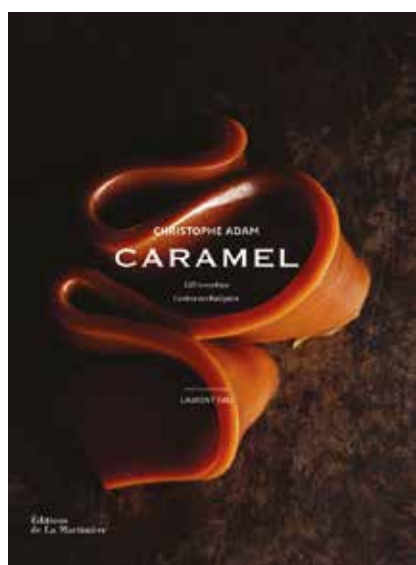


**PÂTISSERIE !**

Auteur : Pascal Labrousse, Maryse Hegedus.

Plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas. Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe à la portée des pâtisseries débutants. La référence en matière de pâtisserie. Nouvelle édition 2020.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
860 pages.	256	190	256	813065	



**CARMEL**

Auteur : Christophe Adam.

Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel. 50 recettes : sablé breton au cœur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner. Gourmandises sublimes par des photographies chics et graphiques.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
390 pages.	290	230	290	813010	



**DÉLICIEUX CAPRICES**

Auteurs : Franck Michel (MOF pâtissier 2004, Champion du Monde de Pâtisserie 2007).

Préfaces : Marcel Derrien (MOF M.Oberveis), Daniel Chaboissier et la promotion MOF 2004. Bilingue Français et Anglais. Il 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.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
152 pages.	250	220	250	820212	





**HÉRITAGE ET CRÉATIONS**

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

8 grands thèmes ont été abordés et développés dans 9 créations originales de chaque, le St honoré, les millefeuilles, les babas, la galette des rois, la tarte aux pommes, la buche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
384 pages.	300	215	300	813051	

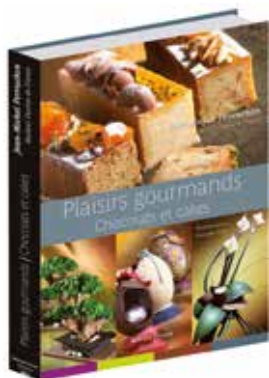


**COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX**

Auteur : 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 "wedding cakes". 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.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280 pages.	305	212	305	813055	



**PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLAT ET CAKES**

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Bilingue Français et Anglais. Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350 pages.	305	212	305	813060	

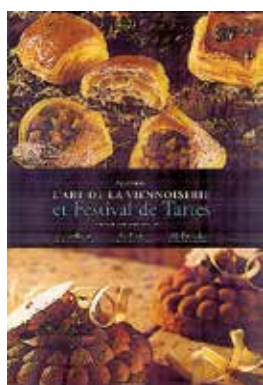


**ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION**

Auteur : Jean-Michel Perruchon ( MOF Pâtissier) et son équipe.

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). Ouvrage abondamment illustré.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
355 pages.	305	212	305	813057	

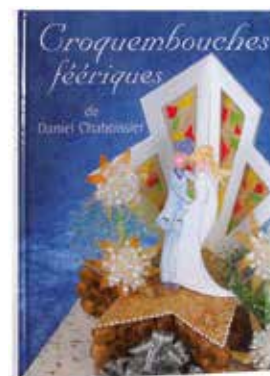


**APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES**

Auteurs : G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF).

Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280 pages.	303	218	303	813035	



**CROQUEBOUCHES FÉÉRIQUES**

Auteur : Daniel Chaboissier.

21 nouveaux modèles de croquembouches conçus à l'intention de toute la profession. Nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160 pages.	285	215	285	812025	



**ISPAHAN**

Auteur : Pierre Hermé.

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. 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.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
195 pages.	290	247	290	813006	



**MACARON**

Auteur : Pierre Hermé.

Une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron. 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.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
264 pages.	247	290	290	813007	



**SENSATIONS CHOUX**

Auteur : Philippe Conticini.

60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
183 pages.	227	227	227	813017	

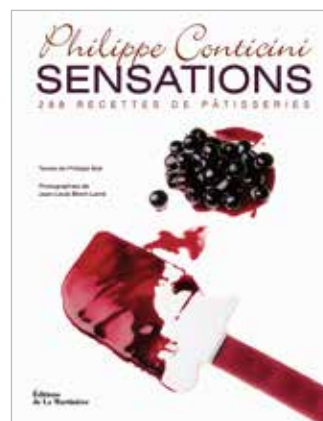


**PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS**

Auteur : Philippe Conticini.

Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Cet ouvrage se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu. A la portée du plus grand nombre. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250 pages.	267	205	267	813068	

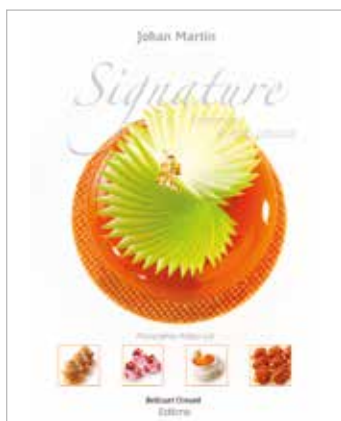


**SENSATIONS**

Auteur : Philippe Conticini.

288 recettes délicieusement sensationnelles. Des grands basiques aux grands classiques revus et corrigés, Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
470 pages.	290	230	290	813005	

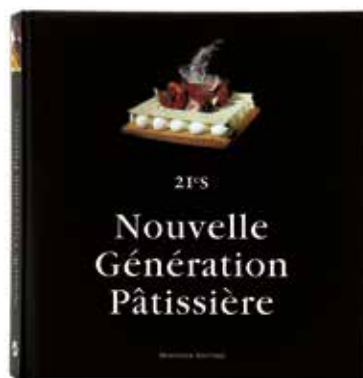


**SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX**

Auteur : Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300 pages.	305	212	305	813054	

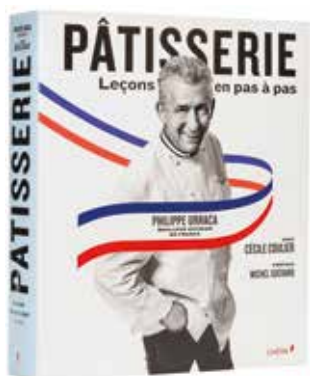


**21ÈME SIÈCLE, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIERE**

Auteurs : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató.

Plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245 pages.	257	244	257	812142	

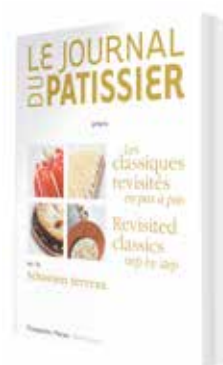


**PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS**

Auteur : Philippe Uracca.

Découvrez les joyaux de la pâtisserie Française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2004. 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage. Chaque recette est détaillée en pas à pas.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
503 pages.	270	230	270	812145	



**LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS**

Auteur : S. Serveau.

Le Journal du Pâtissier. Snacking "tendances", "100 % gourmand". De repas comprenant une entrée, un plat et un dessert. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
256 pages.	190	245	245	812045	



**LENÔTRE HAUTE CRÉATION**

Auteur : Guy Krenzer.

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
448 pages.	285	220	285	812011	



**LA PÂTISSERIE**

Auteur : Ecole Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'École. Grands classiques et créations de l'École Lenôtre.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280 pages.	220	285	285	812012	



NEW



**NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français/anglais. Propositions de nombreuses idées gourmandes, simples et rationnelles pour diversifier sa gamme de bûches. Epaulé par son chef Jérôme le Teuff, Stéphane Glacier livre ses dernières inspirations et coups de cœurs en tenant compte des contraintes de production et des exigences d'une entreprise.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
196 pages.	270	205	21	813066	

**PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur des recettes de pâte à choux de Stéphane, réalisées au quotidien dans sa boutique. Réussir des recettes alliant gourmandises, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que qu'il vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
68 pages.	230	200	813073	



**PETITS FOURS ET MIGNARDISES**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Produit pâtissier par excellence, le petit-four se dévoile sous toutes ses facettes dans ce nouvel ouvrage. Les recettes présentées au fil des pages sont réparties par chapitre pour toutes les occasions et tous les moments de la journée. Sucrés, salés, chauds, froids, secs, moelleux ou frais, il y en a pour tous les goûts. Ce livre est une source de bonnes idées et permet de diversifier et de développer rapidement l'offre de produits. Didactique, il regroupe des recettes de base et une nouvelle rubrique « astuces et conseils à la vente. Bilanque Français / Anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	275	205	813072	

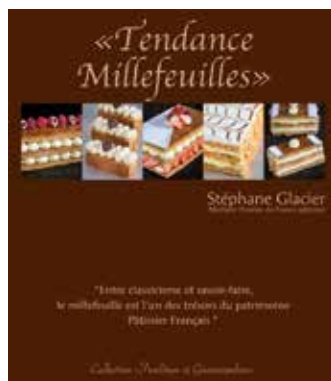


**TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Propose une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
207 pages.	267	205	267	813070	

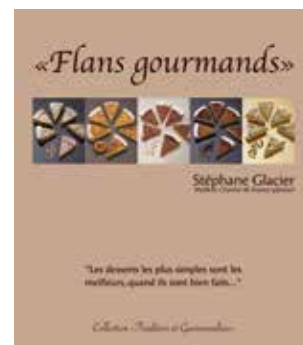


**TENDANCE MILLEFEUILLES**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Ce livre sur les millefeuilles permet de redécouvrir un dessert phare de la pâtisserie. Une véritable mine d'inspiration.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
64 pages.	230	200	230	813071	



**FLANS GOURMANDS**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la Française. Classiques ou revisités, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
64 pages.	237	206	237	820103	



**TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE**

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en oeuvre pour satisfaire vos clients. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260 pages.	305	212	305	813062	



**PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS**

Auteur : Philippe Conticini.

Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Cet ouvrage se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu. A la portée de plus grand nombre. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250 pages.	267	205	267	813068	



**PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS**

Auteurs : Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff.

Dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière pour renouveler et diversifier vos gammes en boutique. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
272 pages.	267	205	267	813064	



**BÛCHES ET GOURMANDISES**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Stéphane Glacier met en avant des travaux originaux sur des concepts de bûches de Noël, au niveau des formes et des techniques de montage. Les décors sobres et élégants sont faciles à réaliser. Des idées de gourmandises de Noël sont également disponibles en fin d'ouvrage afin de vous permettre d'élargir ou diversifier vos gammes pour les fêtes. Bilingue Français et Anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
246 pages.	266	204	266	813052	



**VERRINES ET PETITS GÂTEAUX**

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
246 pages.	280	230	280	813024	



**PÂQUES EN BOUTIQUE**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue Français et Anglais. Pâques, fête magique du chocolat, est abordée ici dans un esprit commercial avec les soucis de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
184 pages.	248	175	248	813067	



**HAUTE PÂTISSERIE**

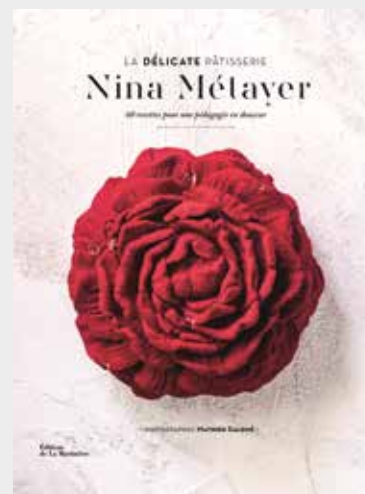
Auteurs : Relais Desserts.

Excellence et savoir-faire sont les maîtres mots de l'association Relais Desserts qui rassemble l'élite mondiale de la pâtisserie. 90 chefs pâtissiers de renom. Propose 100 desserts qui sont autant de créations originales.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250 pages.	285	220	285	813018	



NEW



**DES GÂTEAUX & DES SAISONS**

Auteur : Claire Damon.

68 recettes de tartes, entremets, moelleux, de galettes, choux, et cakes témoignent du passage des saisons. A la manière d'un parfumeur, Claire Damon cherche à la dégustation une note de tête, une note de cœur et une note de fond. Ouvrage dédié à la pâtisserie et la nature. Meilleure pâtissière de boutique en 2018. Photographies de Patricia Khenouna.

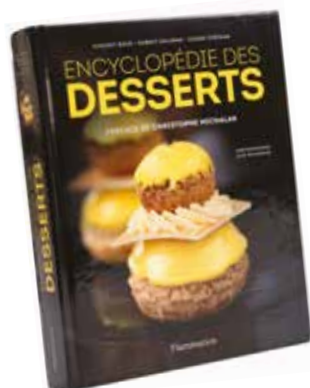
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	280	210	812156	

**LA DÉLICATE PÂTISSERIE**

Auteur : Nina Métayer.

Cheffe pâtissière de l'année 2017, formée à l'Ecole Ferrandi, Nina Métayer invite le lecteur dans son univers délicat et singulier. Propose plus de 50 recettes, dont ses gateaux signature, des inédits et des classiques pour tous les moments de consommation. Techniques photographiées pas à pas pour rendre la pâtisserie certes délicate mais accessible en douceur!

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	285	220	813040	



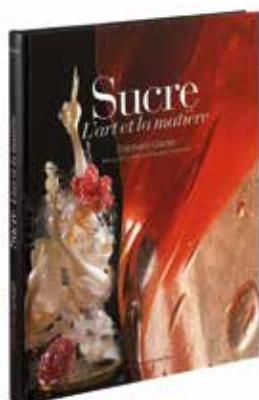
**ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS**

Auteurs : 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. 150 recettes fondamentales illustrées, classiques, sophistiquées ou ludiques.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
479 pages.	245	196	245	813002	

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE

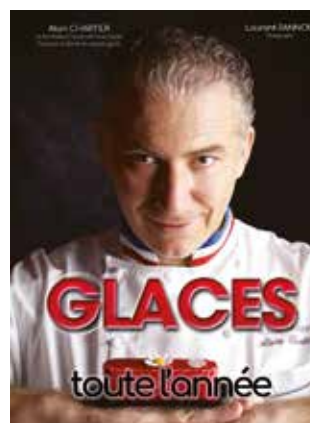


**SUCRE, L'ART ET LA MANIÈRE**

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre. Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique. En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
186 pages.	267	207	267	813053	

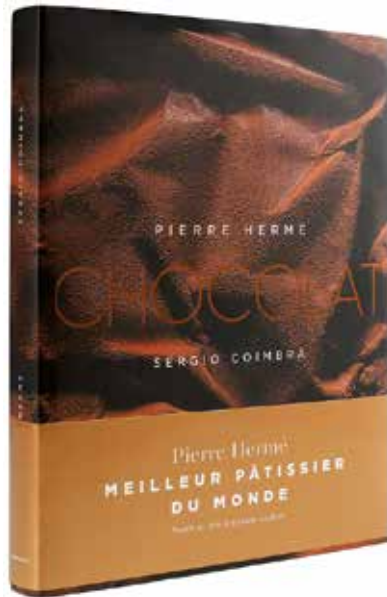


**GLACES TOUTE L'ANNÉE**

Auteur : Alain Chartier, MOF et champion du monde des desserts glacées.

Ce livre est composé d'une première partie de technologie, d'historique, de techniques de travail, des ingrédients et de la réglementation. La deuxième partie se compose d'un déroulé de chaque mois de l'année au travers de plus de 430 recettes et de 250 photos.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
384 pages.	325	245	325	813008	



**PIERRE HERMÉ CHOCOLAT**

Auteur : Pierre Hermé.

Ce livre est une invitation à entrer dans un univers de goûts, de sensations, de plaisir, où le Chocolat est roi. Chaque ingrédient, chaque facette du chocolat semble saisie sur le vif, pour permettre au lecteur de contempler les dernières créations qui font désormais partie du répertoire chocolat de Pierre Hermé.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
278 pages.	355	273	355	812136	

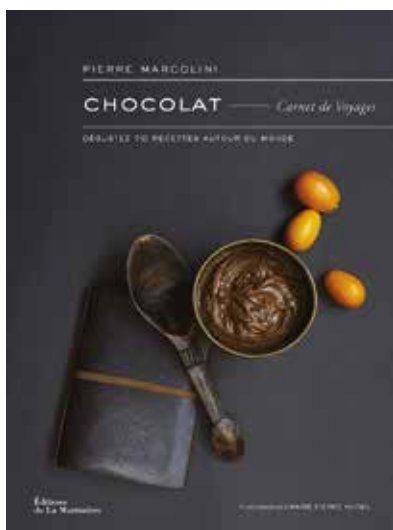


**CHOCOLAT**

Auteur : Ecole Ferrandi.

Pour les amateurs ou les passionnés de chocolat. Ce livre contient plus de 70 recettes et 45 techniques en pas à pas, de recettes chocolatées telles que la tarte au chocolat, les opéras ou encore les oeufs en chocolat.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
304 pages.	280	210	280	819159	

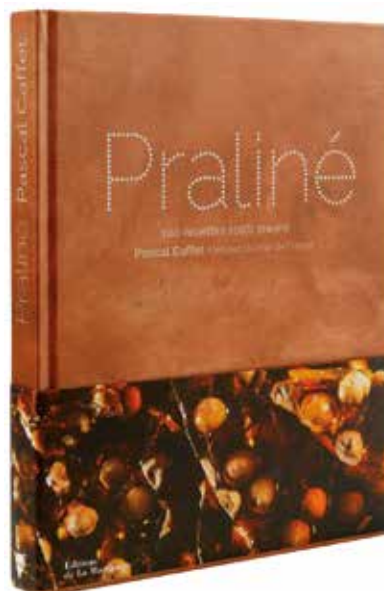


**CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT**

Auteur : Pierre Marcolini.

Ambassadeur de la Haute chocolaterie dans le monde, Pierre Marcolini vous convie à un voyage culturel et sensoriel. Il a choisi les meilleures plantation de chocolat de la planète et a réuni dans ce carnet de voyage gourmand les plus belles photographies de ces expéditions, ainsi que des recettes savoureuses à partager.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
224 pages.	255	190	255	812133	

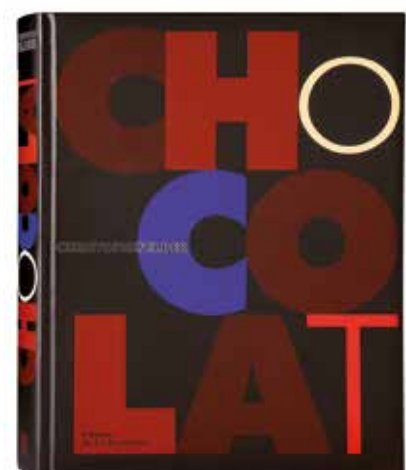


**PRALINÉ**

Auteur : Pascal Caffet.

Le praliné est au coeur de l'univers de Pascal Caffet, et son talent est largement reconnu. Le chef partage son savoir-faire pour apprendre et maîtriser toutes les étapes de la conception du praliné. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
257 pages.	229	227	229	812135	



**CHOCOLAT**

Auteur : Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
447 pages.	293	225	293	812131	



**GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER**

Auteur : Auguste Escoffier.

Ouvrage de référence pour tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes des sauces aux entremets.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
946 pages.	263	186	263	816003	

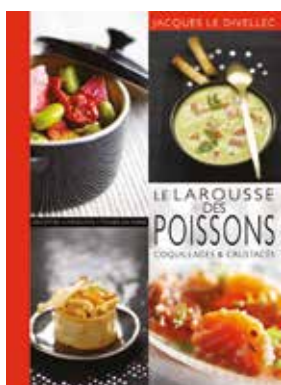


**CUISINE LEÇONS EN PAS À PAS**

Auteur : Guillaume Gomez.

Guillaume Gomez transmet ses conseils avisés pour maîtriser parfaitement les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux de la gastronomie française.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
504 pages.	270	230	270	819167	

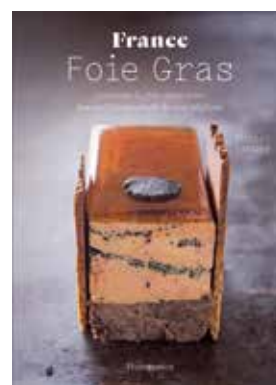


**LAROUSSE DES POISSONS**

Auteur : Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
384 pages.	260	192	260	819156	



**FOIE GRAS**

Auteur : Michel Tanguy.

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
185 pages.	280	230	280	816066	



**HERBES**

Auteur : Régis Marcon.

Très beau livre du chef triplement étoilé Régis Marcon. Guide sublime qui contient 130 recettes des plus simples aux plus élaborées.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
413 pages.	293	228	293	816058	



**CHAMPIGNONS**

Auteur : Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
408 pages.	285	220	285	816027	



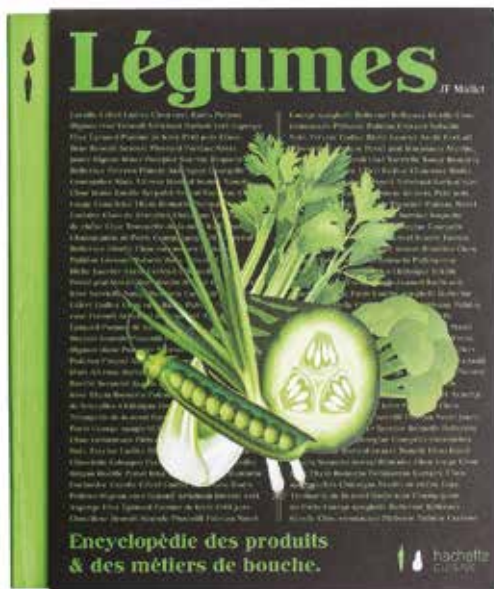
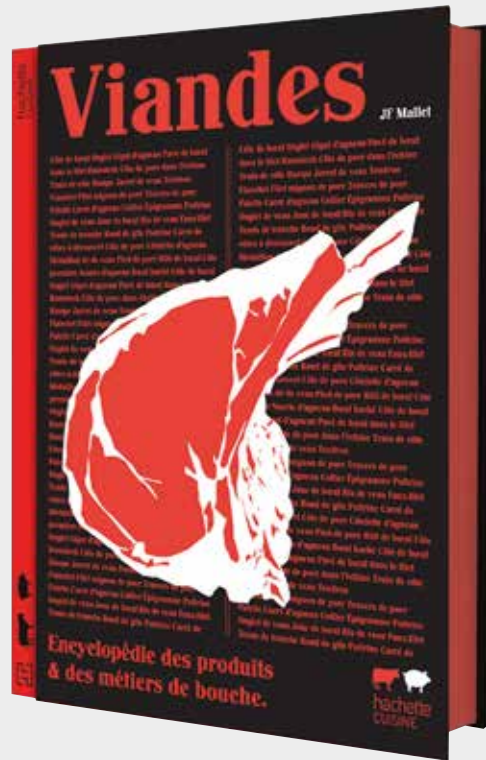
NEW

**VIANDES**

Auteur : Jean-François Mallet.

L'univers de la boucherie entre tradition et modernité. Savoir encyclopédique au travers des descriptions des races. Interviews de bouchers. 80 recettes illustrées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816001	

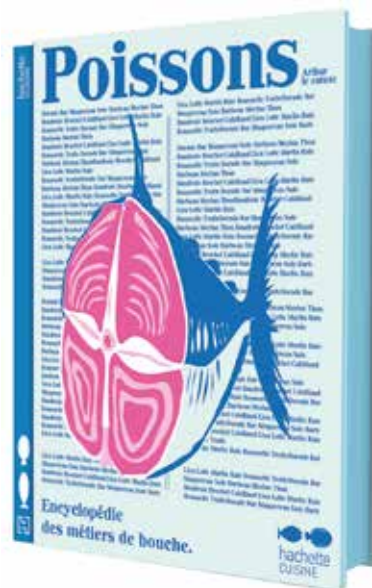


**LÉGUMES**

Auteur : Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Contient des cartes d'identité de chaque légume et traite du savoir-faire (culture hors-champs, conservation des produits, etc). 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
286 pages.	290	243	290	816055	

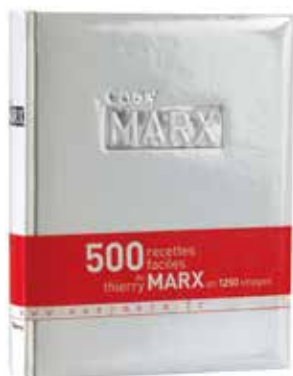


**POISSONS**

Auteur : Jean-François Mallet.

Interviews de poissonniers, de pêcheurs et de chefs. 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	290	816013	

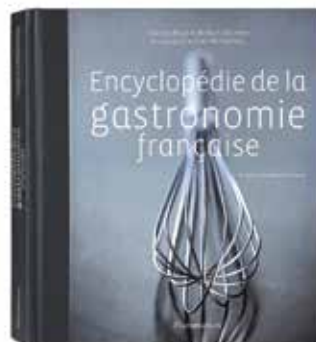


**EASY MARX**

Auteur : 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.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
576 pages.	285	225	285	816047	



**ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

Auteurs : Vincent Boué et Hubert Delorme.

Edition 2020. Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel. 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables. Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas. Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
511 pages.	275	245	275	816069	



**BOUILLONS**

Auteur : William Ledeuil.

Le chef présente ses ingrédients fétiches pour la réalisation de bouillons à partir desquels il propose une soixantaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
220 pages.	260	195	260	816059	



**LA CONFRÉRIE DU PÂTE CROÛTE**

Auteurs : 12 Chefs finalistes.

Depuis 10 ans La confrérie du pâte croûte organise le championnat du Monde de pâte croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
182 pages.	215	277	277	816065	

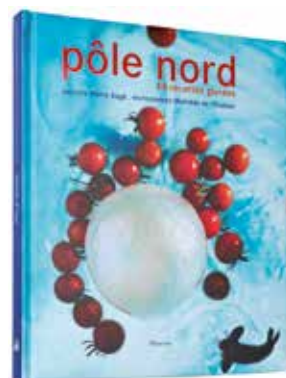


**ELLES CUISINENT**

Auteur : Véréane Frédiari.

Les femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240 pages.	290	240	290	819168	



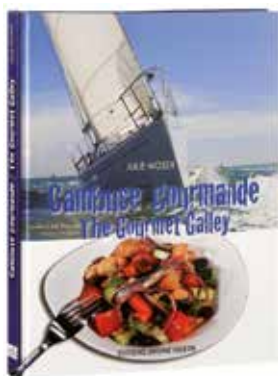
**PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES**

Auteurs : Pierre Augé, Sylvie Girard-Lagorce.

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J. Soupes et cocktails frappés, poissons et crustacés dans leur version gelée, viandes et volailles glacés, desserts "freezées".

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
80 pages.	272	226	272	816038	

## LIVRES SUR LA CUISINE

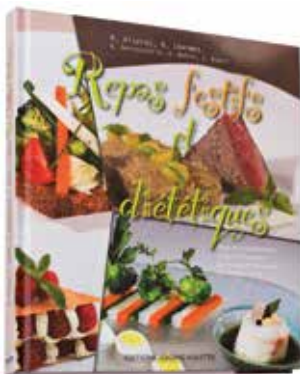


### CAMBUSE GOURMANDE

Auteur : Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

Les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. Julie Moser propose, avec simplicité, un panorama de plats qui vous feront voguer sur différentes saveurs. Rapides et bon marché, ces mets peuvent se préparer où que vous flottiez.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
138 pages.	225	215	225	820601	



### REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

Auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguiberry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.

40 recettes gourmandes, simples, saines et néanmoins légères pour "se faire plaisir sans se faire mal". Elles sont élaborées par des professionnels enseignant cuisine et pâtisserie en collaboration de diététiciens, spécialistes du diabète et de l'obésité.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
112 pages.	252	220	252	816040	



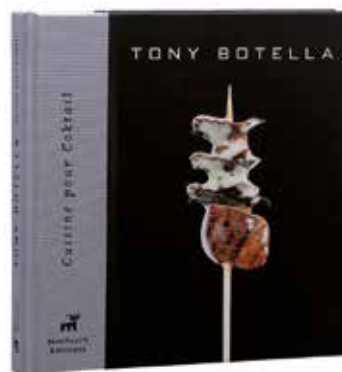
NEW

### LES SAISONS DE L'OcéAN

Auteur : Christopher Coutanceau.

De belles pages en couleurs présentant 83 espèces marines avec des tours de main de préparation. Divisé en 4 saisons, l'ouvrage éclaire sur les périodes et méthodes de pêche ou de ceuillage adaptées à chaque produit.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
192 pages.	270	240	816071	



### CUISINE POUR COCKTAIL

Auteur : T. Botella.

Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
216 pages.	335	230	335	816015	

## LIVRES SUR LA CUISINE

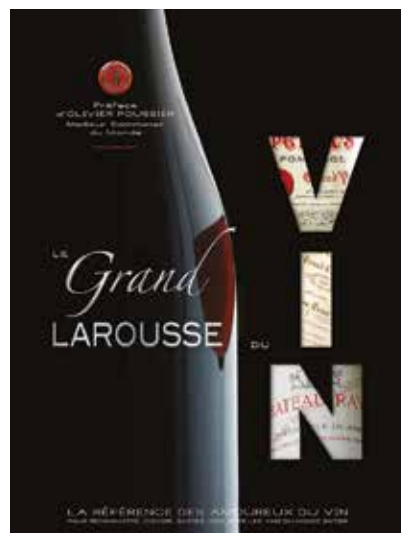
## LIVRES SUR LES VINS ET ALCOOLS

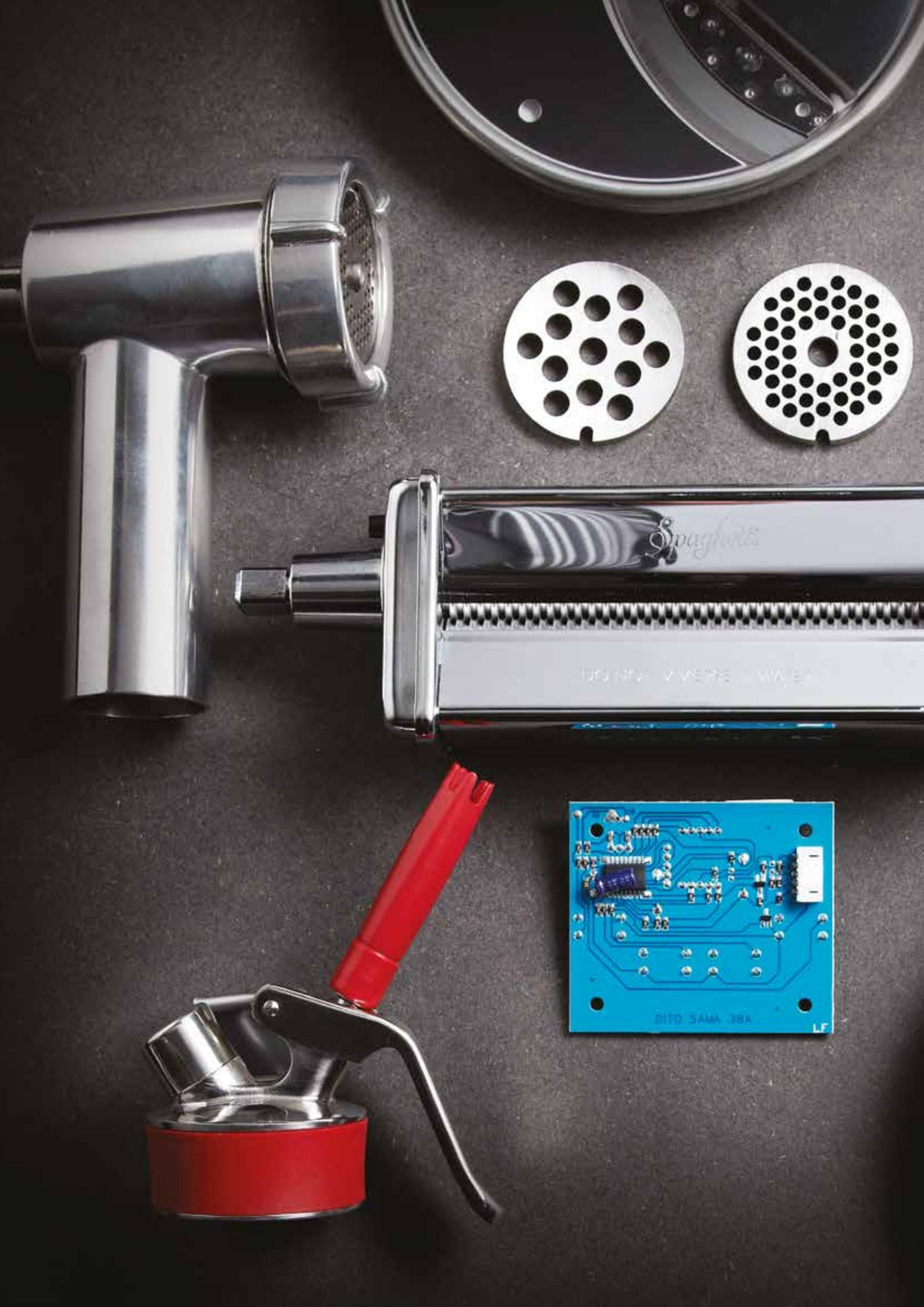
### LE GRAND LAROUSSE DU VIN

Auteurs : Collectif.

La référence des amoureux du vin. Cette ouvrage vous aidera à mieux connaître la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification. Idéal pour apprendre à aménager sa cave. Permet de savoir comment associer mets et vins. Propose un tour des grands vignobles.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
645 pages.	305	230	305	818040	







---

## PIÈCES DÉTACHÉES

---

## CUISSON

### AUTOUISEUR INOX 24 CM H 25 CM AVEC PANIER REF:013204

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	
poignée avec vis pour autocuiseurs 013204 et 013206	013223	
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	

### AUTOUISEUR INOX 24 CM H 34 CM SANS PANIER REF:013206

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	
poignée avec vis pour autocuiseurs 013204 et 013206	013223	
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	

### MATFER TOASTEUR À 1 ÉTAGE REF:240520

	Code	Prix HT
TUBE QUARTZ POUR TOASTER 240520	240524	

### MATFER TOASTEUR À 2 ÉTAGES REF:120766

	Code	Prix HT
TUBE QUARTZ POUR TOASTER	120764	

### FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE INOX 23 LITRES REF:120008

	Code	Prix HT
PLATEAU EN VERRE 27 CM POUR FOUR MICRO-ONDES	240122	

### FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28 LITRES REF:240202

	Code	Prix HT
plateau verre pour four 120008	240120	
ampoule pour four 240202	240121	

### ROLLER GRILL RÉCHAUD PÂTISSIER 2 FEUX REF:245424

	Code	Prix HT
BRULEUR 3,1 KW POUR RECHAUD	240380	
BRULEUR 4,6 KW POUR RECHAUD	240381	
ROBINET GAZ SECURITE POUR RECHAUD	240382	
INJECTEUR BUTANE/PROPANE 3,1 KW	240383	
INJECTEUR BUTANE/PROPANE 4,6 KW	240390	
INJECTEUR GAZ NATUREL 3,1 KW	240391	
INJECTEUR GAZ NATUREL 4,6 KW	240392	
THERMOCOUPLE FILETE POUR RECHAUD	240393	
ELECTRODE D'ALLUMAGE POUR RECHAUD	240400	
EMBOUT CAOUTCHOUC POUR ALLUMEUR DE RECHAUD	240401	
GRILLE FONTE 300X300 MM POUR RECHAUD	240402	
REDUCTEUR INOX POUR GRILLE DE RECHAUD	240403	

### SPATULE-THERMOMÈTRE DIGITAL RIGIDE REF:113090

	Code	Prix HT
SPATULE DE RECHANGE	113091	

## COUTELLERIE

### COUPE-ROQUEFORT SOCLE POLYÉTHYLÈNE REF:072525

	Code	Prix HT
RESSORT PR ROQUEFORTAISE INOX	122012	
TENDEUR PR ROQUEFORTAISE INOX	122013	
SOCLE MARBRE PR ROQUEFORTAISE	122014	

## PRÉPARATION

### PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 6 QUARTIERS REF:215616

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 6 quartiers	215736	
poussoir de diviseur 6 quartiers	215746	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES RONDELLES LAMES INOX REF:215611

	Code	Prix HT
bloc lames rondelles 5 mm	215731	
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	

### PREP CHEF COUPE-POMME 8 QUARTIERS ET ÉTROGNEUR REF:215619

	Code	Prix HT
bloc lames étrogneur 8 quartiers	215758	
poussoir étrogneur 8 quartiers	215768	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 10 X 10 MM REF:215627

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 10 x 10 mm	215735	
poussoir coupe frites 10 x 10 mm	215745	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS À FILS 6 QUARTIERS REF:215836

	Code	Prix HT
bloc fils 6 portions oeuf	215866	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215851

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 8mm oeuf	215861	

### MOULINS À LÉGUMES N°3 ÉTAMÉ REF:215513

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 8 QUARTIERS REF:215618

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 8 quartiers	215738	
poussoir de diviseur 8 quartiers	215748	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES 1/2 RONDELLES LAMES INOX REF:215613

	Code	Prix HT
bloc lames 1/2 rondelles 5 mm	215732	
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 8 X 8 MM REF:215626

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 8 x 8 mm	215734	
poussoir coupe frites 8 x 8 mm	215744	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES 8 X 16 MM REF:215628

	Code	Prix HT
PREP CHEF BLOC LAMES 8X16 MM POUR COUPE FRITES	215733	
poussoir coupe frites 8 x 8 mm	215744	

### PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215831

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5 mm oeuf	215841	

### PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS REF:215838

	Code	Prix HT
PREP CHEF BLOC FILS 8 PORTIONS POUR COUPE-FROMAGE	215868	

### MOULINS À LÉGUMES N°3 INOX REF:215503

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	



**MOULINS À LÉGUMES N°5 INOX REF:215505**

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	

**MATFER COUPE-TOMATES MANUEL REF:215710**

	Code	Prix HT
bloc de 13 lames inox pour coupe-tomates manuel	215720	
flasques latérales vertes pour coupe-tomates manuel	215721	
lot de 4 pieds ventouse les pour coupe-tomates manuel	215722	
peigne de poussoir pour coupe-tomates manuel	280747	

**MATFER MANDOLINE EXOGLASS 2000 "S" AVEC POUSSOIR REF:215060**

	Code	Prix HT
POUSSOIR ROND POUR MANDOLINE	215065	
CHARIOT DE MANDOLINE 2000 S	215066	
boîte de 3 blocs effileurs pour mandoline 2000	215068	
bloc effileur 3 mm pour mandoline 2000	215070	
bloc effileur 5 mm pour mandoline 2000	215072	
bloc effileur 10 mm pour mandoline 2000	215074	
LAME REVERSIBLE POUR MANDOLINE	215085	
JEU DE 4 PATINS POUR MANDOLINE	215086	

**MATFER MANDOLINE 1000 AVEC POUSSOIR REF:215040**

	Code	Prix HT
COUPEAU LISSE POUR MANDOLINE 1000	215043	
COUPEAU GAUFRE POUR MANDOLINE 1000	215044	
EFFILEUR 3 MM POUR MANDOLINE 1000	215045	
POUSSOIR POUR POUR MANDOLINE 1000	215046	
JEU 4 ECROUS POUR MADOLINE 1000	215047	

**MATFER PÈLE-POMMES TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR API REF:215250**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 PATINS POUR MANDOLINE	215086	
COUPEAU PELEUR POUR PELE-POMMES API	215255	
COUPEAU TRANCHEUR PELE-POMMES API	215256	
CORPS DU PELE-POMMES API	215257	
VIS D'ENTRAÎNEMENT ET POIGNÉE PELE-POMMES API	215258	
BROCHE 3 POINTES PELE-POMMES API	215259	
NOIX DE BLOCAGE PELE-POMMES API	215261	
PORTE-PELEUR + VIS DE BLOCAGE PELE-POMMES API	215262	
BRAS DU PORTE-PELEUR PELE-POMMES API	215263	
RESSORT DE PRESSION PELE-POMMES API	215264	
GOUPILLE DU RESSORT PELE-POMMES API	215265	
VIS DE REGLAGE DE PRESSION PELE-POMMES API	215266	
BUTÉE D'ÉPAISSEUR DE PELAGE PELE-POMMES API	215267	
BOUTON DE SERRAGE DU PELEUR PELE-POMMES API	215268	
BOUTON DE SERRAGE DU TRANCHEUR PELE-POMMES API	215269	
VIS DE BLOCAGE DU PORTE-PELEUR PELE-POMMES API	215270	
SERRE-JOINT PELE-POMMES API	215271	
ENSEMBLE VIS+BROCHES+POIGNÉE PELE-POMMES API	215272	

**MOULINS À LÉGUMES N°5 ÉTAMÉ REF:215515**

	Code	Prix HT
grille de moulin n°5 1 mm	215521	
grille de moulin n°5 1,5 mm	215522	
grille de moulin n°5 2 mm	215523	
grille de moulin n°5 3 mm	215524	
grille de moulin n°5 4 mm	215525	

**MATFER ESSOREUSE SALADE SWING XS 10 REF:215582**

	Code	Prix HT
Kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XS	215587	
Kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XL	215588	
kit pignons pour essoreuses Swing	215589	

**MATFER MANDOLINE INOX SANS POUSSOIR REF:215001**

	Code	Prix HT
effileur mandoline inox 3 mm	215010	
PIED POUR MANDOLINE	215017	
PLAQUE D'APPUI POUR MANDOLINE	215018	
CORPS DE POUSSOIR POUR MANDOLINE	215021	
PLAQUE A GRIFFES POUR MANDOLINE	215022	
BOUTON DE REGLAGE POUR MANDOLINE	215023	
LAME REVERSIBLE POUR MANDOLINE	215085	
effileur mandoline inox 5 mm	215112	
effileur mandoline inox 10 mm	215115	

**BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 4 KG/10 G REF:252004**

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	
aiguille de balance 4/10 kg	252058	

**BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 10 KG/50 G REF:252004**

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	
aiguille de balance 4/10 kg	252058	

**BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 30 KG/100 G REF:252030**

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	
aiguille de balance 30/50 kg	252059	



### BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 50 KG/200 G REF:252050

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	
aiguille de balance 30/50 kg	252059	

### BALANCE ÉLECTRONIQUE SM REF:252121

	Code	Prix HT
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	
ADAPTATEUR SECTEUR BALANCE SM	252266	
FACE AVANT POUR BALANCE SM	252272	
FACE ARRIERE POUR BALANCE	252273	

### BALANCE DIGITALE INOX SX 15 REF:252220

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	
CARTE PROCESSEUR POUR BALANCE SX	252263	
FACE AVANT POUR BALANCE SX	252269	
CAPTEUR L6D-C3 20KG POUR BALANCE SX15	252282	

### BALANCE COLONNE DIGITALE TF 60 REF:252233

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	
CARTE PROCESSEUR POUR BALANCE SCW	252265	
FACE AVANT POUR BALANCE SCW	252271	
CAPTEUR L6D-C3 200K BALANCES SCW150 ET TF	252283	
CAPTEUR L6D-C3 100K BALANCES SCW60 ET TF	252284	
PRISE DIN POUR BALANCES SF, SCW, TF ET TF30	252292	

### ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 0.75 L REF:116601

	Code	Prix HT
ECROU DOUILLE PR ENTONNOIR	116530	
ECROU MOLETE BLANC PR ENTONN	116531	
ECROU A OREILLE PR ENTONNOIR	116532	
JOINT D'ETANCHEITE DOUILLE	116533	
joint piston pour entonnoirs 116601 et 116540	116534	

### ENTONNOIR DOSEUR COPOLYESTER JUSQU'À 20 CC REF:116605

	Code	Prix HT
ECROU DOUILLE PR ENTONNOIR	116530	
ECROU MOLETE BLANC PR ENTONN	116531	
ECROU A OREILLE PR ENTONNOIR	116532	
JOINT D'ETANCHEITE DOUILLE	116533	
joint piston pour entonnoirs 116601 et 116540	116534	

### BALANCE DIGITALE COMPACTE SK3 REF:252116

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR SECTEUR BALANCE SK	252267	
FACE AVANT POUR BALANCE SK	252274	

### BALANCE DIGITALE INOX NEO TX REF:252216

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SW ET TX	252253	
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	
CARTE PROCESSEUR PRINCIPAL BALANCES SW ET TX	252261	
CARTE PROCESSEUR CLAVIER BALANCES SW ET TX	252262	
FACE AVANT POUR BALANCE SW	252268	
CAPTEUR IP95 20KG POUR BALANCE SW-15	252280	
CAPTEUR IP95 10KG POUR BALANCE SW-7	252281	

### BALANCE COLONNE DIGITALE TF 30 REF:252230

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	
CARTE CPU POUR BALANCE SF30	252264	
FACE AVANT POUR BALANCE SF	252270	
AFFICHEUR COMPLET BALANCE SF30	252291	
PRISE DIN POUR BALANCES SF, SCW, TF ET TF30	252292	

### BALANCE COLONNE DIGITALE TF 150 REF:252235

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	
CARTE PROCESSEUR POUR BALANCE SCW	252265	
FACE AVANT POUR BALANCE SCW	252271	
CAPTEUR L6D-C3 200K BALANCES SCW150 ET TF	252283	
CAPTEUR L6D-C3 100K BALANCES SCW60 ET TF	252284	
PRISE DIN POUR BALANCES SF, SCW, TF ET TF30	252292	

### ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 1.5 L REF:116540

	Code	Prix HT
ECROU DOUILLE PR ENTONNOIR	116530	
ECROU MOLETE BLANC PR ENTONN	116531	
ECROU A OREILLE PR ENTONNOIR	116532	
JOINT D'ETANCHEITE DOUILLE	116533	
joint piston pour entonnoirs 116601 et 116540	116534	

### ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX REF:258825

	Code	Prix HT
jeu embouts 3.6 mm pour entonnoir inox 258825	116523	
ressort pour entonnoir inox 258825	116524	
poignée complète pour entonnoir inox 258825	116525	
tige +bille + écrou pour entonnoir inox 258825	116526	

**MONOPOL OUVRE-BOÎTES AUTOMATIC REF:230006**

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230006	230008	
molette de rechange monopol 230007	230010	

**BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ 20 BOÎTES/JOUR 40 CM REF:230203**

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	
COLLIER CYLINDRIQUE POUR BONZER	230256	
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	

**BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ 40 BOÎTES/JOUR 63 CM REF:230209**

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	
COLLIER CYLINDRIQUE POUR BONZER	230256	
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	

**KITCHEN AID BATTEUR-MÉLANGEUR K5 SUPER REF:210010**

	Code	Prix HT
bol inox pour K5	210101	
crochet à pâte pour K5	210102	
fouet pour K5	210103	
batteur plat pour K5	210104	
lot de 2 couvercles plastiques pour bol K	210105	
anneau verseur pour K5	210115	
charbon ressort pour K45 et K5	219081	

**ROBOT COUPE CUTTER R2 REF:210711**

	Code	Prix HT
couteau lisse supplémentaire pour R101 XL et R201 XL	120412	
couteau cranté pour R101 XL et R201 XL	210712	

**SANTOS BLENDER N°37 BASE MOTEUR SEULE REF:212011**

	Code	Prix HT
JOINT DE COUVERCLE POUR BLENDER	212016	
ENSEMBLE COUTEAUX ET PORTE COUPEAU POUR BLENDER	212017	
ACCOUPLLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212018	
KIT ACCOUPLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212019	
ACCOUPLLEMENT INFERIEUR POUR BLENDER	212023	

**BONZER OUVRE BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC REF:230190**

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	
LAME INOX AVEC 2 VIS POUR BONZER	230255	
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	

**BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ 20 BOÎTES/JOUR 63 CM REF:230207**

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	
COLLIER CYLINDRIQUE POUR BONZER	230256	
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	

**BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ +60 BOÎTES/JOUR 63 CM REF:230210**

	Code	Prix HT
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	
MOLETTE POUR BONZER	230253	
LAME INOX AVEC 2 VIS POUR BONZER	230255	

**KITCHEN AID BATTEUR-MÉLANGEUR K45 REF:210030**

	Code	Prix HT
batteur plat pour K45	210032	
bol inox pour K45	210033	
crochet à pâte pour K45	210034	
fouet pour K45	210035	
charbon ressort pour K45 et K5	219081	

**HOTMIX MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2L REF:212502**

	Code	Prix HT
Hotmix couvercle de cuve de rechange pour mixer-cuiseur pro gastro 2	212510	
Hotmix bol inox supplémentaire pour mixer-cuiseur pro gastro 2	212511	
LAME HOTMIX PRO	212512	
FIXE LAME HOTMIX PRO -02/2012	212513	
PAPILLON DE BRASSAGE HOT MIX	212514	
FIXE LAME HOTMIX PRO + JOINT	212515	

**SANTOS BLENDER N°37 BOL TRANSPARENT 4 L REF:183847**

	Code	Prix HT
JOINT DE COUVERCLE POUR BLENDER	212016	
ENSEMBLE COUTEAUX ET PORTE COUPEAU POUR BLENDER	212017	
ACCOUPLLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212018	
KIT ACCOUPLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212019	
ACCOUPLLEMENT INFERIEUR POUR BLENDER	212023	

**BAMIX MIXEUR M140 BLANC TUBE 14 CM REF:210355**

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	
Bamix couvercle pour récipient	210361	
Bamix support mural blanc	210362	
Bamix fouet pour mixeur	210363	
Bamix couteau mélangeur	210364	
Bamix multi couteau étoile	210365	
Bamix couteau à viande	210366	

**BAMIX MIXEUR GASTRO 200 BLANC TUBE 18.5 CM REF:210358**

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	
Bamix couvercle pour récipient	210361	
Bamix support mural blanc	210362	
Bamix fouet pour mixeur	210363	
Bamix couteau mélangeur	210364	
Bamix multi couteau étoile	210365	
Bamix couteau à viande	210366	

**ROBOT-COPE MIXER PLONGEANT MP 350 ULTRA REF:210534**

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	

**ROBOT-COPE MIXEUR PLONGEANT MP 450 ULTRA REF:186902**

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	

**ROBOT-COPE MIXEUR PLONGEANT MP 350 COMBI REF:210595**

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	

**AIRBOX BAC AVEC POMPE REF:011720**

	Code	Prix HT
lot de 2 pastilles céramiques	011721	
tuyau et support silicone airbox	011722	
bac écume seul airbox	011723	
pompe seule airbox 230v	011724	

**SANTOS HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE N°12 REF:186206**

	Code	Prix HT
COUPEAU 4 PALES POUR HACHOIR N°12	880251	
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 3 MM	880254	
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 4.5 MM	880256	
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 6 MM	880257	
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 8 MM	880258	
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 13 MM	880260	

**BAMIX MIXEUR GASTRO 200 NOIR TUBE 18.5 CM REF:210357**

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	
Bamix couvercle pour récipient	210361	
Bamix support mural blanc	210362	
Bamix fouet pour mixeur	210363	
Bamix couteau mélangeur	210364	
Bamix multi couteau étoile	210365	
Bamix couteau à viande	210366	

**BAMIX MIXEUR GASTRO 350 BLANC TUBE 28.5 CM REF:210370**

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	
Bamix couvercle pour récipient	210361	
Bamix support mural blanc	210362	
Bamix fouet pour mixeur	210363	
Bamix couteau mélangeur	210364	
Bamix multi couteau étoile	210365	
Bamix couteau à viande	210366	

**ROBOT-COPE MIXEUR PLONGEANT MP 350VV REF:210535**

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	

**ROBOT-COPE MIXEUR PLONGEANT MP 450VV REF:210545**

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	

**ROBOT-COPE MIXEUR PLONGEANT MP 450 COMBI REF:186904**

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	

**HACHOIR POUR ALPHAMIX ET KITCHEN AID REF:210051**

	Code	Prix HT
CORPS DE HACHOIR POUR BATTEUR MELANGEUR	210106	
VIS DE BLOCAGE DES GRILLES	210107	
VIS SANS FIN ASSEMBLEE	210108	
grille à gros trous 6 mm pour 210051	210109	
GRILLE POUR HACHOIR DIAMETRE 4,5 MM	210110	
COUPEAU 4 LAMES POUR HACHOIR	210111	
LOT DE 2 CORNETS A SAUCISSES	210113	
disque éminceur fin 2 mm pour 210051	210131	
PILON HACHOIR JUPITER/KITCHENA	210170	

**TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES F195 REF:211010**

	Code	Prix HT
LAME POUR TRANCHEUSE	211103	
MOTEUR POUR TRANCHEUSE	211104	
PROTECTION DE LAME POUR TRANCHEUSE	211105	
TIGE POIGNEE DE PROTECTION LAME POUR TRANCHEUSE	211106	
COURROIE PLATE POUR TRANCHEUSE	211107	
RELAIS ELECTRIQUE POUR TRANCHEUSE	211108	
FLACON HUILE DE GRAISSAGE 50 ML POUR TRANCHEUSE	211148	

## BOULANGERIE PÂTISSERIE

### CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:770808

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	
VIS CHC M8x16 INOX	483619	

### CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:773897

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	
BOUCHON TUBE CARRE 25X25	480671	
VIS CHC M8x16 INOX	483619	

### CHARIOT INOX POUR 8 BACS À PÂTONS REF:779108

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	
VIS CHC M8x16 INOX	483619	

### CHARIOT INOX POUR 16 BACS À PÂTONS REF:779110

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	
VIS CHC M8x16 INOX	483619	

### OPTIMO CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUES À PAIN REF:773898

	Code	Prix HT
BOUCHON TUBE CARRE 25X25	480671	
ROULETTE S/FR DIAMETRE 100	480731	
ROULETTE A/FR DIAMETRE 100	480732	
RONDELLE M10 INOX	481021	

### CHARIOT BAS INOX 8 NIVEAUX REF:770508

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	
PLAQUE ANTI BRUIT ADHESIVE	482257	
VIS CHC M8x16 INOX	483619	

### ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL À GALETS 11 ÉPAISSEURS REF:140030

	Code	Prix HT
lot de galets 2 mm pour laminoir universel	140032	
lot de galets 3 mm pour laminoir universel	140033	
lot de galets 4 mm pour laminoir universel	140034	
lot de galets 5 mm pour laminoir universel	140035	

### MATFER MACHINE À INJECTER LA CRÈME REF:262601

	Code	Prix HT
CORPS DE MACHINE A CREME	262602	
AIGUILLE DIAMETRE 4 MM	262603	
AIGUILLE DIAMETRE 6 MM	262604	
AIGUILLE DIAMETRE 8 MM LONGUEUR 10 CM	262605	
AIGUILLE DIAMETRE 8 MM LONGUEUR 18 CM	262606	
PORTE-AIGUILLE	262607	
REDUCTEUR	262608	
DOUILLE PORTE REDUCTEUR	262609	
CLAPET DIFFUSEUR	262610	
JOINT DE DOUILLE	262611	
PISTON	262612	
AXE DE MANOEUVRE	262613	
POUSSOIR	262614	
RONDELLE D'ARRET AXE	262615	
LEVIER DE MANOEUVRE	262616	
RONDELLE M 10	262617	
ECROU HM 10	262618	
VIS DE BLOCAGE RONDELLE	262619	
POIGNEE BAKELITE	262620	
MANETTE VIS BLOCAGE	262621	
VIS DE BLOCAGE NUE	262622	
PATIN DE BLOCAGE	262623	
BUTEE ARRIERE COURTE	262627	
ENTONNOIR POUR INJECTEUR A CREME	262629	

**MATFER WEDDING CAKE ROND KIT COMPLET REF:681901**

	Code	Prix HT
JEU DE 3 TIERS DE CERCLES 560 MM INOX	681990	
JEU DE 3 TIERS DE CERCLES 460 MM INOX	681991	
CERCLE 360 INOX HAUTEUR 80 MM	681992	
CERCLE 260 INOX HAUTEUR 80 MM	681993	
CERCLE 160 INOX HAUTEUR 80 MM	681994	
SUPPORT ENTREMET ABS 560 MM	681995	
SUPPORT ENTREMET ABS 460 MM	681996	
SUPPORT ENTREMET ABS 360 MM	681997	
SUPPORT ENTREMET ABS 260 MM	681998	
SUPPORT ENTREMET ABS 160 MM	681999	

**MATFER WEDDING CAKE CARRÉ KIT COMPLET REF:681902**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 QUARTS INOX 480 X 50 MM	681980	
JEU DE 4 QUARTS INOX 380 X 50 MM	681981	
CARRE INOX 280 MM	681982	
CARRE INOX 180 MM	681983	
CARRE INOX 80 MM	681984	
SUPPORT ENTREMET ABS 480 MM	681985	
SUPPORT ENTREMET ABS 380 MM	681986	
SUPPORT ENTREMET ABS 280 MM	681987	
SUPPORT ENTREMET ABS 180 MM	681988	
SUPPORT ENTREMET ABS 80 MM	681989	

**MATFER WEDDING CAKE DÉSTRUCTURÉ KIT COMPLET REF:681903**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 QUARTS INOX 480 X 105 MM	681970	
JEU DE 4 QUARTS INOX 380 X 105 MM	681971	
CARRE INOX 280 MM HAUTEUR 105 MM	681972	
CARRE INOX 180 MM HAUTEUR 105 MM	681973	
CARRE INOX 80 MM HAUTEUR 105 MM	681974	
SUPPORT ENTREMET ABS 480 MM	681975	
SUPPORT ENTREMET ABS 380 MM	681976	
SUPPORT ENTREMET ABS 280 MM	681977	
SUPPORT ENTREMET ABS 180 MM	681978	
SUPPORT ENTREMET ABS 80 MM	681979	

**MATFER CADRES SUPERPOSABLES 600X400 REF:370100**

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 600x400 pour cadres superposables	370110	
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	

**CADRE SUPERPOSABLE 600X400 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1 CM REF:370107**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	

**CADRE SUPERPOSABLE 600X400 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1.5 CM REF:370108**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	

**CADRE SUPERPOSABLE 600X400 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 2 CM REF:370109**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	

**MATFER CADRES SUPERPOSABLES 400X300 REF:370102**

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 400x300 pour cadres superposables	370115	
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	

**MATFER CADRES SUPERPOSABLES 350X350 SPÉCIAL GUITARE REF:370105**

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 350x350 pour cadres superposables	370145	
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	

**CADRE SUPERPOSABLE 350X350 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1 CM REF:370141**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	

**CADRE SUPERPOSABLE 350X350 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1.5 CM REF:370142**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	

**CADRE SUPERPOSABLE 350X350 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 2 CM REF:370143**

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	



## CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE

### CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU REF:260456

	Code	Prix HT
RESISTANCE TREMPEUSE CHOCO 220	260204	
REGULATEUR TOUTES TREMPEUSES	260205	

### PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT REF:264101

	Code	Prix HT
kit buse 1.3 mm pistolet 264101	264103	
kit buse 1.5 mm pistolet 264101	264105	
kit buse 1.7 mm pistolet 264101	264106	
godet supplémentaire 0.5	264107	

### FRIX'AIR REF:265108

	Code	Prix HT
set de 6 accessoires pour Frix'Air	265114	

### NEMOX MACHINE À GLACE PROFESSIONNELLE GELATO 5K REF:265250

	Code	Prix HT
CUVE INOX /SORB. CHEF 2500	265115	
BOL INOX 1.7 L POUR SORBETIERE PRO 2000	265276	
2X2 RACLEURS POUR CUVE FIXE DE SORBETIERE PRO2500	265280	
2X2 RACLEURS POUR BOL AMOVIBLE DE SORBETIERE PRO 2500	265281	

## LA BOUTIQUE

### PRÉSENTOIR À GÂTEAUX POUR BUFFET 7 ÉTAGES PUZZLE REF:681508

	Code	Prix HT
plateau avec oreille	681509	
plateau sans oreille	681510	
entretoise puzzle	681511	
bouchon puzzle	681512	
embase puzzle	681513	

### PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 7 ÉTAGES REF:681607

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	
plateau rond présentoir alu 200	681612	
plateau rond présentoir alu 265	681613	
plateau rond présentoir alu 320	681614	
plateau rond présentoir alu 400	681615	
plateau rond présentoir alu 450	681616	
plateau rond présentoir alu 495	681617	
entretoise avec vis pour présentoir	681618	
pied pour présentoir aluminium	681619	
embout avec vis pour présentoir	681620	

### FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES REF:260421

	Code	Prix HT
VIS SANS FIN POUR FONTAINE 260421	260424	
MOTEUR 230V POUR FONTAINE 260421	260425	
CARTE PRINCIPALE POUR FONTAINE 2604	260426	
FUSIBLE MOTEUR POUR FONTAINE 260421	260427	
CARTE THERMOSTAT POUR FONTAINE 260421	260428	
CORDON ELECTRIQUE POUR FONTAINE 260421	260429	

### CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER ET TRAITEUR REF:772530

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	
BOUCHON TUBE CARRE 25X25	480671	
VIS CHC M8x16 INOX	483619	

### NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO 2000 REF:265220

	Code	Prix HT
CUVE INOX /SORB. CHEF 2500	265115	
BOL INOX 1.7 L POUR SORBETIERE PRO 2000	265276	
2X2 RACLEURS POUR CUVE FIXE DE SORBETIERE PRO2500	265280	
2X2 RACLEURS POUR BOL AMOVIBLE DE SORBETIERE PRO 2500	265281	

### PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 5 ÉTAGES REF:681605

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	
plateau rond présentoir alu 200	681612	
plateau rond présentoir alu 265	681613	
plateau rond présentoir alu 320	681614	
plateau rond présentoir alu 400	681615	
plateau rond présentoir alu 450	681616	
plateau rond présentoir alu 495	681617	
entretoise avec vis pour présentoir	681618	
pied pour présentoir aluminium	681619	
embout avec vis pour présentoir	681620	

## HYGIÈNE ET ENTRETIEN

### ASPIRATEUR COMPACT POUR PETITS FOURNILS INOX REF:710503

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et CM56	710508	

### ASPIRATEUR DE FOURNIL MOYEN INOX REF:710506

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et CM56	710508	







---

# TABLE DES MATIÈRES

---



	Pages
<b>A</b>	
accessoires pour bacs gastro-norme	15
accessoires pour casiers	431
accessoires pour moules	277
accessoires pour planches	110
aéroglyphes	324
affichage en cuisine	77-401
aiguiseurs	105
Alliance cuivre	16
Alto Plus	412
appareils de cuisson	47
appareils de mesure de qualité d'air	462
appareils électriques	168
appareils pour le chocolat	346
armoires de décontamination des couteaux	122
aspirateurs professionnels	456
autocuiseurs inox	11
<b>B</b>	
bacs	417-422
bacs à vaisselle	427
bacs gastronorme	13-14-412 à 417
bacs gerbables	419
balais de four	209
balances	153
barres	120
bassines	11-21-184-382
bassines à friture	49
batteurs-mélangeurs	157
blixers	160
bottes	454
brochettes	79
brosserie	438-439
brosses	209
<b>C</b>	
cadres à entremets	284
cadres à mousses	287
cadres à tartes	280
cadres superposables	279
caillebotis	461

	Pages
casiers à vaisselle	431
casiers à verres	429
Cédric Grolet	472
centrifugeuses	165-166
cercles à entremets	284
cercles à mousses	287
cercles à tartes	280
chaussures	454
Chef	27
Chef plus	26
Chef's Choice	105
Christophe Adam	472
Christophe Felder	472
Christopher Coutanceau	483
ciseaux	112-126
ciseaux à glace	131
claies	209
Claire Damon	478
Classe Alu	20
Classic	96
cocottes en fonte	50
colorants alimentaires	329
conteneurs	172-417 à 422
copeaux	81
cornets	336
coupe-oeufs	119
coupe-pain	127
couteaux à fromage	129
couteaux à huître	125
couteaux à pain	128
couteaux d'office	102
couteaux manches violet	188
couteaux pour la boucherie	122
couteaux pour le poisson	124
couvercles	184
couvercles pour bacs gastro-norme inox	15
crêpières	41
Cristal Plus	414
cuillères	69
cuillères à glace	407
cutters	160

	Pages
<b>D</b>	
Daniel Chaboissier	473
découpoirs Exoglass	290
découpoirs inox	293
destructeurs d'insectes	459
douilles à bûches	336
douilles copolyester	302
douilles inox	307
<b>E</b>	
écailleurs	126
école Lenôtre	475
Ecoline manches de couleur	100
écumoirs	63
Élégance cuivre	18
Elite	25
entonnoirs	183
éplucheurs	111
éponges	462
étiqueteuses	406
étiquettes	402-404
Excellence	7-8
<b>F</b>	
fermentation	199
ficelles	79
filets	205
flacons	170
Flexipan	260
forgée monobloc	94
formation pour boulanger	469
formation pour chocolatier	466
formation pour cuisinier	466
formation pour pâtissier	469
fouets	59
fourchettes	79
fours à micro-ondes	43
fours à pizza	211
Franck Michel	472
friteuses	30
fumoirs	81
fusils à aiguiser	103

	Pages
<b>G</b>	
gants de protection	451
gaufriers	37
Gérard Bellouet	473
Giesser	97-98
Global accessoires	90
Global série G	84
Global série GF	86
Global série GS	88
Global série GSF	87
Global série Sai	89
grilles	219
grilles à pizza	211
grills	32
grills en fonte	53
Guillaume Gomez	480
guitares	325
Guy Krenzer	475
<b>H-J</b>	
hachoirs	112-189
Jacques Le Divillec	480
Jean-François Mallet	481
Jean-Michel Perruchon	473
Johan Martin	475
<b>L</b>	
Le Chasseur	50 à 52
le journal du pâtissier	475
le sucre tiré	377
livres sur la boulangerie	470
livres sur la glace	478
livres sur le chocolat	479
livres sur le sucre	478
livres sur les sandwichs	471
livres sur les vins et alcools	483
louches	63
lunettes	455
<b>M</b>	
machines à garnir	324
machines à pâtes	190
machines pour la glace	386
machines sous-vide	55

	Pages
mallettes	121
mannes	209
marqueurs	405
Mealplak plateaux en nacyrl	392
mesures	153
Michel Tanguy	480
mini-plats inox	172
minuteurs	185
mitre aluminium	95
mixeurs	158
Modulus rigides	415
Modulus souples	417
mortier de cuisine	187
moules	389
moules à bûche	331-335
moules à pâté en croûte	337
moules de cuisson	206
moules de partage	240
moules individuels	229
moules pour la confiserie	381
moules silicone	260
moulins	168
<b>N</b>	
nettoyage au jet d'eau	456
nettoyants	447
Nina Métayer	478
Noël plaques pour pièces en chocolat	374
nonettes individuelles	288
<b>O</b>	
outils géants	72
outils pour fruits et légumes	113
ouvre-boîtes	181
<b>P</b>	
pain surprise	338
papiers de cuisson	224
Pâques plaques pour pièces en chocolat	373
passoires	62
pâtes à nettoyer	445
peignes	310
pelles	69

	Pages
pelles à four	208
pelles de service	400
pharmacie	461
Philippe Conticini	474
Philippe Uracca	475
Pierre Hermé	474
pierres à affûter	104
pinceaux	308
pincés	69
pincés à arêtes	126
pincés de service	400
planchas	32
planches à découper violettes	109
planches à plaques	107
planches en bois	110
planches en PEHD 500	108
plaques à pizza	211
plaques à induction	28
plaques à pain	205
plaques aluminium	21
plaques de découpoirs	298
plaques de moules individuels	248
plaques inox	11
plaques pâtisseries	213
plaques pour bonbons en chocolats	355
plaques pour décors en chocolat	352
plaques pour sujets divers en chocolats	360
plaques pour tablettes et barres	353
plateaux de présentation	399
plateaux en acrylique	394
plateaux tournants	322
plats à paëlla	80
plats en fonte	50
poches à usage unique	299
poches lavables	300
pochoirs	310
poêles	25 à 27
poêles en tôle d'acier noire	48
poêlons	382
porte-cornets à glace	408

	Pages
poubelles d'extérieur	449
poubelles d'intérieur	450
Prep Chef	134
présentoirs	389-396
produits pour sanitaires	448
<b>R</b>	
racks de rangement	78
raclettes	441
racloirs	312
râpes	179
réchaud gaz	80
réfractomètres	379
Regis Marcon	480
robots cuiseurs	166
rouleaux	315-336
<b>S</b>	
sabots	454
sacs sous-vide	56
Saint Valentin plaques pour pièces en chocolat	366
scarification	203
scies à glace	131
sciures	81
serpillères	441
serre-jambon	123
Sherpa	418
siphons ISI	147
sondes pour sous-vide	56
spatules	66-309
sprays alimentaires	328
Stéphane Glacier	476
supports	120
supports à gâteaux	336
<b>T</b>	
tabliers	453
tamis	312
tapis	461
tapis	220
tempéreuses	342
terrines en fonte	50
thermomètres	73-433 à 435-379

	Pages
thermo-plongeurs	57
Thierry Marx	482
toasteurs	36
toiles	205-220
torchons	463
Tradition forgée monobloc	93
Tradition inox	6
trancheurs à fil	130
trancheuses électriques	176
trancheuses manuelles	178
travail de la farine	197
travail des fruits et légumes	140
trempeuses	342
trousses	121
<b>U</b>	
ustensiles de boucherie	123-189
ustensiles divers	76-186- 320
ustensiles pour dressage	174
ustensiles pour la glace	409
ustensiles pour la pizza	212
ustensiles pour le chocolat	349
ustensiles pour le sucre	384
ustensiles pour les pâtes	192
ustensiles pour trancheuses	177
ustensiles violets	188
<b>V-W-Y</b>	
vêtements	455
Vincent Boué	478-482
William Ledeuil	482
Yoshikin bumei	92

---

# INDEX NUMÉRIQUE

---



CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
010384	405	034014	18	054172	392	070523	80	071190	53	072812	487
011721	491	034016	18	054173	392	070528	80	071191	53	072812	140
011722	491	034017	18	054175	392	070988	80	071230	72	072814	487
011723	491	034018	18	054176	392	070990	80	071351	76	072814	140
011724	491	034019	18	054177	392	070992	80	071370	65	072816	487
011724	168	034025	18	054180	392	070993	80	071372	65	072816	140
012000	405	034050	18	054181	392	070994	52	071374	65	072855	487
012010	405	034051	18	054182	392	070995	52	071389	64	072855	140
012015	405	034101	19	054183	392	070996	52	071391	64	072857	487
013204	11	034103	19	054190	393	070997	52	071399	64	072857	140
013206	11	034111	19	054191	393	071036	80	071401	64	072859	487
013221	11, 486	034113	19	054193	393	071037	80	071452	64	072859	140
013222	11, 486	044020	407	054194	393	071038	80	071456	64	072874	187
013223	11, 486	044025	407	054200	393	071041	80	071518	51	072890	187
013224	11, 486	044030	407	054201	393	071050	80	071520	51	072893	187
013227	486	044032	407	054301	392	071052	80	071527	51	072899	187
015122	8	044034	407	054302	392	071055	80	071528	51	072900	144
015210	78	044036	407	054303	392	071057	80	071627	51	072996	181
017001	11	044038	407	054311	392	071058	53	071631	51	073085	130
017002	11	044040	407	054312	392	071059	80	071635	51	073095	144
017003	11	044042	407	054313	392	071070	52	071688	69	073115	144
017004	11	044044	407	054321	392	071072	52	071689	69	073120	144
017005	11	044046	407	054323	392	071074	52	071690	69	073135	126
017082	173	044048	407	054331	393	071076	52	071694	69	073140	191
017084	173	044050	407	054332	393	071078	52	071696	69	073141	190
017241	64	044055	407	054334	393	071081	52	071698	69	073145	190
017242	64	044060	407	054361	393	071083	52	071699	69	073146	190
017330	65	044064	407	054362	393	071085	52	071940	42	073147	190
017332	65	044065	407	054363	393	071087	52	071945	42	073148	191
017334	65	044067	407	054371	392	071089	52	071950	42	073149	190
017335	65	044069	407	054372	392	071091	52	071985	68	073150	190
017337	65	044071	407	054382	392	071093	52	071991	68	073151	190
017360	62	044073	407	061002	169	071094	52	072029	155	073159	193
017362	62	044110	407	061680	385	071096	51	072040	71	073170	191
017364	63	044112	407	061684	385	071097	50	072045	71	073175	191
017365	63	044114	407	062001	48	071098	50	072170	212	073180	191
017410	65	044116	407	062002	48	071099	50	072172	212	073181	191
019028	77	044120	407	062003	48	071100	50	072200	378	073182	191
019029	77	044122	407	062004	48	071101	50	072250	433	073184	191
019031	77	044124	407	062005	48	071102	50	072264	74	073186	191
019033	77	044176	147	062006	48	071103	50	072266	74	073194	193
019034	77	044178	147	062007	48	071104	50	072271	74	073195	193
019044	77	044181	150	062008	48	071106	50	072325	79	073200	193
019047	77	044184	150	062009	48	071108	50	072435	109	073220	192
020420	65	044186	150	062031	48	071109	50	072437	109	073221	192
020422	65	044211	407	062032	48	071110	50	072439	109	073222	192
020424	65	044213	407	062033	48	071111	50	072460	109	073229	193
020425	65	044215	407	062034	48	071112	219	072465	109	079276	433
020426	65	044217	407	062035	48	071113	50	072470	109	090040	129
032035	18	044219	407	062040	48	071114	50	072490	110	090147	102
032037	18	051070	20	062051	80	071116	53	072495	110	090161	95
032039	18	054150	392	062052	80	071118	53	072523	126	090170	95
032107	382	054151	392	062053	80	071120	53	072525	130	090171	95
032108	382	054153	392	062060	49	071122	53	072540	130	090173	95
032110	382	054158	392	062062	49	071125	183	072547	130	090175	95
032114	382	054160	393	062063	49	071129	183	072571	130	090177	95
032130	19	054161	393	062070	49	071142	50	072580	130	090185	95
032140	19	054163	393	062072	49	071144	51	072595	144	090300	102
034004	18	054164	393	062073	49	071146	51	072701	115	090303	102
034005	18	054165	393	062080	49	071148	51	072703	115	090310	102
034006	18	054168	393	062082	49	071154	51	072738	119	090330	124
034007	18	054169	393	062083	49	071155	51	072770	114	090347	129
034010	18	054170	392	062084	49	071157	51	072773	114	090360	124
034011	18	054171	392	070522	80	071158	50	072774	187	090362	125

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
090370	113	100050	79	112320	60	112831	198	115005	312	116236	196
090380	111	100055	79	112334	187	112833	197	115006	312	116237	196
090381	111	100070	79	112404	68	112834	197	115007	312	116260	71
090382	111	100089	189	112405	68	112835	314	115008	312	116270	196
090384	111	100104	189	112411	72	112836	314	115009	312	116271	196
090397	111	100105	189	112419	66	112837	314	115012	312	116272	196
090405	114	100110	122	112420	66	112838	314	115015	313	116273	196
090417	111	100115	122	112421	66	112839	311	115017	313	116274	196
090420	125	100125	34	112422	66	112840	313	115020	312	116340	170
090440	114	100126	34	112424	188	112841	311	115045	383	116341	170
090450	113	100132	34	112425	66	112845	313	115051	313	116342	170
090455	113	100135	110	112429	66	112850	314	115052	313	116343	170
090508	120	111002	59	112430	66	112851	314	115053	313	116344	170
090570	112	111022	59	112434	188	112852	314	115054	313	116351	184
090580	122	111023	59	112435	69	112900	197	115060	197	116352	184
090615	123	111024	59	112437	69	112901	197	115071	312	116353	184
090630	103	111025	59	112438	69	112902	197	115082	312	116354	184
090665	104	111026	59	112439	69	112903	197	115083	312	116355	184
090801	100	111027	59	112443	117	112933	197	115084	312	116356	184
090803	100	111035	59	112501	320	112952	314	115085	312	116378	170
090806	100	111036	59	112503	126	113025	67	115092	312	116379	170
090807	100	111046	59	112609	175	113030	67	115208	321	116380	170
090808	100	111055	59	112611	309	113035	67	115212	321	116382	170
090809	100	111060	72	112612	309	113040	67	116002	308	116383	170
090820	100	111061	72	112613	309	113041	76	116004	308	116384	170
090826	100	111320	225	112614	309	113042	76	116006	308	116386	170
090827	100	111892	216	112615	309	113045	67	116008	308	116387	170
090831	100	112011	72	112632	309	113050	67	116009	308	116388	170
090835	100	112012	72	112633	309	113090	73	116011	308	116400	170
090836	100	112013	72	112634	309	113091	486	116012	308	116401	170
090902	101	112015	72	112641	351	113092	73	116013	308	116403	170
090911	101	112016	72	112643	351	113330	66	116014	308	116404	170
090913	101	112018	72	112649	309	113331	66	116015	308	116405	170
090921	101	112019	72	112650	309	113332	66	116016	308	116406	170
090922	101	112021	61	112652	309	113334	188	116017	308	116430	321
090923	101	112022	61	112654	309	113338	66	116018	308	116434	175
090925	101	112023	61	112656	309	113345	66	116020	308	116436	175
090927	101	112024	61	112657	320	113501	67	116031	308	116451	184
090931	101	112025	61	112662	71	113525	67	116032	308	116452	184
090932	101	112026	61	112663	69	113535	67	116033	308	116453	184
090939	128	112028	61	112664	70	113545	67	116034	308	116454	184
090941	101	112030	72	112666	70	113720	67	116035	308	116455	184
090942	101	112035	71	112667	68	113724	67	116036	308	116456	184
090943	101	112040	71	112668	69	113735	67	116037	308	116458	155
090944	101	112041	71	112670	309	113745	67	116041	308	116515	62
090945	101	112046	212	112672	309	113825	67	116043	308	116523	489
090947	101	112061	61	112674	309	113833	67	116045	308	116523	183
090948	101	112062	61	112676	309	114005	313	116048	308	116524	489
090949	128	112063	61	112686	309	114006	314	116050	198	116524	183
090951	101	112064	61	112687	309	114112	68	116052	320	116525	489
090952	101	112065	61	112688	309	114113	68	116201	196	116525	183
090957	101	112066	61	112712	309	114114	68	116202	196	116526	489
090962	101	112070	79	112714	309	114115	68	116203	196	116526	183
099047	97	112108	79	112721	309	114117	68	116204	196	116530	489
100031	451	112110	72	112722	309	114118	68	116205	196	116531	489
100032	451	112112	72	112730	61	114120	68	116206	196	116532	489
100033	451	112282	63	112731	61	114121	68	116207	196	116533	489
100034	451	112293	60	112732	61	114122	68	116208	196	116534	489
100036	451	112294	60	112733	61	114131	68	116219	183	116534	183
100037	451	112295	60	112734	61	114132	68	116220	183	116540	183
100038	451	112296	60	112820	197	114141	68	116225	196	116601	183
100039	451	112297	60	112822	197	115002	312	116233	196	116605	183
100046	453	112298	60	112825	198	115003	312	116234	196	118003	208
100047	453	112300	60	112826	198	115004	312	116235	196	118005	212

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
118006	212	118528	200	120134	89	120272	86	120474	162	120917	118
118007	212	118534	200	120136	89	120273	86	120480	162	120919	118
118101	208	118537	200	120137	89	120274	86	120482	162	120920	116
118102	208	118539	200	120139	89	120278	87	120502	93	120925	114
118103	208	118541	200	120141	89	120280	86	120505	126	120932	116
118104	208	118543	200	120143	128	120281	90	120510	94	120938	117
118105	208	118545	200	120144	89	120282	90	120515	94	120939	117
118111	208	118547	200	120145	89	120283	90	120520	94	121001	114
118114	208	118549	200	120146	89	120285	103	120522	123	121004	114
118115	208	118550	200	120185	103	120286	90	120523	123	121006	114
118116	208	118560	201	120201	84	120287	90	120524	123	121007	114
118121	208	118565	201	120202	84	120288	104	120525	94	121008	114
118122	208	118570	201	120204	84	120301	104	120526	123	121009	114
118123	208	118575	201	120205	84	120302	104	120533	94	121010	114
118124	208	118580	201	120206	84	120303	104	120535	94	121011	114
118130	208	118660	201	120207	85	120305	91	120536	94	121013	114
118132	208	118665	201	120209	84	120306	104	120539	128	121021	128
118133	208	118670	201	120210	85	120307	104	120543	94	121030	115
118135	208	118680	201	120211	84	120310	91	120615	168	121042	125
118136	208	118991	196	120215	128	120312	91	120625	168	121043	125
118138	208	119001	79	120218	124	120315	103	120627	168	121045	125
118139	208	119002	79	120220	85	120316	103	120629	168	121048	125
118140	208	119005	79	120221	85	120319	87	120735	57	121050	125
118141	208	119007	79	120223	85	120328	90	120739	57	121100	126
118142	208	120006	204	120225	85	120330	90	120751	57	121103	126
118143	208	120008	43	120228	85	120332	91	120752	57	121133	126
118302	198	120013	203	120230	85	120340	103	120764	486	121134	126
118305	198	120018	203	120231	85	120350	87	120766	36	121135	112
118306	198	120022	203	120232	85	120351	87	120789	32	121136	126
118310	198	120023	203	120233	90	120360	90	120790	42	121164	30
118312	198	120025	203	120234	84	120361	90	120791	32	121166	30
118314	198	120026	203	120235	84	120390	85	120792	32	121168	30
118318	439	120032	204	120237	85	120401	93	120797	41	121178	30
118320	209	120034	203	120238	88	120402	93	120801	112	121182	30
118321	209	120035	203	120239	85	120403	93	120802	112	121190	31
118322	209	120036	203	120240	85	120404	93	120804	112	121191	31
118325	209	120037	203	120241	88	120405	93	120806	112	121192	31
118326	209	120038	203	120243	85	120406	96	120809	112	121193	31
118328	209	120054	203	120244	86	120407	96	120817	112	121195	31
118330	209	120055	203	120245	85	120408	96	120818	112	121204	30
118332	209	120056	203	120246	85	120409	96	120829	79	121206	30
118390	46	120057	320	120247	85	120410	96	120830	79	121208	30
118501	200	120058	203	120248	88	120411	128	120831	79	122002	129
118502	200	120059	127	120250	88	120412	490	120832	79	122003	114
118503	200	120060	127	120252	88	120412	160	120833	79	122004	129
118504	200	120061	127	120253	88	120413	96	120836	79	122011	130
118505	200	120062	127	120254	87	120414	96	120838	33	122012	486
118506	200	120064	127	120255	88	120415	96	120841	79	122013	486
118507	200	120071	127	120256	88	120416	96	120842	79	122014	486
118508	200	120083	95	120257	87	120417	95	120852	79	122016	130
118509	200	120084	320	120258	87	120418	95	120861	123	122017	130
118510	200	120087	95	120259	87	120419	95	120901	111	122021	130
118511	200	120093	320	120260	88	120421	93	120902	111	122031	130
118512	200	120094	320	120261	87	120422	93	120903	116	123050	122
118513	200	120096	320	120262	88	120423	96	120904	113	123055	122
118515	200	120102	92	120263	88	120425	161	120906	111	123056	122
118516	200	120107	92	120264	88	120426	161	120907	116	123059	122
118519	200	120111	92	120265	88	120430	93	120908	113	123060	122
118520	200	120114	92	120266	88	120431	93	120909	113	124011	120
118521	200	120115	92	120267	86	120435	102	120910	113	124505	120
118522	200	120116	92	120268	86	120436	102	120912	113	125042	103
118523	200	120131	89	120269	87	120440	160	120913	116	125046	103
118525	200	120132	89	120270	90	120451	112	120914	116	125047	103
118526	200	120133	89	120271	85	120472	162	120916	113	125050	103



INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
125055	103	130299	463	140405	422	141035	212	150196	463	150506	439
125072	103	130300	463	140407	422	141105	318	150201	292	150507	440
126001	120	130311	108	140415	422	141110	317	150206	292	150508	438
126003	120	130312	108	140417	422	141115	318	150207	292	150510	438
126007	120	130315	108	140433	423	141116	318	150208	292	150512	291
126060	120	130317	108	140435	423	141120	317	150209	292	150513	291
126903	121	130340	452	140439	423	149086	425	150210	292	150514	291
126904	121	130342	452	140462	423	149094	419	150211	292	150516	441
126910	121	130344	452	140477	424	149097	419	150213	462	150517	441
126920	121	130425	110	140485	422	149098	419	150214	291	150518	446
127015	91	130426	110	140487	422	149099	419	150215	291	150520	446
127018	91	130427	110	140491	422	149100	419	150216	292	150522	446
127020	91	130536	454	140501	419	149102	423	150217	291	150527	444
127605	105	130537	454	140502	419	149103	420	150220	293	150532	443
127606	105	130538	454	140504	419	149104	419	150225	293	150540	461
127609	105	130539	454	140506	419	149105	419	150230	293	150552	440
127611	106	130540	454	140507	420	149106	419	150231	293	150553	444
127614	105	130541	454	140508	420	150001	456	150232	293	150555	444
127615	106	130542	454	140515	419	150005	456	150241	292	150560	443
127616	106	130543	454	140516	419	150030	440	150244	292	150561	443
127620	106	130544	454	140517	425	150070	438	150247	292	150562	443
127621	106	130545	454	140521	425	150081	43	150251	462	150563	443
127622	106	130546	454	140523	421	150085	438	150252	462	150564	443
127623	106	130700	107	140524	210	150096	34	150253	462	150565	444
127624	106	130701	107	140526	419	150098	34	150254	462	150566	444
130010	108	130715	107	140531	423	150101	290	150310	293	150567	444
130043	108	139002	110	140550	212	150102	290	150312	293	150568	444
130044	108	139005	110	140553	212	150103	290	150320	295	150569	444
130046	108	139006	110	140567	423	150104	290	150370	450	150571	444
130048	108	140004	315	140571	423	150110	290	150371	450	150573	444
130050	108	140005	315	140582	421	150111	290	150372	450	150575	442
130052	108	140006	315	140585	421	150112	290	150380	449	150577	442
130054	108	140007	315	140586	427	150113	290	150381	449	150578	444
130056	108	140016	315	140587	419	150114	290	150382	449	150579	442
130066	108	140018	315	140588	427	150115	290	150383	449	150600	443
130067	108	140028	316	140589	419	150116	290	150384	449	150602	443
130068	108	140030	316	140605	424	150117	290	150385	449	152001	298
130069	108	140032	492	140702	427	150118	290	150387	449	152002	298
130070	108	140032	316	140704	427	150119	290	150390	449	152003	298
130071	108	140033	492	140705	427	150120	290	150403	293	152004	298
130074	108	140033	316	140708	427	150121	290	150405	293	152006	298
130076	108	140034	492	140709	427	150122	290	150426	293	152008	298
130078	108	140034	316	140721	427	150123	290	150427	293	152009	298
130080	108	140035	492	140722	427	150124	290	150451	296	152011	298
130082	108	140035	316	140723	427	150125	290	150452	296	152017	298
130083	109	140102	261	140731	427	150126	290	150455	296	153005	293
130090	108	140122	315	140732	427	150127	290	150456	297	153006	294
130101	109	140124	315	140733	427	150128	290	150458	296	153008	294
130102	109	140126	315	140761	432	150151	290	150460	295	153009	294
130103	109	140201	383	140762	432	150152	290	150465	296	153012	295
130105	109	140203	383	140808	418	150153	290	150467	442	153014	295
130106	109	140204	383	140811	418	150154	290	150469	442	153016	295
130130	453	140206	320	140862	429	150155	290	150475	296	153017	295
130135	453	140377	422	140872	430	150156	290	150481	296	153020	295
130140	453	140381	422	140950	406	150157	290	150482	296	153030	231
130145	453	140383	422	140952	406	150158	290	150483	296	153039	276
130150	453	140385	422	141002	316	150159	290	150484	296	153040	276
130151	453	140386	422	141004	316	150160	290	150485	296	153044	276
130152	453	140387	422	141006	317	150161	290	150487	296	153045	276
130155	453	140392	422	141010	317	150162	290	150488	296	153046	276
130160	453	140394	422	141012	317	150163	290	150489	296	153047	276
130175	453	140396	422	141013	317	150164	290	150494	296	153048	276
130217	453	140398	422	141029	317	150165	290	150495	296	153052	276
130290	463	140399	418	141031	212	150182	462	150504	441	153065	276

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
153079	276	160114	300	167051	304	167510	306	182109	128	182442	99
153105	277	160115	300	167052	304	167511	306	182110	97	182503	102
153120	230	160116	300	167053	304	167512	306	182112	97	182504	99
153136	277	160117	300	167054	304	167513	306	182113	97	182512	99
153190	277	160202	300	167055	304	167514	306	182114	97	182513	99
153198	277	160203	300	167061	304	167515	306	182121	97	182514	99
153201	297	160204	300	167062	304	167516	306	182124	124	182521	99
153202	286	160205	300	167063	304	167517	306	182127	97	182528	99
153203	259	160206	300	167064	304	167518	306	182128	97	182529	99
153204	297	160208	300	167065	304	167520	306	182129	97	182534	99
153205	297	160210	300	167080	304	167532	306	182130	124	182535	99
153206	297	160599	77	167082	304	167542	306	182134	97	182536	99
153207	286	161002	300	167084	304	167550	307	182135	97	182540	99
153208	286	161003	300	167086	304	167551	307	182136	97	182541	99
153209	310	161004	300	167088	304	167554	307	182140	97	182542	99
153210	286	161005	300	167101	304	167555	307	182141	97	182603	102
153211	311	161006	300	167102	304	167702	306	182142	97	182604	99
153212	311	161007	300	167103	304	167703	306	182149	97	182610	99
153213	297	161008	300	167104	304	167704	306	182160	174	182612	99
153214	296	161204	300	167105	304	167705	306	182180	97	182613	99
153216	296	161205	300	167106	304	167712	306	182187	97	182614	99
153301	286	161206	300	167107	304	167713	306	182203	102	182803	188
153303	286	161207	300	167108	304	167714	306	182204	98	182811	188
153306	286	161208	300	167109	304	167715	306	182212	98	182812	188
154001	293	165006	299	167110	304	167722	306	182213	98	182813	188
154011	383	165007	299	167111	304	167723	306	182214	98	182821	188
154012	383	165009	299	167112	304	167724	306	182227	98	182829	188
154013	383	165010	299	167113	304	167725	306	182228	98	182835	188
154014	383	165016	299	167114	304	167732	306	182235	98	182840	188
154015	383	165018	299	167115	304	167733	306	182236	98	182841	188
154016	383	165030	299	167116	304	167734	306	182240	98	183847	159
154017	383	166001	303	167130	305	167735	306	182241	98	185301	131
154018	383	166002	303	167135	304	167742	306	182291	97	185302	131
154020	383	166003	303	167140	304	167743	306	182295	97	185303	131
154025	294	166004	303	167141	305	167744	306	182303	102	185304	131
154050	320	166006	303	167142	305	167745	306	182304	98	185305	131
154051	320	166007	303	167151	336	167752	306	182312	98	185306	131
154052	320	166008	303	167152	336	167753	306	182313	98	185307	131
154054	293	166010	302	167170	305	167754	306	182314	98	185308	131
154055	293	166012	305	167171	305	167755	306	182315	124	185309	131
154060	293	166160	305	167175	305	167762	307	182324	124	185310	131
154062	293	166161	305	167180	305	167763	307	182327	98	185406	55
154063	293	166500	307	167300	302	167764	307	182328	98	185415	54
154065	293	166501	307	167302	302	167765	307	182329	98	185508	81
154101	203	166700	307	167303	302	167766	307	182330	124	186206	189
154102	203	166701	307	167304	302	167767	336	182334	98	186208	159
154103	203	167013	304	167306	302	167768	336	182335	98	186209	159
154152	295	167014	304	167333	302	167769	336	182336	98	186210	159
159010	440	167015	304	167345	302	167900	305	182340	98	186305	211
159011	440	167022	304	167355	302	169001	301	182341	98	186306	211
159027	76	167023	304	167370	302	169002	301	182342	98	186403	51
159041	461	167024	304	167380	302	169003	301	182403	102	186404	51
159082	450	167025	304	167430	302	169004	77	182404	99	186405	51
159083	448	167030	304	167452	302	181006	117	182412	98	186408	51
159085	448	167031	304	167500	306	181009	118	182413	98	186409	51
159099	442	167032	304	167501	306	181021	112	182414	98	186601	179
159103	34	167033	304	167502	306	181046	123	182427	99	186604	179
159105	81	167034	304	167503	306	181065	212	182428	99	186615	180
159115	81	167035	304	167504	306	181151	129	182429	99	186620	179
159116	81	167041	304	167505	306	182101	97	182434	99	186621	179
159117	42	167042	304	167506	306	182103	102	182435	99	186622	179
159121	42	167043	304	167507	306	182104	97	182436	99	186623	179
160112	300	167044	304	167508	306	182105	97	182440	99	186624	179
160113	300	167045	304	167509	306	182106	97	182441	99	186625	179

INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
186627	179	210364	491	211206	178	215155	145	215643	134,137,139	240122	486
186631	188	210364	158	211207	178	215158	145	215651	137	240150	44
186900	165	210365	491	211208	178	215250	145	215690	138	240202	44
186901	165	210365	158	211215	178	215255	488	215710	140	240213	43
186902	159	210366	491	211217	178	215256	488	215720	140, 488	240215	44
186903	159	210366	158	211635	176	215257	488	215721	140, 488	240269	46
186904	159	210370	158	211640	176	215258	488	215722	140, 488	240304	28
186905	158	210401	166	211650	176	215259	488	215731	136, 487	240308	28
187501	146	210402	166	211651	176	215261	488	215732	136, 487	240315	29
187502	146	210534	159	212007	197	215262	488	215733	136, 487	240323	29
187503	146	210535	159	212011	159	215263	488	215734	136, 487	240380	486
187504	146	210545	159	212014	159	215264	488	215735	136, 487	240381	486
187505	146	210595	159	212016	490	215265	488	215736	136, 487	240382	486
187699	407	210655	157	212017	490	215266	488	215738	136, 487	240383	486
187700	407	210660	157	212018	490	215267	488	215742	136, 487	240390	486
187701	407	210671	157	212019	490	215268	488	215744	136, 487	240391	486
187702	407	210672	157	212022	159	215269	488	215745	136, 487	240392	486
187703	407	210673	157	212023	490	215270	488	215746	136, 487	240393	486
187704	407	210674	157	212023	490	215271	488	215748	136, 487	240400	486
187705	407	210680	157	212502	167	215272	488	215758	136, 487	240401	486
187706	407	210681	157	212503	167	215301	115	215760	186	240402	486
187707	407	210682	157	212504	167	215304	119	215765	186	240403	486
187708	407	210683	157	212507	55	215306	119	215768	136, 487	240405	29
187709	407	210684	157	212510	167, 490	215307	186	215790	134	240406	29
187710	407	210702	161	212511	167, 490	215312	117	215791	134	240466	47
187711	407	210711	164	212512	490	215313	117	215792	134	240468	46
187712	407	210712	490	212513	490	215315	114	215793	134	240469	46
187713	407	210712	160	212514	490	215317	115	215831	138	240508	30
187714	407	210714	161	212515	490	215408	144	215836	138	240515	33
190774	161	210715	161	212520	388	215420	189	215838	138	240520	36
210032	490	210719	160	212521	388	215421	189	215841	138, 487	240522	36
210033	490	210731	160	212530	166	215425	186	215861	487	240524	486
210034	490	210738	161	215001	143	215431	180	215866	138, 487	240550	45
210035	490	210741	161	215005	143	215432	180	215868	138, 487	240552	45
210101	490	210750	165	215010	488	215437	180	216011	179	241548	37
210102	490	210801	162	215010	143	215452	76	216012	179	241550	37
210103	490	210803	162	215017	488	215503	140	216015	179	241554	37
210104	490	210804	162	215018	488	215505	140	216032	168	241555	37
210105	490	210820	162	215021	488	215514	140	216100	179	241558	38
210106	491	210826	162	215022	488	215521	488	216139	180	241560	39
210107	491	210838	162	215023	488	215522	488	219081	490	241562	38
210108	491	210840	162	215040	143	215523	488	230006	181	241563	39
210109	491	210843	162	215043	488	215524	488	230007	181	242305	42
210110	491	210853	162	215044	488	215525	488	230008	181, 490	242307	41
210111	491	211005	164	215045	488	215580	141	230010	181, 490	242313	40
210113	491	211010	177	215046	488	215582	141	230101	181	242331	40
210115	490	211013	160	215047	488	215587	141, 488	230190	181	242332	40
210131	491	211014	177	215050	144	215588	141, 488	230203	181	242335	42
210170	491	211020	177	215052	144	215589	141, 488	230207	181	242336	41
210340	166	211023	177	215060	142	215602	189	230209	181	242350	347
210348	166	211030	177	215065	488	215605	189	230210	181	242509	46
210351	165-166	211031	177	215066	488	215609	135	230214	490	245010	36
210353	165	211042	177	215068	142, 488	215611	136	230238	490	245012	36
210355	158	211043	177	215070	142, 488	215612	134	230250	490	245015	45
210357	158	211053	177	215072	142, 488	215613	136	230252	490	245020	46
210358	158	211098	177	215074	142, 488	215614	134	230253	490	245030	45
210360	491	211103	491	215085	488	215615	136	230255	490	245060	43
210360	158	211104	491	215086	488	215616	136	230255	181	245100	211
210361	491	211105	491	215112	143, 488	215618	136	230256	490	245420	47
210361	158	211106	491	215115	143, 488	215619	136	230257	490	245424	47
210362	491	211107	491	215131	140	215626	136	230257	181	245515	34
210362	158	211108	491	215132	140	215627	136	240120	43, 486	245530	36
210363	491	211148	491	215133	140	215628	136	240120	44	245540	35
210363	158	211205	178	215134	140	215641	139	240121	44, 486	245545	35

INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
245550	39	250602	185	254518	417	257903	253	262023	349	263538	327
245601	33	250603	185	255000	417	257904	253	262024	349	263540	326
245603	33	250604	185	255050	417	257905	253	262030	351	263542	326
245605	33	250606	185	255100	417	257906	257	262201	377	263543	326
245611	47	250608	185	255150	417	257907	255	262204	377	263544	326
245642	35	250611	185	255200	417	257908	257	262205	377	263545	326
245647	35	250655	433	255205	417	257912	253	262210	377	263550	326
245900	81	251000	155	255310	417	257913	255	262215	377	264069	348
245902	81	251001	155	255315	417	257914	255	262230	378	264071	348
250105	187	251003	155	255320	417	257915	256	262235	378	264101	348
250108	379	251005	155	256010	415	257916	255	262261	384	264103	348, 494
250112	379	251010	76	256012	415	257917	253	262263	384	264105	348, 494
250122	388	251012	155	256013	415	257920	253	262264	384	264106	348, 494
250124	380	251101	155	256015	415	257921	253	262269	384	264107	348, 494
250126	380	251102	155	256018	415	257922	255	262272	384	264908	328
250128	380	251105	155	256020	415	257925	255	262273	384	265108	387
250130	380	251110	155	256025	415	257926	254	262276	384	265110	387
250152	380	251120	155	256035	415	257928	255	262289	378	265114	387, 494
250154	380	251130	155	256036	415	257930	254	262290	378	265115	494
250301	434	252004	153	256040	415	257931	254	262291	378	265221	388
250302	434	252010	153	256050	415	257940	254	262527	73	265230	388
250303	434	252030	153	256060	415	257985	255	262547	381	265250	388
250315	75	252050	153	256070	415	257990	256	262548	381	265276	494
250325	75	252052	153, 488	256075	415	257991	257	262601	324	265280	494
250330	379	252053	153, 488	256080	415	258824	321	262602	492	265281	494
250331	379	252055	153, 488	256501	416	258825	183	262603	492	265301	386
250332	379	252056	153, 488	256502	416	260204	494	262604	492	267003	55
250340	74	252058	153, 488	256512	416	260205	494	262605	492	267004	55
250345	75	252059	153, 488	256513	416	260401	345	262606	492	267011	56
250350	75	252091	153	256514	416	260402	345	262607	492	267012	56
250500	379	252094	153	256516	416	260412	345	262608	492	267013	56
250501	74	252121	154	256519	416	260421	347	262609	492	267014	56
250502	75	252216	152	256601	416	260424	494	262610	492	267016	56
250503	75	252220	153	257001	404	260425	494	262611	492	267022	56
250510	75	252225	153	257002	404	260426	494	262612	492	267023	56
250513	75	252228	154	257003	404	260427	494	262613	492	267024	56
250514	74	252230	154	257004	404	260428	494	262614	492	267026	56
250515	74	252233	154	257005	404	260429	494	262615	492	267027	56
250516	74	252235	154	257006	404	260434	342	262616	492	267028	56
250520	74	252253	489	257007	404	260435	342	262617	492	267032	56
250522	73	252254	489	257008	404	260455	342	262618	492	267034	56
250528	73	252256	489	257010	404	260456	342	262619	492	267035	56
250536	73	252261	489	257011	401	260501	343	262620	492	267036	56
250537	73	252262	489	257012	404	260510	343	262621	492	267042	56
250538	56	252263	489	257013	404	260522	344	262622	492	267043	56
250539	56	252264	489	257130	405	260590	344	262623	492	267044	56
250541	56	252265	489	257135	404	261905	351	262627	492	267046	56
250544	56	252266	489	257140	404	261908	351	262629	492	267047	56
250545	75	252267	489	257145	404	261911	351	263500	325	267050	54
250546	74	252268	489	257147	405	261912	351	263509	130	267051	54
250548	434	252269	489	257310	416	261915	351	263510	130	267053	54
250549	434	252270	489	257312	416	262001	349	263512	326	267099	55
250552	435	252271	489	257315	416	262002	349	263513	130	270212	108
250556	435	252272	489	257320	416	262010	349	263520	325	270214	108
250559	433	252273	489	257325	416	262012	349	263521	325	270216	108
250560	433	252274	489	257335	416	262013	349	263522	325	270218	108
250561	433	252280	489	257336	416	262014	349	263523	325	270220	108
250562	435	252281	489	257340	416	262015	349	263524	325	270221	108
250565	435	252282	489	257350	416	262016	349	263528	325	270223	109
250566	435	252283	489	257360	416	262017	349	263530	327	275501	424
250567	435	252284	489	257375	416	262019	349	263531	327	275503	424
250568	435	252291	489	257380	416	262020	349	263535	327	275504	399
250571	400	252292	489	257901	253	262021	349	263536	327	275505	399
250601	185	254004	417	257902	253	262022	349	263537	327	275508	399

## INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
275509	399	310407	215	312132	201	330641	237	331293	337	332219	241
280001	161	310408	215	312212	219	330642	237	331294	337	332221	240
280063	152	310409	215	312501	219	330644	237	331295	337	332222	240
280184	455	310433	213	312502	219	330645	237	331297	337	332223	240
280185	455	310434	213	312503	219	330646	237	331298	337	332225	240
280186	455	310435	213	312504	219	330647	237	331299	337	332227	240
280187	455	310436	213	312505	219	331052	331	331301	337	332228	240
280188	455	310437	213	313004	382	331054	331	331311	243	332232	240
280189	455	310439	211	313503	382	331056	331	331312	243	332234	240
280190	455	310440	211	320200	224	331062	246	331313	243	332235	240
280191	455	310441	211	320201	224	331065	246	331413	243	332236	240
280192	455	310442	211	320202	224	331071	247	331415	243	332252	232
280193	455	310445	211	320203	224	331072	247	331591	233	332253	240
280194	455	310446	211	320205	225	331073	247	331592	233	332254	240
280195	455	310447	211	320211	224	331074	247	331593	233	332255	240
280196	455	310448	211	320213	224	331075	247	331594	233	332256	240
280434	455	310449	211	320230	225	331076	247	331595	233	332257	240
280435	455	310451	211	320233	224	331077	247	331596	233	332258	240
280436	455	310455	382	320253	225	331078	247	331601	236	332259	240
280437	455	310465	211	320260	225	331082	246	331602	236	332260	240
280438	455	310466	211	320412	220	331094	245	331603	236	332261	240
280439	455	310467	211	321000	220	331095	245	331611	231	332262	240
280440	455	310468	211	321001	220	331096	245	331612	231	332272	245
280441	455	310601	214	321002	220	331097	245	331613	231	332273	245
280442	455	310604	214	321003	220	331098	245	331663	243	332274	245
280443	455	310606	214	321004	221	331099	245	331664	243	332282	245
280445	455	310609	214	321008	220	331101	245	331665	243	332283	245
280446	455	310610	214	321009	220	331110	243	331666	243	332291	243
280747	488	310612	214	321012	205	331121	242	331682	243	332510	239
280747	140	310615	214	321014	205	331123	242	331683	243	332511	239
281048	453	310621	214	321030	221	331125	242	331684	243	332512	239
281894	162	310623	214	321031	221	331151	232	331685	243	332513	239
281895	163	310624	214	321032	221	331183	242	331731	232	332514	239
281899	491	310625	214	321200	260	331184	242	331732	232	332516	239
281899	157	310712	217	321201	260	331185	242	331733	232	332517	239
281899	159	310713	217	321202	260	331186	242	331734	232	332518	239
283062	162	310717	217	321205	260	331201	232	331735	232	332519	239
283245	115	310718	217	321206	260	331202	232	331736	232	332520	239
283787	159	310730	248	322007	277	331203	240	331737	232	332522	239
303036	382	310731	248	322018	218	331204	240	331738	232	332523	239
304042	382	310732	248	322020	217	331205	240	331739	232	332524	239
305016	382	310733	248	322027	432	331206	240	331761	236	332525	239
305020	382	310735	244	322030	177	331207	240	331762	236	332526	239
310101	215	310739	248	330131	237	331208	240	331803	238	332527	239
310103	215	310755	248	330132	242	331209	240	331804	238	332528	239
310104	215	310812	216	330133	242	331210	240	331805	238	332529	239
310107	215	311119	205	330134	242	331211	240	331806	238	332530	239
310108	215	311121	205	330135	242	331212	240	331807	238	332531	239
310156	215	311122	205	330136	242	331213	240	331808	238	332532	239
310157	215	311125	205	330137	242	331214	240	331809	238	332533	239
310201	213	311133	205	330138	242	331216	240	331811	244	332534	239
310202	213	311135	205	330602	236	331264	337	331812	244	332535	239
310203	213	311138	205	330604	236	331265	337	331813	244	332602	234
310211	213	311141	205	330611	236	331268	337	331815	244	332604	234
310212	213	311204	205	330613	236	331270	337	331817	244	332611	242
310213	213	311205	205	330614	236	331271	337	332001	239	332612	242
310222	213	311214	205	330615	236	331273	337	332211	241	332613	242
310223	213	311215	205	330616	236	331274	337	332212	241	332614	242
310401	215	312110	219	330621	237	331275	337	332213	241	332615	242
310402	215	312123	219	330622	237	331276	337	332214	241	332616	242
310403	215	312124	219	330623	237	331283	337	332215	241	332617	242
310404	215	312126	219	330624	237	331284	337	332216	241	332621	235
310405	215	312130	201	330625	237	331285	337	332217	241	332642	238
310406	215	312131	201	330626	237	331286	337	332218	241	332651	232

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
332652	232	336032	266	336112	262	336670	275	340416	234	345071	245
332653	232	336033	262	336113	268	336801	271	340417	234	345073	245
332654	232	336034	273	336114	263	336802	271	340461	336	345074	245
332655	232	336035	272	336115	270	336803	271	340462	336	345075	245
332656	232	336037	272	336116	271	336804	275	340463	336	345076	245
332657	232	336038	266	336118	269	336805	275	340464	336	345078	247
332658	232	336039	272	336120	269	336993	335	340465	336	345079	247
332659	232	336040	262	336121	273	336994	335	340466	336	345081	246
332660	232	336041	267	336122	273	336995	335	340467	336	345083	246
332671	230	336042	267	336123	266	337000	250	340520	243	345086	246
332672	230	336043	267	336124	266	337001	250	340521	243	345106	229
332673	230	336044	274	336125	266	337002	250	340622	331	345108	229
332674	230	336045	267	336126	269	337004	250	340623	331	345109	229
332675	230	336046	264	336127	265	337005	250	340624	331	345110	229
332676	230	336048	267	336128	269	337006	250	340625	331	345111	229
332677	230	336049	263	336129	273	337010	251	340626	331	345112	229
332678	230	336051	263	336130	264	337011	251	340635	331	345113	229
332680	230	336052	263	336132	264	337012	251	340638	331	345118	229
332681	230	336053	263	336133	266	337013	251	340853	207	345120	230
332691	230	336054	263	336134	266	337014	251	340854	207	345143	336
332692	230	336056	267	336135	266	337015	251	340855	207	345151	229
332693	230	336057	267	336137	265	337016	251	340856	207	345201	229
332694	230	336058	269	336142	272	337019	251	340951	207	345202	231
332695	230	336059	269	336144	270	337020	251	340952	207	345233	237
332696	230	336060	271	336148	263	337021	251	340953	207	345234	237
332698	230	336061	264	336149	273	337022	251	340954	207	345235	237
334015	247	336063	264	336150	266	337026	250	340955	207	345415	234
334016	247	336064	267	336151	267	337029	250	340956	207	345416	234
334017	247	336065	271	336152	263	337030	250	340957	207	345417	234
334019	245	336066	264	336154	268	337054	251	340961	207	345446	336
334185	231	336068	264	336155	269	337100	250	340962	207	345448	336
334213	240	336069	271	336160	267	337102	251	341103	241	345591	233
334215	240	336070	264	336161	270	337214	251	341104	241	345592	233
336001	267	336071	271	336165	271	339010	381	341111	238	345593	233
336002	267	336072	265	336168	272	339011	381	341112	238	345594	233
336003	267	336073	265	336170	269	339013	381	341221	241	345595	233
336004	266	336074	265	336175	263	339016	381	341222	241	345604	233
336005	267	336075	265	336176	270	339017	381	341421	238	345621	235
336006	267	336076	265	336180	274	339101	335	341422	241	345622	235
336007	262	336078	265	336181	274	339102	249	341423	241	345638	233
336008	262	336079	273	336182	273	339103	249	341424	241	345639	242
336009	262	336081	274	336184	274	339106	249	341425	241	345642	242
336010	268	336082	274	336185	272	339110	249	341426	241	345656	231
336011	265	336083	264	336188	270	339114	249	341427	241	345657	231
336012	269	336084	265	336189	271	339201	335	341601	207	345658	231
336013	269	336086	262	336190	265	339202	335	341602	207	345659	231
336014	265	336087	273	336191	270	339205	335	341603	207	345676	230
336015	265	336088	273	336192	269	339210	249	341604	207	345678	230
336016	264	336090	273	336193	270	340001	277	341606	207	345680	230
336017	264	336091	274	336195	272	340002	277	341607	207	345681	230
336018	266	336093	273	336196	272	340216	245	341629	334	345833	206
336019	267	336094	266	336198	270	340217	245	341641	207	345834	206
336020	263	336095	266	336199	272	340304	244	341642	207	345835	206
336021	265	336098	274	336214	272	340305	244	341643	207	345836	206
336022	266	336101	268	336217	273	340401	238	341712	207	345842	206
336023	267	336102	268	336219	267	340402	238	341713	207	345933	206
336024	266	336103	268	336500	275	340403	238	341716	207	345934	206
336025	265	336105	268	336502	275	340404	241	342411	336	345935	206
336026	266	336106	268	336503	275	340405	241	342476	233	345936	206
336027	262	336107	268	336517	275	340406	241	342477	233	346081	246
336028	274	336108	262	336523	275	340407	241	342478	233	346083	246
336029	269	336109	262	336546	275	340411	234	342651	238	346086	246
336030	266	336110	262	336606	275	340413	234	343135	235	346701	280
336031	266	336111	263	336633	275	340415	234	345060	236	346702	280

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
346703	280	360018	16	371128	281	371613	281	372805	285	376114	288
346704	280	360020	16	371132	287	371614	281	372812	287	380005	357
346705	280	360024	16	371134	287	371615	281	372813	287	380010	354
346706	280	362001	332	371136	287	371616	281	372815	287	380050	358
346707	280	362003	333	371137	287	371617	281	373003	285	380102	360
346708	280	362004	333	371138	287	371618	281	373016	16	380104	359
346709	280	362005	333	371142	282	371619	281	373020	16	380105	373
346711	280	362006	333	371152	283	371620	281	373024	16	380106	356
346712	280	362007	332	371153	283	371630	281	373028	16	380107	355
346713	280	362011	332	371162	334	371632	281	374024	16	380108	360
346714	280	362022	334	371201	284	371634	281	374028	16	380110	359
346715	280	365012	17	371202	284	371636	281	375301	286	380111	355
346716	280	365014	17	371203	284	371638	281	375303	286	380112	356
346717	280	365016	17	371204	284	371640	281	375306	286	380118	368
346933	206	365018	17	371205	284	371642	281	375309	288	380120	369
346934	206	365020	17	371206	284	371644	281	375310	288	380122	356
346935	206	365024	17	371207	284	371701	281	375311	288	380126	364
346936	206	365028	17	371208	284	371702	281	375312	288	380127	367
347060	248	367020	17	371209	284	371703	281	375313	288	380128	359
347415	248	367024	17	371210	284	371704	281	375314	288	380129	356
347416	248	367028	17	371211	284	371705	281	375320	288	380130	365
347417	248	369024	16	371221	283	371706	281	375321	288	380134	354
347638	248	369028	16	371223	283	371707	281	375323	288	380140	361
350011	258	370036	16	371224	281	371708	281	375325	288	380141	358
350012	258	370100	279	371228	281	371801	287	375327	288	380142	373
350013	258	370102	278-279	371242	282	371802	287	375332	288	380145	367
350014	258	370105	279	371243	282	371803	287	375334	288	380146	364
350017	258	370107	279	371253	283	371804	287	375336	289	380147	353
350018	258	370108	279	371324	283	371805	287	375337	288	380148	355
350019	258	370109	279	371328	283	371806	287	375340	288	380150	354
350021	259	370110	279, 493	371330	281	371807	287	375341	288	380151	358
350022	259	370113	279	371334	281	371808	287	375343	288	380152	358
350023	259	370114	279	371338	281	371809	287	375345	289	380153	355
350027	259	370115	279, 493	371403	287	371810	287	375347	289	380154	355
350028	259	370141	279	371404	287	371817	284	375351	288	380155	357
350029	259	370142	279	371405	287	371819	284	375353	288	380156	363
350030	259	370143	279	371406	287	371821	284	375356	288	380158	358
350051	258	370145	279, 493	371407	287	371822	284	375361	288	380163	355
350052	258	370151	493	371408	287	371823	284	375363	288	380164	355
350055	258	370152	493	371409	287	371824	284	375365	288	380165	359
350058	258	370153	493	371410	287	371843	286	376001	289	380167	358
350061	258	371001	286	371411	287	371844	286	376003	289	380169	376
350062	258	371003	286	371412	287	372001	285	376005	289	380174	376
350065	258	371005	287	371420	285	372016	16	376006	289	380180	361
350068	258	371008	286	371421	285	372020	16	376014	289	380186	352
350102	259	371009	287	371422	285	372024	16	376015	289	380187	357
350103	259	371013	260	371423	285	372028	16	376021	289	380188	359
350107	259	371014	260	371424	285	372202	284	376039	289	380190	358
350108	259	371015	287	371502	288	372203	284	376040	289	380200	373
350109	259	371016	287	371503	338	372205	284	376041	289	380201	373
350112	259	371017	287	371504	338	372207	284	376045	289	380202	373
350118	259	371020	334	371505	338	372208	289	376060	289	380203	373
350200	259	371023	286	371506	338	372209	285	376061	289	380205	366
350201	259	371025	287	371507	338	372402	284	376062	289	380206	366
350202	259	371102	284	371514	338	372404	284	376063	289	380210	360
351009	18	371105	284	371517	338	372406	284	376064	289	380211	352
351012	331	371106	284	371518	338	372408	284	376065	289	380213	376
351013	331	371108	284	371522	338	372420	285	376066	289	380214	370
351014	331	371110	284	371524	338	372421	285	376078	289	380216	370
351015	331	371112	284	371528	338	372423	285	376104	288	380217	373
351209	18	371121	283	371609	281	372424	285	376106	288	380220	361
360012	16	371123	283	371610	281	372802	285	376108	288	380222	363
360014	16	371124	281	371611	281	372803	285	376110	288	380223	362
360016	16	371126	281	371612	281	372804	285	376112	288	380224	371

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
380225	365	382003	368	383007	359	410118	324	410275	328	460435	50
380226	367	382004	373	383008	359	410120	324	410301	330	460560	159
380227	367	382006	371	383101	360	410121	324	410302	330	465191	461
380228	352	382007	372	383103	360	410124	324	410303	330	466620	451
380229	361	382008	362	383104	360	410126	324	410304	329	466621	451
380230	361	382009	365	383105	360	410128	324	410306	330	467012	451
380236	361	382010	362	383202	356	410130	330	410307	330	467023	451
380237	364	382011	362	383203	356	410131	330	410309	330	467024	451
380240	353	382012	371	383204	358	410132	330	410320	329	467025	451
380242	355	382013	370	383205	356	410133	330	410321	329	467050	444
380243	352	382014	371	383207	358	410134	330	421005	351	467470	418
380246	353	382015	370	383208	356	410135	330	421501	322	467471	418
380248	361	382016	370	383209	358	410137	330	421503	322	467472	418
380249	355	382017	371	383300	357	410138	330	421505	322	467473	418
380252	364	382018	362	383301	359	410139	330	421520	323	467474	418
380255	364	382019	368	383302	355	410170	330	421701	310	467475	418
380256	353	382021	368	383303	356	410172	330	421702	310	467476	418
380258	353	382022	368	383304	358	410173	330	421705	310	467477	418
380261	369	382023	368	383305	357	410174	330	421706	310	467478	418
380264	356	382024	368	383307	356	410175	330	421708	310	467479	418
380265	357	382025	368	383401	363	410179	330	421709	310	467904	102
380266	353	382027	368	383402	360	410200	328	421711	286	468070	348
380268	360	382028	368	383404	358	410201	328	421713	310	468928	348
380269	366	382031	368	383405	357	410210	330	421714	310	468950	406
380276	353	382033	368	383406	359	410211	330	421715	310	468952	406
380277	354	382034	368	383407	363	410212	330	421716	310	468956	406
380278	364	382036	368	383408	357	410213	330	421735	310	468957	406
380279	354	382038	368	383411	360	410214	330	421736	310	468983	452
380280	361	382039	368	383412	363	410215	330	421743	351	468988	452
380281	354	382040	368	383413	366	410216	330	421802	300	469046	406
380282	354	382043	362	383414	367	410217	330	421805	300	469047	406
380283	353	382044	362	383415	365	410219	330	421806	300	469060	406
381005	375	382045	372	383502	356	410221	330	421813	301	469061	406
381006	376	382047	372	383600	355	410222	330	421825	319	469062	406
381008	367	382048	372	383602	355	410223	330	421830	319	480041	492
381009	376	382051	355	383603	355	410224	330	421832	319	480042	492
381010	374	382053	368	383604	355	410225	330	421833	118	480282	492
381012	376	382055	365	383606	366	410229	330	421834	118	480671	492
381013	376	382056	365	383607	366	410230	383	421836	118	480731	492
381014	376	382060	371	383608	367	410237	328	422001	222	480732	492
381015	374	382062	373	383610	366	410239	328	422002	222	481021	492
381016	374	382063	372	383700	368	410240	328	422005	223	482257	492
381019	375	382064	370	383807	354	410241	328	422006	223	483619	492
381020	375	382065	370	383813	354	410242	328	422007	223	510102	419
381021	375	382066	372	383905	354	410243	328	422009	223	510111	212
381023	374	382073	371	383906	354	410244	328	422011	223	510112	212
381024	375	382074	371	385040	350	410245	328	422013	223	510203	420
381025	375	382075	372	385050	350	410246	328	422022	223	510205	420
381026	375	382076	372	386013	337	410248	330	422026	223	510301	419
381028	361	382080	369	386015	389	410249	330	423060	346	510302	419
381029	363	382116	369	386016	389	410250	329	431498	307	510303	419
381030	374	382217	371	400497	119	410251	329	431501	307	510311	212
381031	375	382224	373	400818	120	410252	329	441001	311	510315	419
381032	375	382231	367	400893	406	410253	329	441002	311	510365	420
381034	365	382232	368	402246	287	410254	329	441003	311	510368	420
381035	365	382233	367	403363	163	410255	329	441004	311	510500	422
381036	364	382234	369	405336	76	410258	328	441005	311	510501	199
381200	357	382235	369	405948	161	410259	328	441006	311	510502	199
381201	355	382236	369	406106	163	410260	328	441007	311	510503	199
381202	357	382250	362	406107	163	410265	329	441008	311	510504	199
381203	362	383003	357	406108	163	410270	328	441009	311	510505	199
381261	360	383004	359	406814	163	410271	328	441010	311	510506	199
382000	372	383005	354	406969	162	410273	328	455001	215	510507	199
382001	373	383006	357	410117	324	410274	328	455003	215	510508	199



CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
510512	424	527024	20	610553	395	661406	168	670907	408	681617	494
510515	424	527028	20	610560	398	661407	168	670910	409	681618	494
510516	423	527032	20	610561	398	661409	169	670920	408	681619	494
510517	423	527036	20	610562	398	661418	168	671001	409	681620	494
510518	423	527040	20	610571	399	661420	168	671002	409	681970	493
510520	423	527050	20	610572	399	661421	168	672000	149	681971	493
510531	199	528028	64	610574	399	661430	169	672006	149	681972	493
510532	199	528032	64	610581	399	661431	169	672027	147	681973	493
510534	199	528036	64	610582	399	661458	169	672030	149	681974	493
510535	199	528040	64	610584	399	661459	169	672036	149	681975	493
510536	199	528124	64	610604	399	661501	187	672037	149	681976	493
510537	199	528128	64	610605	399	662303	384	672038	149	681977	493
510950	421	529401	216	610614	399	663201	216	672039	148	681978	493
511002	421	529560	64	610615	399	664040	21	672043	148	681979	493
511005	210	529940	21	610619	399	664050	21	672044	148	681980	493
511006	210	531030	21	610620	399	664536	80	672046	149	681981	493
511009	210	531035	21	610621	399	664540	80	672050	149	681982	493
511011	209	531040	21	610622	399	664550	80	672090	151	681983	493
511012	209	531045	21	610651	396	665002	77	672103	150	681984	493
511020	421	531050	21	610652	396	665004	77	672104	150	681985	493
511022	420	531060	21	611004	396	665116	27	672106	150	681986	493
511023	420	531101	210	611005	396	665120	27	675007	150	681987	493
511090	209	532101	423	611025	396	665122	27	675020	9	681988	493
511110	421	532729	398	611201	398	665124	27	675024	9	681989	493
511111	210	533031	21	611202	398	665126	27	675028	9	681990	493
511115	421	533036	21	611204	398	665128	27	676020	9	681991	493
511124	421	533045	21	611205	398	665132	27	676024	9	681992	493
511132	421	540524	20	611206	398	665136	27	676028	9	681993	493
511141	421	540528	20	650102	70	665140	27	678520	24	681994	493
511506	171	551024	416	650103	70	665220	24	678524	24	681995	493
511508	172	551025	416	650104	70	665224	24	678528	24	681996	493
511510	172	551026	416	650105	70	665228	24	678532	24	681997	493
511512	172	551102	422	650112	70	665232	24	680024	7	681998	493
511530	417	551104	422	650113	70	665612	27	680028	7	681999	493
512015	209	551106	422	650114	70	666125	27	680032	7	683024	7
512016	209	551108	422	650115	70	666128	27	680036	7	683028	7
512018	209	551112	422	650132	69	666228	24	680040	7	683032	7
512019	209	551117	422	650134	69	667136	27	681014	6	683036	7
514536	21	551122	422	650174	400	667140	27	681016	6	683040	7
514540	21	551134	422	650183	400	667638	27	681018	6	684024	7
514545	21	551136	422	650184	400	668128	27	681020	6	684028	7
514550	21	551137	422	650203	69	668220	27	681024	6	684032	7
520014	20	553295	155	652002	400	668224	27	681028	6	684036	7
520016	20	573421	209	652003	400	668228	27	681032	6	684040	7
520018	20	610311	399	652004	400	668232	27	681501	397	685020	6
520020	20	610312	399	652006	400	668520	25	681505	397	685024	6
520024	20	610313	399	652007	400	668524	25	681508	396	685028	6
520317	20	610503	394	652008	400	668528	25	681509	494	685032	6
520617	20	610505	394	652009	400	668532	25	681509	396	686020	6
520625	20	610507	394	652010	175	669420	6	681510	494	686024	6
520636	20	610511	394	652012	174	669424	6	681510	396	686028	6
521020	21	610513	394	652013	174	669428	6	681511	494	686032	6
521024	21	610515	394	652014	174	669432	6	681512	494	686520	6
521028	21	610521	394	652015	69	670316	407	681512	396	686524	6
521032	21	610522	394	652016	69	670324	407	681513	494	686528	6
521036	21	610524	394	652017	69	670330	407	681513	396	686730	6
521040	21	610525	394	652020	174	670389	407	681524	397	686735	6
521050	21	610530	395	652021	174	670630	409	681525	397	686824	6
524024	20	610531	395	652022	174	670899	398	681611	494	686828	6
524028	20	610532	395	652033	174	670900	408	681612	494	690024	8
524032	20	610533	395	652035	174	670903	408	681613	494	690028	8
524036	20	610550	395	652112	400	670904	408	681614	494	690032	8
524040	20	610551	395	661241	119	670905	408	681615	494	690036	8
524050	20	610552	395	661405	168	670906	408	681616	494	690040	8

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
690045	8	692032	7-8	710038	438	713550	10	720360	445	741306	13
690050	8	692036	7-8	710039	438	713560	10	720362	445	741310	13
690502	403	692040	7-8	710040	441	713824	64	720401	446	741315	13
690512	403	692045	7-8	710066	438	713828	64	720413	446	741320	13
690513	403	692050	7-8	710067	438	713832	64	720419	448	741404	14
690521	403	693024	8	710077	440	713836	64	730009	447	741405	14
690522	403	693028	8	710081	438	713840	64	730011	447	741406	14
690525	403	693032	8	710082	438	714000	171	730012	460	741410	14
690611	401	693036	8	710083	201	714001	171	730015	460	741415	14
690612	403	693040	8	710101	439	714002	171	730018	460	741420	14
690615	403	693045	8	710103	439	714003	171	730030	452	741510	14
690616	403	693050	8	710106	439	714011	171	730031	452	741515	14
690644	402	693436	10	710109	440	714012	171	730032	452	741520	14
690652	402	694024	9	710113	440	714013	171	730101	462	742004	13
690671	402	694028	9	710116	441	714021	171	730107	458	742006	13
690681	403	694032	9	710117	441	714022	171	730114	458	742010	13
690682	403	694036	9	710121	438	714031	11	730116	458	742015	13
690685	402	694040	9	710203	441	714036	11	730130	459	742020	13
690751	402	694045	9	710204	441	714045	11	730131	459	742406	14
690800	402	694050	9	710205	209	714050	11	730132	459	742410	14
690804	403	694328	9	710211	444	716751	455	730133	458	742415	14
690805	403	694332	9	710212	442	716752	455	730134	458	743002	13
690806	403	694336	9	710213	442	716753	455	730212	458	743004	13
690811	403	694340	9	710214	305	716759	455	730215	458	743005	13
691012	8	695013	46	710218	442	716797	455	730220	458	743006	13
691014	8	696020	8	710221	446	718000	15	730253	451	743010	13
691016	8	696024	8	710232	442	719105	78	730254	451	743015	13
691018	8	696028	8	710233	442	719110	78	730255	451	743020	13
691020	8	697028	8	710328	462	720035	446	730256	451	743306	13
691024	8	697032	8	710331	462	720036	446	730257	451	743310	13
691028	8	697036	8	710336	463	720039	446	730258	451	743315	13
691102	402	697040	8	710342	462	720049	448	731110	459	743320	13
691103	402	697045	8	710348	462	720050	170	731111	459	743406	14
691104	402	697050	8	710361	463	720050	446	739224	212	743410	14
691105	403	698024	10	710362	463	720062	446	739231	212	743415	14
691106	403	698028	10	710363	463	720066	446	739238	212	743604	14
691111	402	702210	10	710366	463	720095	177	739245	212	743606	14
691112	402	702212	10	710500	456	720107	458	740002	13	743610	14
691113	402	702214	10	710502	456	720200	446	740004	13	743615	14
691116	402	702216	10	710503	456	720202	460	740005	13	743710	14
691117	402	702218	10	710505	456	720204	460	740006	13	744004	14
691131	402	702440	11	710506	456	720235	447	740010	13	744005	14
691132	402	702445	11	710507	456	720236	447	740015	13	744006	14
691133	402	702450	11	710508	495	720238	447	740020	13	744010	14
691137	403	702616	11	710508	456	720240	447	740310	13	744015	14
691138	403	702618	11	710509	456	720241	447	740315	13	744020	14
691352	403	702620	11	710512	457	720244	448	740320	13	744025	14
691411	405	702622	11	710515	457	720245	448	740405	14	745004	14
691416	405	702624	11	710518	457	720246	447	740406	14	745005	14
691417	405	702626	11	710525	457	720248	448	740410	14	745006	14
691512	401	702628	11	710528	457	720249	448	740415	14	745010	14
691535	403	702630	11	711002	219	720250	446	741002	13	745015	14
691536	403	702632	11	711003	219	720252	447	741004	13	745020	14
691537	402	702636	11	711006	219	720253	448	741005	13	746006	14
691583	401	702640	11	711103	219	720255	447	741006	13	746010	14
691593	401	703019	11	711105	219	720259	448	741010	13	746015	14
691594	401	703020	11	712724	65	720261	448	741015	13	746020	14
691595	401	703025	11	712728	65	720265	447	741020	13	747006	14
691597	401	703030	11	713245	64	720266	447	741110	13	747010	14
692014	7-8	703035	11	713250	64	720301	445	741115	13	747700	15
692016	7-8	703040	11	713401	213	720302	445	741210	13	747701	15
692018	7-8	710031	441	713403	213	720311	445	741215	13	747702	15
692020	7-8	710033	439	713504	10	720312	445	741220	13	747712	15
692028	7-8	710037	441	713540	10	720358	445	741305	13	747713	15

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405	010277	405
747714	15	758113	414	774002	453	813019	472	819165	467	909528	26
747716	15	758114	414	774003	453	813021	472	819166	467	911437	123
747719	15	758116	414	774036	455	813024	477	819167	480	911438	123
747724	15	758119	414	774037	455	813035	473	819168	482	911439	123
748000	15	759101	414	774038	455	813038	471	819170	467	911440	123
748001	15	759112	414	774039	455	813040	478	819190	468	911441	123
748002	15	759113	414	774040	455	813051	473	819192	468	911442	123
748012	15	759114	414	774041	455	813052	477	820103	476	931025	244
748013	15	759116	414	774042	455	813053	478	820111	470	931026	244
748014	15	760115	412	774043	455	813054	475	820112	469	931040	21
748016	15	760120	412	774044	455	813055	473	820212	472	942115	13
748019	15	761106	412	774045	455	813057	473	820503	466	948102	344
748024	15	761110	412	774046	455	813060	473	820601	483	970031	34
748100	15	761115	412	774136	454	813062	477	822301	418	970032	34
748101	15	761120	412	774137	454	813064	477	822851	418	971101	31
748112	15	763106	412	774138	454	813065	472	845012	211	971170	389
748201	15	763110	412	774139	454	813066	476	845025	201	971172	389
748501	15	763115	412	774140	454	813067	477	845760	78	971178	389
748512	15	763120	412	774141	454	813068	474,477	845762	78	971180	389
748513	15	764106	412	774142	454	813070	476	845763	78	971183	389
748514	15	764110	412	774143	454	813071	476	846007	78	971184	389
748516	15	764115	412	774144	454	813072	476	855605	122	972177	389
748701	15	764120	412	774145	454	813073	476	855606	122	980630	140
748712	15	765110	413	774146	454	815016	429	855615	122	983712	191
748713	15	765115	413	774147	454	815025	429	855616	122	991616	179
748714	15	766106	413	776706	432	815036	429	855640	122	991617	179
748716	15	766110	413	779011	461	815049	429	855641	122	991618	179
748801	15	766115	413	779108	202	815516	430	857911	450	991619	179
748812	15	767106	413	779110	202	815525	430	857920	450		
748901	57	767110	413	797106	432	815536	430	857930	450		
749002	10	768100	413	797306	432	815549	430	867101	44		
749005	10	768101	413	799935	461	816001	481	868506	44		
749102	10	768112	413	811000	430	816003	480	880057	147		
749105	10	768113	413	811027	470	816013	481	880066	149		
749401	399	768114	413	811028	470	816015	483	880067	149		
749412	399	768116	413	811029	470	816027	480	880074	147		
749712	15	768119	413	811036	471	816038	482	880092	148		
749800	15	768600	413	811700	430	816040	483	880094	148		
749801	15	768601	413	812010	431	816047	482	880096	148		
750001	15	768612	413	812011	475	816053	468	880098	148		
750012	15	768613	413	812012	475	816054	468	880099	148		
750115	414	768614	413	812025	473	816055	481	880100	148		
750120	414	768616	413	812037	431	816058	480	880101	147		
751106	414	768701	413	812045	475	816059	482	880102	147		
751110	414	768712	413	812065	469	816065	482	880251	491		
751115	414	769101	413	812120	467	816066	480	880254	491		
751120	414	769112	413	812131	479	816069	482	880256	491		
753106	414	769113	413	812133	479	816071	483	880257	491		
753110	414	769114	413	812135	479	816550	431	880258	491		
753115	414	769116	413	812136	479	817010	431	880260	491		
753120	414	770508	217	812142	475	817015	432	906020	26		
754106	414	770808	201	812145	475	817016	432	906024	26		
754110	414	772530	348	812156	478	817017	432	906028	26		
754115	414	773001	452	812188	471	817018	432	906032	26		
755110	414	773002	452	812189	471	817019	432	906036	26		
755115	414	773011	452	813002	478	818008	431	906040	26		
756106	414	773012	452	813005	474	818040	483	907012	26		
756110	414	773025	452	813006	474	819135	466	907525	26		
756115	414	773028	452	813007	474	819137	467	907528	26		
757106	414	773029	452	813008	478	819138	466	908036	26		
757110	414	773030	452	813010	472	819156	480	908040	26		
758100	414	773897	202	813011	430	819159	479	908538	26		
758101	414	773898	202	813017	474	819160	469	909024	26		
758112	414	774001	453	813018	477	819161	468	909028	26		

## HACCP

### À quoi correspondent ces sigles ?

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

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

Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.



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

Le marquage CE est obligatoire.



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

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

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

## EEE



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

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

Si vous cherchez une référence ...

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

Si vous cherchez un produit ....

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

Pour consulter ce catalogue en ligne : [www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com)

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

Applicables à tous les ustensiles y compris ceux certifiés NF

## PRÉAMBULE

Les ustensiles sont destinés au contact direct avec les denrées alimentaires et doivent être utilisés dans le respect des exigences du Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'utilisateur des ustensiles reste l'unique responsable du respect de ces exigences.

La présente notice d'entretien a pour objet de fournir à l'utilisateur des ustensiles les informations lui permettant de procéder correctement à leur nettoyage. Elle n'a pas vocation à indiquer les règles d'hygiène qu'il convient de respecter et ne saurait être tenue pour telle.

Les références aux pratiques d'hygiène, qu'elles soient réglementaires ou non, sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du groupe Matfer Bourgeat, y compris si elles devaient être obsolètes, erronées ou incomplètes.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

### CHAPITRE V

#### Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
  - a) Être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
  - b) Être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
  - c) À l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés.

#### Fiche pratique Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Une fiche pratique vérifiée le 30 octobre 2018 par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), est disponible sur le site <https://www.service-public.fr/>

## CONSEIL D'ENTRETIEN

### 1. Première utilisation

L'ustensile doit être nettoyé et désinfecté avant sa première utilisation.

### 2. Fréquence de nettoyage

Il revient à l'utilisateur des Ustensiles de déterminer la fréquence adéquate de nettoyage et de désinfection des ustensiles en cours de service, dans le respect des règles d'hygiène. Pour rappel, il est préconisé de protéger ou filmer les Ustensiles à chaque fin de service.

Il convient de les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation.

### 3. Moyens de nettoyage

> *Vaisselle à la main*

Les ustensiles peuvent être nettoyés à l'eau potable avec une éponge ou équivalent.

Il convient de prendre les précautions suivantes :

- Ne pas mettre la peau ou les yeux en contact avec les produits détergents.
- En cas de nettoyage manuel, porter des gants de protection. En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire.

Cas des ustensiles en matière plastique transparent :

Proscrire les éponges abrasives pour le lavage des Ustensiles en plastique transparent ; celles-ci pourraient rayer les surfaces.

> *En lave-vaisselle*

Les ustensiles, signalés compatibles lave-vaisselle, sont lavables en lave-vaisselle/lave-batterie. Il convient de respecter les réglages et dosages recommandés par le fabricant et les conditions de température par défaut suivantes :

- Température de lavage maximum de 65°C.
- Température de séchage maximum de 85°C.

### 4. Produits détergents compatibles

Les ustensiles peuvent être lavés avec les détergents destinés au lavage de la vaisselle et respectant les exigences de la réglementation en vigueur. Il convient de respecter les doses prescrites par les fabricants de détergents et de lave-vaisselle/lave-batterie. SA au capital de 1630800€ – SIRET 77573252200047 – RCS Alençon 775 732 522 – Code NAF 2599 A – n° TVA FR59775732522 ZI Les Réhardières - Route de l'Aigle – 61290 LONGNY-AU-PERCHE Tél. : 02 33 85 34 00 – Fax : 02 33 73 64 05 – Email : matferindustrie@matfer.fr

### 5. Séchage

Il convient de sécher les ustensiles après lavage.

Dans le cadre du respect des règles d'hygiène, le séchage se fera de préférence à l'air libre ou à l'aide de papiers jetables, et les ustensiles seront protégés ou filmés à chaque fin de service.

# REMERCIEMENTS

## NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice CAPEZZONE.
- La Table du 11 à Versailles. Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris, Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris. Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas, Romain THOMANN.

## PHOTOGRAPHES ET STYLISTE CULINAIRE :

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI.
- Alex JEFFRIES
- Jason LITTLE
- HRVPROD
- Frédéric AZLER
- Escale Gourmande
- Alex GALLOZI
  
- Garlone BARDEL.
- Natacha ARNOULT.
- Romain CHAMPALAUNE.

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat.

Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 7,5 cm et entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

### Autres crédits photos :

© Mireille Roobaert | Fotolia  
© goodluz | Fotolia  
© rangizz | Fotolia  
© Africa Studio | Fotolia  
© Sergey Tokarev | Fotolia  
© ponsulak | Fotolia  
© DURIS Guillaume | Fotolia  
© L.Bouvier | Fotolia  
© Christian Jung | Fotolia  
© Markus Mainka | Fotolia  
© Sunny Forest | Fotolia  
© Mara Zemgaliete | Fotolia  
© M.studio | Fotolia  
© pilipphoto | Fotolia  
© Studio Gi | Fotolia  
© bit24 | Fotolia  
© Yves Roland | Fotolia  
© FOOD-pictures | Fotolia  
© maramorosz | Fotolia  
© Anne DEL SOCORRO | Fotolia  
© CandyBox Images | Fotolia  
© Lsantilli | Fotolia  
© D&M | Fotolia  
© egorxri | Fotolia  
© Frog 974 | Fotolia  
© natalyka | Fotolia  
© panuruangan | Fotolia  
© Comugnero Silvana | Fotolia  
© Luis Viegas | Fotolia  
© mitrs3 | Fotolia  
© Iakov Kalinin | Fotolia  
© gtranquility | Fotolia  
© Tsiumpa | Fotolia  
© Cynoclub | Fotolia  
© Brad Pict | Fotolia

© Mimadeo | Fotolia  
© Andrea Veneziano | Fotolia  
© Santypan | Fotolia  
© Larcobasso\_M | Fotolia  
© Nadianb | Fotolia  
© iullia\_n | Fotolia  
© mates | Fotolia  
© Visionsi | Fotolia  
© kolyadzinskaya | Fotolia  
© Sergey Milovidov | Fotolia  
© etienn280 | Fotolia  
© aduldej | Fotolia  
© Nickola\_Che | Fotolia  
© Artem | Fotolia  
© Julia | Fotolia  
© Nitr | Fotolia  
© Daniel Vincek | Fotolia  
© Daxiao Productions | Fotolia  
© Christian Schwier | Fotolia  
© beats\_ | Fotolia  
© PhotoKD | Fotolia  
© gal\_03 | Fotolia  
© Food-pictures | Fotolia  
© Pixel-Shot | Fotolia  
© victoria p. | Fotolia  
© Peredniakina | Fotolia  
© Alesia Berlezova | Fotolia  
© aidart | Fotolia  
© hanabiyori | Fotolia  
© tilialucida | Fotolia  
© Freepik | Fotolia  
© Marija Crow | Fotolia  
© Becca Tapert | Unsplash  
© Rich Tervet | Unsplash  
© Michal Jarmolukt | Pixabay  
© Racle Fotodesig | Adobe Stock  
© siwasan | Adobe Stock

Imprimé sur un papier de 90 g issu de forêts gérées durablement, de label FSC Mix / FSC Recycled : TUVDC-COC-100621



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## ARTICLE 1 - Application des conditions générales de vente - Opposabilité

Conformément à l'article 441-6 du Code de commerce, les présentes conditions générales de vente constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.

Elles prévalent sur les conditions d'achat, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur.

## ARTICLE 2 - Commandes

Pour être recevable, chaque commande doit respecter le format et les informations requises pour un traitement par OCR (procédure à disposition de la Clientèle)

En cas de transmission de commande manuscrite et/ou ne respectant pas le format et les informations demandées, le vendeur facturera des frais administratifs à hauteur de 20.00 € par commande afin de couvrir les coûts de traitement spécifiques.

Sauf condition particulière, la commande entraîne pour l'acheteur l'acceptation des conditions de vente du vendeur.

## ARTICLE 3 - Modification de la commande

Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur ne peut être prise en considération que si elle est acceptée par le vendeur et si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

## ARTICLE 4 - Prix

Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Tout changement de taux pourra être répercuté sur le prix des produits. Le vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment en respectant un préavis de trente jours. <https://digital.matferbourgeat.com>

## ARTICLE 5 - Livraison

### 5.1. Modalités

La livraison s'effectue conformément à la commande et selon des modalités arrêtées d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.

### 5.2. Risques

#### Avaries de transport

Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Le transporteur est seul responsable des avaries, pertes, vols ou retard dans les livraisons.

Lors de la livraison, le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et les confirmer auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les quarante-huit heures suivant la réception des marchandises.

En cas de livraison directe à l'utilisateur final pour le compte du client, le client reste responsable de la réception de la marchandise et de la formation de réserves éventuelles auprès du transporteur tel que cela est précisé au paragraphe précédent. En cas de non-respect de cette procédure de formulation de réserves, le vendeur ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages survenus durant le transport.

#### Manquants

En cas de réclamation relative à des manquants, l'envoi sera reconstitué et le poids vérifié fera foi vis-à-vis de celui indiqué sur la lettre de voiture. Toute réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit dans les cinq jours suivant la date de facturation.

## ARTICLE 6 - Réception

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité des produits livrés par rapport aux produits commandés ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les cinq jours de l'arrivée des produits.

## ARTICLE 7 - Retours

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.

Toute demande de retour doit être formulée dans un délai maximal de cinq jours ouvrés à compter de la date de livraison de la marchandise. Les retours de marchandises ne seront autorisés que dans un délai maximum de 1 mois date de facturation.

En cas d'acceptation de la part du vendeur, les marchandises ne seront reprises qu'aux conditions suivantes :

Les produits doivent être en parfait état, ne pas avoir été utilisés et ils doivent être rendus avec l'ensemble de leurs accessoires et la documentation, dans leur emballage d'origine et toujours recouverts du film de protection de surface des inox.

Les frais d'emballage et de transport, à l'aller comme au retour, sont à la charge du client.

Les Articles identifiés « Fabriqués à la commande » sur le domaine Digital du Groupe MATFER BOURGEAT ne peuvent être ni repris ni échangés.

Sauf erreur imputable au vendeur, ce dernier appliquera une décote de 20 % sur le prix de facturation des marchandises, afin de couvrir les frais de gestion et de remise en stock. Les éventuelles commandes de produits hors catalogue sont réputées fermes et définitives, ces produits «hors catalogue» ne pourront en aucun cas être repris ni échangés.

## ARTICLE 8 - Reproduction et modification des produits

Les reproductions photographiques des articles du catalogue du vendeur de même que les renseignements qui les accompagnent sont donnés à titre indicatif. Le vendeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications toutes les modifications qu'il jugera utiles. Les articles spéciaux réalisés suivant un modèle ou un dessin entraînent la responsabilité de l'acheteur concernant le régime applicable aux brevets et aux contrefaçons. Les articles spéciaux ne sont pas repris.

## ARTICLE 9 - Garantie

### 9.1. Etendue

Le vendeur ne garantit les marchandises que dans les conditions normales d'utilisation et pour une durée d'une année à compter de la facturation dont la date est opposable à l'acheteur.

En cas de réparation intervenant durant la période de garantie, les pièces seront fournies gratuitement par le vendeur, la main d'œuvre restera à la charge du client.

Les frais d'expédition et de retour des matériels et des pièces détachées resteront également à la charge du client.

Les pièces détachées, indispensables à l'utilisation, sont disponibles durant une période de 10 ans après l'arrêt de la fabrication de nos produits.

Conformément aux directives européennes 2012/19/UE et 2011/65/UE, relatives aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) et article L541-10-6 du code de l'environnement concernant les déchets d'équipement d'ameublement (DEA). Le vendeur est inscrit au registre des producteurs de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Dans la mesure où certains de nos équipements sont visés par l'article R543-172 à 175 (DEEE) ou R543-240 à 242 (DEA) du code de l'environnement notre entreprise assure, par un système de collecte géré par un éco-organisme, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif de nos DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 et de nos DEA professionnels ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) ou équipements d'ameublements (EA) et à communiquer toutes les informations nécessaires à l'éco-organisme. En fin de vie des EEE ou EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à notre éco-organisme sur le site [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou au +33 (0)1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE ou DEA. Selon les configurations, ceux-ci feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement par l'éco-organisme chez l'utilisateur final, enlèvement à la charge de ce dernier en dessous de 500 kg. Cet éco-organisme assure l'enlèvement et le traitement des DEEE ou DEA dans les DOM et les COM dans les mêmes conditions qu'en métropole. Dès enlèvement du matériel ou apport volontaire au point de collecte, l'éco-organisme reprendra l'entière responsabilité des EEE ou EA en fin de vie.

### 9.2. Exclusions

La garantie ne joue pas pour les vices apparents.

Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un événement extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

## ARTICLE 10 - Facturation

Une facture est établie par le vendeur pour chaque livraison.

## ARTICLE 11 - Paiement

### 11.1. Modalités

Conformément à la loi n° 2008-776 du 4 août 2008, les factures du vendeur sont payables à trente jours fin de mois.

Toute marchandise expédiée du 1er au 30 ou 31 de chaque mois, prendra valeur dudit mois.

En cas de retard de paiement, des pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux utilisé pour le calcul de ces pénalités, compte tenu des termes de l'article L.441-6 du Code de Commerce, est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de points de pourcentage. Ces pénalités sont exigibles de plein droit.

Conformément aux articles 441-6 c. com. et D. 441-5 c. com., tout retard de paiement entraîne de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire. Le vendeur se réserve le droit de modifier l'encours de facturation accordé à ses clients. Au-delà de ces encours, les livraisons seront payées par virement bancaire anticipé.

### 11.2. Exigence de garanties ou de règlement

Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties notamment d'un règlement comptant ou d'un règlement par traite payable à vue et ce, avant l'exécution des commandes reçues.

## ARTICLE 12 - Risques

L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des marchandises des entrepôts du vendeur. Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avarie, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables, en conformité de ce qui est dit ci-dessus.

## ARTICLE 13 - Réserve de propriété

Conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral de leur prix.

## ARTICLE 14 - Compétence - Contestation

A défaut d'un règlement amiable, seront seuls compétents en cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, les Tribunaux de Bobigny (Seine-Saint-Denis, France) à moins que le vendeur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie, et quels que soient le mode et les modalités de paiement, sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent mettre obstacle à l'application de la présente clause.



LES OUTILS POUR LE GOÛT

## SUIVEZ-NOUS



[digital.matferbourgeat.com](https://digital.matferbourgeat.com)  
[www.matferbourgeat.com](https://www.matferbourgeat.com)



Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.

Catalogue sans prix  
Code : 009021

