AAE

ALSACE ALIMENTAIRE EQUIPEMENT



réseau synergie

Partenaire de confiance



P 29
WOK À INDUCTION

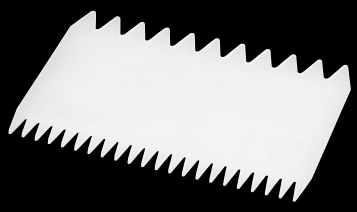
NEW 2021



P 97
COUTEAU À DÉCOUPER NOIR



P 152
BALANCE DIGITALE COMPACTE



P 311
PEIGNES À DÉCORS



P 297
DÉCOUPOIRS



P 372
COCOTTE

CUISSON



40
CRÊPIÈRE 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



197

COUPES-PÂTE



311

PEIGNES À DÉCORS



307

DOUILLES



314

CORNES



334

GOUTTIÈRE DOUBLES THERMOFORMÉ



297

DÉCOUPOIRS



259

PLAQUE EXOPAN



310

POCHOIR



286

CERCLE À ENTREMETS

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE



372
COCOTTE



388
EASY GIAZ



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

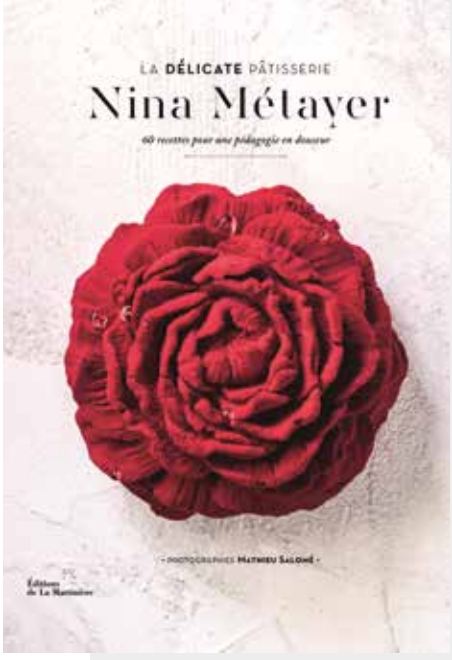


460
SUPPORTS INOX



451
GANT ANTI-COUPURE

LIBRAIRIE



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
deJ. Ballester, Jean-Marie Lanio, Olivier Magne, Thomas Marie



MATFER

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

Légende des abréviations utilisées

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

Liste abréviations matière

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

Légende des pictogrammes utilisés

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



MATFER

LA QUALITÉ MATFER CONCRÈTEMENT

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

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

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

ALIMENTARITÉ

RÈGLEMENTATION PAR MATÉRIAU : 2 NIVEAUX DE RÈGLEMENTATION

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

ENVIRONNEMENT & SECURITÉ

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

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

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

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

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

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



CUISSON P.2

COUTELLERIE P.82

PRÉPARATION P.194

BOULANGERIE PÂTISSERIE P.278

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE P.340

BOUTIQUE P.390

STOCKAGE ET MANUTENTION P.410

HYGIÈNE ET ENTRETIEN P.436

LIBRAIRIE P.464

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

NF NSF 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	69,00
240	80	360	686024	90,20
280	90	550	686028	135,00
320	105	800	686032	187,00

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	86,40
240	40	140	669424	90,00
280	45	220	669428	111,20
320	50	320	669432	136,30



POÊLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	68,50
240	40	685024	72,10
280	45	685028	94,60
320	50	685032	118,20



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	75	120	681014	50,00
160	85	170	681016	54,00
180	95	240	681018	60,00
200	105	330	681020	67,00
240	120	540	681024	90,00
280	140	860	681028	136,00
320	160	1280	681032	173,00

681032 avec anse face à la queue.



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	80	300	686824	116,00
280	90	470	686828	124,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	70	180	686520	64,30
240	80	300	686524	82,60
280	90	470	686528	96,00



WOK

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

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	400	1.20	686730	62,00
350	100	500	1.50	686735	92,00

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	88,50
280	140	860	683028	123,00
320	160	1280	683032	163,00
360	180	1830	683036	191,00
400	200	2500	683040	240,00



BRAISIÈRE

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	680024	91,40
280	185	1100	680028	129,40
320	215	1700	680032	173,50
360	240	2400	680036	210,00
400	270	3400	680040	253,00



MARMITE

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	684024	122,00
280	280	1720	684028	154,00
320	320	2500	684032	210,00
360	360	3600	684036	293,00
400	400	5000	684040	338,00



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	18,10
160	49	692016	18,90
180	49	692018	19,90
200	50	692020	20,40
280	74	692028	26,00
320	73	692032	34,00
360	73	692036	38,00
400	73	692040	45,20
450	80	692045	61,70
500	80	692050	72,00



686032





FAITOUT

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	693024	68,50
280	140	860	693028	85,20
320	160	1280	693032	107,00
360	180	1830	693036	119,00
400	200	2500	693040	173,20
450	225	3600	693045	282,00
500	250	4900	693050	398,00



BRAISIÈRE

Marmite basse, sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	690024	75,00
280	185	1100	690028	98,00
320	215	1700	690032	128,00
360	240	2400	690036	171,00
400	270	3400	690040	203,00
450	300	4700	690045	358,00
500	330	6400	690050	441,00



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	60	60	691012	35,40
140	70	100	691014	36,50
160	80	160	691016	37,40
180	90	220	691018	40,00
200	100	310	691020	44,90
240	120	540	691024	58,75
280	140	860	691028	76,60

LOT 5 CASSEROLES

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

Code	Prix HT
015122	228,00



PLAT À SAUTER

Sans couvercle.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	90	550	697028	83,40
320	105	800	697032	105,50
360	120	1200	697036	125,40
400	130	1600	697040	145,00
450	150	2300	697045	275,00
500	165	3200	697050	349,00



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	696020	42,50
240	80	360	696024	60,20
280	90	550	696028	73,50



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	18,10
160	49	692016	18,90
180	49	692018	19,90
200	50	692020	20,40
280	74	692028	26,00
320	73	692032	34,00
360	73	692036	38,00
400	73	692040	45,20
450	80	692045	61,70
500	80	692050	72,00

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

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

FABRIQUÉE PAR MATFER BOURGEAT.



Compatible tous feux.



MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	280	1720	694328	330,00
320	320	2500	694332	395,00
360	360	3600	694336	420,00
400	400	5000	694340	470,00

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

MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694024	86,80
280	280	1720	694028	104,00
320	320	2500	694032	139,00
360	360	3600	694036	179,00
400	400	5000	694040	231,50
450	450	7200	694045	367,00
500	500	9800	694050	493,00

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





POÊLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	675020	46,50
240	40	140	675024	53,50
280	45	220	675028	68,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	180	676020	48,65
240	80	300	676024	54,00
280	90	470	676028	67,75







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	156,00
580	400	138	2.00	713550	181,00
690	480	151	2.00	713560	280,00



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	90,75
GN 2/1	530	650	55	1550	749005	232,00
GN 1/1	530	325	20	270	749102	43,75
GN 1/1	530	325	55	750	749105	57,50



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	19,40
120	120	130	702212	24,35
140	140	210	702214	28,10
160	160	320	702216	36,55
180	180	360	702218	37,75





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	79,00
280	140	860	698028	96,00



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	72,60
ensemble complet	360	180	1830	693436	300,00



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	39,80
160	130	250	017002	47,20
200	165	480	017003	57,75
240	200	760	017004	80,70
280	230	1400	017005	105,00

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 HÉMISPHÉRIQUE

Fond arrondie 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	20,95
250	125	350	703025	25,30
300	150	650	703030	30,65
350	175	1000	703035	39,45
400	200	1500	703040	59,15



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	10,75
180	90	150	702618	12,15
200	100	200	702620	12,35
220	110	250	702622	13,55
240	115	350	702624	16,40
260	125	450	702626	15,25
280	130	550	702628	21,05
300	135	650	702630	23,60
320	140	800	702632	25,90
360	160	1150	702636	33,75
400	180	1650	702640	46,35



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	102,00
470	200	2100	1.20	702445	108,00
540	220	3100	1.20	702450	117,00



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	32,10
360	260	50	380	714036	43,50
450	300	50	600	714045	49,10
500	350	50	800	714050	71,25



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	15,00

AUTOCUISEUR

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	116,00
sans panier	340	240	1200	013206	130,00
joint de couvercle				013221	8,55
bouton de couvercle				013222	4,35
poignée de cuve				013223	7,30
valve de sécurité				013224	13,95
panier 8 et 12 L				013227	21,70



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



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	51,10
40	1200	740004	68,40
55	1650	740005	68,20
65	1900	740006	70,10
100	2900	740010	89,05
150	4300	740015	153,75
200	5800	740020	163,00



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 2/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	290	740310	105,80
150	430	740315	160,50
200	580	740320	179,80



BAC GN 1/1

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
20	300	741002	22,20
40	580	741004	25,55
55	670	741005	26,70
65	900	741006	26,20
100	1350	741010	35,95
150	2000	741015	55,45
200	2800	741020	99,15



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
55	670	741305	44,35
65	900	741306	43,85
100	1350	741310	53,60
150	2000	741315	73,10
200	2800	741320	121,65



BAC AVEC ANSES FIXES

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	100	1350	741110	56,15
GN 1/1	150	2000	741115	73,10
GN 2/3	150	900	942115	89,10



BAC AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741210	67,05
150	2000	741215	87,40
200	2800	741220	135,80



BAC GN 2/3

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	350	742004	23,90
65	550	742006	27,05
100	870	742010	37,00
150	1300	742015	47,55
150	1670	742020	56,65



BAC GN 1/2

GN 1/2

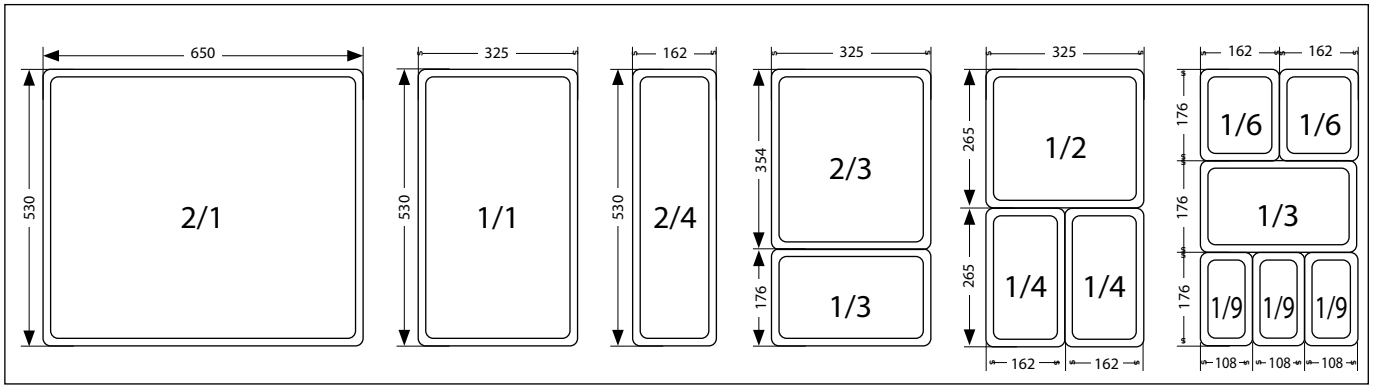
H mm	C cl	Code	Prix HT
20	120	743002	15,30
40	250	743004	16,80
55	330	743005	17,00
65	400	743006	18,80
100	620	743010	25,05
150	900	743015	34,80
200	1200	743020	60,85



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 1/2

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	400	743306	36,50
100	620	743310	42,70
150	900	743315	52,45
200	1200	743320	78,45





BAC GN 2/4

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	250	743604	34,90
65	400	743606	34,80
100	620	743610	50,40
150	900	743615	66,20



BAC GN 1/3

GN 1/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	160	744004	17,00
55	210	744005	17,00
65	250	744006	17,80
100	370	744010	24,40
150	570	744015	26,90
200	750	744020	41,80
250	1000	744025	105,00



BAC GN 1/4

GN 1/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	110	745004	16,80
55	150	745005	16,80
65	170	745006	17,50
100	250	745010	20,00
150	400	745015	28,25
200	520	745020	45,90



BAC GN 1/6

GN 1/6

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	100	746006	13,45
100	170	746010	16,80
150	220	746015	21,85
200	300	746020	35,60



BAC GN 1/9

GN 1/9

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	60	747006	19,85
100	80	747010	22,70



COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES DE LA GAMME CRISTAL PLUS.

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS



BAC PERFORÉ

GN 2/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	55	1650	740405	84,85
fond perforé	65	1900	740406	88,20
fond et côtés perforés	100	2900	740410	126,00
fond et côtés perforés	150	5800	740415	161,50



BAC PERFORÉ

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	40	580	741404	35,60
fond perforé	55	670	741405	36,80
fond perforé	65	900	741406	36,50
fond et côtés perforés	100	1350	741410	55,60
fond et côtés perforés	150	2000	741415	86,50
fond et côtés perforés	200	2800	741420	131,90



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741510	86,55
150	2000	741515	116,00
200	2800	741520	175,60



BAC PERFORÉ

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	550	742406	39,50
100	870	742410	63,20
150	1300	742415	101,35



BAC PERFORÉ

GN 1/2

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	65	400	743406	28,10
fond et côtés perforés	100	620	743410	47,70
fond et côtés perforés	150	900	743415	63,20



BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	620	743710	70,90

COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX



COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	49,20
GN 1/1	747701	20,00
GN 2/3	747702	19,00
GN 1/2	747712	12,60
GN 2/4	747724	17,65
GN 1/3	747713	10,20
GN 1/4	747714	10,80
GN 1/6	747716	10,25
GN 1/9	747719	11,60



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748000	52,10
GN 1/1	748001	22,50
GN 2/3	748002	21,35
GN 1/2	748012	15,10
GN 2/4	748024	20,20
GN 1/3	748013	12,60
GN 1/4	748014	12,80
GN 1/6	748016	12,30
GN 1/9	748019	14,10



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES ANSES FIXES ET ESCAMOTABLES

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	67,00
GN 1/1	748101	28,10
GN 1/2	748112	21,20



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	38,15



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	26,90
GN 1/2	748512	20,00
GN 1/3	748513	17,80
GN 1/4	748514	18,30
GN 1/6	748516	17,80



COUVERCLE ÉTANCHE

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748701	67,05
GN 1/2	748712	53,25
GN 1/3	748713	58,50
GN 1/4	748714	53,60
GN 1/6	748716	44,35
GN 1/1	748801	72,95
GN 1/2	748812	59,15

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	11,10
325	22	89	749712	8,10



EGOUTTOIR

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

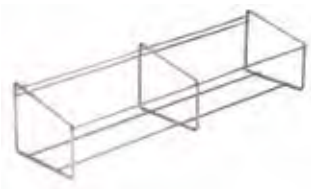
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	20	815	750001	37,15
GN 1/2	325	264	20	335	750012	29,90



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	25,00



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	117,00





CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	65	70	2.50	360012	176,00
140	75	120	2.50	360014	235,00
160	85	170	2.50	360016	279,00
180	95	240	2.50	360018	320,00
200	105	330	2.50	360020	336,00
240	120	540	2.50	360024	459,00



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	50	100	2.50	372016	253,00
200	60	190	2.50	372020	328,00
240	70	310	2.50	372024	347,00
280	80	490	2.50	372028	470,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	60	90	2.50	373016	260,00
200	70	180	2.50	373020	336,00
240	80	300	2.50	373024	340,00
280	90	470	2.50	373028	477,00



POÊLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	70	2.50	369024	337,00
280	55		2.50	369028	330,00



POÊLE OVALE

Ep. mm	Code	Prix HT
2.50	370036	384,00



SAUTOIR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	70	310	2.50	374024	367,00
280	80	490	2.50	374028	465,00

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.

Epaisseur 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	331,00
240	120	540	2.50	367024	440,00
280	130	800	2.50	367028	546,00



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	36	1.20	365012	84,50
140	38	1.20	365014	95,90
160	41	1.20	365016	71,50
180	40	1.20	365018	73,40
200	44	1.20	365020	83,50
240	46	1.20	365024	126,00
280	55	1.20	365028	160,00







CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	110	1.50	034004	167,00
160	85	170	1.50	034005	200,00
180	90	230	1.50	034006	227,00
200	100	320	1.50	034007	259,00



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	180	1.50	034010	218,00
240	70	300	1.50	034011	283,00



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1.50	034014	194,00
260	40	1.50	034016	262,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1.50	034018	227,00
350	230	45	1.50	034019	288,00



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	1.20	032035	76,50
160	25	1.20	032037	92,70
200	25	1.20	032039	111,00



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	1.20	034017	201,00
350	45	1.20	034025	260,00



PLAT OVALE

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	150	1.50	034050	247,00
350	230	46	220	1.50	034051	293,00

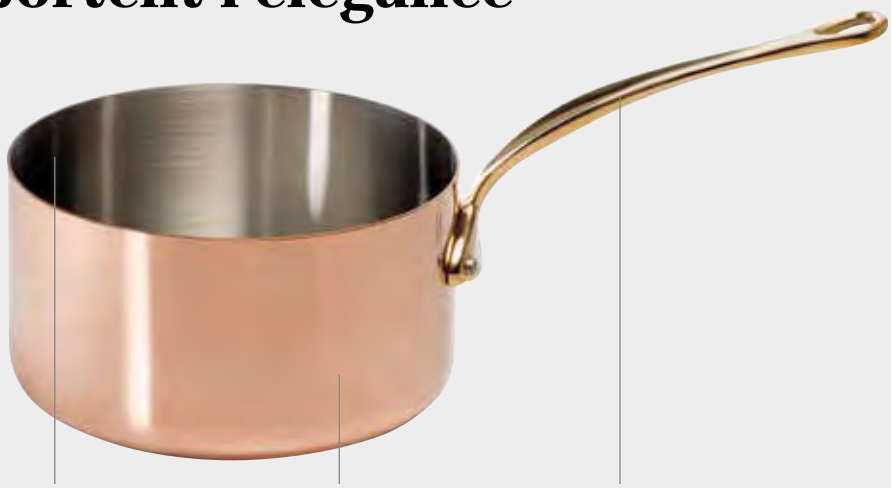


CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

Type	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
casserolette	90	45	28	351009	58,20
couvercle	90	20		351209	34,50

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	128,00



CASSEROLE À FLAMBER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
80	1	20	1.00	032140	95,40





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	84,80
120	60	70	1.20	034103	105,00





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	79,75
120	60	0.80	70	034113	83,60



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	23,40
160	85	170	5.00	520016	29,30
180	95	240	5.00	520018	33,25
200	105	330	5.00	520020	36,85
240	120	540	6.00	520024	50,25



COUSCOUSSIER

En deux parties + couvercle.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
280	1750	520317	172,00
360	3600	051070	268,00



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	360	6.00	540524	50,20
280	90	550	6.00	540528	63,00



MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	1080	6.00	527024	68,25
280	280	1720	6.00	527028	88,85
320	320	2500	6.00	527032	117,30
360	360	3600	6.00	527036	120,00
400	400	5000	6.00	527040	170,00
500	500	9800	7.00	527050	360,00



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	540	6.00	524024	56,50
280	140	860	6.00	524028	70,00
320	160	1280	6.00	524032	87,00
360	180	1830	6.00	524036	103,15
400	200	2500	6.00	524040	139,00
500	250	4900	7.00	524050	241,00



DESSUS DE COUSCOUSSIER

Perforations 3,5 mm.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	160	1200	2.00	520617	60,60
400	200	2000	2.00	520625	81,20
450	215	2800	2.00	520636	77,95

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM

CLASSE ALU



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



COUVERCLES

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	41	1.20	521020	12,50
240	56	1.50	521024	14,00
280	63	1.50	521028	14,50
320	65	1.50	521032	18,50
360	71	2.00	521036	22,50
400	76	2.00	521040	25,00
500	91	2.00	521050	37,50



PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4.00	529940	58,75



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	131,00
anses incorporées	400	320	80	4.00	664040	99,00
anses rivetées	450	320	121	4.00	931040	111,40



PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	240	110	531030	61,80
400	280	118	531035	66,20
450	320	125	531040	78,20
500	360	135	531045	94,90
550	400	136	531050	115,90
660	480	146	531060	155,00

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM

BASSINES ET PLAQUES ALUMINIUM



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	20,75
360	260	50	533036	22,00
450	300	50	533045	31,10



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	55,50
400	150	1500	514540	56,75
450	170	2100	514545	78,30
500	200	3100	514550	84,00

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.

MADE IN FRANCE

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	51,00
240	40	4.00	665224	56,00
280	45	4.00	665228	61,00
320	50	4.00	665232	72,00



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3.00	666228	59,70

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	45,40
240	50	200	5.00	678524	52,75
280	50	250	5.00	678528	61,50
320	50	350	5.00	678532	75,50



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	62,70
240	50	550	5.50	668524	73,00
280	50	550	5.50	668528	92,60
320	50	700	7.00	668532	98,70

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	26,60
240	40	4.00	906024	30,00
280	45	4.00	906028	34,50
320	50	4.00	906032	41,50
360	50	5.00	906036	58,20
400	55	5.00	906040	62,70



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4.00	909024	51,00
280	80	4.00	909028	59,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	40	5.00	908036	75,10
400	280	40	5.00	908040	92,00





POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3.00	907525	27,60
280	20	3.00	907528	30,50



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5.00	908538	78,00

WOK

FOND PLAT.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3.00	909528	58,20



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3.00	907012	18,80

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	22,90
280	20	3.00	666128	25,70



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	4.00	668220	34,00
240	65	4.00	668224	39,00
280	80	4.00	668228	46,50
320	85	4.00	668232	71,00



POÊLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	35	50	3.00	665116	18,55
200	40	90	4.00	665120	21,45
220	40	110	4.00	665122	24,25
240	40	130	4.00	665124	26,15
260	45	190	4.00	665126	27,80
280	45	200	4.00	665128	28,50
320	50	300	4.00	665132	35,00
360	50	400	5.00	665136	46,15
400	55	500	5.00	665140	54,00



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	30	3.00	665612	17,00



WOK

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	380	3.00	668128	47,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5.00	667136	63,80
657	280	50	5.00	667140	77,00



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5.00	667638	67,15



GARANTIE 2 ANS

AVEC MINUTERIE





PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Garantie 2 ans. Carrosserie en acier inoxydable. Commandes à touches sensitives 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	820,00

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 sensitives 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	1120,00

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



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 sensitives 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 nettoyable. 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	1400,00



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	985,00
cordon inter connexion								240406	47,30



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 sensitives. Variateur de puissance à 15 positions. Minuterie 99 min. Filtre à air amovible et lavable. Convient pour une utilisation intensive en restauration. Econome 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	1770,00

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	244,00
panier supplémentaire	213	138	123	400					121204	49,00



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	323,50
panier supplémentaire	215	183	108	600					121206	65,00



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	395,00
panier supplémentaire	243	185	137	800					121208	61,15



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	475,00



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	821,00



FRITEUSE À BEIGNETS

Boitier 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	781,00





BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Test permettant de tester le vieillissement de l'huile de friture conformément à la règlementation. 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	62,70



FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

En rayonne, viscose 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	30,60



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	180,00
rechange	300	200	121191	122,00





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	409,00



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

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

Type	Code	Prix HT
boite de 8	121192	35,25





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	807,00



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	755,00



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	604,00



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	650,00



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	738,00



PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE

Dosseret en acier inoxydable amovible (H 80 mm). Spécialement conçue pour les petits espaces. Plus profond 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	Hz	Code	Prix HT
400	690	266	19000	3600	50-60	245605	831,00



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	989,00



GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
410	395	210	20000	2000	230	50-60	240515	601,00





GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	385	220	22500	3000	230	50-60	245515	852,00



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	4,90
sans manche	210	100132	7,10



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	24,50



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	91,60



GRATTOIR À MANCHE

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

Type	L mm	Code	Prix HT
manche 25 cm	250	970031	22,20
manche 40 cm	400	970032	36,60
10 lames pour 970031	100	150096	10,10
5 lames pour 970032	150	150098	15,45

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.









Plaques







GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE DOUBLE

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	646	379	220	42000	3760	230-240	50-60	245545	1021,00
plaque inférieure lisse	590	245		7300				245647	154,00

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	416	379	220	28000	2600	230-240	50-60	245540	726,00
plaque inférieure lisse	350	230		4700				245642	131,00



TOASTEUR CONVOYEUR CT 200

Carrosserie en acier inoxydable. Idéal pour la production rapide de pain grillé nécessaire sur les buffets pour l'hôtellerie-restauration. Possibilité de griller les toastes 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	873,00



MADE IN FRANCE

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	1598,00



MADE IN FRANCE

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	1825,00



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	276,00



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	404,00



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	481,00





GAUFRIER ROND SIMPLE

Socle en Inox. Empreintes téflonées en fonte. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts. Régulation de température de +50°C à + 300°C. Idéal pour les espaces réduits car 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	229,00



GAUFRIER ROND DOUBLE

Garantie 1 an. Empreintes téflonées 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	512,00



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.Témoin 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	887,00



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. Témoin 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	1055,00









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	1044,00





GAUFRIER DOUBLE MINI-BRUXELLES

Empreintes téflonées 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	1060,00





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. Comprends 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	1047,00





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. Equipé 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	1048,00





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	1125,00



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	658,00

NEW



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 chassis 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	490,00



CRÊPIÈRE GAZ CONFORT

Plaque en fonte avec rebords et picots moulés. Bâti en acier inoxydable avec 3 pieds. 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 8 branches / 7kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
470	400	185	15000	242313	699,00

MADE IN FRANCE





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	449,00



Krampouz

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	992,00



NEW

Krampouz

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 serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur. Isolation thermique renforcée des résistances. Nouvelle manette de commande plus robuste. Bandeau renfoncé dans le chassis 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	814,00



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 serpentin 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	467,00



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	382,00



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	42,00
15 feuilles supplé-mentaires	110	80	159121	56,35



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	25,75



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	2,70
râteau rond	195	180	071945	1,60
râteau classique	235	175	071950	2,75



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.



MADE IN FRANCE

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. Pâtissier ventilé : 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	1280,00



BROSSE À FOUR AVEC GRATTOIR

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

L mm	Code	Prix HT
365	150081	6,95



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	584,00



FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE

Corps et intérieur tout inox. Poignée et boutons chromés. Minuteur 30 minutes graduées, avec arrêt automatique et signal sonore en fin de cuisson. Possède une position décongélation et 6 niveaux de puissance. Plateau tournant 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	445,00
plateau rond verre				325						240120	117,00



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	556,50



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



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	332,20
plateau rond verre				325						240120	117,00
ampoule										240121	22,55

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	1736,00



MADE IN FRANCE CE

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	404,00



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 gastronorme, 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	569,00





MADE IN FRANCE

CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS

Bâti en acier inoxydable. Plot chauffant en aluminium agréé 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	675,50
manchon verre								240552	122,30



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	569,00

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	333,00





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	401,00



THERMO-PLONGEUR

Poignée plastique. Permet de chauffer et maintenir jusqu'à 12 Litres d'eau à 38°C. Utiliser uniquement dans des récipients en acier inoxydable ou autre métal. Grande résistance. Facile d'entretien et à nettoyer. Cordon 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	60,80



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	93,30



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. Détenteur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h.

L mm	Code	Prix HT
2	240468	48,80
1500	240469	48,80



AMPOULE

Ampoule renforcée spécial four. Ampoule à vis E27.

Watts	Volts	Cdt	Code	Prix HT
75	230	10	118390	10,15



AMPOULE

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

Watts	Volts	Cdt	Code	Prix HT
75	240	10	695013	9,10





RÉCHAUD TRI-PATTES

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

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



RÉCHAUD GAZ 2 BRÛLEURS

Bâti en acier inoxydable. Grille en fonte. Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles. 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	918,00



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
640	600	590	56000	3000	220-240	50-60	245611	2910,00



RÉCHAUD PÂTISSIER À GAZ 1 BRÛLEUR

Bâti en acier inoxydable. Grille en fonte. Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles. 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	607,00



Poêles pour une cuisson parfaite des viandes rouges



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.

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

Queue feuillard soudée.



POÊLE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
220	3.00	062001	18,20
240	3.00	062002	21,85
260	3.00	062003	25,40
280	3.00	062004	28,95
300	3.00	062005	34,65
320	3.00	062006	33,45
360	3.00	062007	41,60
400	3.00	062008	51,55
450	3.00	062009	69,70



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
180	2.00	062031	9,85
200	2.00	062032	11,40
220	2.00	062033	12,50
240	2.00	062034	12,55



POÊLE À BLINIS

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	2.50	062040	8,00



WOK

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1.00	062035	35,90

BASSINES À FRITURE EN TÔLE D'ACIER NOIRE





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	99,00
43	41	20	1220	062062	145,00
48	46	21	1730	062063	192,00



BASSINE À FRITURE SANS PANIER

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

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
39	32	16	600	062070	69,00
43	41	20	1220	062072	112,00
48	46	21	1730	062073	160,00



PANIER POUR BASSINE À FRITURE

Panier en fil étamé.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	600	062080	69,00
400	1220	062082	93,50
450	1730	062083	110,00



POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE

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

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
65	240	170	0.80	062084	28,70



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	69,95
140	125	90	071109	79,50
160	120	140	071158	98,40
180	130	180	071100	102,00
200	135	250	071102	122,00
240	160	400	071104	149,00
280	180	610	071106	181,00
320	190	880	071103	248,00

COCOTTE RONDE NOIRE MAT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
217	177	118	100	071111	93,50
305	195	165	320	071113	125,00
330	200	165	400	071108	145,00
380	260	170	600	071101	189,00
430	280	190	850	071114	221,00



COCOTTE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	120	180	071097	110,00
240	95	280	071099	125,00



COCOTTE INDIVIDUELLE

Couleur	Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
NOIR	MAT	100	90	35	071098	55,00
ROUGE	VERNIS	100	90	35	460435	55,00
MARRON	VERNIS	100	90	35	071142	55,00



COCOTTE RONDE ROUGE

Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	180	130	180	071096	102,00
VERNIS	200	135	250	186403	110,00
VERNIS	240	160	400	186404	141,00
VERNIS	280	180	610	186405	181,00



COCOTTE OVALE ROUGE

Finition	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	270	200	165	360	186408	145,00
VERNIS	310	260	170	560	186409	189,00







COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	140	125	100	071144	79,50
VERNIS	180	130	180	071146	102,00
VERNIS	240	160	400	071148	149,00
VERNIS	280	180	610	071154	181,00



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

Finition	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
VERNIS	270	200	165	400	071155	145,00
VERNIS	310	260	170	600	071157	189,00



MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071518	77,55
200	135	250	071520	85,15
240	160	400	071527	110,00
280	180	610	071528	149,00



MIJOTEUSE OVALE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
330	200	165	400	071627	110,00
310	260	170	600	071631	141,00
350	280	190	850	071635	187,00





PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
275	140	40	75	070995	51,00
340	180	50	150	070996	58,50
395	220	55	200	070997	88,90



PLAT ROND CREUX NOIR

Ø mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
150	50	50	800	071078	43,30
180	50	70	1100	071081	50,95
220	50	100	1500	070994	58,60



PLAT OVALE NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	1100	071083	50,95

PLAT OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	800	071085	50,95
340	210	65	120		071087	62,35



PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071091	45,60

PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071089	45,60



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	250	70	450	071093	110,00



PLAT INDIVIDUEL NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	125	50	90	071094	45,60



TERRINE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071070	85,90
360	110	115	125	071072	102,00



TERRINE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071074	102,00
360	110	115	125	071076	107,00





PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE

Fonte émaillée. 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	127,00


071116


071118


071120


071191

GRILL FONTE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
Rectangle	375	225	071116	69,90
Carré	255	255	071118	54,70
Ovale	530	230	071120	72,20
Beef Grill	370	220	071191	54,75



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	102,00



CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

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

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	69,90



MACHINES À CLOCHE

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

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Dim. Ext., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Dim. chambre, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L barre de soudure	**260 mm**	**320 mm**	**420 mm**
Puissance pompe	6 m^3/H	8 m^3/H	21 m^3/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 m3/heure. Utilisable avec tous types de sac. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds. Fonction marinade. Capteur de vide. Vacumètre. Prédisposition 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**	**4865,00**



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 21m3/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**	**4733,00**



NEW

MACHINE SOUS-VIDE AUSTER+

Machine de table, simple à utiliser. Pompe Busch puissance 4 m3/heure. Utilisable avec tous types de sac. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds. Fonction marinade. Capteur de vide. Vacumètre. Prédisposition 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**	**3110,00**



NEW

MACHINE SOUS-VIDE EOS+

Machine de table, simple à utiliser. Pompe Busch puissance 8 m3/heure. Utilisable avec tous types de sac. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds. Fonction marinade. Capteur de vide. Vacumètre. Prédisposition 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**	**3685,00**



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	1131,00

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	425,00

CE

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	442,00





HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	24,85



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	5197,00

SACS SOUS-VIDE



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	27,35
300	267023	31,35
350	267024	42,80
400	267026	55,25
500	267027	90,70
600	267028	148,00



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	21,10
300	267043	21,55
350	267044	26,45
400	267046	36,10
500	267047	60,30



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	17,55
550	267012	25,70
300	267013	27,80
350	267014	41,00
400	267016	50,15



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	4,30



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	19,05
300	267034	27,60
350	267035	39,15
400	267036	55,80

SONDES POUR SOUS-VIDE



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable: L60 mm * Diamètre 1,2 mm. Sonde pour theromocouple 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	108,00
120	1,2	250539	108,00



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable : longueur 60 mm, diamètre 1 mm. Sonde pour theromocouple 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	140,00



FACILITÉ D'UTILISATION ET COMPACT.







NEW

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	1153,00

THERMOPLONGEUR HYDRO PRO

Facilité d'utilisationet 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 Toolbax. 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	791,00



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	1455,00
sonde de rechange								120739	200,00
couvercle échancré	530	325	60					748901	55,10

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 HOMOGÈNE, PARFAITEMENT LIÉE





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	33,00



FOUET À SAUCE

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
250	150	111022	13,30
300	185	111023	16,80
350	215	111024	17,50
400	240	111025	19,00
450	245	111026	26,00
500	245	111027	30,00



LOT DE 3 FOUETS 30, 35 ET 40 CM

	Code	Prix HT
	111002	54,70



FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
400	400	111035	31,60
450	450	111036	33,30





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	32,30





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	21,60
400	150	112294	25,00
480	180	112295	28,10
480	200	112296	31,95
560	220	112297	35,25
560	240	112298	41,35
560	280	112300	47,05





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	38,95



louches et écumoires

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	8,90
400	80	12,5	112022	11,20
440	100	25	112023	13,55
490	120	50	112024	17,10
570	140	75	112025	29,25
590	160	100	112026	36,50
640	200	200	112028	58,00

ECUMOIRE MONOBLOC

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
385	80	112061	9,00
420	100	112062	10,65
480	120	112063	13,50
530	140	112064	17,70
600	160	112065	20,90
650	180	112066	39,60



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	12,30
grise	365	12	112731	13,35
verte	365	17,5	112732	14,75
orange	360	23,5	112733	16,35
rouge	370	35	112734	16,70



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	71,70
490	270	255	0.45	700	017362	95,00



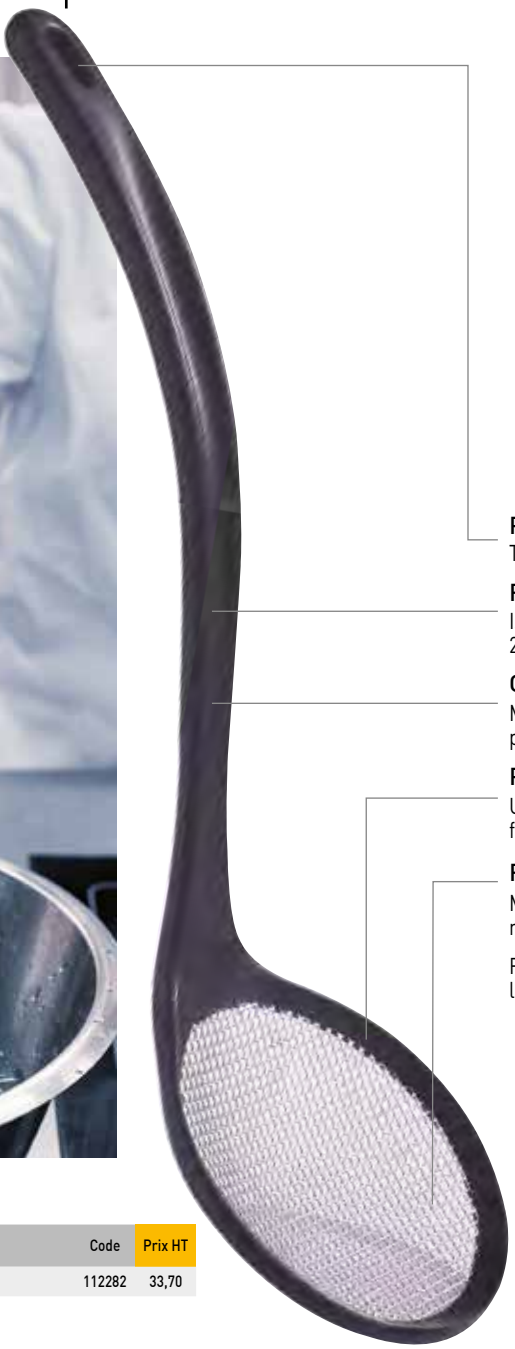
SUPPORT PASSE-SAUCE

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	23,50

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	33,70



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	62,15
410	95	200	1.00	017365	62,15





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	101,00
349	125	280	500	713828	118,00
366	140	320	700	713832	130,00
420	155	360	1000	713836	160,00
464	180	400	1500	713840	191,00



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

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

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
640	250	450	2300	713245	232,00
700	280	500	3100	713250	259,00



PASSOIRE À FRUITS

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

l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
285	127	205	017241	18,00
338	140	250	017242	21,50



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	217,65



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	62,50
445	165	320	1100	528032	75,00
483	180	360	1500	528036	85,00
540	190	400	2000	528040	100,20



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	56,00
630	145	280	460	528128	64,00



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 mmm, large extérieur 3,5 mm).

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
370	300	071389	144,00
370	350	071391	167,00

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 mmm, large extérieur 3,5 mm).

Ø mm	Code	Prix HT
300	071399	69,95
350	071401	79,85



PASSOIRE

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

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







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	71,30
516	125	280	500	712728	77,95



CHINOIS

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines 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	13,70
145	120	135	017332	17,20
160	180	185	017334	18,50
160	200	210	017335	20,95
175	230	230	017337	23,85



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	44,60
280	260	071372	49,00
280	300	071374	58,60



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	5,65
110		100	020422	9,45
155		160	020424	20,45
165		200	020426	25,20
145	330	200	020425	13,30





LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée. Paquet de 5.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	85,90



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	6,55
gris	300	90	112420	6,55
bleu	300	90	112421	6,55
rouge	300	90	112422	6,55



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	300	85	112429	6,65
gris	300	85	112430	6,65



PINCE DUOLON EXOGLASS®

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

L mm	Code	Prix HT
290	112425	10,20



MOUVETTE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	300	49	113330	4,75
bleue	300	49	113331	4,60
rouge	300	49	113332	5,10
beige	450	71	113345	9,00
beige	380	58	113338	6,90



SPATULE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	40	113025	3,85
300	48	113030	5,20
350	55	113035	5,50
400	64	113040	7,20
450	71	113045	9,50
500	79	113050	11,50



SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	64	113501	5,20



SPATULE ELVEO

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	30	113720	13,55



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	13,90
350	70	113735	15,50
450	70	113745	18,90



SPATULE ELVEA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	52	113525	6,00
350	70	113535	7,30
450	70	113545	8,70



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	7,90
350	70	113833	9,60



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	1,85
300	114113	2,00
350	114114	2,55
400	114115	2,95
500	114117	4,15
600	114118	4,90
800	114120	11,25
1000	114121	18,50
1200	114122	22,15



MOUVETTE HÊTRE

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

L mm	Code	Prix HT
250	071985	1,25
300	114131	1,40
350	114132	1,75
400	071991	1,95



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	2,70



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 brulures 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	24,25



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 brulures 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	24,25



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	14,50

SPATULES



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	14,65



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	22,75

PINCES, PELLES ET CUILLÈRES



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	11,00
bleue	240	071689	11,00
jaune	240	071690	11,00
rouge	240	071694	11,00
noire	240	071696	11,00
rouge	300	071698	12,85
rouge	400	071699	15,15



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	7,80
blanche	240	112437	7,80
noire	240	112438	7,80
transparent, resistant à +90°C	240	650203	8,70
rouge	240	112439	7,80

PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	300	650132	8,55
noire	300	650134	8,55



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	7,00
300	652016	8,55
400	652017	9,50



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	6,25
transparente, résistant à +90°C	340	650103	6,25
noire	340	650104	6,25
rouge	340	650105	6,25



CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	340	650112	6,25
transparente, résistant à +90°C	340	650113	6,25
noire	340	650114	6,25
noire	340	650115	6,25



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. Pelle perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses. Pelle hygiénique et stérilisable.

l mm	Code	Prix HT
75	112666	31,50



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. Pelle hygiénique et stérilisable.

l mm	Code	Prix HT
75	112664	26,80



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	16,00



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	19,00
ajourée	293	80	072045	16,20



CUILLÈRE À RAGOUT

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

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
droite	370	550	112040	14,00
de côté	340	700	112041	14,00



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	58,10



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	24,15

- 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.



SPATULES ET FOUETS GÉANTS

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
fouet géant	1000		111060	234,00
fouet géant	1200		111061	241,00
spatule à réduire	1000	140	112015	108,00
spatule géante Exoglass	800	120	112011	94,00
spatule géante exoglass	1000	120	112013	103,50
spatule géante exoglass	1200	120	112012	113,50



LOUCHE GÉANTE

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

L mm	C cl	Code	Prix HT
800	200	112019	165,50
430	200	112018	117,80



PORTE-OUTILS POUR MANCHE RONDS

En acier inoxydable. Galets en plastique. Accrochage et décrochage facile. Porte-outils avancé de 60 mm pour éviter contact outils-cloison. Admets tous ustensiles à manche rond (de 19 à 3 1 mm de diamètre). Facilité de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
375	78	112030	115,50



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	91,00
spatule	1000	100		25.00	112110	73,40
spatule	1000	100		25.00	112112	82,60
pelle	320	260	1150		112016	68,00



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	46,00



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	48,00



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	55,50



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	86,95
thermomètre	80	42		250528	77,25



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	126,00



MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

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

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



THERMOMÈTRE 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-étalonable. Câble 2m. Pile ronde AAA, durée de vie continu: 300H environ.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
125	58	100	250522	61,50



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	61,40



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 amagnétique 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	32,85



THERMOMÈTRE-SONDE

En verre. Diamètre 17 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	9,10



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	57,90



THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable: L135 mm. Très bonne lisibilité grâce à son cadran de diamètre 50 mm. Précision de 1°C de -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	32,90



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	30,05



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	44,45



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	32,05



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	56,55
sonde de rechange				072264	21,95



+120°C

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	14,90



+50°C +300°C

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	18,50



IP 65

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	171,00



IP 54 -40°C +200°C

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	25,65



IP 65 -50°C +300°C

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE

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

L mm	Code	Prix HT
210	250503	32,50



IP 67 -50°C +200°C

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	41,15



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	26,50



+60°C

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	9,85



+120°C

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	10,30



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	19,70



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	31,60



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	14,70



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	21,20



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	11,40



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	13,30



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	20,75

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	25,50





TARIFOLD 5 POCHETTES AIMANTÉES

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019029	52,95

TARIFOLD KIT MURAL 10 POCHETTES

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

l mm	H mm	Code	Prix HT
246	385	019044	81,55



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	20,70



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	20,70



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	20,70



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	52,40



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	45,00
13 fiches	1000	100	169004	74,00



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	17,50
920	665004	23,00





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	81,80



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	131,00
lot de 3 crochets	300		845762	19,30
lot de 3 crochets	200		845763	18,65



MADE IN FRANCE

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 gastronormes. A poser ou fixer au mur.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	122,00



TRINGLE À CROCHETS

En acier inoxydable monobloc. Idéal pour ustensiles à crochets et à trous de suspensions (louches, écumoires, 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	21,50
8 crochets	1000	719110	36,50



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	33,80



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	17,45



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	51,60



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	151,25



FICELLE DE CUISINE

Type	Poids g	Code	Prix HT
rotifil calibre 2TE avec mandrin	1000	100070	32,75
rotifil calibre 2TE en Filpack	1000	119005	34,15
polyester calibre 3,5/2 avec mandrin	1000	119001	40,75
polyester calibre 3,5/2 en Filpack	1000	119007	39,50
polyester calibre 3,5/2 (10 pelotes)	100	119002	43,00



LOT DE 12 BROCHETTES INOX

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

L mm	Code	Prix HT
120	120829	5,30
250	120831	9,05
300	120832	10,45
350	120833	11,40
460	120830	13,90





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	6,95





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	5,35
droite	200	120841	6,15
droite	250	120842	6,35



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	10,90









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	23,60
415	67	360	3.00	062051	56,55
445	70	400	3.00	062052	64,20
495	72	450	3.00	062053	71,20

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	43,30
42	320	0.80	070990	51,95
42	360	0.80	070992	64,05
42	400	0.80	070993	67,45



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	7,35
35	240	0.80	070523	8,75
43	280	0.80	070528	9,80
43	320	1.00	071037	13,95
44	360	1.00	071038	15,20
49	400	1.20	071041	19,25
63	700	2.00	071050	109,00
73	900	2.00	071052	211,00



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	61,50
485	50	400	5.00	664540	73,70
589	60	500	5.00	664550	152,00



RÉCHAUD GAZ À PAËLLA

Structure et brûleur en acier émaillé. Possède 2 couronnes à robinet et allures séparées. Rampes de gaz à utiliser en même temps ou séparément grâce à deux boutons de réglage. 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	86,50
3 couronnes	120	600	11000	071057	142,15



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	42,75



PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL

Pistolet avec embout et réservoir pour copeaux en fonte d'inox. 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 rechange 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	237,00





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	32,95
sciure	1000	15000	159115	9,80
copeaux	1000		159116	10,60





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 fumoir Hotmix pro est réglable. Fumage à froid, ainsi les bactéries ne risquent pas de proliférer dans l'appareil ou les produits. Format compact et léger, il s'intégrera très bien dans votre cuisine et pourra être déplacé sans difficulté. Facile d'entretien. Kit de raccordements 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	911,00



FUMOIR 2 ÉTAGES

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
715	415	360	14000	250	230	50	245900	1100,00


MATFER



COUTELLERIE

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

couteaux 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	102,50



COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G3	340	210	120205	102,50



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G4	320	180	120206	102,50



COUTEAU À DÉCOUPER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G6	300	180	120202	102,50
G1	330	210	120201	102,50



COUTEAU HACHOIR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G7 droitier	320	180	120209	107,80
G7 gaucher	320	180	120211	119,00



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G16	370	240	120234	170,00
G17	407	270	120235	185,00



COUPERET DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G12	298	160	120240	168,00



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G5	305	180	120207	102,50



COUTEAU À GIGOT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G8	345	220	120210	102,50



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	120220	151,50
G14 droitier	435	250	120221	199,00



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 gaucher	370	250	120223	166,50



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G15	430	300	120225	209,00



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G13	300	310	120245	81,00



COUTEAU ÉMINCEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G29	315	180	120237	142,00



COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G30	340	210	120228	141,00



COUTEAU FILET DE POISSON

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G20	330	210	120230	106,00
G18	375	240	120231	156,00
G19	405	270	120232	165,00



COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G79	280	160	120246	100,00
G77	325	200	120247	120,00



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G81	305	180	120239	126,00



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G80	305	180	120243	126,00



COUTEAU À DÉSOSSER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G21	290	160	120271	97,00



SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumesGS5 inox L140mm (120265) + couteau tous usages GS11 inox L150mm (120260) + couteau office inox GS38 L90mm + barre magnétique inox 475x300mm (120305).

Code	Prix HT
120390	375,00



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	165,00
GF34	400	270	100	30	120273	182,00
GF35	440	300	100	20	120274	202,00

COUTEAU À DÉSOSSER

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF31	300	160	90	20	120267	126,00







FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF24	305	310	90	39	120244	135,00

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF36	330	200	100	30	120280	161,00

COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF27	300	165	90	20	120268	133,50

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	39,00









COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF31 manche long	190	80	120351	43,50

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF	220	110	120278	51,50

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF24	270	150	120259	67,30







COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	170	60	120258	39,00

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF33	170	60	120350	43,50

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF17	165	60	120261	39,00







COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF34 manche long	170	60	120269	43,50

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS38	190	90	120254	61,00

SET 4 COUTEAUX À STEAK

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF4023	220	110	120319	202,00

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	77,00



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS3	255	130	120252	77,00



COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS11	265	150	120260	79,00



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	260	140	120238	89,90



COUTEAU À TRANCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS2	250	130	120250	77,00



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS4	240	120	120253	87,00



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS7	215	100	120255	77,00



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS6	215	100	120256	77,00



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS8	190	70	120262	77,00



COUTEAU LAME CRANTÉE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS14	265	150	120263	79,00



COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	205	80	120264	77,50



COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS90	240	130	120241	103,00



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS5	260	140	120265	79,00



COUTEAU À FROMAGE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS10	250	140	120266	83,00



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 Samouraïs.
- 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	103,00
SAI-S02R lame classique	225	100	120145	116,00
SAI-S04R lame courbe	190	65	120146	103,00

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M01	270	140	120131	140,00
SAI-01	340	190	120132	180,00
SAI-02	360	210	120133	195,00
SAI-06	400	250	120134	222,00







COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M03	265	135	120136	162,00
SAI-03	340	190	120137	187,00

COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M02	275	150	120141	153,00

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M06	280	150	120139	162,00

- 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	53,80
260	25	25	120282	57,50
340	30	30	120283	84,00



SPATULE COUDÉE

L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
270	150	50	120286	66,00



SPATULE COUDÉE

L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
300	195	25	120361	69,00



MINI-SPATULE COUDÉE

L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
230	95	20	120360	64,00



SPATULE AJOURÉE

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
270	150	75	120287	69,00



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GS20/B droite	145	19	120328	52,75
GS29 ergonomique	118	19	120233	23,50



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	187,00



PINCE DE SERVICE DU CHEF

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
300	300	120330	61,95



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	84,00



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	157,00



BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

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

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
255	255	135	300	120310	299,00



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

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

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	305	140	330	120312	243,00

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	93,70



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	127,00

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	175,00





- 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	101,00



COUTEAU À LÉGUMES USUBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	108,00



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
425	270	120111	117,00



COUTEAU À POISSON YANAGI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
365	210	120116	103,50
415	270	120115	123,00
450	300	120114	134,50



- 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	25,60



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	28,30



COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	74,30



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	37,50
320	200	120402	46,50
370	250	120403	61,75
420	300	120404	97,00
470	350	120405	141,75



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	62,70
420	300	120422	79,35

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	70,00
350	200	120520	80,35
400	250	120525	91,50



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	61,50



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	74,70



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	74,70



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	48,35



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	51,25



- 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	35,50
319	200	120418	38,00
376	250	120419	53,75
437	300	090161	65,00



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	30,35
365	250	090177	36,00



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	20,50
180	80	090171	18,30



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	25,90



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	25,90



COUTEAU-SCIE À ENTREMET

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
denté	420	300	120083	50,50



COUTEAU-SCIE À ENTREMET

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
microdenté	420	300	120087	50,15



- 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	26,70
345	200	120414	30,35
393	250	120415	35,50
441	300	120416	39,90



COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

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



COUTEAU D'OFFICE

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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
288	150	120408	24,00



COUTEAU TRANCHELARD

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



COUTEAU À FILET

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



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	120409	43,85





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

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182134	16,85
295	160	182135	19,90
315	180	182136	20,90

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182140	27,20
380	240	182141	30,05
410	270	182142	34,95
480	360	182149	53,70



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	12,80
285	150	182106	16,40
340	200	182112	22,35
340	260	182113	34,25
340	310	182114	34,80





COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	18,75

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182127	15,35
295	160	182128	17,80







COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	21,70

COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	44,05

COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	4,65







COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	4,50

COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	26,20

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	40,65







COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	34,05

COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	28,85

COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	24,25



- 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	22,35
400	260	182213	28,60
440	310	182214	34,80



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182240	27,20
380	240	182241	30,05



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	15,70
295	160	182228	17,80



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	19,90
315	180	182236	20,90



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	4,50



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	22,35
400	260	182313	28,60
440	310	182314	34,80



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	27,20
380	240	182341	30,05
410	270	182342	34,95



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	15,70
295	160	182328	17,80



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	18,75



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182334	16,85
295	160	182335	19,90
315	180	182336	20,90



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	4,50



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	22,35
400	260	182413	28,60
440	310	182414	34,80



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	27,20
380	240	182441	30,70
410	270	182442	34,95



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	15,70
295	160	182428	17,80



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	18,75



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	16,85
295	160	182435	19,90
315	180	182436	20,90



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	4,50



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	22,35
400	260	182513	28,60
440	310	182514	34,80



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	27,20
380	240	182541	30,05
410	270	182542	34,95



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	17,80



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	18,75



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	4,50



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	37,75



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182534	16,85
295	160	182535	19,90
315	180	182536	20,90



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	22,40
400	260	182613	28,60
440	310	182614	34,80

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	4,50

COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	27,00



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



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	19,05
328	200	090835	13,50
287	150	090836	9,15



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	28,20
296	150	090801	10,60
448	315	090807	25,90
398	260	090808	18,85
343	200	090809	12,35



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	9,15



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	9,15



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	14,80



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	17,20



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
280	280	090913	25,70



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	16,55
380	250	090942	22,60



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	17,50
385	260	090945	22,50



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	25,85



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	10,95



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	11,85



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	23,05



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	16,55
380	250	090962	22,60



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	17,75
385	260	090923	22,50



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	10,95



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	11,85



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	16,55
380	250	090932	22,60



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	16,55
380	250	090952	22,60



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	23,05



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	12,95





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	4,50
vert	210	100	182203	4,60
bleu	210	100	182303	4,60
rouge	210	100	182403	4,60
jaune	210	100	182503	4,60
blanc	210	100	182603	4,60



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	14,75
207	100	120436	15,25



COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	4,50



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	4,60



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	2,80
203	95	090303	2,90



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	2,85



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	29,00
ronde	370	240	120285	127,00
ovale	390	260	120315	187,00
ovale	430	300	120316	198,00



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	54,00



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	52,90



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	31,15



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	44,30



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	19,40



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	13,70



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	32,90

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	37,00







LOT DE 2 GUIDES D'AFFÛTAGE

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

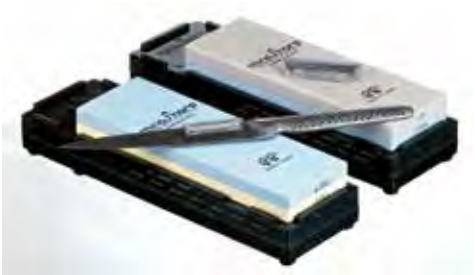
	Code	Prix HT
	120288	11,60



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. A 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	103,70
grain moyen	210	70	22	120302	113,10
finition polissage	210	70	22	120303	163,20



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	157,90
moyen-polissage	210	70	22	120307	251,75

KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	8,90





AIGUISEUR MANUEL CC 464

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	54,80



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	43,65



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	244,00



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

Combine affûtage électrique et manuel. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Réservé à un usage non intensif. Modèle hybrid combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants. Réservé à un usage non intensif. Affilage en deux étapes, la première électique 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	86,50





AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	90	100	1600	65	220/240	50	127611	198,00



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

Le seul aiguiseur électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais. Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	85	105	2000	75	220/240	50-60	127620	270,00



AIGUISEUR 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 Styrène (ABS).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aiguiseur	305	127	127	3500	115	220/240	50	127615	421,00
module d'affutage de rechange								127616	151,00



AIGUISEUR 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
aiguiseur	310	130	130	4500	175	230	50	127622	558,00
module d'affutage 20°	310	130						127623	212,00
module d'affutage 15°	310	130						127624	212,00



AIGUISEUR 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	244,00

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	84,00
4 plaques de rechange	530	325	130701	48,00



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	86,00



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	40,10
blanc	530	325	15.00	130046	29,20
blanc	400	250	15.00	130043	17,65
blanc	400	300	15.00	130044	21,00
rouge	600	400	15.00	130052	41,25
rouge	530	325	15.00	130050	29,20
bleue	600	400	15.00	130056	41,25
bleue	530	325	15.00	130054	29,20
verte	600	400	15.00	130067	41,25
verte	530	325	15.00	130066	29,20
jaune	600	400	15.00	130069	41,25
jaune	530	325	15.00	130068	29,20
marron	600	400	15.00	130071	41,25
marron	530	325	15.00	130070	29,20
blanc avec poignée	340	240	15.00	130010	17,30
noir	250	160	15.00	130090	10,85
blanc	600	400	20.00	130315	44,90
blanc	530	325	20.00	130317	31,80

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	400	300	20.00	130312	23,25
blanc	400	250	20.00	130311	18,50
rouge	600	400	20.00	130080	45,90
rouge	530	325	20.00	270218	32,40
bleue	600	400	20.00	130074	45,90
bleue	530	325	20.00	270212	32,40
verte	600	400	20.00	130082	45,90
verte	530	325	20.00	270220	32,40
jaune	600	400	20.00	130076	45,90
jaune	530	325	20.00	270214	32,40
marron	600	400	20.00	130078	45,90
marron	530	325	20.00	270216	32,40
noir	530	325	30.00	270221	32,40





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...). Chanfreiné. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
600	400	20.00	130083	45,90
530	325	20.00	270223	32,40

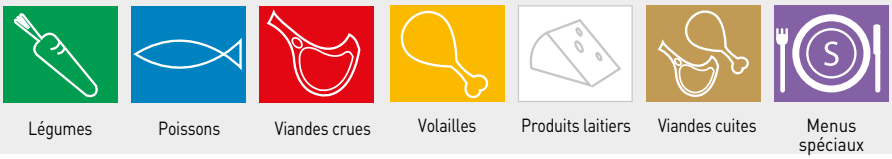


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

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	56,85
530	325	20.00	072437	43,80
400	300	20.00	072439	30,25



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	27,40
530	325	20.00	072465	38,65
600	400	20.00	072470	53,95



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	374,00
bleu	450	140.00	130102	405,00
jaune	450	140.00	130103	405,00
rouge	450	140.00	130105	405,00
vert	450	140.00	130106	405,00



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	128,00



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

En hêtre. Planche à découper pour tout type d'ingrédient. Idéale pour la découpe des viandes cuites sans salir votre plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	14,35
400	240	20	072495	14,85



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	30,75
600	400	30	130427	40,35



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	16,30



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	58,20



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	70,40
2 lames de rechange		70	139006	33,00



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	15,70



EPLUCHEUR ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	2,45



EPLUCHEUR ECOLINE

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. 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	5,35



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	11,15



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	2,65



RASOIR À LÉGUMES

En Acrylonitrile Butadiène Styrène (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	4,35



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	4,50



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	6,65



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	13,75



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	26,55
360	45	160	181021	69,20



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	47,15



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	51,90



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	21,75



CISEAUX TOUS SERVICES

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	8,40



CISEAUX AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	11,50



CISEAUX CHROMÉS

En acier chromé et poli. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	12,30

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	32,65



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	21,05





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	13,60



DÉCORE-CITRON

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
droitier	140	090450	5,90
gaucher	140	090455	5,10



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	8,55



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	8,70



MADE IN FRANCE

MATFER COUTEAU 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	14,20

MADE IN FRANCE

COUTEAU 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	6,90



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	8,50



MADE IN FRANCE

CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affutée 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	13,90



MADE IN FRANCE

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	5,00



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	10,90
rond	157	18	121004	10,90
rond	163	22	121006	10,90
rond	167	25	121007	10,90
rond	173	28	121008	10,65
double rond	165	22/55	121009	20,20
ovale	168	32	121010	11,85
ovale cannelé	174	32	121011	14,60
double rond	170	22/30	121013	15,55
rond	157	15	122003	9,65



COUPE-POMME 10 QUARTIERS

En aluminium. Etrogne 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	16,95



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	6,45



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	17,80



COUPE-POMME 16 QUARTIERS

En acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Etrogne 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	20,85



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	13,00



VIDE-POMME/ANANAS ECOLINE

Virole en acier inoxydable. Pratique car il permet de cisailler 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	6,95



COUPE-ANANAS

En plastique. Pratique pour évider, trancher et ôter le coeur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072701	9,75



COUPE-ANANAS

En acier inoxydable. Pratique pour évider, trancher et ôter le coeur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072703	23,90



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	24,20



DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE

Lame en acier inoxydable. Poignées antidérapantes. Permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minime 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	15,20



COUTEAU 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	13,15



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	20,70



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	16,00



COUTEAU À JULIENNE

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour couper en fines lanières courgettes, carottes, conconcombres, 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	24,10



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	18,55



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	9,70



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	12,60



EVIDEUR / COQUILLEUR À BEURRE

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour écailler les petits poissons ou évider 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	10,90





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	19,05



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	15,80



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	20,85



COUTEAU 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	13,65



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	6,75



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	22,00



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	32,95



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	19,45



COUTEAU 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	68,50



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 aiguiseur. 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 aiguiseur.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
170	170	421834	201,00

TROUSSES À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Trousse 8 outils à sculpter.



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1

Largeur mallette ouverte : 280mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
140	140	120919	104,00



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°2

Largeur trousse ouverte : 280mm.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
140	140	120917	104,00



COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

En acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
210	210	25	400497	21,75





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	16,30



COUPE-OEUF RONDELLE

Socle en fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 10 tranches rondes ou ovales. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	80	35	215306	13,55



DÉCALOTTEUR À OEUF

En acier inoxydable. Idéal pour décalotter proprement les oeufs à la coque. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré sous blister.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	14,20



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	15,65



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	25,80



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	11,50



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	23,30
460	25.00	126003	27,45



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	24,55



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	67,90





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	31,55



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	15,05





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	105,50
12 encoches	530	530	240	110	126904	110,50

MALLETTES DE CUISINE

Mallette 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



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 canneleur (réf 120910),1 fouet inox 25 cm (réf 111022),1 pinceau 3,5 cm (réf 116013),1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),1 désosseur 13 cm (réf 120408),1 paire de ciseaux inox 22 cm (réf 120801),1 poche 30 cm (réf 161003),1 douille unie (réf 167104),1 douille cannelée (réf 167033),1 râcle tout (réf 112840),1 thermomètre sonde (réf 250502),1 mallette vide.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126910	390,00

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 roulette à pâte cannelée 5,5 cm (réf 141029),1 canneleur (réf 120910),1 pince à pâte (réf 112501),1 poche 30 cm (réf 161003),4 douilles assorties,1 racle tout (réf 112840),1 thermomètre sonde (réf 250502),1 mallette vide.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	405,00

ARMOIRES DE DÉCONTAMINATION DES COUTEAUX

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	598,00
587	136	738	9500	18	230	50/60	855606	512,40



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATIONAVEC 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	613,00
587	136	738	15000	18	230	50/60	855616	525,00



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	883,00
1080	136	738	15000	34	230	50/60	855641	895,00

COUTEAUX POUR LA BOUCHERIE



COUTEAU À ABATTRE

En acier inoxydable. Plate-semelle très épaisse. Manche en ABS noir. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
300	300	123050	79,80



COUPERET

En acier inoxydable. Manche en ABS. Permet de couper les os avec une grande force de coupe. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
160	160	3.00	470	123055	40,45
180	180	3.00	617	123056	48,60
196	196	5.00	880	090580	71,25



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	74,05



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène noir et jaune. Manche est composé d'une matière non toxique, très solide et entièrement recyclable. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail.... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	380	3.00	123059	59,30



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	137,00
Lame de rechange	450	450	10	100115	13,80

SERRE-JAMBON



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 confonrt 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	260	180	25.00	120522	295,00
plateau de rechange	450	450	250			120523	67,15



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	120526	72,95



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	106,70

USTENSILES DE BOUCHERIE



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	36,50



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	80,45



ATTENDRISSEUR 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	35,20



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	11,60
Poids max : 15kg.	100	4	911438	11,95
Poids max : 35kg.	120	5	911439	18,05
Poids max : 45kg.	140	6	911440	22,55
Poids max : 60kg.	160	6	911441	23,55
Poids max : 90kg.	180	6	911442	25,45



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	54,05



GIESSER

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	39,00



COUTEAU À SAUMON

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir, avec 3 rivets de maintien. Lame alvéolée pour une meilleure manipulation lors de la découpe. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons ou jambons. Garantie une découpe précise sans abimer. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
405	280	208	090360	27,85



GLOBAL

COUTEAU À JAMBON/SAUMON

Lame en acier inoxydable. Lame flexible alvéolée unie, idéal pour obtenir des tranches très fines. Des coussins d'air se forment au niveau des alvéoles de la lame et empêche la matière coupée de coller à la lame. Outil haut de gamme, très équilibré avec manche creux effilé. Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Laver à l'eau chaude et essuyer. Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits chlorés. Bonne durée de vie. 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	116,50



GIESSER

COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lames en acier trempé sous vide. Acier en chrome/ molybdène de première qualité. Manche anti-glisse, nom-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand de 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	38,35



GIESSER

COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lames en acier trempé sous vide. Acier en chrome/ molybdène de première qualité. Manche anti-glisse, nom-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand de 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	38,35



GIESSER

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, nom-poreux et stérilisables. 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 de 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	21,65



GIESSER

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, nom-poreux et stérilisables. 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 de 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	21,65

COUTEAUX POUR LE POISSON



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 de 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	191,00



COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES

Lame en acier inoxydable. Manche ergonomique bleu à rivets. Idéal pour faciliter l'ouverture et la préparation des fruits de mer. Forme du manche adapté pour un grand de 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	33,50

LE POISSON

COUTEAUX À HUÎTRE



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 de 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	2,35



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 de 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	15,15



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 de 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	10,70



COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène, avec garde. Idéal pour l'ouverture d'huitres en grande quantité. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adapté pour un grand de 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	3,40



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	21,00

CISEAUX ET ÉCAILLEURS



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 de confort d'utilisation. Ciseaux dotées d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	121134	69,30



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	15,20



CISAILLE COUPE-OURSIN

En acier inoxydable. Idéal pour l'ouverture rapide des oursins. Forme adaptée pour un grand de 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	34,90



MADE IN FRANCE

ECAILLEUR MONOBLOC MATFER

En aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons. Forme adaptée pour un grand de 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	20,20



ECAILLEUR 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	35,75



ECAILLEUR 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	18,25

PINCES À ARÊTES



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	18,70



MADE IN FRANCE

PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes biseautées pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arrêtes de votre poisson sans s'en mettre sur les mains. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	9,55



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	21,40





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	124,00
350	80	120062	225,00



COUPE-PAIN SOCLE INOX

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en acier inoxydable. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
350	120064	218,50



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	112,50



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	33,75



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	77,50



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	102,50



GLOBAL

COUTEAU À PAIN

En acier inoxydable CROMOVA 18. Forme élégante : 7 poins pour les 7 vertues des Samouraïs. Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux. Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale. Résiste à la corrosion. Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide. Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller. La longueur indiquée est celle de la lame.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M04	300	170	120143	153,00



COUTEAU À PAIN MONOBLOC

Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium. Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité. Lame possède un excellent équilibre entre résistance et facilité d'affutage. 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	81,00



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	26,75



GIESSER

COUTEAU À PAIN CRANTÉ

Lame en acier inoxydable crantée. Manche anti-glisse, nom-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	17,85



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	18,85



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	18,85



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	12,75



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	38,35

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.

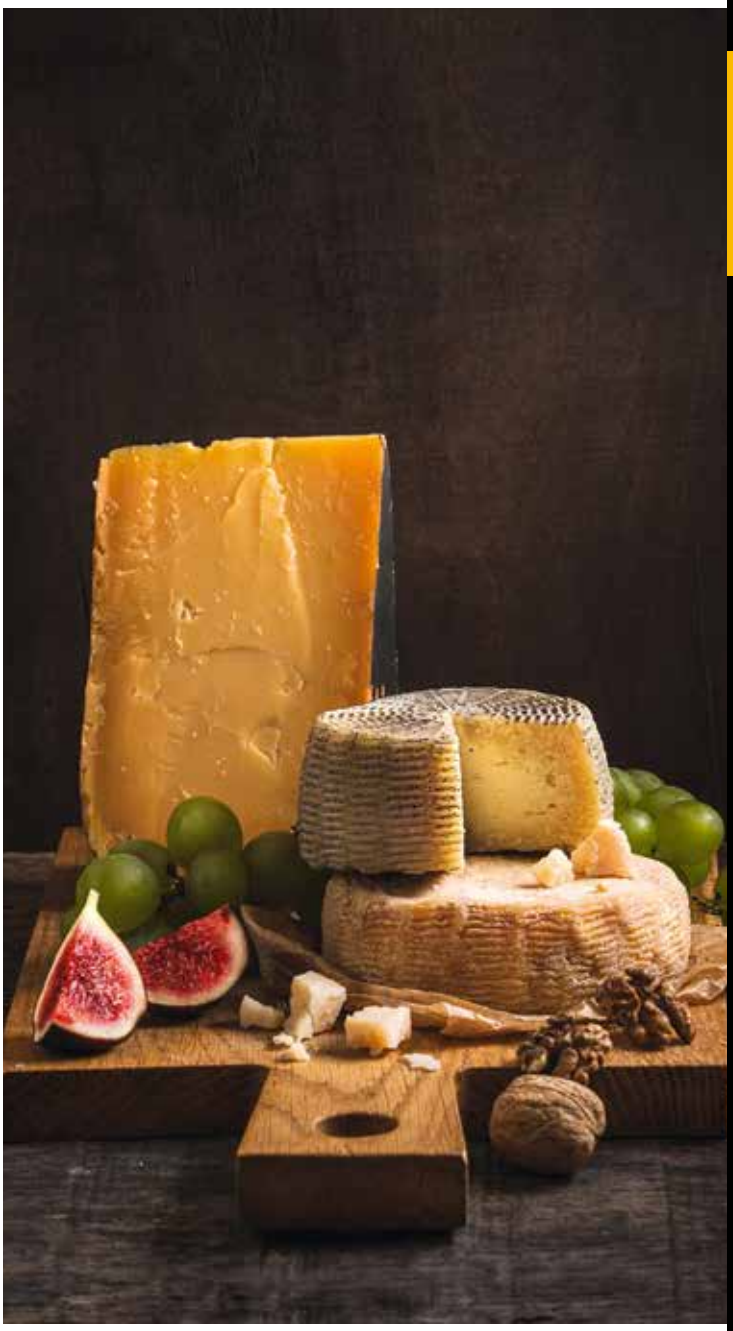
L mm	L lame mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
635	635	58	4.00	090347	85,80



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	21,05





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	158,00



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	75,90



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	585,00
230	230			,4	263513	30,40



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	585,00



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	14,20
10 fils	170		072547	8,10
lyre		210	122016	13,15
10 fils	210		122017	7,35



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	12,95



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-ro-quefort	360	360	220	072525	149,00
fils	360			122011	10,00



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	16,00



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	11,00



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	13,75



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	16,40





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	239,00



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	594,00
350	350	22	185303	240,00



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	431,00
600	600	50	185305	413,00
500	500	42	185306	335,00
350	350	30	185307	207,00



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	407,00
400	400	25	185309	308,00
355	355	12	185310	289,00


MATFER



PRÉPARATION

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

appareils manuels	134
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	153,50
actionneur colonne				215614	94,70
* support seul				215643	71,65
2 vis de butée de colonne				215790	13,60
2 ressorts				215791	9,75
3 ventouses				215792	28,30
poignée				215793	21,50

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	133,00

COUPER

Coupe nette et facile, bloc lames interchangeables résistantes en acier trempé.

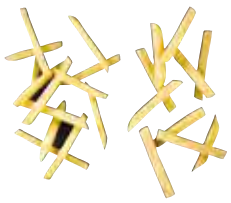
Poussoir robuste en matériau composite s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

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	107,90
ensemble 10x10 mm	10	10	215627	107,90
bloc lames 8 x 8 mm	8	8	215734	86,80
bloc lames 16x8 mm	10	10	215735	86,80
poussoir 8x8 et 8x16 mm	8	8	215744	31,00
poussoir 10 x 10 mm	10	10	215745	31,00

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	107,90
bloc lames 16x8	16	8	215733	86,80





OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

	Code	Prix HT
	215615	92,70





OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

2 tailles possibles de quartiers :6 quartiers et 8 quartiers.

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	75,40
ensemble 8 quartiers	215618	75,40
bloc lames 6 quartiers	215736	65,00
bloc lames 8 quartiers	215738	65,00
poussoir 6 quartiers	215746	28,90
poussoir 8 quartiers	215748	28,90





OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	129,60
ensemble demi-rondelles	215613	134,25
bloc lames rondelles	215731	110,50
bloc lames 1/2 rondelles	215732	120,30
poussoir	215742	37,80





OUTIL DE COUPE QUARTIER ETROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	107,90
bloc lames	215758	82,75
poussoir	215768	33,40

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	128,50



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	71,65



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	101,00
bloc fils 6 quartiers	215866	105,50





OUTIL PORTIONNEUR ŒUF RONDELLES 5 MM

Fabriqué en France par MATFER BOURGEAT. Gain de temps. Coupe nette et facile, bloc lames interchangeables résistantes en acier trempé. Portionneur rondelles 5mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
	5	215831	130,00
bloc fils rondelles 5mm	5	215841	119,50





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	114,00
bloc fils 8 parts	215868	105,50



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	48,25

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	128,50



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	71,65





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	150,35
grille		1,5	072812	9,15
grille		2,5	072814	9,15
grille		4	072816	9,15



MOULIN A LEGUMES INOX N°5

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Equipé d'une grille avec des trous de 3 mm de diamètre.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	320	370	215505	379,70
grille		1,5	072855	107,70
grille		2	072857	130,90
grille		3	072859	130,90



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	52,45



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	57,45

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 gastronorme logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Epaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	569,00
bloc de 13 lames				215720	152,25
flans latéraux				215721	123,30
lot de 4 pieds ventouse				215722	68,40
peigne de poussoir				280747	14,93



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 Styrène (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	262,90
couteaux				2		215132	29,80
couteaux				3		215133	29,15
couteaux				6		215134	29,00

MADE IN FRANCE

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	176,50
kit pignons pour xs et xl			215589	19,45
kit pignons + carter + poignée xl			215588	69,70



ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
	373	396	215582	158,70
kit pignons + carter + poignée xs			215587	65,20





Réglage précis, et finesse de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et régulière.



POUSSOIR ROTATIF : SÉCURITÉ INÉGALÉE ET SIMPLICITÉ



- 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	193,50
boîte 3 effileurs				215068	88,15
effileur 3 mm		3		215070	35,90
effileur 5 mm		5		215072	25,80
effileur 10 mm		10		215074	24,00



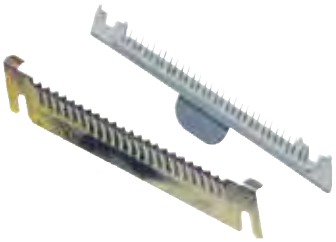
MANDOLINE INOX

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Mandolina in acciaio inossidabile. Lama reversibile e goffrata 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	159,90
poussoir				215005	32,30
effileur 3 mm			3	215010	35,30
effileur 5 mm			5	215112	25,00
effileur 10 mm			10	215115	23,25







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	89,70





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	27,65



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	314,80



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	55,55





PRESSE-FRUITS 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	34,00



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	15,85





DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEX

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	11,00



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	30,60



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	48,30





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	33,00
couteau peleur de rechange				215158	8,15



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	285,80



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

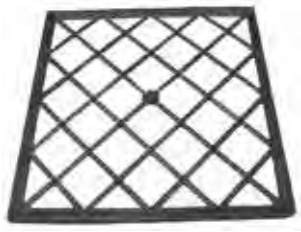
Une façon simple et pratique pour conserver fruits et légumes. Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments. L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur. 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	733,00

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	2001,00







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	19,75

PLAQUE POLYSCREEN

Feuille de séchage en polypropylène souple et à structure gaufrée. Plaque Polyscreen adaptée aux dimensions des Polyracks référence Matfer 187502. Structure gaufrée évitant le collage des aliments sur la surface.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	16,85

PLAQUE PARAFLEXX®

Plaque silicone souple pour déshydrateur à fruits et légumes. Plaque Polyscreen adaptée aux dimensions des Polyracks référence Matfer 187502. Recommandée pour faire sécher vos produits les plus humides.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187504	28,05



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	92,85
siphon 1 l	100	044178	102,00
tête de siphon		880102	85,25
joint de bouteille gris		880057	4,60
soupape siphon		672027	17,60
douille cannelée		880101	6,85
douille tulipe		880074	4,20

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	94,50
	50	672043	108,00
	100	672039	118,00
joint de bouteille rouge		880092	4,15
douille tulipe		880094	6,90
douille cannelée		880096	6,90
douille ronde		880098	6,90
tête siphon		880099	91,80
porte capsule rouge		880100	19,50

Retrouvez les recettes ISI sur www.isi.com



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	211,00
prolongateur					672006	18,85
porte capsules noir					880066	18,99
joint de bouteille					880067	6,70



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	135,00





ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	180	672030	35,15



JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: 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	26,35



SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

Jeu de 3 douilles de décoration en acier inoxydable (x1) et en polypropylène (x2). Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend un adaptateur, une douille tube en acier inoxydable, une douille rose et une douille carrée en polypropylène. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672037	19,15





SET DE 3 DOUILLES INOX

Set de 3 douilles en acier inoxydable haute résistance. Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend une douille cannelée, une douille unie et ronde et une douille tulipe. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672038	21,50



GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.
Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672000	14,30

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 N²0 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	7,30
boîte de 24	8	044184	16,60
boîte de 50	8	044186	33,90



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	53,80



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	7,85
100	672104	8,55



MADE IN FRANCE

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	899,00

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 N²O.
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	23,45

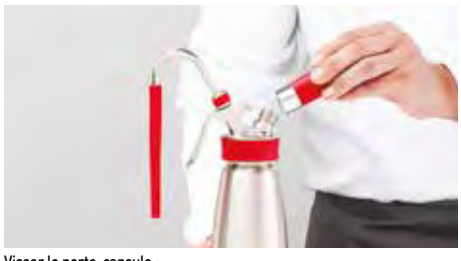
Pas à pas

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

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



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



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



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



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





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	135,00



-5°C +40°C IP 67

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	357,00



PESÉE DE PRÉCISION : 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	39,60



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	33,50





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	339,00

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN

Plateau en acier inoxydable, corps en tôle peinte, cadran large en plastique rigide, bouton de réglage du zéro. Amortisseur pour lecture rapide. Utilisation interdite pour toutes transactions commerciales.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
portée 4 kg	220	260	277	252004	105,00
portée 10kg	220	260	277	252010	146,00
portée 30kg	315	370	355	252030	225,00
portée 50kg	315	370	355	252050	230,00
couvercle cadran 4/10kg				252052	16,55
plateau 4/10kg	220	220	277	252055	27,20
aiguille 4/10kg				252058	7,25
couvercle cadran 30/50kg				252053	29,45
plateau 30/50kg	315	315	355	252056	38,30
aiguille 30/50kg				252059	6,95



0°C +40°C IP 65

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	438,00



2ÈME ÉCRAN DE LECTURE DU POIDS SUR FACE ARRIÈRE

-10°c +40°c

BALANCE ÉLECTRONIQUE SM

Balance compacte de table pour pesage et tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand affichage avec diodes rouges. Equipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge). Carter en ABS. Précision 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	264,00

NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE, ÉCRAN À FIXER SUR COLONNE OU AU MUR.





-5°c +40°c

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	440,00
TF30	300	90	100-240	50-60	252230	604,00



-10°c +40°c

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	773,00
150 kg	500	100-240	50-60	252235	1116,00



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	12,65



MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	10	251101	6,20
70	25	251102	7,20
110	50	251105	12,35
130	100	251110	15,80
190	200	251120	31,55



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	22,40



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	3,70
165	100	251001	5,85
238	300	251003	11,60
270	500	251005	13,35



VERRE MESURE

Verre mesureur en verre trempé. Permet de mesurer des liquides mais également des poudres. Nombreuses graduations : fécule, riz, liquides, sucre, semoule, farine, cacao etc.

H mm	C cl	Cdt	Code	Prix HT
161	58,5	6	553295	3,28



PICHET GRADUÉ 1L

Pichet en polycarbonate. Avec bec verseur. Graduation en décilitres. Incassable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	9,00



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	132,00

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 LUI CONFÉRANT DES CAPACITÉS DE TRAVAIL INÉGALABLES.

BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8 L

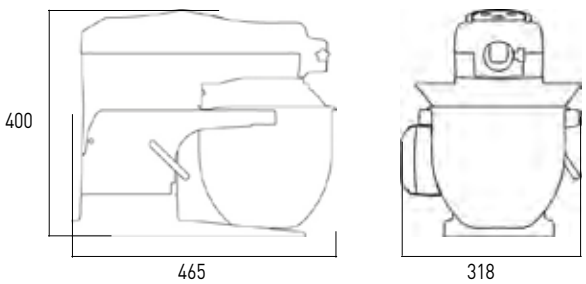
Rapide il peut pétrir, fouetter et mélanger en un temps record jusqu'à 4kg de pâte (humidité 60%). Il peut fouetter jusqu'à 20 blancs d'oeufs (500g) en un temps record. Il peut mélanger jusqu'à 1,5kg de beurre pommade.

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	1628,00
bol				800					210671	199,00
fouet									210672	92,95
palette									210673	71,30
crochet									210674	92,95
écran de sécurité									210684	140,00

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	941,00
bol				500					210680	189,00
fouet									210681	71,50
palette									210682	46,25
crochet									210683	71,50
couteau MP350/450									281899	70,35



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 (émulsionne), 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	167,00
récipient gradué 60 cl			60					210360	18,85
couvercle pour récipient								210361	2,75
support mural blanc								210362	6,35
fouet								210363	11,65
couteau mélangeur								210364	11,65
multi couteau étoile								210365	11,65
couteau à viande								210366	14,40

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 (émulsionne), 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	235,00



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	240,00



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	337,00





MIXEUR MICROMIX

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un :. L'aéromix, un outil breveté spécialement conçu pour réaliser des émulsions minute volumineuses avec une excellente tenue. Le couteau, 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	217,00



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	456,00
CMP 300 VV	660	300	3100	350	220-240	50-60	460560	569,00
MP 350 ultra	740	350	4600	440	220-240	50-60	210534	618,00
MP 350 ultra VV	740	350	4800	440	220-240	50-60	210535	672,00
MP 450 ultra	840	450	4900	500	220-240	50-60	186902	681,00
MP 450 ultra VV	840	450	5000	500	220-240	50-60	210545	745,00
MP 550 ultra	940	550	5200	750	220-240	50-60	186903	1067,00
MP 350 ultra combi	805	350	5900	440	220-240	50-60	210595	966,00
MP 450 ultra combi	890	450	6500	500	220-240	50-60	186904	1027,00
couteau MP350/450							281899	70,35



MADE IN FRANCE

SANTOS BLENDER N° 37

Idéal pour utilisation intensive. Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes et froides. Moteur variateur 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	1011,00
bol 2 L				200				212022	482,00
bol 4 L				400				212014	541,00
bol 4 l transparent				400				183847	282,00





MADE IN FRANCE CE

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 nitrure de titane. Système breveté de rotation à double sens assurant un travail encore plus rapide. Système d'accouplement 100% métal qui le rend extrêmement durable. Possibilité d'encastrer l'appareil par simple enlèvement du socle et des pieds.

Type	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blender	233	393	240	6200	1005	220-240	50-60	186208	1485,00
bol+couvercle			240					186209	288,00
couvercle								186210	41,00



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, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwichs.
- 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	736,00

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	1168,00



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	278,00
5 disques	211013	360,00



COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

En acier inoxydable. Couteaux pour les appareils des modèles R101 / R201 / R101XL / R201XL. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	137,00
lisse	120412	122,00



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	2746,00



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	2283,00
cutter inox + couvercle + couteau									210714	613,00



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	122,00
denté	120426	137,00
cranté	210715	137,00



PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

En matériau composite. Permet d'obtenir de grandes quantités de jus de fruits en un minimum de temps. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	300	210702	239,00



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	269,00
frites 8x8	8	8	190774	298,00
frites 10x10	10	10	210741	287,00



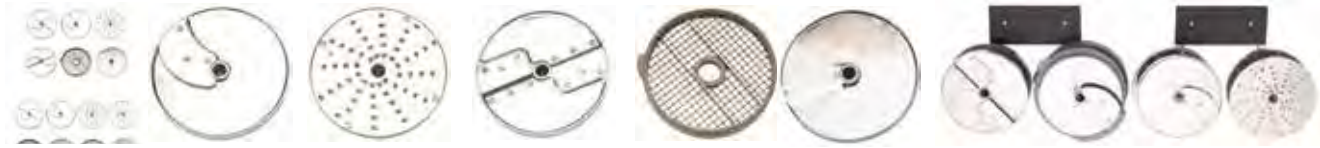


COUPE-LÉGUMES CL50

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de réaliser émincés, râpés, macédoines, cubes ou bâtonnets même avec des produits les plus fragiles, le tout avec un seul appareil. Moteur asynchrone puissant, avec frein moteur et sécurité magnétique. Possède deux goulottes, 1 large et 1 ronde diamètre 58mm pour les coupes en rondelles. Redémarrage automatique par le poussoir. Bloc moteur en polycarbonate. Cuve et couvercle en plastique. 1 vitesse : 375tours/min. Livré sans disque. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	19800	550	230	50	210801	1766,00

PACK RESTAURATION - 210803



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

PACK COLLECTIVITÉ - 210804



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



ACCESSOIRES DE COUPE POUR CL50

6 disques Restauration pour robot coupe-légumes CL50 (210801). Eminceur 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	933,00
8 disques			210804	1116,00
éminceur 0,6			210820	154,00
éminceur 2			120472	155,00
éminceur 3			120474	155,00
éminceur 5			210826	154,00
ondulé 3			210843	188,00
oignon	1	26	210853	363,00
râpeur 1,5			120480	113,00
râpeur 2			120482	113,00
râpeur 3			406969	114,00
julienne 2,5	3	3	283062	217,00
cube 8x8	8	8	210838	300,00
cube 14x14	14	14	210840	300,00
frites 8x8	8	8	281894	321,00



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	2803,00



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	230,00
brunoise 3				281895	261,00
brunoise 2				406107	265,00
brunoise 4				406108	265,00
rangement	220	110	110	406814	46,05



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	1389,00





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	2804,00

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	1800,00

BLIXER 3

Cuve inox 3,7L avec racleur.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
450	14000	750	230	50	186901	2106,00



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	2828,00

APPAREILS ÉLECTRIQUES | CUTTERS/BLIXERS





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	1598,00

CENTRIFUGEUSE N°68

Bâti en fonte d'aluminium peint. Idéal pour les bars à jus ou à smoothies, les hôtels, les collectivités et restaurants, 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	3323,00



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	2303,00



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	1598,00





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	3212,00



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 88m: 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	1270,00
tête de rechange								210402	417,00



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	3526,00

L'indispensable robot-mixeur-cuiseur en cuisine et pâtisserie de restaurant.

Irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les 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	2415,00
			200					212511	277,60
								212510	83,65



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	4447,00



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	5620,00



RÂPE À FROMAGE SANTOS N°2

Socle en aluminium peint et carter amovible. Disque acier inoxydable et tiroir en PMMA. Idéal pour râper toutes sortes de fromages, mais aussi les fruits secs, les arachides, ... Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier. Facile à utiliser : le disque et le carter de râpe sont amovibles. 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	1024,00
gruyère 3 mm							120625	62,65
parmesan							120627	62,65
tiroir							120629	43,90

APPAREILS ÉLECTRIQUES | APPAREILS ÉLECTRIQUES DIVERS



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 déréglage de la monture.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	270	67	661406	45,90
bois clair	270	67	661407	45,90
noir	220	59	661420	52,80
blanc	220	59	661421	52,80



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	33,95
bois clair	220	53	661418	33,95



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 affuté. Compartiment hermétiquement fermé sur le haut pour la conservation des épices.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	22,95





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	8,90



MOULIN À POIVRES LONGS ISEN

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Conçu pour moudre à la perfection les poivres longs et les gros grains de poivre. Permet également de moudre certaines épices séchées de gros gabarit (cardamome, badiane, fève de tonka...). Mouture réglable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	70	661431	93,95



MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA

Moulin qui permet de pré-concasser les bâtons de cannelle à l'aide d'une bille intégrée dans le système. Le moulin permet par la suite de moudre 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	70,05



MOULIN À SEL HUMIDE OLÉRON

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Système breveté conçu pour moudre le sel même humide. En bois vernis et acrylique.

H mm	Code	Prix HT
140	661409	41,85



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. Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Ce modèle a été imaginé avec Olivier Roellinger, le célèbre chef, et a été dessiné par Sylvie Amar Studio.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
noir	95	130	661458	74,90
rouge	95	130	661459	81,70



BOUTEILLE FIFO

Simplifie l'assaisonnement des plats. Fait en polyéthylène souple. Pratique et hygiénique, tout le contenu est utilisé sans perte. Chargement aisé par la large ouverture. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
208	62	47	116340	4,45
208	70	59	116342	5,00
208	76	75	116343	5,40
208	87	94	116344	6,25



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	6,60
jaune	100	116401	6,60
vert	100	116403	6,60
blanc	100	116404	6,60
bleu	100	116405	6,60

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	11,30



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	3,05
jaune	180	50	28	116379	3,05
rouge	180	50	28	116380	3,05

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	185	60	35	116382	3,50
jaune	185	60	35	116383	3,50
rouge	185	60	35	116384	3,50

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	240	80	70	116386	5,75
jaune	240	80	70	116387	5,75
rouge	240	80	70	116388	5,75



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	8,05



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	11,85









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. Couvercle vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 30 cl	100	65	55	30	714001	11,85
bac 60 cl	135	105	60	60	714002	14,95
bac 90 cl	160	110	65	90	714003	23,05
couvercle 30	110	75			714011	8,25
couvercle 60	145	115			714012	8,35
couvercle 90	170	120			714013	8,85

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	86,20





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	53,60

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	12,50
grand modèle	235	190	35	714022	15,00



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.
- Modulable 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.

FONCTIONNE 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	296,54

CONDIBOX INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
condibox	585	200	146	511510	445,00
plaque supplémentaire	265	162	30	511512	14,75



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	284,00



ROLL BOX 6 BOLS

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	360	145	017082	446,50





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	9,80
droite	150	7	652020	9,60
droite	300	12	652013	13,30



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	12,35
coudée	350	40	652022	18,70



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	5,25
feuille de chêne	115	24	652035	4,95
feuille de chêne	175		652014	6,00



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	9,05









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	10,25

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	18,55









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	16,45

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	7,65



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	3046,00
Lame 35cm	795	640	660	47000	230	50	211640	4308,00
pied pour D300	516	376	778	49000			211650	1575,00
Pied pour D350	626	446	778	50000			211651	1627,00

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'entrainement 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	2500,00
courroie 35 cm	700	575	500	31000	370	230	50	211043	2700,00

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	3585,00



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	7,45





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	67,00

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	718,00
Lame 22cm	580	405	340	13500	184	220-240	50-60	211010	829,00
Lame 25cm	620	425	370	15500	221	220-240	50-60	211014	980,00
Lame 30cm	650	495	440	23000	258	220-240	50-60	211020	1530,00
Lame 35cm	890	585	480	36000	300	220-240	50-60	211023	2467,00



MADE IN FRANCE

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	97,80



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	11,05



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	4936,00
Lame 35cm	870	710	800	81000	211206	8228,00
pied pour D300	560	375	800	45000	211207	1552,00
pied pour D350	700	450	795	53000	211208	1688,00

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	4936,00
pied pour D300	560	375	800	45000	211217	1552,00





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 êtres déchiquetés: 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	20,50
rouge	320	200	25	991616	20,50
jaune	320	200	25	991617	20,50
verte	320	200	25	991618	20,50
orange	320	200	25	991619	20,50



RÂPE GOURMET

Idéale pour râper sans effort toutes les épices. Lames de qualité affilés à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Manche ergonomique noir toucher velours avec embout en caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée. Oeillet de suspension. Râpe large ergonomique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur	135	60	186620	27,70
gros grains	135	60	186621	27,70
très gros grains	135	60	186622	27,70
double tranchant	135	60	186623	27,70
rasoir large	135	60	186624	27,70
étoile parmesan	135	60	186625	27,70
mandoline 2 mm	135	60	186627	27,45
poussoir	135	60	216100	6,50



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	23,55
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	23,55
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	23,55



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 êtres déchiquetés: 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	16,25







RÂPE 4 FACES

Râpe 4 faces : 3 lames (très gros grain, fine, double tranchant) et 1 lame éminceur 2mm. Lames de qualité affilés 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	44,70



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	33,70



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	23,90



RÂPE À FROMAGE

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	22,20



RÂPE À MUSCADE

En acier inoxydable. Avec couvercle, formant une boîte pour les noix.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	11,45





BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ

Conçu pour tous type de boites, y compris les boites 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 antibactéries ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Pour un nombre moyen de 20 boites ouvertes par jour environ.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 boîtes	400		230203	184,00
20 boîtes	630		230207	199,00
40 boîtes	630		230209	349,00
60 boîtes	630		230210	465,00
molette EZ20/EZ40		25	230257	17,50
lame de rechange			230255	12,55

* Hors couteau et molette

GARANTIE 3 ANS*







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 boites jusqu'a 5/1. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
670	400	25	230190	110,00

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	22,05



230006 230007

OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boîtes automatique	230006	17,75
ouvre-boîtes Titan	230007	31,95
couteau de rechange	230008	5,80
molette de rechange	230010	7,40



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	38,10

Entonnoirs classiques et à piston

FABRIQUÉ PAR MATFER BOURGEAT.

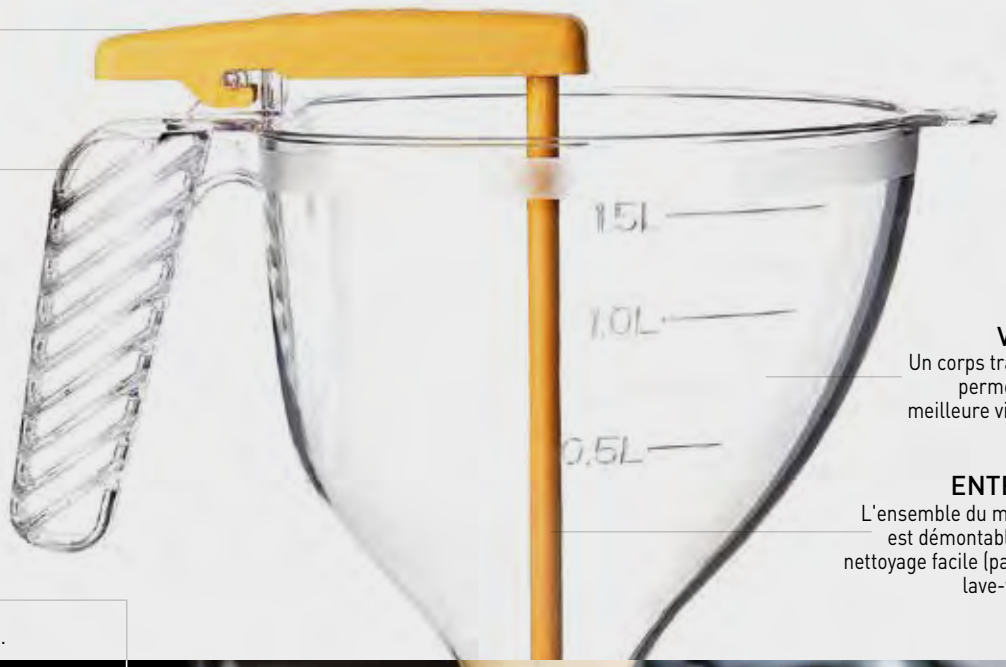
Conçu en polycarbonate pour un poids léger et donc un maniement très précis.

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.



VISIBLE
Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

ENTRETIEN
L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle).

La douille est équipée d'un joint d'étanchéité.
Joint torique en silicone.









ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	270	140	75	360	116601	67,90
Joint d'étancheité de rechange					116534	4,25

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
308	208	150	805	116540	132,00



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 copolyester 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	300,50



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	173,00
jeu 3 embouts					116523	40,20
ressort					116524	7,70
poignée					116525	30,10
tige + bille+ écrou					116526	19,40



ENTONNOIR INOX

Fabriqué en inox. Rainure de dégazage. D.total : 100mm. D.tube : 13mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
110	100	116219	12,40
125	120	116220	11,80



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	4,10
160	160	071129	4,40





BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Léger donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
190	100	110	116451	6,65
240	250	190	116452	9,10
280	450	260	116453	9,95
325	600	310	116454	14,35
360	900	410	116455	16,50
400	1300	520	116456	23,80

COUVERCLE

En polypropylène blanc. Permettent de refermer de manière étanche vos bassines.

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	2,45
240	116352	4,10
280	116353	5,10
325	116354	6,35
360	116355	9,45
400	116356	9,75



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	15,55



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	12,10



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	117,00



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	24,10



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES

Corps en acier brossé. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	38,80



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	19,35



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	12,35







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	398,00
rechange			215765	110,50



CERCLE INOX À OEUFS

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	9,00



TOQUEUR À OEUFS 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	32,25



HACHOIR À MAIN ROTATIF

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
190	100	072874	28,15



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	44,55



POCHEUSE À ŒUFS

Fabriqué en fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	9,80



SÉPARATEUR À OEUFS

Fabriqué 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	10,00



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 spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	24,05



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	32,80



PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

Facile à manier. En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	13,10



PÈSE-SAUMURE

En verre. Permet le contrôle de la concentration de sel dans vos solutions ou vos saumures. Gradué de 1000 à 1250 g/L. Fonctionne avec une pile CR2032. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
220	250105	13,50

Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végan...).
Manche fabriqué sans aucun allergène.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	18,50
340	200	182812	20,90
340	260	182813	28,60



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
345	210	182840	27,20



COUTEAU À TRANCHER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
645	240	182841	30,90



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
315	160	182835	19,90



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	18,75



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	4,60



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	37,75

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat....
Spécialement conçue pour les préparations sans gluten, casher, hallal pour limiter le risque de contamination.



RÂPE PREMIUM

Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliments coupés sans êtres déchiquetés: arôme et saveur préservés. Manche ergonomique violet toucher de velours et d'embouts en caoutchouc anti-éraflures. 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	20,50

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	6,55



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	Code	Prix HT
240	112434	7,80



MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	5,10



COMPACT ET POLYVALENT

HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR

En acier inoxydable. Idéal pour hacher les petits 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-affuté, 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	125,00



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	885,00



MADE IN FRANCE

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	1406,00





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 fraichement 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	62,00
rond	350	110		215421	64,00



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	12,30
ovales	110	80		100105	12,30



POUSSOIR 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	438,00







MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150

La machine à pâte la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables. Largeur cylindre et laminoir: 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	109,00

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	227,00



073146



073147



073149



073150



073151



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	41,85
spaghetti	175	60	50	073147	41,85
tagliatelle	175	60	50	073149	41,85
trenette	175	60	50	073150	41,85
fettucine	175	60	50	073151	41,85



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	821,00



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. Ravioles 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	67,45



imperia

MACHINE À PÂTES MANUELLE TITANIA IMPÉRIA

En acier chromé. Equipée de 3 cylindres pour réaliser différents types de pâtes: lisse, fetticine 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	93,65





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	2357,00



073180



073181



073182



073184



073186



983712

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	201,00
cylindre à spaghetti 2 mm	2	073181	201,00
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	2	073182	201,00
cylindre n°3 trenette 4 mm	4	073184	201,00
cylindre n°4 fettucine 6.5 mm	7	073186	201,00
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	12	983712	201,00



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 pates 13mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073220	10,20



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Permet de découper en un seul geste 19 bandes de pâtes. Largeur des pates 6mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	10,20



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Permet de découper en un seul geste 26 bandes de pâtes. Largeur des pates 4mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	10,20



imperia

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	32,70
carrés 27	270	105	24	35	35	073195	32,70
carrés 30	300	140	36	30	30	073200	32,70









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	33,60

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	13,75





BOULANGERIE-PÂTISSERIE

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

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	16,55



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	33,55



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	3,90
210	70	21	116202	4,85
250	89	30	116208	6,75
265	100	41	116203	7,15
310	108	65	116204	11,20
350	120	110	116205	15,80
400	150	187	116206	22,05
430	180	258	116207	31,80



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	9,40
rouge	250	110	70	116271	9,40
bleu	250	110	70	116272	9,40
vert	250	110	70	116273	9,40
jaune	250	110	70	116274	9,40



PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine, les graines et autres produits alimentaires. Facilement manipulable car très légère. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	3,15
250	92	25	116234	5,90
310	115	50	116235	9,55
350	145	85	116236	11,70
400	177	150	116237	20,05



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'un 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	1356,00



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	10,70



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurer 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	18,80



RACLOIR COUPE-PATE SOUPLE

Raclette souple en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéale pour boulanger-pâtissier.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	8,35



112833
112933



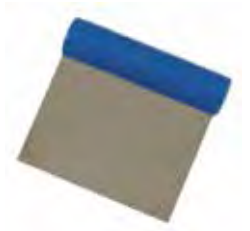
112834

NEW

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	4,99
grand modèle	220	130	1.70	500	112834	6,99
lot de 6 (petit modèle)	121	98	1.60	230	112933	29,99



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	5,00
souple	110	105	112902	5,10



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.

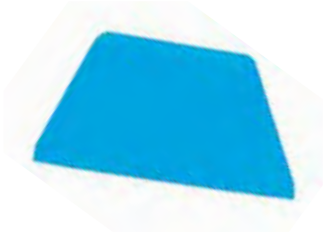
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	5,00
souple	110	105	112903	5,10



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	6,90
rond	115	80	112826	6,90



RACLOIR COUPE-PÂTE

Raclette coupe-pâte en ABS monobloc. Idéale pour boulanger-pâtissier.

L mm	l mm	Code	Prix HT
216	128	112831	2,95



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	16,70
soies blanches	210	45	118306	14,60



BROSSE À FARINE À MANCHE

Brosse en soies naturelles. Brosse à farine. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	10,65



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	18,85



BROSSE HOLLANDAISE

Brosse en soies naturelles blanches. Brosse à farine. Manche en polypropylène.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	16,05



BROSSE À FARINE

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse à farine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	30	118314	27,20



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	14,65



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 emboitable à vide.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	480	120	775	510531	14,10
bac	480	480	180	910	510532	17,55
couvercle	480	480	30	455	510534	12,90

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 emboitable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtissières 600 x 400.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	80	865	510535	17,50
bac	600	400	110	955	510536	18,00
couvercle	600	400	30	615	510537	13,35

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. Emboitable à vide.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
430	175	430	1400	750	1	510503	12,85
480	150	420	1900	980	1	510504	17,20



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 emboitable 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	16,40
bac	530	410	140	2000	1070	1	510501	23,60
couvercle			25		585	1	510508	13,25



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 emboitable à vide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	15,85



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	26,70
bec verseur	280	290	510507	17,95





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	12,20
rond 1 kg			93	220	118504	15,05
rond 1,5 kg			90	250	118507	15,25
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	13,20
ovale 1 kg	350	130	72		118509	15,35
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	16,05



BANNETON À FERMENTATION POLYPROPYLÈNE AÉRÉ

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En polypropylène. Aération de la pâte pendant la pousse grâce à sa structure. Améliore l'hygiène des 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	22,95
long 0,75 kg	260	140	86		118537	24,25
long 1 kg	340	14	86		118539	27,00
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	22,95
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	24,55
ovale 1 kg	265	170	86		118545	27,10
rond 0,5 kg			86	200	118547	22,95
rond 0,75 kg			86	230	118549	24,55
rond 1 kg			86	270	118550	30,00



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	22,15
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	24,55
rond 0,5 kg			85	190	118505	22,70
rond 2 kg			95	260	118506	35,30
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	24,20
triangle 1 kg	230	230	85		118526	25,90
carré 1 kg	220	220	85		118528	26,80
long 0,3 kg	410	95	58		118515	25,45
long 0,5 kg	460	100	58		118516	27,75



BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis.

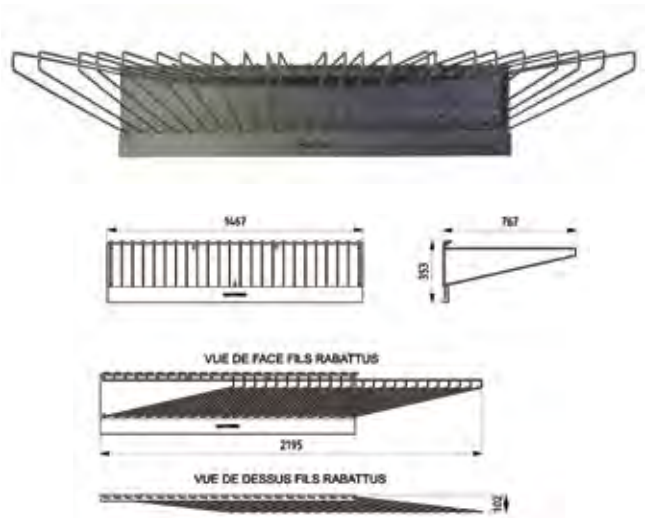
Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	120	210	500	1	118510	19,50
1 kg	125	240	1000	1	118511	23,10
1,5 kg	135	270	1500	1	118512	26,60
2 kg	145	290	2000	1	118513	29,90



BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis.

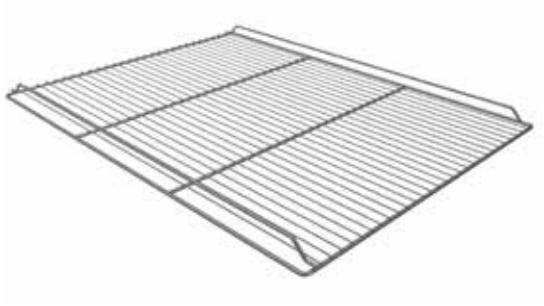
Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	29,10
0,75 kg	90	300	750	1	118521	33,65
1 kg	90	320	1000	1	118522	39,45
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	44,00



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	433,00



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION SUR TOILE

Fil d'acier inoxydable. Pour fermentation sur toile de lin ou EVOPAN. Avec 2 galeries sur les côtés 600mm. 22 fils 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	43,70
2 galeries 800	800	600		312131	43,70
sans galerie 800	800	600	2030	312132	29,90



MADE IN FRANCE

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	10,15



MADE IN FRANCE

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	226,00
230	650	118665	234,00
230	700	118670	226,00



MADE IN FRANCE

TOILE À COUCHE 100% LIN

Toile à couche 100 % lin écru (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	152,00
650	118565	165,00
700	118570	173,00
750	118575	182,00
800	118580	262,00

MADE IN FRANCE

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISISSURE

Toile à couche 100 % lin écru (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	189,00



MADE IN FRANCE

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	680,85





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	745,00



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	1012,00



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	700,00



CHARIOT DE FERMENTATION

En acier inoxydable. Idéal pour la fermentation de vos pâtes et pâtons. Pratique car roues pivotantes, dont deux munies de frein. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Entrée 600mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	773897	870,80

SCARIFICATION

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	35,10



EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	154102	33,05



EXOGLASS DÉCOUPOIR GRAPPE DE RAISIN

L mm	l mm	Code	Prix HT
100	60	154103	33,05



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	14,00



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	24,75
trou central	80	120037	24,75
sans trou	65	120038	22,65



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	121,90
lot 4x10			120035	27,80



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 boite blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	122	3	120025	21,00
lot de 50	122	3	120026	72,80



LOT DE 2 LAMES BOULANGER

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	12,30
courbe	145	120055	12,30
boule	145	120056	12,30



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	39,50
courbe n°5	120	120018	39,50
boule moyenne	120	120022	52,00
grosse boule	120	120023	52,00

SCARIFICATION





- **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 declippage avec ressort. Vendu avec 1 lame + 1 aiamant à colle sur le four. S'utilise avec lame 120034/120035.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
128	24	7	120032	41,10



LOT DE 12 LAMES BOULANGER MATFER

Lame en acier inoxydable. Coupe rasoir avec protège lame. Forme ergonomique.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	39,20





Plaque en alliage d'aluminium spécial gaufré qui améliore l'aspect de la croûte. Conçue pour la cuisson en four pâtissier et l'utilisation en chambre de pousse contrôlée et chambres froides négatives.

Résiste aux agressions de la chaleur (jusqu'à +250), du froid, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel. Excellent conducteur et absorbeur de chaleur.

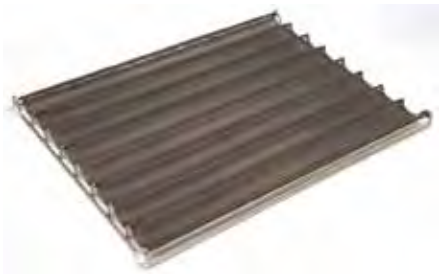
Faciles à stocker car empilables. Aucun traitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.



PLAQUE EN ALLIAGE D'ALUMINIUM SPÉCIAL GAUFRÉ 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	63,90
pour 6 baguettes	650	430	311121	65,50
pour 6 baguettes	750	43	311122	66,90
pour 8 baguettes	790	580	311125	91,00
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	88,60
pour 5 pain de 2 livres	800	430	311135	71,95
pour 8 ficelles	600	430	311138	82,20
pour 2 baguettes	450	144	311141	14,35



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	86,70
5 baguettes	600	400	311205	86,70
toile de rechange 4 alvéoles	600	400	311214	48,60
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	48,60



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	31,10
GN 1/1	520	315	321014	24,60



- 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

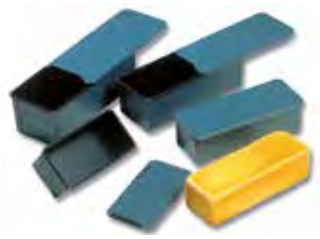
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345833	28,35
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345834	30,90
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345835	34,00
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	37,25
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	48,30



MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345933	20,60
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345934	22,20
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345935	24,00
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	27,25
couvercle	180			346933	9,70
couvercle	250			346934	10,60
couvercle	270			346935	12,10
couvercle	290			346936	12,40

- 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 gaufré. Vendu avec couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	70	340853	28,50
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	32,60
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	38,75
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	43,70



MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	23,90
250	95	80	340952	25,50
300	95	80	340953	25,70
350	95	80	340954	26,30
400	95	80	340955	27,90
450	95	80	340956	29,00
500	95	80	340957	30,70



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	23,60
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	24,90
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	25,25
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	25,80



MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN

Croûte aspect lisse.

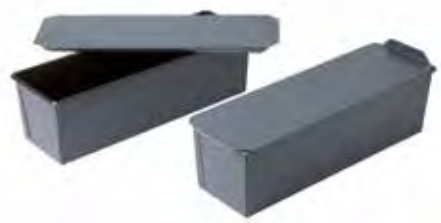
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	36,30
500	100	80	340962	38,70



MOULE À PAIN COUPÉ EXOPAN

Croûte aspect gaufré.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	72	341606	23,60
poids de pâte : 500 g	250	90	75	341607	25,70



MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN

Croûte aspect gaufré. 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	47,30
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	48,30
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	73,70



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	61,40



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	139,50
poids de pâte : 180 g	300	225	45	341713	131,80



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	41,55
3000	200	118102	42,70
3000	220	118103	46,90
4000	400	118104	71,15
3000	300	118105	50,65



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	79,25
3200	550	118114	83,80
3200	580	118115	85,95
3200	630	118116	90,45



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	61,00
sans manche		350	118138	35,70
sans manche		300	118139	25,90
sans manche		400	118140	39,90
sans manche		450	118141	48,45



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	179,35
manche	4000			118133	32,00





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	22,80
600	220	118122	26,70
600	300	118124	31,20
600	400	118123	45,30



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	11,45



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	14,45
manche	2500	118142	16,75
manche	3500	118132	30,55
vis pour manche	80	118135	1,25

BROSSES ET BALAIS DE FOUR



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	21,60
brosse	450	118321	25,65
brosse	600	118322	33,15
manche	3000	710205	28,35



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	78,15
sans manche	200	109	118326	66,10
manche	1016		118328	15,85



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	26,15
manche	2500			118332	38,95

CUISSON DU PAIN

MANNES ET CLAIES



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	53,35
avec poignée			510	300	512016	55,65
sans poignée			800	400	512018	80,95
rectangulaire	400	300	500		512019	72,85



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	72,90
ivoire	655	455	800	511012	78,30



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	33,30



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	123,15







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	79,85

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	96,85



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	7,90



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	23,10



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	69,60



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	60,50

FOURS À PIZZA



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 +350C° + 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	1062,00



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	1626,00



FOUR BOULANGER-PÂTISSIER

En acier inoxydable. Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson 4 niveaux. Montée rapide en température à 300°C en 10 minutes. Turbine 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 min. Dimensions intérieures : 670x440x350mm. Pieds hauteur 150mm.

L mm	l mm	H mm	Watts	Hz	Code	Prix HT
795	720	600	6000	50-60	245100	2500,00

PLAQUES ET GRILLES À PIZZA



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 pizza). Cuisson homogène de la pâte grâce a la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizza 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	6,05
280	310445	7,65
305	310446	8,50
330	310447	11,50
380	310448	18,30
430	310449	20,15
480	310451	21,95



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 a la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizza 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	11,70
12	305	310466	12,80
12	330	310467	15,95
12	350	310468	16,95



GRILLE DE CUISSON IDÉALE POUR OBTENIR UNE PÂTE MOELLEUSE AVEC UNE CUISSON RAPIDE.

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	17,50
530	320	310440	25,40
600	400	310441	30,15



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.

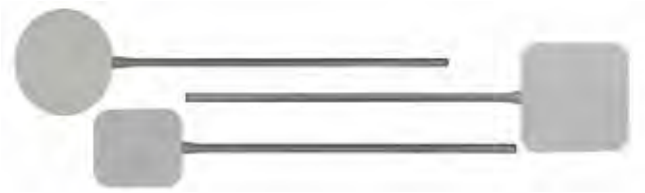
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
302	302	680	845012	84,60



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	50,15
manche long	1325	300	072172	57,10



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	44,50
ronde	1235		310	739231	51,90
ronde	1305		380	739238	55,90
ronde	1375		450	739245	60,10
rectangulaire	1200	220		118005	50,00
rectangulaire	1300	310		118006	71,10
carrée	1360	400		118007	80,70



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	15,00
Bac PEHD	600	400	100	1000	510112	15,10
couvercle PP	600	400		630	510311	12,75



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	16,80
couvercle	648	424		140553	15,15



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	42,30



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	27,90



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	14,40



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	7,90



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 pousse. 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	26,70
600	400	1.70	1130	310212	37,25
530	325	1.70	805	310213	27,50





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 pousse. 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	27,10
530	325	10	1.70	805	310203	27,90
600	400	10	1.70	1095	310202	38,10



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 pousse. 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	16,65
260	1.70	252	310434	19,75
280	1.70	290	310435	23,00
300	1.70	333	310436	23,75
320	1.70	378	310437	24,20



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 pousse. 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	39,80
600	400	2.00	1351	310222	50,80



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	40,60
600	400	20	1.00	1995	713401	43,30





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	23,65
600	400	10	1.00	1800	310623	29,60
650	530	10	1.00	4060	310624	50,40
530	325	10	1.50	1355	310625	23,70

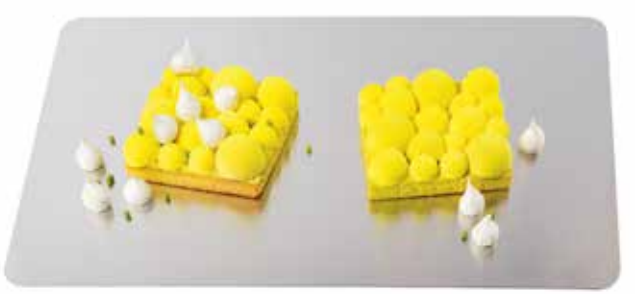


PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

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	17,60
530	325	1.50	1272	310604	26,75
600	400	2.00	725	310606	18,40





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	19,55
530	325	1.50		310610	21,90
600	400	2.00		310612	27,45

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	23,45





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	17,20
530	325	10	1.50	2055	310107	17,60
600	400	10	1.50	2835	310103	23,00
650	530	10	1.50	4085	310108	38,10
660	457	10	1.50	2000	310104	54,00



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	38,10
530	325	20	1.50	2335	455003	32,80



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	42,70
600	400	10	1.50	2000	310156	59,60



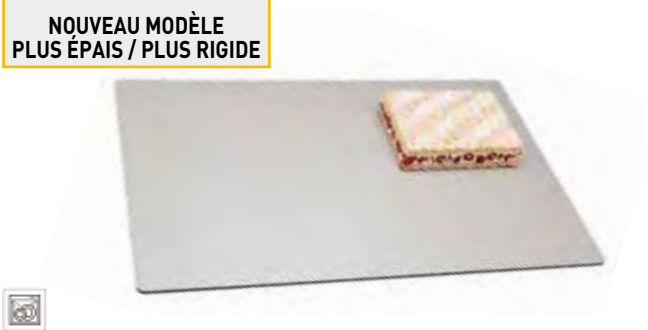
PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

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	9,85
220	1.50	467	310402	10,30
240	1.50	557	310403	10,50
260	1.50	645	310404	12,60
280	1.50	750	310405	13,70
300	1.50	858	310406	14,65
320	1.50	974	310407	15,30
360	1.50	1234	310408	19,30
400	1.50	1507	310409	22,45



NOUVEAU MODÈLE
PLUS ÉPAIS / PLUS RIGIDE



PLAQUE PÂTISSIÈRE RÉSINE MÉLAMINÉE SANS BORD

En résine mélaminée. Agrée 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	36,60





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	20,80



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	46,50



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	47,35



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	59,00



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	40,35



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	63,00



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	63,00



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	566,00

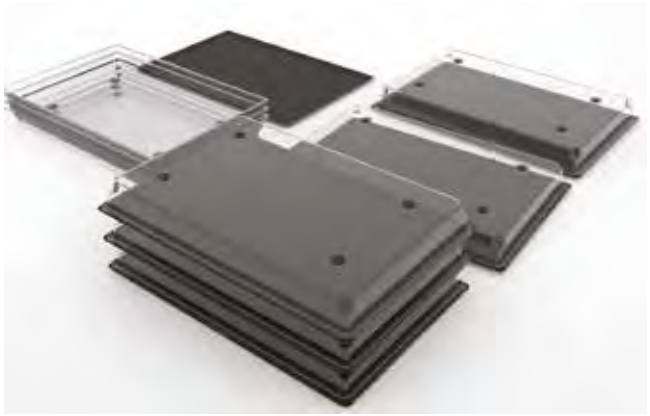


SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES

Housses en polyéthylène basse densité. Supportant la congélation.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	550	0.04	322020	41,25







TRANSPORT ET STOCKAGE SOUS BONNE PROTECTION

CLOCHE EMPILABLE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Fabriqué 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 pâtissières 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	46,95



GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable.

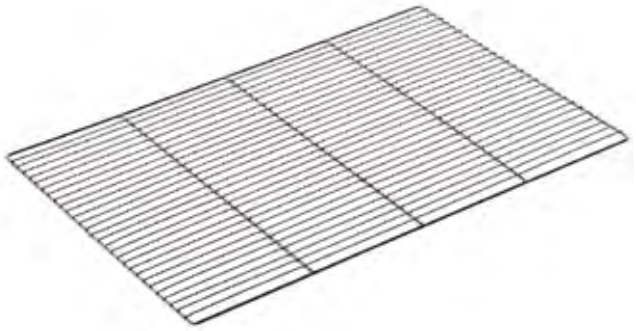
L mm	l mm	Charge max	Poids g	Code	Prix HT
400	300	12	387	312123	11,45
600	400	23	856	312124	13,10

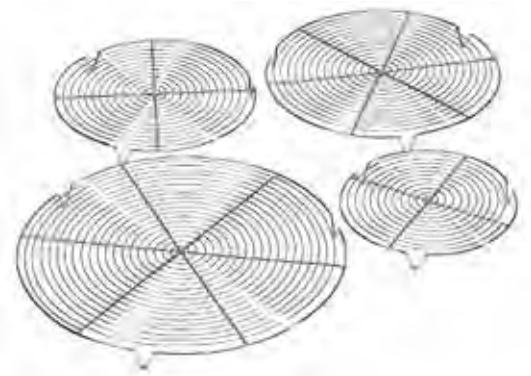
Type	L mm	l mm	Charge max	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	22		711003	9,40
GN 1/2	325	265	12	430	711105	16,50
GN 2/3	354	325	16	355	711006	10,90
GN 2/1 35 kg	650	530	35	1469	071112	26,20
GN 2/1 41 kg	650	530	41		711002	21,00

Type	L mm	l mm	Charge max	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	40	630	711103	14,15
pâtissier	600	400	38	1278	312126	18,50









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	47,95

GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	9,00
240	152	312502	10,15
280	194	312503	13,10
320	238	312504	13,70
360	290	312505	16,60



GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

En fil d'acier inox. 3 traverses ø 5mm et ø fil 2 mm. 28 fils.

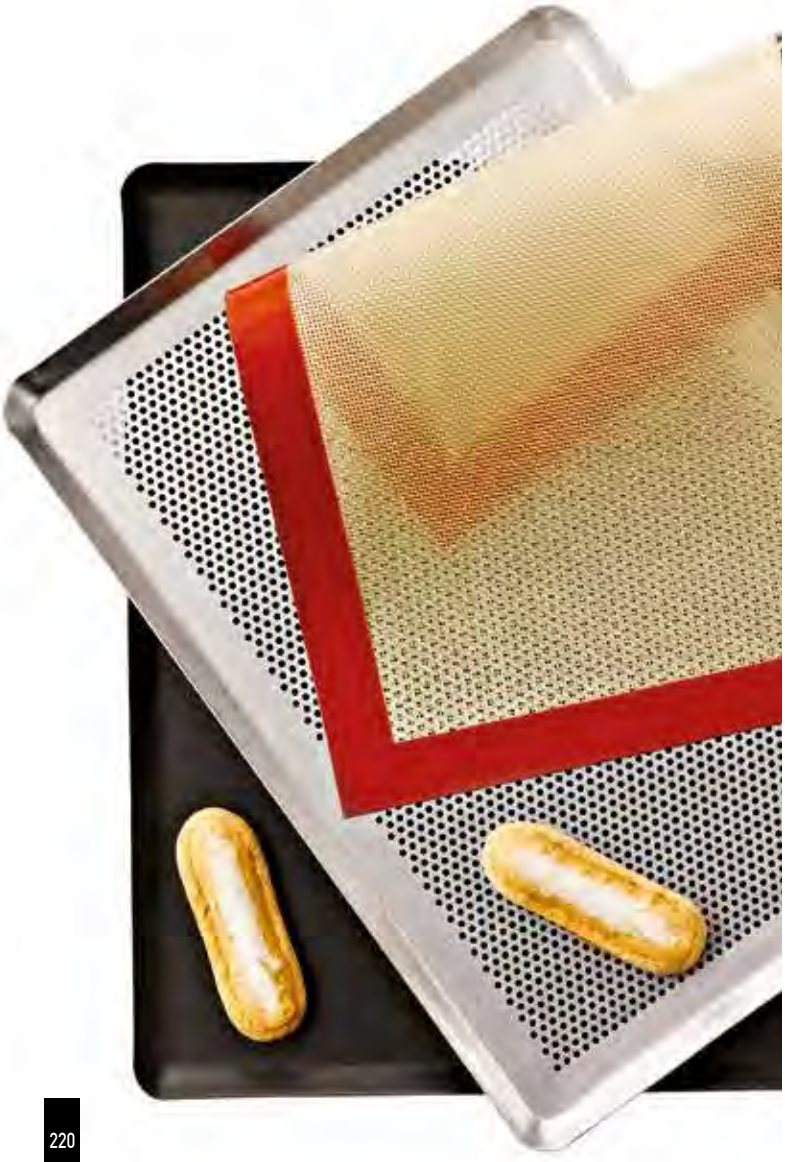
L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	312212	28,20



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

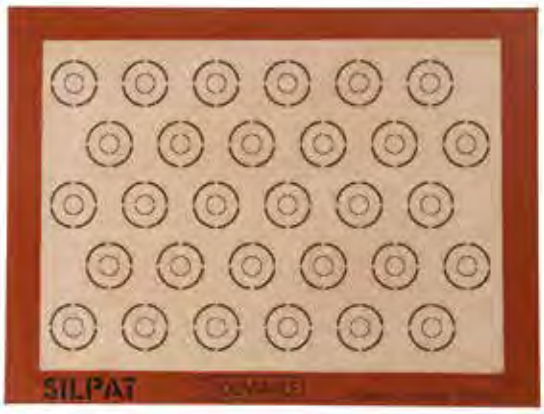
Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué 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	13,20
GN 1/1	520	315	1	321001	17,25
1/1 pâtissier	585	385	1	321002	22,10
pour plaques 66x46	620	420	12	321003	24,30





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	30,95
1/2 pâtissier	375	275	321009	26,35



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	82,55











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	24,30
1/2 pâtissier	400	300	1	321030	13,20
GN 1/1	520	315	1	321031	17,25
1/1 pâtissier	585	385	1	321032	22,15

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	75,95



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422002	75,95



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	75,95



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422006	75,95



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	370	422009	76,20



TAPIS RELIEF SILICONE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	75,95



DISQUES ET TAPIS RELIEF

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	76,20



DISQUES ET TAPIS RELIEF

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	76,20





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	22,05





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	22,05





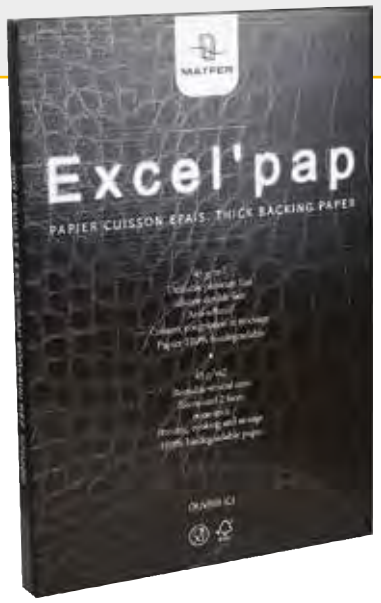
0°c +200°c

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	31,55
575	375	320233	30,00
530	230	320213	26,35

SPÉCIAL PRODUITS SUCRÉS



-40°c +220°c

500 FEUILLES SILICONNÉES EXCEL'PAP

Papier siliconé double face de qualité supérieure adapté aux cuissons des produits les plus délicats (tuile, biscuit, joconde, 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/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	320200	41,95

SPÉCIAL CONGÉLATION



-40°c +220°c

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/m2.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
par 500	530	320	320203	30,35
par 500	600	400	320201	35,55
par 250	600	400	320202	24,50

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	8,90



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	85,70
1/1 pâtissier	605	405	50	320260	81,70



PAPIER BAKEWELL

Papier antiadhésifs. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	450	111320	28,45



-40°c +220°c

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	47,40



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, génois, kouglofs, darioles,...





ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

PRÉPARATION DES MOULES :

Forme évasée, facile à foncer.



ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :

-20°C +250°C

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	41,00
lot de 12 quiches	20	100	345110	45,00
lot de 12	20	110	345111	51,00
lot de 12	20	120	345112	55,10

SPÉCIALE FONCEUSE À PÂTE.



MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	155,00
lot de 50	20	80	345108	163,00
lot de 10	20	80	345118	36,75
lot de 50	20	90	345113	167,55



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12 cannelées	30	100	1	345151	55,10
lot de 12 unies	30	100	1	345201	55,10

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



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	154,00
découpoir	155	65	20	153120	33,65



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	9	45	332671	32,50
lot de 25	9	50	332672	32,65
lot de 25	9	55	332673	35,70
lot de 25	10	60	332674	39,30
lot de 25	10	65	332675	42,20
lot de 25	10	70	332676	45,50
lot de 25	11	75	332677	49,00
lot de 25	12	80	332678	56,60
lot de 12	13	90	332680	29,40
lot de 12	15	100	332681	36,00



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	62,45
lot de 24	12	80	345678	64,35
lot de 12	13	90	345680	41,50
lot de 12	15	100	345681	44,80



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	34,00
lot de 25	12	50	332692	37,00
lot de 25	13	55	332693	37,50
lot de 25	15	60	332694	39,60
lot de 25	16	65	332695	50,75
lot de 25	17	70	332696	54,80
lot de 25	20	80	332698	61,00







TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	39,70
lot de 12	18	90	345657	41,00
lot de 12	20	100	345658	43,75
lot de 12	20	110	345659	49,50



TARTELETTE CANNELÉE OBLONG EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18		345202	53,65
découpoir	130	90			153030	46,70



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	80	334185	43,65



GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	25,15
lot de 12	17	95	331612	29,75
lot de 12	18	105	331613	33,80





MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	56,00
lot de 25	17	70	331733	62,70
lot de 25	17	65	331732	58,20
lot de 12	18	75	331734	33,40
lot de 12	18	80	331735	34,75
lot de 12	18	85	331736	34,50
lot de 12	19	90	331737	37,00
lot de 12	20	95	331738	37,90
lot de 12	21	100	331739	39,15



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	32,70
lot de 25	10	65	332652	36,50
lot de 25	10	70	332653	39,40
lot de 25	12	75	332654	34,35
lot de 25	12	80	332655	41,75
lot de 12	13	85	332656	24,65
lot de 12	15	90	332657	25,50
lot de 12	18	100	332658	29,40
lot de 12	20	110	332659	36,50
lot de 12	20	120	332660	42,70



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	5,90



MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	5,40
uni	30	100	331201	5,65
uni	31	120	331202	7,10





DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	37,65
lot de 6	50	50	345592	40,00
lot de 6	55	55	345593	41,50
lot de 6	60	60	345594	45,60
lot de 6	70	70	345595	52,80
lot de 6	40	82	345604	46,60



POLYVALENT PIÈCES SUCRÉES OU SALÉES

KOUGLOF EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	60	95	345638	70,50



DARIOLES RONDES INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	34,15
lot de 6	53	55	342477	34,90
lot de 6	65	65	342478	35,60



DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	33,15
lot de 6	50	50	331592	35,00
lot de 6	55	55	331593	36,40
lot de 6	60	60	331594	39,00
lot de 6	65	65	331595	41,40
lot de 6	70	70	331596	45,60





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	33,10
lot de 6	45	45	345416	36,80
lot de 6	55	55	345417	41,10



MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
37	35	3	340415	11,55
48	45	5	340416	14,35
50	55	8,5	340417	16,70



MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,5	340411	29,40
lot de 6	46	55	9	340413	32,10



RAMEQUIN EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	30	60	7,5	332602	20,50
lot de 2	40	90	21,5	332604	13,80





SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	345621	61,10
lot de 12	18	80	6,5	345622	68,90



RAMEQUIN INOX

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 2	45	85	20	343135	36,30



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	332621	52,65





CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	90	40	40	11	345060	32,60



BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	39,15
lot de 25	100	45	12	330613	51,00
lot de 6	110	50	12	330614	25,75
lot de 6	120	50	14	330615	26,50
lot de 6	150	60	19	330616	40,00



FINANCIER OU FRIANDS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	86	43	12	331601	56,70
lot de 25	95	47	12	331602	57,75
lot de 25	98	51	14	331603	61,15



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	29,50
lot de 25	100	42	330604	34,10



OVALE ROYAL EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	62,90
	80	45	331762	69,50





BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	52,20
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	28,70
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	30,90



BRIOCHES 18 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	55	330641	31,50
lot de 25	20	60	330642	37,30
lot de 25	24	70	330644	41,90
lot de 12	25	75	330645	23,15
lot de 12	30	80	330646	32,00
lot de 12	32	90	330647	35,65





BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	28	75	330624	22,50
lot de 12	32	80	330625	25,10
lot de 12	29	90	330626	25,90
à l'unité	38	100	330131	3,50

BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
15	60	330621	35,50
24	65	330622	39,00
28	70	330623	43,45



TARTELETTE CANNELÉE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	90	85	15	332642	40,35



POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	46,40
lot de 25	18	45	331804	51,65
lot de 25	21	50	331805	57,20
lot de 25	22	55	331806	57,60
lot de 25	23	60	331807	61,30
lot de 25	24	65	331808	66,50
lot de 25	26	70	331809	72,90



CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	70	15	341421	14,05



© Franck Dursin/Jérôme Villette

CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
32	60	7	8.00	340401	8,75
35	70	9	8.00	340402	9,60
40	80	13	8.00	340403	10,30



LAMPION INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	38	70	342651	33,10



PYRAMIDE INOX

Type	L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	60	40	5	341111	74,20
lot de 6	90	60	16	341112	86,75





50 MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie					332001	67,00
bateau creux	65				332510	31,00
brioche fine				35	332511	26,00
brioche large				45	332512	30,30
cake bouchon			25	25	332513	32,45
bateau calisson	62				332514	37,00
carré strié	40	40			332516	29,85
carré uni	35	35			332517	37,00
losange	57				332518	46,90
millasson			17	45	332519	56,00
pomponette				30	332520	30,00
ovale cannelée	45				332522	26,75
ovale cotes	47				332523	22,85
ovale unie	51				332524	33,50
ovale strié	50				332525	35,10

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rectangle	49				332526	38,50
rond marguerite				45	332527	31,70
tartelette cannelée				45	332528	28,90
tartelette ronde				35	332529	36,60
savarin 3,5				35	332530	27,20
savarin 4				40	332531	29,25
savarin 4,5				45	332532	29,80
triangle	45				332533	40,20
rond uni				35	332534	25,45
rond uni				40	332535	26,70





TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
22	200	334213	8,90
25	240	334215	10,90



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	7,20
20	180	332222	8,65
22	200	332223	9,30
23	240	332225	12,30
23	280	332227	15,60
25	300	332228	15,80



TOURTIÈRE CANNELÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	10,55
23	240	332234	13,10
23	260	332235	14,65
23	278	332236	16,00

HAUTEUR PLUS IMPORTANTE = CAPACITÉ DE GARNITURE AUGMENTÉE



MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	8,20
38	160	331204	8,50
40	180	331205	10,75
42	200	331206	12,60
41	220	331207	13,50
45	240	331208	15,00
47	260	331209	16,55
45	280	331210	18,40
47	300	331211	21,90
51	320	331212	23,00
51	340	331213	26,60
54	360	331214	29,30
55	400	331216	34,00



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	6,65
21	160	332254	8,35
21	180	332255	9,10
21	200	332256	11,15
23	220	332257	13,00
23	238	332258	13,90
23	257	332259	15,75
23	277	332260	16,45
25	300	332261	18,45
27	320	332262	21,00





TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	164	332211	6,75
22	180	332212	7,10
22	200	332213	8,00
23	220	332214	9,30
24	240	332215	9,50
27	260	332216	9,65
24	280	332217	10,50
24	300	332218	14,00
24	320	332219	16,25



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	8.00	45	340404	15,20
70	140	8.00	,72	340405	21,55
80	160	8.00	1	340406	28,40
90	180	8.00	1,5	340407	35,15



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Etamé intérieurement.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	240	341221	116,00
47	280	341222	122,00





PYRAMIDE INOX

L mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	341103	16,75
150	100	341104	21,80

CHARLOTTE INOX

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	100	341422	13,85
80	140	341424	19,65
90	160	341425	21,35
70	120	341423	16,55
100	180	341426	24,85
110	200	341427	31,55





SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	20,35
42	200	75	331184	23,25
45	220	95	331185	23,95
50	240	125	331186	26,30



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
52	123	330132	5,60
50	138	330133	6,30
60	162	330134	7,65
75	178	330135	9,30
83	200	330136	12,25
77	220	330137	15,00
92	240	330138	15,50



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
12	50	50	332611	28,20
13	55	55	332612	34,35
15	60	60	332613	35,70
15	65	65	332614	36,50
16	70	70	332615	37,60
17	75	75	332616	40,75
20	80	80	332617	42,30



KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	140	50	345639	23,00
103	200	180	345642	50,75



KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	41,70
90	200	135	331123	46,00
110	240	250	331125	53,00



MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	12,30
45	230	331683	15,40
47	250	331684	17,65
50	280	331685	21,55



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	27,00



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	21,55
droite	350	250	35	331312	25,00
droite	400	300	35	331313	28,00
évasée	400	300	50	331413	31,00
évasée	600	400	50	331415	43,75



MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	18,50
200	200	50	331664	20,00
220	220	50	331665	21,50
240	240	50	331666	22,50



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	27,70



GÂTEAU BATTU FER BLANC

En fer blanc. Matériau privilégié par les professionnels car il ne contient pas de revêtement PTFE ni PFOA. Excellent conducteur de chaleur 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	23,70
8/10 parts	140	160	340521	23,40







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	49,60
50 étuis	220	125	110	931026	119,00
50 socles	218	123	18	931025	68,50

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	78,80
588	388	60	588	340305	80,80



PAIN DE GÊNES FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	5,10
22	140	331812	5,30
27	160	331813	7,90
30	200	331815	8,80
30	240	331817	11,00



CAKE ÉVASÉE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	19,30
180	70	65	65	331095	20,90
200	80	70	90	331096	22,15
220	85	75	120	331097	24,10
240	90	80	150	331098	25,00
260	95	85	180	331099	27,00
300	105	95	260	331101	32,25





TROIS FRÈRES EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	160	60	332272	38,20
60	200	125	332273	45,00
60	220	145	332274	50,75



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	22,60
180	80	80	100	345073	25,60
200	80	80	115	345074	26,70
250	80	80	145	345075	30,00
300	80	80	175	345076	32,00



MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
61	250	260	334019	39,85

LIVRÉ AVEC 2 FONDS INTERCHANGEABLES



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	75	332282	22,20
55	105	332283	25,60



BISCUIT ROND DÉMONTABLE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
65	260	340216	24,50
65	280	340217	24,55





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	41,90
moule	200	80	80	345083	45,00
moule	300	80	80	345086	48,25
couvercle	140			346081	6,90
couvercle	200			346083	7,60
couvercle	300			346086	8,60



CAKE DE VOYAGE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	45	36,5	331062	28,25
290	45	45	50	331065	29,15

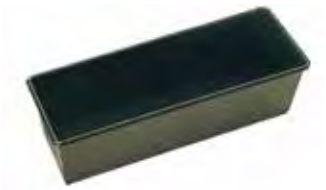


CAKE DE VOYAGE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	50	331082	23,40



ABSENCE D'ENTAME SURCUITE AUX EXTREMITES



CAKE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
142	80	80	70	331071	20,15
162	80	74	90	331072	20,70
180	80	80	100	331073	22,65
200	80	80	115	331074	24,00
250	80	80	145	331075	27,15
300	80	80	175	331076	28,00
400	80	80	250	331077	34,40
500	80	80	320	331078	35,30

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	20,35
210	55	55	50	345079	21,40



CAKE EMBOUTI INOX ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	30,00
250	100	70	145	334016	31,50
300	110	79	215	334017	33,90





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).

PLAQUES EMBOUTIES NETTES APPRÉCIÉES DES SPÉCIALISTES AFIN D'OBTENIR DES PRODUITS DORÉS ET MOELLEUX.

REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT.

UTILISATION SANS GRAISSAGE.



PLAQUE À MADELEINE EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
360	190	12	70	310730	32,00
358	197	12	80	310731	25,40
395	125	20	42	310732	29,30



PLAQUE À MINI-MADELEINE EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
600	400	40	80	310739	147,70



PLAQUE À COQUES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
330	180	8	65	310733	42,90



PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
315	120	10	95	310755	30,90

PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE, VERROUILLAGE PAR CLIPPAGE SUR LA PLAQUE.

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. 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					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	40	15	90	40	40	347060	216,50



PLAQUE INOX 15 KOUGLOFS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	60	15	95	347638	255,70



PLAQUE DE CANNELÉS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	300	35	30	35	35	347415	217,50
400	300	45	25	45	45	347416	210,60
400	300	55	16	55	55	347417	167,75

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% platinium.



FLEXIPAN INSPIRATION MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	55	24	54	80	339102	82,45



CHIC

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	34	24	70	70	34	339103	82,45



MINI-CUBE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	96	30	30	20	339110	82,40



DIAMANT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	40	24	74	74	40	339106	82,45



CYLINDRE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	339114	82,45



SPHÈRE 3D

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	45	8	45	45	339210	30,05

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				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	16	11	16	125	337026	51,70



PETIT PAIN BUN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	20	15	20	102	337029	51,70



PETIT PAIN CARRÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	28	15	93	93	28	337030	51,70



MINI-BAGUETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	30	8	259	64	30	337100	51,70



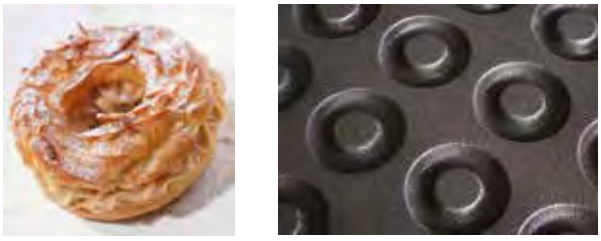
PETITS CHOUX

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	5	59	55	30	337000	51,70
600	400	15	28	15	67	337001	51,70



ECLAIR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	10	48	70	30	10	337006	51,70
600	400	25	18	125	25	25	337002	51,70



PARIS-BREST

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	15	24	15	80	337004	51,70



SALAMBO

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	15	25	90	60	15	337005	51,70

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).

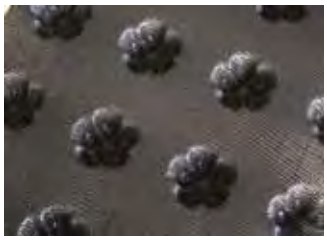




SANDWICH

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	35	8	240	70	35	337102	51,70





TARTELETTES CANNELÉES

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	15	60	15	35	337015	51,70





CUILLÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	12	36	90	28	12	337214	51,70





TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	10	60	10	42	337010	51,70
600	400	15	48	15	48	337011	51,70
600	400	20	40	20	58	337012	51,70
600	400	20	24	20	77	337013	51,70
600	400	25	15	25	96	337014	51,70





TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	27	78	78	20	337054	51,70





TARTELETTES CANNELÉES

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	15	16	15	46	337016	51,70



TARTELETTE OVALE

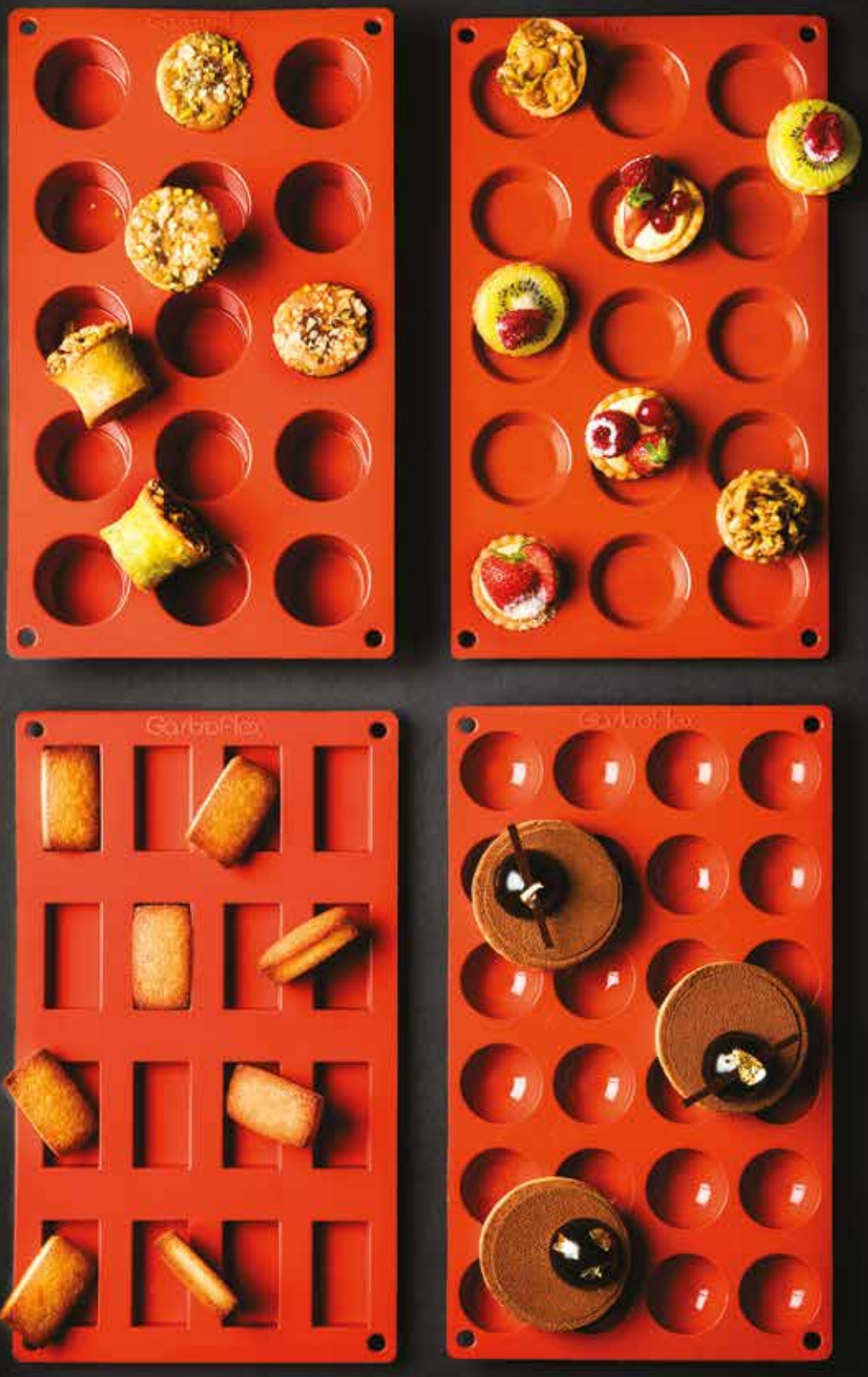
Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	11	48	66	27	11	337019	51,70
600	400	15	30	106	45	15	337020	51,70





TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	12	60	45	45	12	337021	51,70
600	400	15	40	60	60	15	337022	51,70



Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.



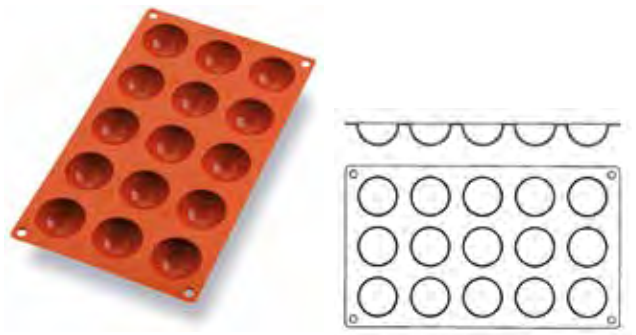
Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.

Silicone alimentaire pur injecté.

Utilisation recommandée avec plaque perforée assurant une bonne diffusion de la chaleur comme du froid par le dessous.

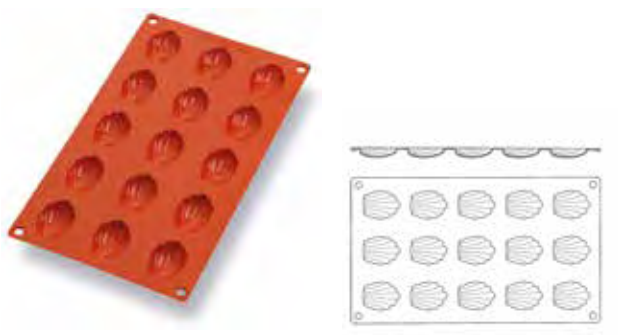
Passe au lave-vaisselle en cycle de lavage à 90°C.

Lavage, séchage et stockage facile grâce aux trous à chaque extrémité du moule.



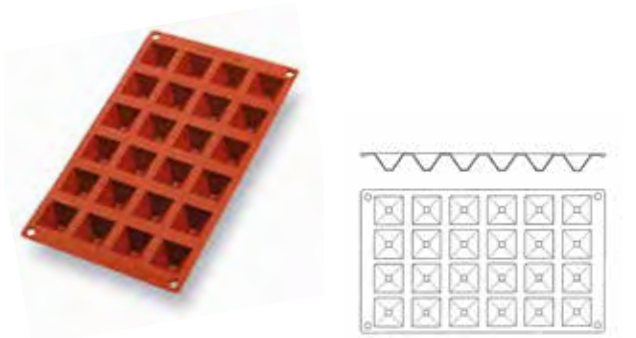
DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	32	30	257902	15,50
300	176	21	15	20	43	257901	15,50
300	176	40	5	42	80	257903	15,50
300	176	35	6	35	70	257904	15,50



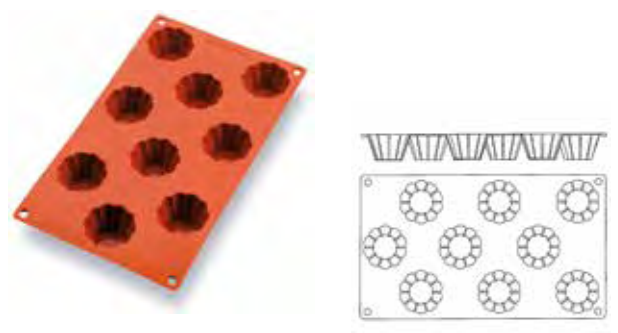
MADELEINE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	10	15	44	34	10	257912	15,50
300	176	8	9	68	38	8	257917	15,50



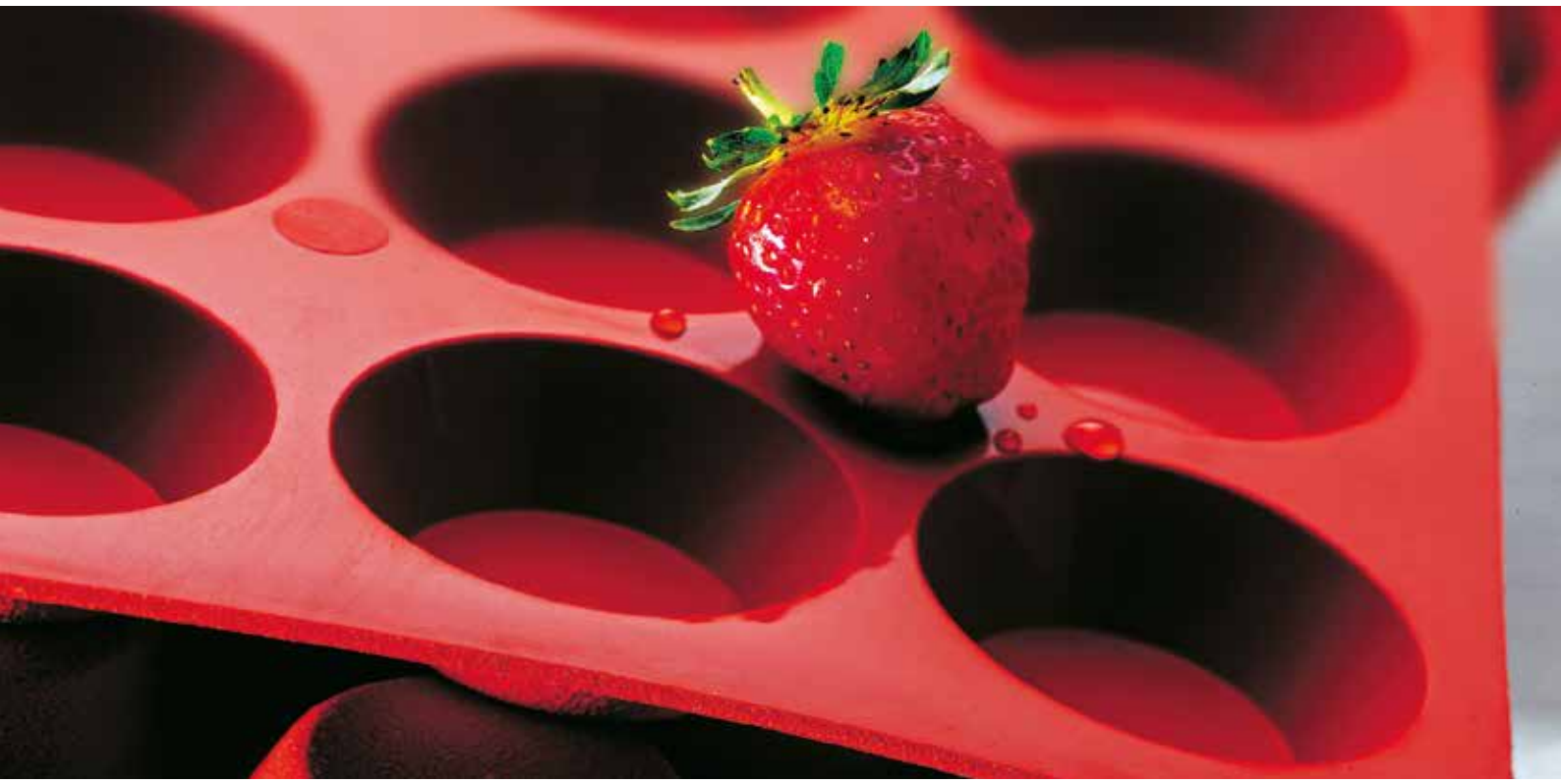
PYRAMIDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	20	24	35	35	20	257920	15,50
300	176	40	6	70	70	40	257921	15,50

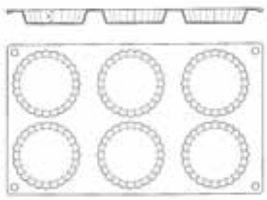


BRIOCHETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	9	30	52	257905	15,50



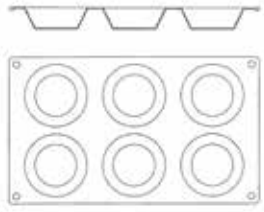




TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	18	6	18	75	257926	15,50





TARTE TATIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	25	6	25	75	257930	15,50

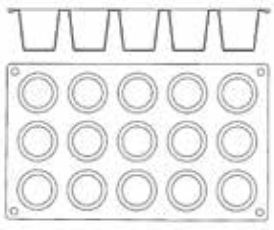




MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	36	6	36	72	257931	15,50

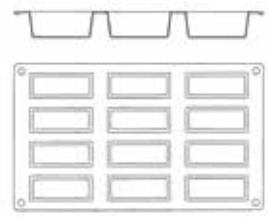




DARIOLE RONDE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	45	257940	15,50

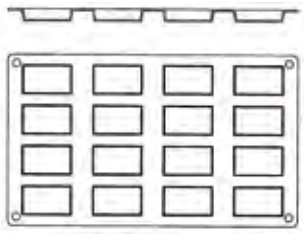




MINI-CAKE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	12	75	30	30	75	257985	15,50

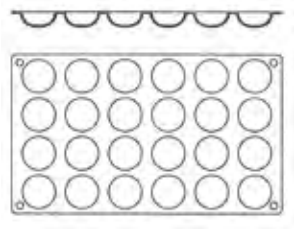




FINANCIER

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	11	16	49	26	11	257907	15,50

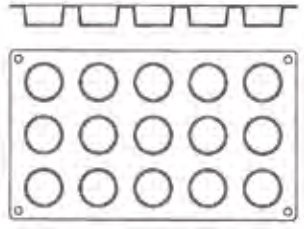




PETITS FOURS RONDS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	15	37	257913	15,50

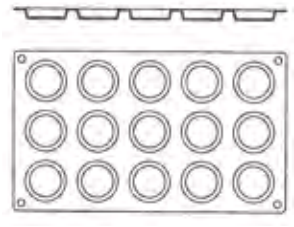




PETITS FOURS RONDS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	15	20	40	257916	15,50

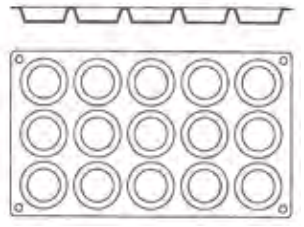




MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	10	15	10	45	257922	15,50

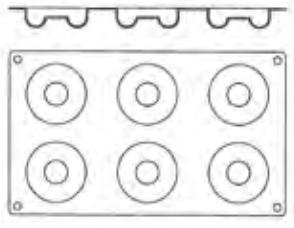




TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	15	15	50	257925	15,50

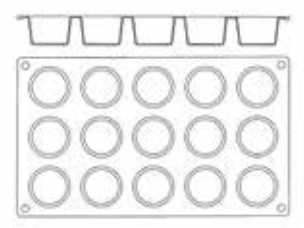




SAVARIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	6	20	65	257928	15,50



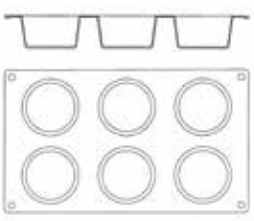


MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	15	30	45	257914	15,50



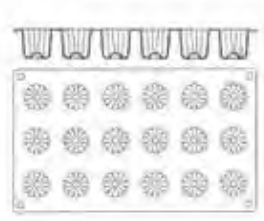




MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	38	6	38	70	257915	15,50



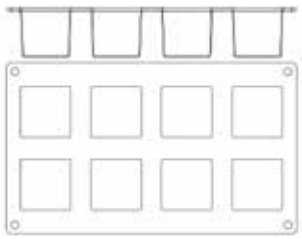


MINI-CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	35	18	35	35	257990	15,50



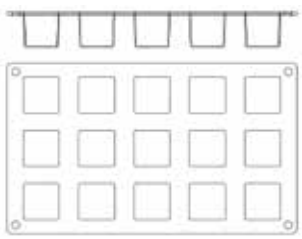




CUBE

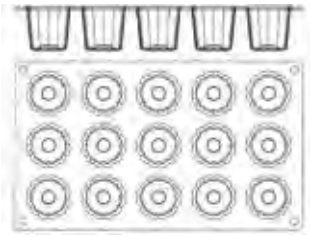
Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	50	8	50	50	50	257906	15,50





CUBE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	35	15	35	35	35	257908	15,50







CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	45	257991	15,50



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

	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ROND	600	400	40	35			40	65	350011	82,05
OVALE	600	400	40	35	85	50	40		350012	82,05
HEXAGONE	600	400	40	35	63	63	40		350013	80,80
TRIANGLE	600	400	40	28	111	60	40		350014	80,75
COEUR	600	400	40	35	75	70	40		350017	82,05
LARME	600	400	40	35	90	58	40		350018	82,05
VIRGULE	600	400	40	35	90	58	40		350019	80,80



PLAQUE 96 MINI-GÂTEAUX

	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
MINI ROND	600	400	25	96			25	40	350051	95,55
MINI OVALE	600	400	25	96	50	30	25		350052	95,55
MINI CARRE	600	400	25	96	35	35	25		350055	95,55
MINI LARME	600	400	25	96	50	35	25		350058	95,55



DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

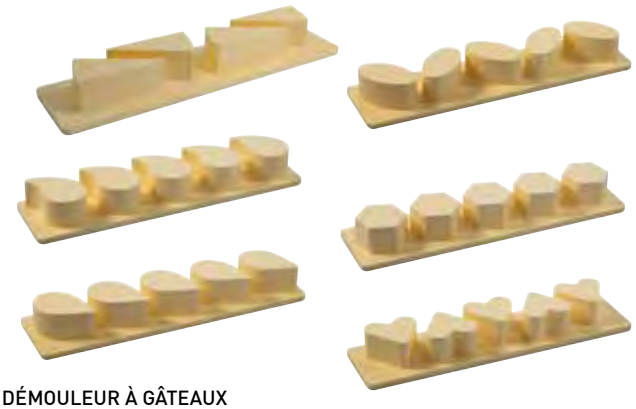
	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
MINI ROND	400	100	25	16			25	40	350061	18,65
MINI OVALE	400	100	25	16	50	30	25		350062	18,65
MINI CARRE	400	100	25	16	35	35	25		350065	18,65
MINI LARME	400	100	25	16	50	35	25		350068	18,65





DÉCOUPOIR MULTIMOULES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ovale	85	50	35	350102	5,75
hexagone	63	63	35	350103	5,75
coeur	75	70	35	350107	5,75
larme	90	58	35	350108	5,75
virgule	90	58	35	350109	5,75
petit ovale	50	30	35	350112	5,75
petite larme	50	35	35	350118	5,75



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ROND	400	100	40	5			40	64	350021	18,65
OVALE	400	100	40	5	83	47	40		350022	18,65
HEXAGONE	400	100	40	5	61	61	40		350023	18,65
COEUR	400	100	40	5	73	68	40		350027	18,65
LARME	400	100	40	5	88	57	40		350028	18,65
VIRGULE	400	100	40	5	90	58	40		350029	18,65
TRIANGLE	400	100	40	4			40		350030	24,30



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	400	20	350201	12,90
600	400	20	350202	18,85



NEW

PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	33,15

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.









FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	62,70
555	360	20	321201	62,70
475	275	13	321202	46,75
335	335	16	321205	40,35
535	335	50	321206	89,40



CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	56,25
476	275	45	371014	47,35

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 suivants 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.**
- **LAVER RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.**
- **STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.**







OUTIL DE FONÇAGE

Outil spécial pour foncer 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	9,30





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	99,70
600	400	15	48	15	48	1600	336008	99,70





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	99,70
600	400	10	54	10	38	2435	336040	99,70





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	99,70





BARQUETTE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	30	106	45	15	1033	336086	99,70
600	400	11	48	66	27	11	1982	336112	99,70





OSTOGONE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	12	40	43	40	26	1560	336110	99,70





MINI-FINANCIER

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	11	84	50	26	11	1117	336009	99,70





TRIANGLE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	10	80	48	41	10	1985	336108	99,70





LOSANGE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	10	70	60	35	10	1984	336109	99,70





HEXAGONE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	45	40	12	1076	336111	99,70





MINI-CAKE DROIT "BOUCHÉE"

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	18	56	50	25	18	1317	336114	99,70





CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	45	45	12	1106	336148	99,70





CHOCOLAT MINI-LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	120	45	15	12	1149	336175	99,70





TARTE TATIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	12	35	100	1777	336049	99,70
600	400	40	12	40	105	1399	336020	99,70
600	400	25	6	25	140	2452	336051	99,70
600	400	24	6	24	150	1758	336052	99,70





TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	40	60	60	15	1119	336053	99,70





TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	70	70	30	1497	336152	99,70





TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	78	78	20	1171	336054	99,70





TARTELETTE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	77	1675	336083	99,70





TARTELETTE CREUSE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	40	20	58	1066	336130	99,70
600	400	25	15	25	96	1674	336132	99,70





MINI-BRIOCHE CANNELÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	25	24	25	68	1922	336061	99,70
600	400	30	24	30	78	10273	336063	99,70
600	400	37	24	37	81	1282	336016	99,70





MADELEINE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	19	40	78	47	19	1511	336017	99,70





MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	17	56	52	35	17	1121	336046	99,70





BRIOCHE RONDE LISSE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	24	15	79	3006	336066	99,70





NAVETTE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	10	48	70	30	10	1070	336068	99,70





BRIOCHE LONGUE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	18	24	130	48	18	2005	336070	99,70





BRIOCHE LONGUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	20	113	81	28	1271	336137	99,70





DEMI-OEUF

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	56	55	35	20	1256	336072	99,70





COQUILLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	22	50	55	139	22	1367	336073	99,70





OVALE OU ASPIC

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	64	57	35	12	1077	336074	99,70
600	400	20	50	51	31	20	2267	336011	99,70
600	400	25	30	70	50	25	4270	336075	99,70
600	400	30	30	70	50	30	1270	336025	99,70
600	400	30	20	85	60	30	1776	336076	99,70
600	400	25	24	96	45	25	2206	336078	99,70





TARTELETTE FOND DE PÂTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	80		1057	336084	99,70





OVALE ÉCHANCRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	85	61	30	1554	336127	99,70





DEMI-OEUF SAVARIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	31	25	95	60	31	1156	336190	99,70





SAVARIN ROND

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	12	41		1586	336014	99,70
600	400	23	24	23	72		1476	336015	99,70
600	400	20	35	20	65		1339	336021	99,70





SAVARIN OVALE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	40	30	12	1080	336123	99,70
600	400	25	24	80	60	25	1054	336124	99,70
600	400	22	30	70	50	22	1116	336125	99,70





SAVARIN CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	60	37	37	17	1113	336133	99,70
600	400	24	35	56	56	24	1105	336134	99,70
600	400	30	24	70	70	30	1102	336135	99,70





VOLCAN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	18	35	70	1159	336094	99,70





MINI-VOLCAN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	54	20	42	1259	336095	99,70





DEMI-SPHÈRE INVERSÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	45	16	26	21977	336150	99,70





POMPONETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	96	17	36	1416	336004	99,70





FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	13	40	13	59	115	336018	99,70
600	400	8	15	8	91	1299	336038	99,70
600	400	20	15	20	102	112	336024	99,70





EMPREINTE RONDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	11	16	125	107	336026	99,70
600	400	12	6	12	147	122	336030	99,70
600	400	15	6	15	150	1548	336031	99,70
600	400	12	6	12	166	118	336032	99,70
600	400	12	6	12	186	123	336022	99,70





ROND CHARMANT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	30	66	1331	336042	99,70





DARIOLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	55	15	55	65	1098	336160	99,70





DEMI-SPHÈRE SPIRALE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	37	24	37	64	1888	336219	99,70





DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	96	16	26	1977	336151	99,70
600	400	18	70	18	43	2265	336001	99,70
600	400	21	48	21	70	1489	336002	99,70
600	400	31	28	31	58	1896	336056	99,70
600	400	40	24	40	40	1268	336003	99,70
600	400	40	24	40	80	1593	336057	99,70





MUFFIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	73	3051	336019	99,70
600	400	29	40	29	51	1031	336023	99,70
600	400	36	24	36	79	915	336045	99,70





CYLINDRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	48	20	40	2266	336005	99,70
600	400	25	24	25	63	2269	336041	99,70
600	400	35	24	35	63	1269	336006	99,70
600	400	30	15	30	82	1897	336043	99,70





COOKIE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	24	10	78	1441	336048	99,70





QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	40	15	46	1082	336064	99,70





CAKE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	80	30	30	1532	336101	99,70
600	400	25	25	89	46	25	4394	336103	99,70





CAKE CANNELÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	16	110	60	25	1081	336102	99,70





CAKE AVEC RAINURE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	120	40	25	1148	336105	99,70





CAKE ALLONGÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	120	40	25	1145	336106	99,70





LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	18	102	58	30	1092	336113	99,70





LINGOT RAINURÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	100	40	25	1158	336107	99,70





LINGOT CANNELÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	106	46	25	1187	336154	99,70





FINANCIER

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	14	24	86	46	14	1264	336010	99,70





PYRAMIDE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	23	54	35	35	23	1562	336012	99,70
600	400	41	24	71	71	41	1585	336013	99,70
600	400	35	35	50	50	35	1882	336120	99,70





MINI-CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	60	37	37	17	1128	336058	99,70
600	400	24	35	56	56	24	1133	336059	99,70





BÛCHETTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	95	40	30	1039	336126	99,70
600	400	39	8	339	40	39	1454	336029	99,70





CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	6	150	150	15	1748	336192	99,70



TRIANGLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	70	95	25	1785	336118	99,70



BOUDOIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	45	109	24	24	1130	336128	99,70





ONDINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	29	24	79	49	29	1775	336155	99,70





DEMI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	48	85	17	15	1146	336170	99,70





PAYSAGE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	24	75	24	24	1357	336176	99,70





INSERT 2 ÉTAGES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	6	28	160	1181	336191	99,70

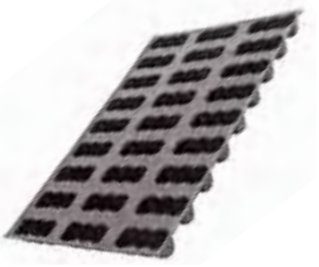




DEUX ANNEAUX

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	6	15	120	1177	336193	99,70





MINI-CHENILLES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	36	27	100	40	36	1294	336198	99,70





MARGUERITE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	27	24	27	70	1996	336115	99,70





HEXAGONE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	20	25	80	1180	336144	99,70





CLOCHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	27	15	102	92	27	1182	336161	99,70





POISSON

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	18	99	59	25	1172	336188	99,70





BONHOMME

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	24	70	65	12	1173	336189	99,70





PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	35	20	54	1289	336803	99,70
600	400	20	18	20	80	1189	336802	99,70





SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	26	6	26	150	1179	336801	99,70





FLEUR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	26	24	26	64	1792	336060	99,70
600	400	20	24	20	78	1055	336116	99,70





MINI-SAPHIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	54	40	40	24	1126	336065	99,70





SAPHIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	24	70	70	35	1124	336069	99,70





SAPHIR SAVARIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	32	24	70	70	32	1160	336071	99,70





SAPIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	20	90	85	1142	336165	99,70





MINI-ONDULO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	50	50	35	20	1190	336199	99,70





CÔNE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	40	40	50	1103	336035	99,70
600	400	60	20	60	70	1094	336037	99,70
600	400	20	96	20	30	1083	336039	99,70





COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	80	75	20	1067	336142	99,70





MINI-GOUTTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	56	52	32	20	1144	336168	99,70





MINI-ÉCRIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	29	24	50	50	29	1366	336185	99,70





PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	24	35	59	1244	336195	99,70





GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	45	15	45	75	1344	336196	99,70





CUILLÈRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	36	90	28	12	1127	336214	99,70





ÉTOILE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	24	80	65	15	1061	336217	99,70





BAVAROIS

Plaque			Empreinte							
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	18			35	78	1109	336034	99,70
600	400	35	18	78	58	40		1169	336093	99,70





CHARLOTTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	60	15	35	1071	336087	99,70
600	400	35	24	35	62	1079	336088	99,70
600	400	40	18	40	78	1059	336090	99,70





QUENELLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	72	42	26	20	1072	336121	99,70
600	400	25	42	60	40	25	1052	336122	99,70





PETITE QUENELLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	100	42	22	17	1150	336182	99,70





NOUNOURS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	18	90	55	20	1056	336129	99,70





OURSON

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	18	32	66	37	18	1976	336149	99,70





MINI-COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	70	41	38	16	1136	336079	99,70





COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	20	66	62	35	1340	336028	99,70





COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	25	66	62	25	3340	336081	99,70





COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	20	75	65	35	1073	336082	99,70





COEURS ENTRELACÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	8	120	113	35	1096	336091	99,70





MUFFIN CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	43	15	43	70	1178	336044	75,15



PERLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	40	15	40	73	1368	336098	75,15





QUENELLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	27	43	67	36	27	1152	336181	75,15
530	325	35	32	84	44	35	1154	336180	75,15





ECRIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	35	15	65	65	35	1166	336184	75,15





MUFFIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	29	28	29	51	5031	336523	75,15





MINI-SAVARIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	17	45	37	37	17	5113	336633	75,15





DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	11	104	11	23	5242	336500	75,15
530	325	21	35	21	42	5489	336502	75,15
530	325	40	15	40	70	5268	336503	75,15





MADELEINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	19	27	78	47	19	5511	336517	75,15





MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	19	42	52	35	5121	336546	75,15





LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	30	16	102	58	30	5145	336606	75,15





DEMI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	15	42	85	17	15	5146	336670	75,15





TROIS ANNEAUX

Plaque		Empreinte			
H mm	Ø mm	C cl	Code Fourn.	Code	Prix HT
15	200	28	400	336804	25,55
15	220	35	402	336805	31,95

En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)

Adapté pour la découpe de biscuit destiné a servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.





CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	37,50
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	37,50





SAPHIR

L mm	Compatible	Code	Prix HT
67	Pour moule Flexipan 336069.	153044	37,50
37	Pour moule Flexipan 336065.	153065	11,80





COEURS ENTRELACÉS

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
120	113	Pour moule Flexipan 336091.	153045	39,30





CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
95	40	Pour moules Flexipan 336126/336434.	153046	37,50





COEUR

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
75	65	Pour moule Flexipan 336082.	153047	37,50
38	35	Pour moule Flexipan 336079.	153079	11,85





HEXAGONE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
72	72	Pour moule Flexipan 336144.	153048	11,20





SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
70	70	Pour moule Flexipan 336135.	153052	37,50

FLEXIPAN MOULES SILICONE





SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
58	58	Pour moule Flexi-pan336134.	153136	37,60

CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
116	36	Pour moules Flexipan 336106/336415/336105/336416.	153105	37,40





OEUF

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	65	Pour moule Flexipan 336190.	153190	37,50



MINI-CHENILLE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	40	Pour moule Flexipan 336198.	153198	42,40

ACCESSOIRES POUR MOULES



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 aliment. Adapté aux biscuit ou aux pâtisseries.

Code	Prix HT
322007	6,15



NOYAUX DE CUISSON

En aluminium. Pour une cuisson à blanc régulière et parfaite des fonds de tarte. Utiliser une feuille de papier entre la pâte et les noyaux pour éviter qu'ils ne collent à la pâte. Non apte au contact alimentaire direct.

Type	Poids g	Code	Prix HT
aluminium	1000	340001	27,60
céramique	1000	340002	15,60



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.

MADE IN FRANCE



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	203,75
cadre supplémentaire(jaune)			10	370112	59,30
cadre supplémentaire(rouge)			15	370113	60,60
cadre supplémentaire(noir)			20	370114	62,60
plaque supplémentaire	400	300		370115	67,90



CADRES SUPERPOSABLES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble	600	400		370100	242,90
cadre supplémentaire(jaune)			10	370107	64,25
cadre supplémentaire(rouge)			15	370108	67,00
cadre supplémentaire(noir)			20	370109	69,60
plaque supplémentaire	600	400		370110	92,50



CADRES SUPERPOSABLES SPÉCIAL GUITARE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble			10	370105	120,50
cadre supplémentaire(jaune)			10	370141	54,15
cadre supplémentaire(rouge)			15	370142	56,00
cadre supplémentaire(noir)			20	370143	58,55
plaque supplémentaire	350	350		370145	71,20



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	15,50
17	65	346702	17,45
17	70	346703	17,00
17	75	346704	17,25
19	80	346705	17,40
19	85	346706	17,90
19	90	346707	18,30
20	100	346708	19,75
22	120	346709	4,95
25	160	346711	5,65
25	180	346712	5,95
25	200	346713	6,15
25	220	346714	6,75
25	240	346715	6,90
25	260	346716	7,50
25	280	346717	7,75





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	19,30
lot de 6	16	65	371702	19,60
lot de 6	16	70	371703	19,80
lot de 6	27	70	371630	26,00
lot de 6	16	75	371704	20,35
lot de 6	16	80	371705	20,90
lot de 6	27	80	371632	26,25
lot de 6	16	85	371706	21,35
lot de 6	16	90	371707	21,90
lot de 6	20	100	371708	23,60
unité	27	100	371634	4,55
unité	20	120	371609	5,00
unité	20	140	371610	5,60
unité	27	140	371636	5,15
unité	20	160	371611	5,80
unité	20	180	371612	5,60
unité	27	180	371638	5,90
unité	20	200	371613	6,10
unité	20	220	371614	6,35
unité	27	220	371640	6,90
unité	20	240	371615	6,80
unité	20	260	371616	7,70
unité	27	260	371642	8,00
unité	20	280	371617	7,95
unité	20	300	371618	9,10
unité	27	300	371644	9,35
unité	20	320	371619	9,60
unité	20	340	371620	14,70





OBLONG À TARTE MOZAÏK

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	20,45
240	90	25	371334	20,75
280	90	25	371338	21,30





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	13,80
carré	180		20	371126	14,60
carré	210		20	371128	15,10
découpoir	192		40	371224	25,80
découpoir	252	252	40	371228	43,85



Très grande gamme en inox avec des formes très innovantes

Fabriqué en inox.
Longue durée de vie du produit.





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.





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	68,80
découpoir				371242	33,15

DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des fonds de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	31,25



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	36,70
164	78	35	371253	30,20



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	50,50



CERCLE OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	22,65
280	90	45	371328	23,15



CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	27,25
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	29,40
découpoir 75 mm	107		75	371221	28,50
découpoir 90 mm	130		40	371223	30,20

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	18,45
170	170	35	371105	20,45
225	225	35	371106	25,60
275	275	35	371108	38,15
330	330	35	371110	41,80
380	380	35	371112	44,60



CERCLE À ENTREMET COEUR

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	12,15
120	120	35	371819	12,50
160	160	35	371821	27,90
180	180	35	371822	28,90
200	200	35	371823	30,25
220	220	35	371824	34,95



CERCLE À ENTREMET LARME

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	11,70
230	145	40	372404	11,15
260	160	40	372406	14,80
290	185	40	372408	13,50



CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1.00	371201	7,90
35	140	1.00	371202	8,40
35	150	1.00	371203	8,80
35	160	1.00	371204	9,30
35	180	1.00	371205	9,60
35	200	1.00	371206	10,10
35	220	1.20	371207	11,40
35	240	1.20	371208	11,70
35	260	1.20	371209	14,10
35	280	1.50	371210	16,60
35	300	1.50	371211	17,70



CERCLES À ENTREMET HEXAGONE

La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	10,90
180	45	372203	13,30
220	45	372205	13,00
260	45	372207	14,00



CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	13,70
210	140	35	372803	14,30
230	160	35	372804	14,45
250	180	35	372805	16,70



CERCLE À ENTREMET EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	46,20



CERCLE À ENTREMET OCTOGONE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	15,20
200	200	40	372421	13,20
240	240	40	372423	17,10
260	260	40	372424	15,55



CARRÉ BOMBÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	10,25





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	63,10
30 à 56 cm	560	360	45	2.00	371421	93,50
20 à 36 cm	360	270	45	2.00	371422	68,20
16 à 30 cm	300	300	50	2.00	371423	55,30



CERCLE À ENTREMET TRIANGLE BOMBÉ

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	13,25





CERCLE À ENTREMET COEUR DÉCENTRÉ

H mm	Code	Prix HT
45	372209	19,65

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	31,30





CROISSANT DE LUNE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6 croissants	94	73	20	375301	82,70
lot de 4 croissants	108	84	20	375303	74,25
croissant à l'unité	212	165	45	375306	23,55
découpoir	125	97		153301	44,60
découpoir	135	106		153303	35,45
découpoir	228	178		153306	58,10



CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2.00	371843	22,00
570	110	25	2.00	371844	24,80



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	31,00
pour plaque GN1/1	496	290	35	2.00	371008	41,00
pour plaque 600x400mm	565	365	25	2.00	371001	48,00
pour plaque 600x400mm	565	365	35	2.00	371003	51,15

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	31,00



CADRE À ENTREMET POUR CHARLOTTE

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15.00	421711	64,95

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	23,00

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	9,50



CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1.00	371403	6,95
45	120	1.00	371404	8,95
45	140	1.00	371405	9,65
45	160	1.00	371406	10,90
45	180	1.00	371407	11,60
45	200	1.00	371408	11,90
45	220	1.20	371409	13,15
45	240	1.20	371410	14,55
45	260	1.20	371411	16,10
45	280	1.50	371412	19,80



CERCLE À VACHERIN

Passe au four jusqu'à 250°C.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	100	1.50	402246	7,35
60	120	1.00	371801	10,80
60	140	1.00	371802	11,00
60	160	1.00	371803	12,45
60	180	1.00	371804	13,40
60	200	1.00	371805	14,20
60	220	1.20	371806	16,40
60	240	1.20	371807	17,25
60	260	1.20	371808	19,20
60	280	1.50	371809	22,75
60	300	1.50	371810	25,60



CERCLE À MOUSSE OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	45	372812	16,15
210	140	45	372813	17,25
250	180	45	372815	20,00



CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	16,40
160	160	45	371134	17,45
190	190	45	371136	20,45
210	210	45	371137	22,10
230	230	45	371138	22,90



CADRE RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
	375	275	45	2.00	371025	34,00
Pour plaque GN1/1.	496	290	45	2.00	371009	47,40
Pour plaque 600x400mm.	565	365	45	2.00	371005	59,70



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2.00	371017	38,60
560	90	40	2.00	371015	53,40
570	95	45	2.00	371016	57,70



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	17,00
65	376106	18,00
85	376108	19,15
110	376110	21,10
130	376112	22,50
150	376114	24,00

NONNETTE RONDE

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 4	20	32,5	375309	20,45
lot de 4	30	45	375310	16,50
lot de 4	35	45	375320	26,60
lot de 4	45	45	375340	29,15
lot de 4	30	50	375311	16,70
lot de 4	35	50	375321	26,70
lot de 4	45	50	375341	29,30
lot de 4	50	50	375351	27,50
lot de 4	60	50	375361	29,20
lot de 4	30	55	375312	17,35
lot de 4	40	55	375332	22,20
lot de 4	30	60	375313	18,70
lot de 4	35	60	375323	27,00
lot de 4	45	60	375343	29,50
lot de 4	50	60	375353	27,70
lot de 4	60	60	375363	30,10
lot de 4	30	62	375314	19,90
lot de 4	40	65	375334	29,40
lot de 4	35	70	375325	27,50
lot de 4	60	70	375365	29,10
lot de 4	90	70	371502	34,15
lot de 4	50	75	375356	39,20
lot de 4	35	80	375327	28,00
lot de 4	40	80	375337	27,50

MADE IN FRANCE



NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	61	51	30	376060	31,00
lot de 4	81	41	30	376061	31,75
lot de 4	80	25	25	376062	33,75
unité	110	25	30	376063	8,45
unité	120	40	40	376064	8,65
lot de 4	75	45	45	376065	36,75
	160	30	25	376066	9,35



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 arrondies	75	45	30	376040	34,75
lot de 4 pointues	88	50	30	376041	41,50



NONNETTE RONDE À MOUSSE

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 4	45	70	0.50	375345	24,45
lot de 4	40	75	0.50	375336	27,25
lot de 4	45	80	0.80	375347	26,80



NONNETTE PENTAGONE

Type	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	40	376045	26,40



NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	60	45	372208	40,50





NONNETTE LARME

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	80	50	40	376021	35,30



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	40	30	376039	22,20



NONNETTE TRIANGLE

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	65	40	376078	32,55



NONNETTE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	55	30	376005	36,50
lot de 4	80	70	45	376006	37,95



NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	32,90
lot de 4	70	70	40	376014	32,45



NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	30,00
lot de 4	60	60	45	376003	32,50



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.



DÉCOUPOIRS MARQUÉS AFIN DE LES IDENTIFIER RAPIDEMENT.



ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	56,40
7 ronds cannelés	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	49,70
8 ronds unis	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	39,95
7 ronds unis	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	37,25



DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	4,10
35	150152	3,90
40	150153	4,00
45	150154	4,10
50	150155	4,40
55	150156	4,30
60	150157	4,70
65	150158	5,10
70	150159	5,25
75	150160	5,35
80	150161	5,60
85	150162	5,65
90	150163	5,70
95	150164	6,50
100	150165	7,30

DÉCOUPOIR CANNELÉ

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	5,80
30	150111	6,25
35	150112	6,80
40	150113	6,85
45	150114	7,05
50	150115	6,90
55	150116	7,20
60	150117	7,65
65	150118	8,45
70	150119	9,00
75	150120	9,25
80	150121	9,40
85	150122	9,70
90	150123	10,15
95	150124	10,65
100	150125	10,95
110	150126	12,10
120	150127	12,90
130	150128	14,20



DÉCOUPOIR ÉTOILE

A utiliser avec Flexipan réf. 336214/336314 ou Silform réf. 337214.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	11,30







DÉCOUPOIR CUILLÈRE

A utiliser avec Flexipan réf. 336217.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	9,75



DÉCOUPOIR COEUR

A utiliser avec plaque Flexipan réf. 336392.

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	10,20

Décors assortis, forme évasée permettant d'éjecter très facilement des pièces



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 15 mm.	150512	66,75



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150513	37,90



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°2

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150514	37,90









DÉCOUPOIR CARRÉ

Caractéristiques	L mm	l mm	Code	Prix HT
Adapté pour Flexipan réf.336133/336058/336012.	40	40	150241	4,10
Adapté pour Flexipan réf.336059/3 36120/336134/336184.	55	55	150244	4,30
Adapté pour Flexipan réf.336013/3 36135/336152/336022.	70	70	150247	4,75

DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	9,65



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
55	31	150206	16,25
70	40	150207	16,75
85	50	150208	18,40
100	60	150209	19,45
115	70	150210	21,30
130	80	150211	23,45



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS

Caractéristiques	Code	Prix HT
Diamètres de 40 à 130 mm.	150201	101,00

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	227,75



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	Code	Prix HT
160	150220	38,00



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	36,60
140	150231	36,80
150	150232	37,10



DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	25,90



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	30,90



DÉCOUPOIR SABLÉ CANNELÉ

l mm	Code	Prix HT
90	150405	22,85



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

	Code	Prix HT
Numérotés de 1 à 12.	154001	64,25



DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	21,40
130	154055	21,95
180	154060	29,00
220	154062	33,70
240	154063	34,85
280	154065	37,10



DÉCOUPOIR POISSON-TOAST

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	30,90



DÉCOUPOIR POIRE

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	95	150426	43,90



DÉCOUPOIR POMME

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	43,90



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À PÂTÉ PARISIEN

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	88,00





Découper



Replier et cuire

OU



ou retourner et cuire



DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Découpoir pour brioche couronne en acier inoxydable. Conçu pour la fabrication rapide et régulière de brioches couronnes. Avec poignée, permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
77	110	154025	58,15



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	26,90
110	110	153009	63,60



MADE IN FRANCE

DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

Découpoir à chausson aux pommes en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	62,90



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	146,00



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

Découpoir en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	74,00



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	61,50



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	64,15



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	38,40



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	32,70



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	61,35



BOÎTE DE 42 DÉCOUPOIRS FORMES GÉOMÉTRIQUES

	Code	Prix HT
	150460	65,00



DÉCOUPOIRS THÉ OU BISCUIT SECS

Découpoir en acier inoxydable. Idéal pour la découpe de vos biscuits secs.
Tranchant biseauté.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
trèfle	50	150481	10,15
carreau	50	150482	10,15
coeur	50	150483	10,65
pique	50	150484	10,15
marguerite	50	150485	10,15
tri-cote	50	150487	10,15
ovale pointu	50	150488	10,15
étoile	50	150489	10,15
demi-lune	50	150494	8,55
larme	50	150495	10,15



BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES

Code	Prix HT
150475	31,90



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES

Code	Prix HT
150465	193,00

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	10,75
36	16	35	0.50	153216	10,75



DÉCOUPOIR SAPIN DE NOËL

Découpoir sapin ou arbre de noël en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	125	30	150451	12,05
200	153	30	150452	16,35



SET DE 3 DÉCOUPOIRS ÉTOILES FILANTES

3 découpoirs étoile filante en fer blanc. Etoile 1 : 87x35x20 mm. Etoile 2 : 127x50x20 mm. Etoile 3 : 167x75x20 mm.

Code	Prix HT
150455	16,80



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS ÉTOILE

6 découpoirs étoiles en fer blanc. De 45 à 115 mm. Diamètre boite : 125 mm.

Code	Prix HT
150458	52,40





BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS COEUR

8 découpoirs coeurs en fer blanc. De 40 à 138 mm. Diamètre boite : 160 mm.

	Code	Prix HT
	150456	58,75



NEW

MADE IN FRANCE

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	50,50



NEW

MADE IN FRANCE

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	41,60



NEW

MADE IN FRANCE

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. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	195	1.00	153205	23,35
60	100	1.00	153206	17,45



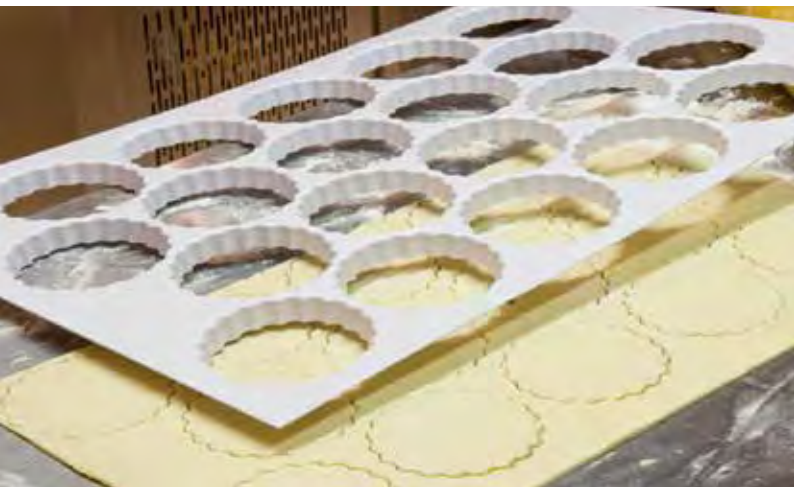
NEW

MADE IN FRANCE

DÉCOUPOIR CUILLÈRE

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Longue durée de vie. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Pour la conception des cuillières en pâte feuilletée avec la plaque 153203.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
190	55	35	0.50	153204	39,15



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				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	72	45	166002	152001	34,85
580	390	20	90	166001	152017	34,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	63	45	166005	152003	34,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	63	50	166004	152002	34,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	95	38	166023	152009	34,85
580	390	53	53	166003	152008	34,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS COEURS

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	95	48	166006	152004	34,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	78	48	166007	152011	34,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS SAPINS ET ÉTOILE FILANTES

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	50	6680	166009	152006	34,85





Poches à douilles de qualité supérieure.



-20°C +100°C

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	21,10
100 poches XL	590	280	0.08	165007	26,90
10 poches XL	590	280	0.08	165010	4,25



+70°C

BOÎTE DE 100 POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Poches jetables en polyéthylène transparent. Boite distributrice de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
510	300	0.08	165016	22,25



+70°C

ROULEAU DE 100 POCHES 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	17,50





MADE IN FRANCE

DISTRIBUTEUR MURAL POUR ROULEAUX DE POCHES 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	48,75



MADE IN FRANCE

DISTRIBUTEUR MURAL POUR POCHES 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	40,60

POCHES À USAGE UNIQUE

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	27,70



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	15,85
10 cornets	215	115	421806	5,35

POCHES ET DOUILLES

POCHES LAVABLES



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	4,85
350	160113	5,60
400	160114	6,20
450	160115	7,05
500	160116	8,45
600	160117	10,65



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	6,90
340	160203	7,35
400	160204	8,90
460	160205	10,15
500	160206	10,90
600	160208	14,55
700	160210	18,30



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	5,60
300	161003	5,90
350	161004	6,80
400	161005	8,40
450	161006	9,40
500	161007	11,60
600	161008	15,00



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	8,60
400	161205	8,45
450	161206	8,75
500	161207	9,20
600	161208	10,65





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	20,95



SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIÈRES

Support en polypropylène. Conçu pour poser la poche pendant le travail et/ou pour la remplir. Evite le gâchis alimentaire et de souiller la douille. Les douilles en copolyester ne sont pas adaptées pour ce support. Attention : le produit ne contient que le support. Avec 8 perforations pour rangement des douilles.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	195	169001	14,40



SÉCHOIR MURAL POCHES 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	90,55



LOT DE 3 CLIPS POUR FERMETURE DE SACS ET POCHES

3 pinces en polypropylène. Permet de fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtissières garnies en attente d'utilisation. Evite le gâchis alimentaire. 3 coloris assortis.

L mm	L totale mm	Code	Prix HT
140	140	169003	6,90



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

Très grande gamme avec plus de 60 modèles indéformables et incassables
Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation.
Transparence pour détecter les bulles d'air.
Monobloc, facile à nettoyer. Répondent aux exigences de l'hygiène.
Montage étanche et hygiénique.





BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

10 douilles en copolyester interchangeables et 2 embases imperméables à embout ajustable. Changement de douille instantané sur poche garnie.

Type	Code	Prix HT
Douilles : 3 cannelées (E8, D8 et C6), 3 unies (U6, U4 et U2), 1 douille à bûche BU8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF10 et 1 douille à feuille N°2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.	166010	49,75



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	6,95
lot de 2 douilles U2			2,5	167302	6,95
lot de 2 douilles U3			4	167303	6,95
lot de 2 douilles U4			5,5	167304	6,95
lot de 2 douilles U6			8,5	167306	6,95
lot de 2 douilles C6				167333	5,95
lot de 2 douilles D8				167345	5,70
lot de 2 douilles E8				167355	5,70
lot de 2 douilles nid			14	167370	12,80
lot de 2 douilles PF10				167380	5,80
lot de 2 douilles FE2	7	0,4		167430	8,10
lot de 2 douilles BU8	20	0,8		167452	7,75



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 pâtissières (PF10 et PF12), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166001	42,20





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	60,70



BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

6 douilles unies en polycarbonate.

Type	Code	Prix HT
Douilles unis : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.	166006	20,50



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	48,00



BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES

6 douilles cannelées en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.	166007	20,50



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	43,15



BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

6 douilles pâtissières en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles pâtissières : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.	166008	27,90

MADE IN FRANCE









© 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	6,90
lot de 2 douilles U2	2,5	167102	5,90
lot de 2 douilles U3	4	167103	6,90
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	6,90
lot de 2 douilles U5	7	167105	6,90
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	6,90
lot de 2 douilles U7	10	167107	6,90
lot de 2 douilles U8	11	167108	6,90
lot de 2 douilles U9	12	167109	6,90
lot de 2 douilles U10	13	167110	6,90
lot de 2 douilles U11	14	167111	6,90
lot de 2 douilles U12	15	167112	6,90
lot de 2 douilles U13	16	167113	6,90
lot de 2 douilles U14	18	167114	6,90
lot de 2 douilles U15	20	167115	6,90
lot de 2 douilles U16	22	167116	6,90

LOT DE 2 DOUILLES CANNELÉED DE 3 À 8 DENTS

2 douilles cannelées en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A6 dents	167013	6,90
lot de 2 douilles A7 dents	167014	6,90
lot de 2 douilles A8 dents	167015	6,90
lot de 2 douilles B5 dents	167022	5,90
lot de 2 douilles B6 dents	167023	6,90
lot de 2 douilles B7 dents	167024	6,90
lot de 2 douilles B8 dents	167025	6,90
lot de 2 douilles C3 dents	167030	5,90
lot de 2 douilles C4 dents	167031	6,90
lot de 2 douilles C5 dents	167032	6,90
lot de 2 douilles C6 dents	167033	7,45
lot de 2 douilles C7 dents	167034	6,90
lot de 2 douilles C8 dents	167035	6,90
lot de 2 douilles D4 dents	167041	6,90
lot de 2 douilles D5 dents	167042	6,90
lot de 2 douilles D6 dents	167043	6,90
lot de 2 douilles D7 dents	167044	6,90
lot de 2 douilles D8 dents	167045	6,90
lot de 2 douilles E4 dents	167051	6,90
lot de 2 douilles E5 dents	167052	6,90
lot de 2 douilles E6 dents	167053	6,90
lot de 2 douilles E7 dents	167054	6,90
lot de 2 douilles E8 dents	167055	6,90
lot de 2 douilles F4 dents	167061	6,90
lot de 2 douilles F5 dents	167062	6,90
lot de 2 douilles F6 dents	167063	6,90
lot de 2 douilles F7 dents	167064	6,90
lot de 2 douilles F8 dents	167065	6,90





LOT DE 2 DOUILLES CANNELÉES À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF 10 dents	167080	6,90
lot de 2 douilles PF 12 dents	167082	6,90
lot de 2 douilles PF 14 dents	167084	6,90
lot de 2 douilles PF 16 dents	167086	6,90
lot de 2 douilles PF 18 dents	167088	6,90





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	12,95
lot de 2 douilles RD6 - Droite n°6	13	1	167140	12,95

MADE IN FRANCE





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	9,70
grand modèle. Lot de 2	14	167142	9,70





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	15,50





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	9,40





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	15,50





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	14,90





DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES

Douille à verrines en copolyester.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	17,30





DOUILLE SULTANE

Douille "Sultane" en copolyester.

Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	23,70
cône à ras	166161	23,70



ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES

Destinée au rangement des douilles pâtissières polycarbonate ou inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	167,50



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	8,45



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	31,50









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	6,75
lot de 2 douilles	36	,9	167501	6,75
lot de 2 douilles U2		2	167502	6,75
lot de 2 douilles U3		3	167503	6,75
lot de 2 douilles U4		4	167504	6,75
lot de 2 douilles U5		5	167505	6,75
lot de 2 douilles U6		6	167506	6,75
lot de 2 douilles U7		7	167507	6,75
lot de 2 douilles U8		8	167508	6,75
lot de 2 douilles U9		9	167509	6,75
lot de 2 douilles U10		10	167510	6,75
lot de 2 douilles U11		11	167511	6,75
lot de 2 douilles U12		12	167512	6,75
lot de 2 douilles U13		13	167513	6,75
lot de 2 douilles U14		14	167514	6,75
lot de 2 douilles U15		15	167515	6,75
lot de 2 douilles U16		16	167516	6,75
lot de 2 douilles U17		17	167517	6,75
lot de 2 douilles U18		18	167518	6,75
lot de 2 douilles U19		20	167520	6,75

DOUILLE CANNELÉE

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A5 dents	3	167702	7,70
lot de 2 douilles A6 dents	3	167703	7,70
lot de 2 douilles A7 dents	3,5	167704	7,70
lot de 2 douilles A8 dents	5	167705	7,70
lot de 2 douilles B5 dents	5	167712	7,70
lot de 2 douilles B6 dents	5	167713	7,70
lot de 2 douilles B7 dents	6	167714	7,70
lot de 2 douilles B8 dents	7	167715	7,70
lot de 2 douilles C3 dents	7	167722	7,70
lot de 2 douilles C4 dents	7	167723	7,70
lot de 2 douilles C7 dents	7	167724	7,70
lot de 2 douilles C8 dents	9	167725	7,70
lot de 2 douilles D5 dents	11	167732	7,70
lot de 2 douilles D6 dents	11	167733	7,70
lot de 2 douilles D7 dents	11	167734	7,70
lot de 2 douilles D8 dents	11	167735	7,70
lot de 2 douilles E5 dents	13	167742	7,70
lot de 2 douilles E6 dents	13	167743	7,70
lot de 2 douilles E7 dents	13	167744	7,70
lot de 2 douilles E8 dents	13	167745	7,70
lot de 2 douilles F5 dents	18	167752	7,70
lot de 2 douilles F6 dents	18	167753	7,70
lot de 2 douilles F7 dents	18	167754	7,70
lot de 2 douilles F8 dents	18	167755	7,70





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	8,10



LOT DE 3 DOUILLES À GARNIR

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
3 douilles D4+D6+D8	167532	16,25



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	9,20
Perforations 3 mm. Lot de 2	37	20	167551	9,20





DOUILLE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF10 dents	167762	7,70
lot de 2 douilles PF12 dents	167763	7,70
lot de 2 douilles PF14 dents	167764	7,70
lot de 2 douilles PF16 dents	167765	7,70
lot de 2 douilles PF18 dents	167766	7,70





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	40,25
6 douilles A8 B8 C8 D8 E8 F8	166701	22,40





© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BOÎTE DE DOUILLES UNIES

12 douilles unies en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 12 douilles	166500	36,00
lot de 6 douilles	166501	19,55



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	19,35
cône haut	57	30,4	167554	19,35



ADAPTATEUR POUR DOUILLE

Adapteur de douilles en plastique. Pour douilles en acier inoxydable. Utilisables avec tous types de poches.

Code	Prix HT
431501	2,90



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	24,10





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	5,55
250	40	116004	6,30
265	50	116006	7,75
265	60	116008	9,45
265	70	116009	11,10



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	5,20

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	3,55
Tirure 50 mm	200	25	116032	3,65
Tirure 50 mm	200	30	116033	3,80
Tirure 50 mm	200	35	116034	4,10
Tirure 50 mm	200	40	116035	4,60
Tirure 50 mm	200	45	116036	5,85
Tirure 50 mm	200	50	116037	6,70
Tirure 60 mm	200	30	116041	4,25
Tirure 60 mm	200	40	116043	5,35
Tirure 60 mm	200	50	116045	7,75



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 indémanchable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	15	116020	10,10



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 indémanchable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	25	116011	4,55
250	30	116012	4,75
255	35	116013	4,95
260	40	116014	5,50
265	45	116015	6,10
275	50	116016	6,75
275	60	116017	9,00
275	70	116018	10,30



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	10,80
260	150	22	112612	13,50
300	180	34	112613	14,20
320	200	34	112614	15,90
350	240	39	112615	17,60



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	18,25
330	210	32	112650	17,95
380	250	40	112652	20,00
430	300	45	112654	19,35
480	350	45	112656	21,30



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	34,25
230	230	100	112714	38,85



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	10,65
245	245	100	112722	13,85



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	28,15
350	190	40	112633	36,15
400	240	40	112634	40,70





SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

Fabriqué 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	14,00
380	250	40	112687	14,80
430	300	40	112686	15,75



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	15,45
370	205	39	112672	22,85
420	260	45	112674	20,75
470	313	51	112676	24,75



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	1,45
90	83	421702	1,10



MADE IN FRANCE

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	68,20



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	61,95
340	421735	33,15



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	61,95
340	421736	33,15



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	61,95



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	24,45
570	370	4.00	421714	28,20
570	370	5.00	421715	31,15

NEW



MADE IN FRANCE

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.

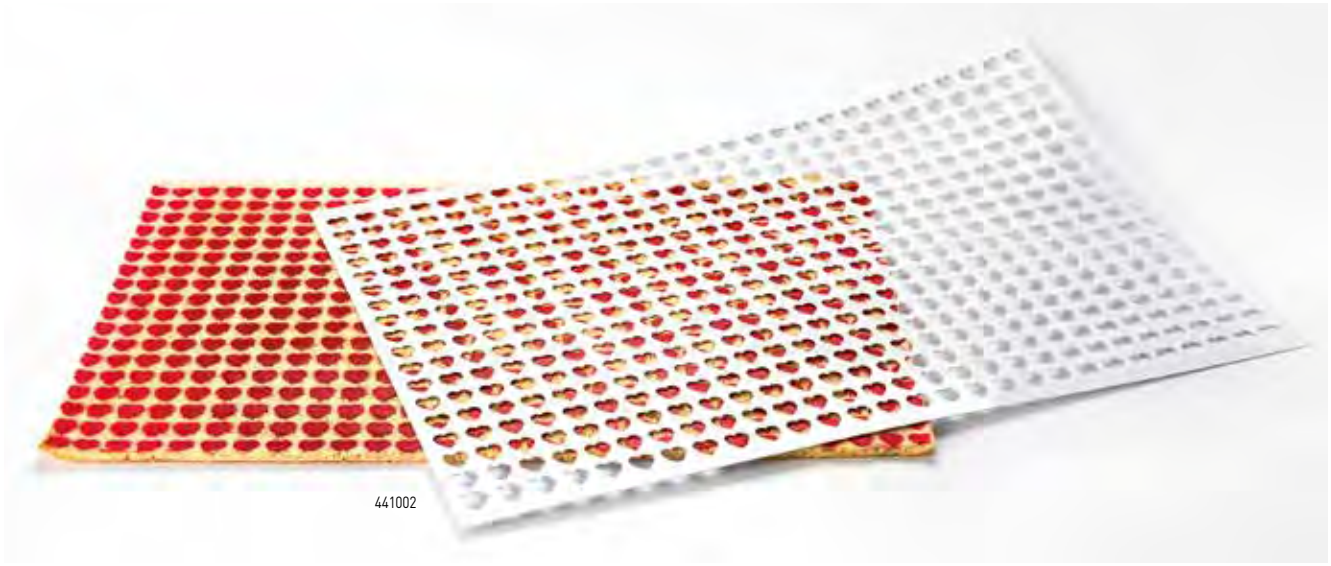
H mm	Ø mm	Code	Prix HT
63	110	153209	21,00



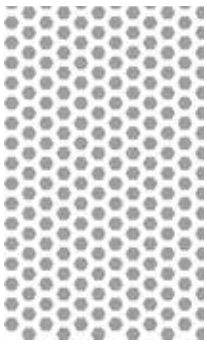
RÈGLE ÉGALISATRICE

Règle égalisatrice en polystyrène blanc de grande qualité. Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie.

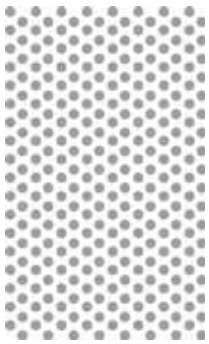
L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	13,00



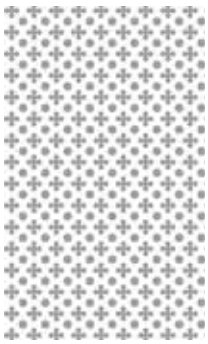
441002



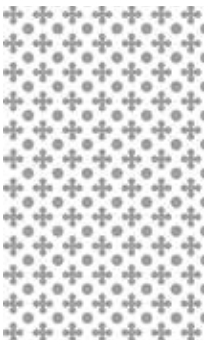
441001



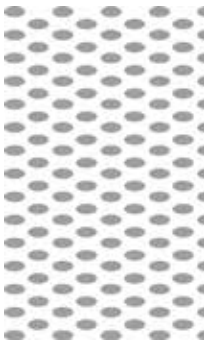
441003



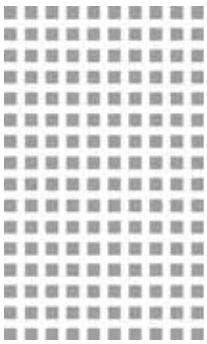
441004



441005



441006

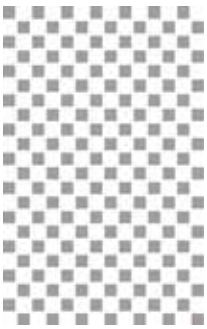


441007

POCHOIR BLANC

Grille pochoir de décoration en polychlorure de vinyle (PVC) blanc. Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.

	Plaque		Empreinte				
Type	L mm	l mm	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
hexagone	600	400	8	8		441001	31,55
coeur	600	400	15	10		441002	31,55
pastille	600	400			6	441003	31,55
trèfle 5 mm	600	400			5	441004	31,55
trèfle 11 mm	600	400			11	441005	31,55
oblong	600	400	15	7		441006	31,55
carré	600	400	10	10		441007	31,55
damier	600	400	12	12		441008	31,55
lapin	600	400	15	15		441009	31,55
cloche	600	400	15	15		441010	31,55



441008



441009



441010

NEW



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	4,99
3 cotés	93	93	80	112841	4,99

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	12,00
550	85	1	153212	23,50





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	35,50



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	33,70
1.28	220	115082	34,95
1.28	250	115083	38,55
1.28	300	115084	42,10
1.28	400	115085	66,05



TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en nylon.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.27	300	115008	47,40
0.27	250	115009	39,80



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	45,00



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	55,55
N° maille 12	1.80	300	115052	55,55
N° maille 18	1.20	300	115053	55,55
N° maille 24	0.85	300	115054	55,55



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	34,70
68	26	115017	46,00



FABRICATION EN POLYAMIDE = SOLIDITÉ ET DURABILITÉ EXCEPTIONNELLES



RACLE-TOUT MATFER

En polyamide très résistant. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laissez de traces. Idéal pour racler les récipients sans laissez de traces. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	4,99



RACLETTE ELVEA

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. Manche en matériau composite Exoglass®. Patte en élastomère. Idéal pour racler les récipients sans laissez de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable. Stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	70	112845	13,70



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 racler récipients de toutes formes. Lisser sans rayer, chemises des moules à glace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	120	114005	19,50



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	4,99



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	6,99
lot de 6	1.90	510	112952	39,99



RACLOIR

En silicone épais. Résistant de -40 jusque +260°C. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal pour Pâtisserie et Cuisine pour racler cuves.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	22,15



RACLETTE POUR BASSINE

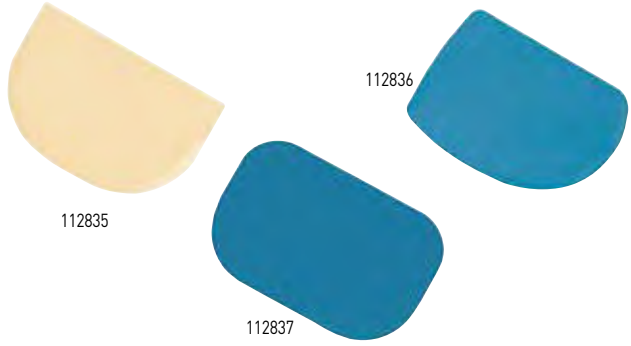
En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
198	149	112851	2,90

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	7,15



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	1,35
bleu	128	90	112836	2,00
bleu	148	99	112837	2,35







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	17,55
buis	500	50	140007	45,20
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	8,00
hêtre	500	45	140005	7,90

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	70,10
630	80	140124	75,30
680	80	140126	84,30





ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	33,70
500	48	140018	38,05





MADE IN FRANCE

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	210,00
jeu de galets 2 mm		2	140032	4,30
jeu de galets 3 mm		3	140033	4,30
jeu de galets 4 mm		4	140034	4,30
jeu de galets 5 mm		5	140035	4,30



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	116,45





MADE IN FRANCE

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	108,00

ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des mini croissants, parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques en plastique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	70	141004	44,50





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	64,05
7 roulettes lisses	55	141012	79,75
5 roulettes cannelées	55	141013	82,90



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	407,00



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	8,65





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	10,70
pic vite	205	65	141120	10,70









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	78,50



MADE IN FRANCE

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	57,90



MADE IN FRANCE

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	69,35





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	69,65



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	7,65





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 cooffret en plastique.

Code	Prix HT
421830	26,05



PINCE À PÂTE

En acier inoxydable. Permet de pincer les crêtes des tartes, quiches ou autres préparations du même genre. Produit de qualité professionnelle qui vous aidera également à décorer vos réalisations. 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	11,65



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	7,20
12/18 parts	265	154052	8,30
14 parts	265	154051	7,90
16 parts	265	112657	9,85



+140°C

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	26,50



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	35,55



SCIE À GÉNOISE

Tube en acier laqué. Lames en acier inoxydable. Idéal pour les découpes en 3 couches des biscuits. Pieds assurant une bonne glisse au cours de la découpe pour un tranchant droit et régulier. Ecartement des lames réglables. 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	146,50
lot de 2 lames	570		120096	73,30



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	14,00
lot de 2 fils	335		120057	5,20

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 découpes 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	8,85





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	14,60





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	13,65



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	12,90





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	11,25





PLATEAU TOURNANT INCLINABLE MÉLAMINE

En mélanine. Revêtement spécial anti-glissant avec pieds antidérapants. Idéal pour la décoration des gâteaux. Pratique car plateau tournant et inclinable pour faciliter le travail. 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	64,10

FACILITE LA DÉCORATION DES GÂTEAUX







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	115,50



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	84,75



TRAVAIL RÉGULIER



PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

Idéal pour réaliser de superbes créations simplement. Plateau tourne seul de manière à libérer les mains. Permet d'être précis et rigoureux. Permet de lisser les bords de manière homogène et de réaliser des décors en spirale parfaits. Vitesse de rotation réglable (1 à 80 tours par minute) et grande surface de travail (Diamètre maxi de travail : 220mm). Charge maximale : 10kg. 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	512,00










AÉROGRAPHE STANDARD

En acier chromé haute finition. Aérographe standard à double effet, de qualité professionnelle. Déstiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non commestibles. 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	139,00



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. Déstiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non commestibles.

	Code	Prix HT
	410124	266,00



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

En polypropylène. Conçue pour l'utilisation d'un aérographe, d'un pistolet de nappage ou pulvérisation de chocolat. Idéal pour travailler vos décorations sans salir votre plan de travail ou votre cuisine. Adaptée pour une utilisation sur grilles ou plaques 600x400mm. Pratique car entièrement pliable et lavable. 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	139,00



SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

En acier chromé. Support universel. Modèle lesté à fixer sur le plan de travail. Adapté à tous les modèles d'aérographe, excepté le Colani. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

	Code	Prix HT
	410126	38,85

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. Déstiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non commestibles.

Type	Code	Prix HT
aérographe	410121	348,00
tuyau et raccords	410128	39,25

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 carte 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	301,00



MADE IN FRANCE

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	1365,00





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 x780 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	1221,00



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	1298,00
bras 15 mm	15			263521	752,00
bras 22,5 mm	23			263522	618,00
bras 30 mm	30			263523	571,00
bras 37,5 mm	38			263524	526,00
lot de 4 cordes	490		,7	263528	41,00





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	1070,00
bras 15 mm	15			263542	469,00
bras 22,5 mm	23			263543	435,00
bras 30 mm	30			263544	427,00
bras 45 mm	45			263545	427,00
cordes	700		,6	263512	4,50



FAIBLE ENCOMBREMENT GAIN DE TEMPS

MINI-GUITARE DOUBLE 240 X 250 MM

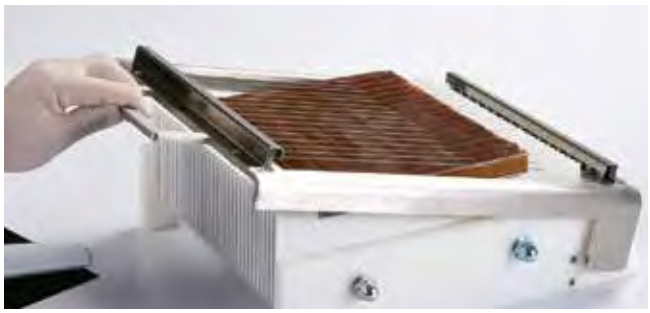
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm. Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras. Economie de temps avec une découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini adaptable. Livrée avec 2 bras de coupe de 22 mm,1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils.

L mm	Code	Prix HT
22	263550	1085,00

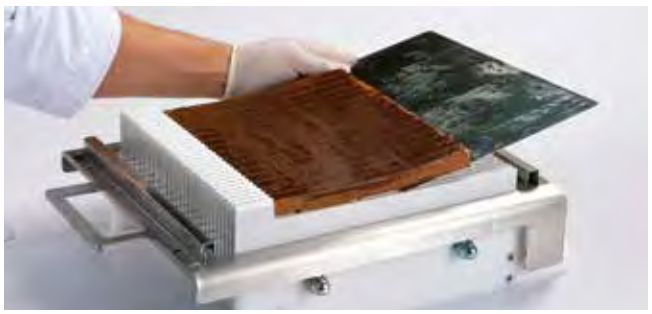
Pas à pas



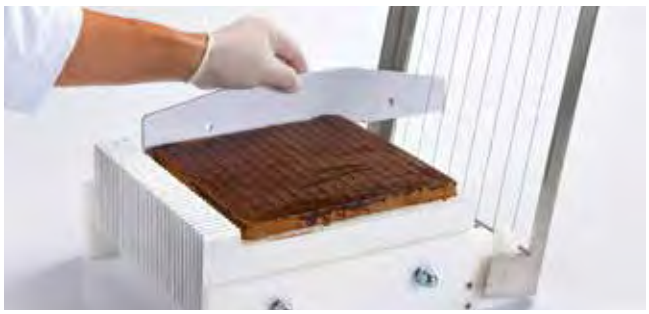
1 | Placer.



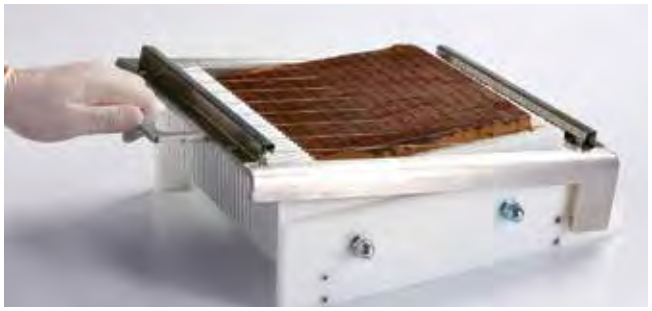
2 | Couper.



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	889,00
socle	240	250		263531	326,00
bras 15 mm	15			263535	427,00
bras 22 mm	22			263536	427,00
bras 30 mm	30			263537	427,00
plaque	260	260		263538	50,70



FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C cl	Code	Prix HT
50	410200	13,10





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	12,65
orange	10	410240	12,60
rouge	10	410241	12,60
jaune	10	410242	12,60
blanc	10	410243	12,60
vert	10	410244	12,60
marron	10	410245	12,60
bleu ciel	10	410246	12,60



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	62,70



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	13,75



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	14,55
cuivre	10	410258	28,25
bronze	10	410259	28,25
rouge rubis	10	410260	28,25



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	11,00
rouge	10	410271	10,80
rose	10	410273	8,20
or clair	10	410274	8,20
bronze	10	410275	10,85





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	24,05
ivoire	40	410251	24,10
lait	40	410252	24,05
blanc	40	410253	23,40
rose	40	410254	28,10
bleu	40	410255	23,40
rouge	40	410265	28,25



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, jaune, rose, vert.

	Code	Prix HT
	410304	18,15





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	20,50

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	67,35





COLORANT POUDRE DISPERSABLE

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible sur des masses à base d'huile (liposoluble) mais dans ce cas l'effet perlé disparait. 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	14,95
rose métal	25	410172	14,90
violet	25	410173	15,00
bleu métal	25	410174	15,00
fuschia	25	410175	15,00
bronze	25	410221	14,55
rouge	25	410223	14,55
cuivre	25	410225	14,25
turquoise	25	410248	14,50
bleu cobalt	25	410249	14,50
or clair	25	410229	14,55

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes. Compatible avec aérographes. 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	8,55
menthe	410131	8,55
rouge	410132	8,55
bleu	410133	8,55
jaune	410134	8,55
amande	410135	8,55
orange	410137	8,55
violet	410138	8,55
bleu ciel	410139	8,55



COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible pour colorer des mases 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	15,00
jaune	100	410301	50,95
rouge	100	410302	39,25
orange	100	410303	33,90
bleu	100	410306	42,25
brun	100	410307	44,50
vert	100	410309	44,60



COLORANT POUDRE 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 garantit sans gluten. Non azoïque.

Type	Poids g	Code	Prix HT
framboise	25	410210	22,05
bleu	25	410211	12,10
noir	25	410212	15,65
blanc	25	410213	8,80
rouge mûre	25	410214	10,75
jaune	25	410215	10,75
orange	25	410216	10,75
rouge fraise	25	410217	11,10
rouge cerise	25	410219	11,10
vert	25	410222	11,10
violet	25	410224	24,15





GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Gouttière demi ronde est parfait pour réaliser des buches de Noël, des glaces ou encore des mousses. Complétement 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	34,90
demi-ronde	500	80	58	340638	51,75
triangulaire	500	90	75	340622	38,60



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	33,30
moyen	565	45	331054	36,00
grand	565	60	331056	40,80



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	21,20
500	60	45	340624	25,40
350	80	55	340625	23,20
500	80	55	340626	26,75



GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE

En polystyrène. Permet de réaliser des bûches de Noël ou des glaces. Idéal pour les bûches glacées. Complétement 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	18,45
demi-cercle	470	65	40	351013	18,45
triangulaire	470	65	70	351014	18,45
à côtés	470	65	70	351015	18,45



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.

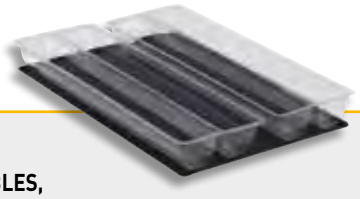
Idéal pour les bûches glacées.

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	19,35
590	195	362001	28,00

10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	28,00





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	28,00





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	28,00





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

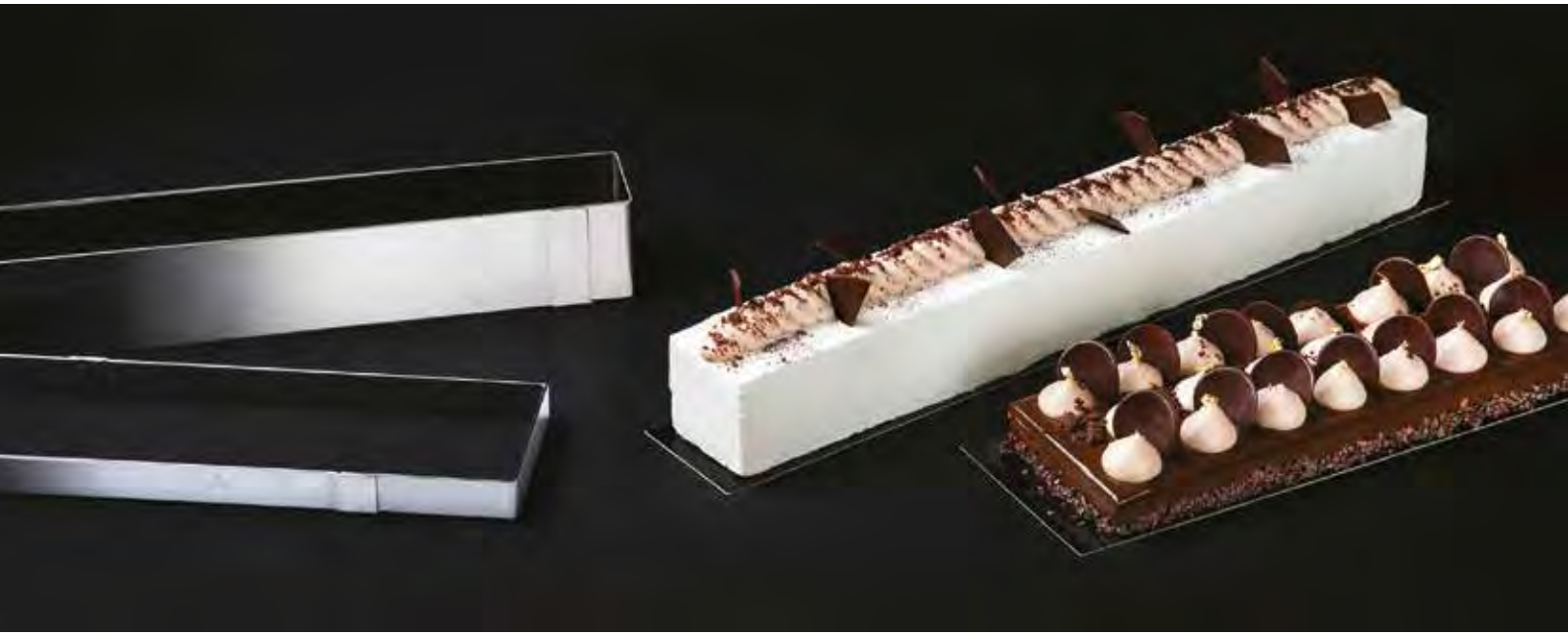
L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	28,00





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	28,00





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	45,00



-30°C +30°C 100% recyclable

10 GOUTTIÈRES DOUBLES THERMOFORMÉES STOLLEN 27X8,5 CM

Moules par paire pour une productivité accrue. Largeur 27 cm optimisant l'utilisation sur plaques pâtissières (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	17,75



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 pâtissières. 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	62,10





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	13,65

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	l mm	H mm			
495	40	30	5	37	495	40	30	118414	336993	164,00



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	l mm	H mm			
495	40	36	5	45	495	40	36	119400	336994	164,00

KIT 5 INSERT

Idéal pour réaliser des inserts mousse oui glace.

Plaque			Empreinte					Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm	l mm	H mm			
495	400	39	5	70	495	40	39	1464	336995	164,00



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.

ACCEPTE 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	40,10



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	44,90



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	84,60



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	84,60

LES BÛCHES

DOUILLES À BÛCHES



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	9,40
lot de 2 douilles BU8 dents	21	21	167152	9,40



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	7,70
20	167768	7,70
28	167769	7,70

LE TRAITEUR

ROULEAUX ET CORNETS



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	22,90



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	45,30
lot de 12	140	140	50	345448	55,10





CROQUEMBOUCHE INOX

Moule monobloc en acier inoxydable 18/10. Idéal pour le montage des pièces en choux. Disponible en 7 dimensions différentes.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	180	340461	48,50
300	205	340462	57,00
350	235	340463	63,30
400	255	340464	73,10
450	275	340465	104,15
500	300	340466	112,00
600	350	340467	195,00



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	37,50



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	43,50
500	40	60	331270	51,90



PÂTÉ EN CROÛTE LONG À CHEVRON EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	85	85	331271	68,00
300	70	85	331273	64,50
350	75	85	331274	67,90
400	75	85	331275	71,70
500	85	85	331276	79,75



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	91,50
moule	210	140	90	331294	96,65
moule	240	140	95	331295	99,75
lot de 24 pinces				386013	23,40



PÂTÉ EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	70	85	331283	47,95
350	75	85	331284	52,60
400	75	85	331285	55,65
500	85	85	331286	57,50





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	51,45
90	120	331298	55,90
90	200	331299	58,50
90	250	331301	60,80



PÂTÉ EN CROÛTE LONG ROND CANNELÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
50	65	331264	19,80
50	80	331265	20,20



Cercles et carrés pour canapés en pain surprise



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Nombre de sandwichs : 24. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	160	371503	16,70
90	180	371504	18,80
90	200	371505	23,25
90	220	371507	24,60



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Nombre de sandwichs : 40. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	200	371506	27,45
120	180	371514	22,60
120	220	371517	29,30
120	240	371518	34,80

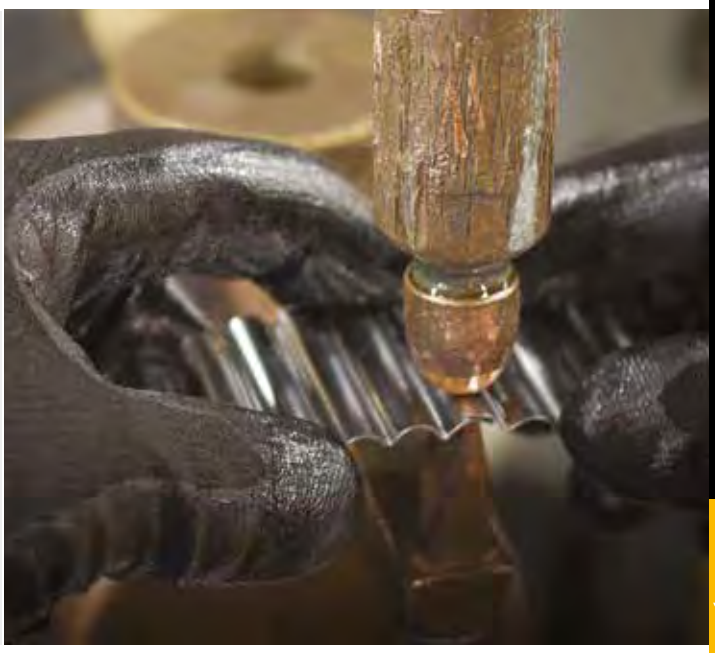


CARRÉ À PAIN SURPRISE

Carré à pain surprise en acier inoxydable. Nombre de sandwichs : 32. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
32 sandwichs	140	140	110	371522	20,00
48 sandwichs	160	160	120	371524	22,50
60 sandwichs	200	200	140	371528	28,80

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 esthétisme 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



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie







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**	**442,00**
couvercle		254							**260435**	**23,50**

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température régulée par thermostat 20°C à 60°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau. Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
choco 10	510	400	265		5500	1000	240	50	**260456**	**810,00**
cuve supplémentaire			180	1200					**260455**	**111,20**


© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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	1167,00

CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR

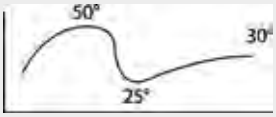
Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	530	365	260	1300	9690	300	230	50	260510	1308,00





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	2227,00

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	115,90



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	34,20







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**	**842,50**
disque				370				**260402**	**205,90**

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**	**120,75**

Plaque à restitution de froid pour réalisation de décors en chocolat facilement façonnables.



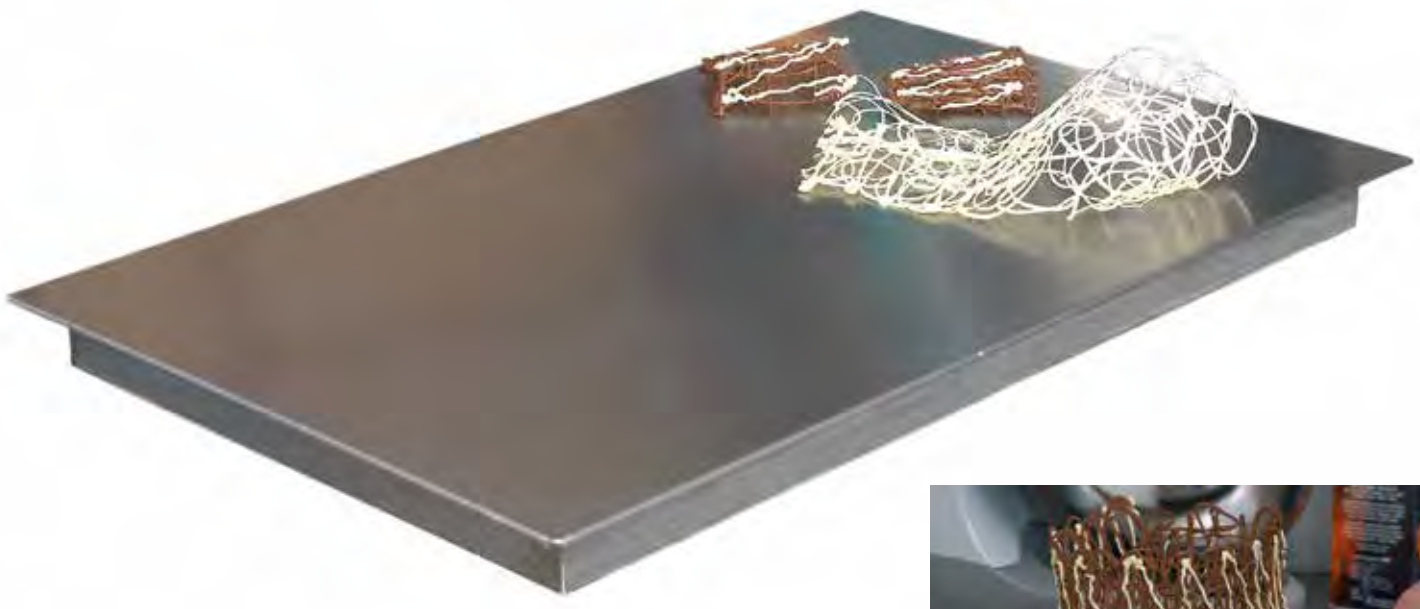
Permet de réaliser des copeaux/ grillages/ cornets/ rubans en chocolat pour décorer les entremets.

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	259,80



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

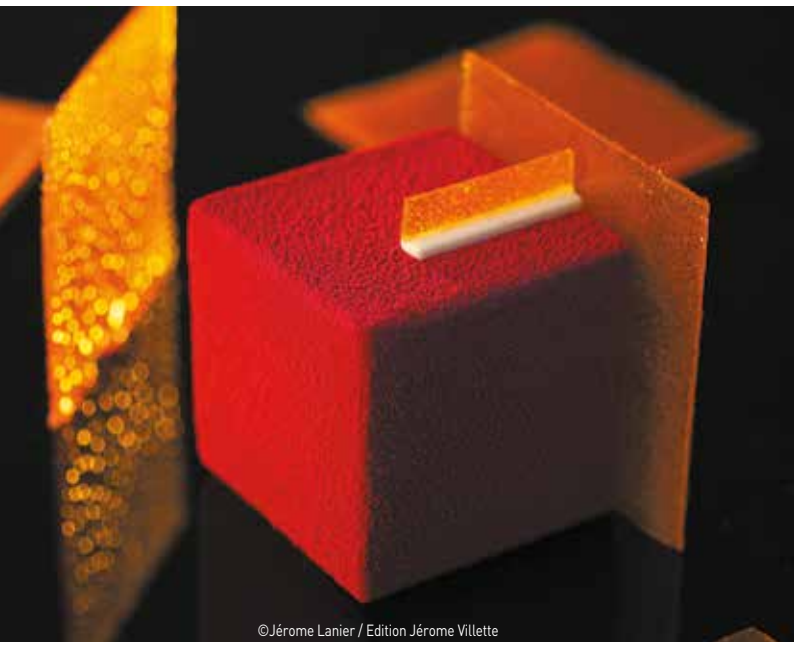
Idéal pour chauffer/maintenir à température constante préparations sucrées/salées. Permet une garniture rapide et facile des crêpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. 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	401,00

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	707,50



Un pistolet et un compresseur de haute qualité pour un résultat parfait !



MADE IN FRANCE

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 gillières mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	760,00



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	987,00
cuve supplé-mentaire			280					468070	136,00

RACCORD RAPIDE





PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

Corps du pistolet en aluminium forgé et téfloné. Godet en polyamide de 50 cl, avec couvercle vissant. De grande qualité possédant une très bonne prise en main. Compatible avec les produits 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	362,00
godet suppémentaire					50		264107	38,60
tuyau spirale	5000						264071	55,05
buse 1,3mm				1,3			264103	161,00
buse 1,5mm				1,5			264105	161,00
buse 1,7mm				1,7			264106	161,00

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	869,00



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	8,40
ronde 12 mm		262013	8,40
ronde 14 mm		262014	8,40
ronde 16 mm		262015	8,40
ronde 18 mm		262016	8,40
ronde 20 mm		262017	7,40
poire		262019	8,40
spirale		262020	9,10
2 dents		262021	12,10
3 dents		262022	12,40
4 dents		262023	15,35
5 dents		262024	17,40



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	145,50

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	102,30





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	186,80



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	96,40
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	111,75



MATFER

MADE IN FRANCE

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	7,70



MATFER

MADE IN FRANCE

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	24,75



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	14,50
220	240	112643	18,90



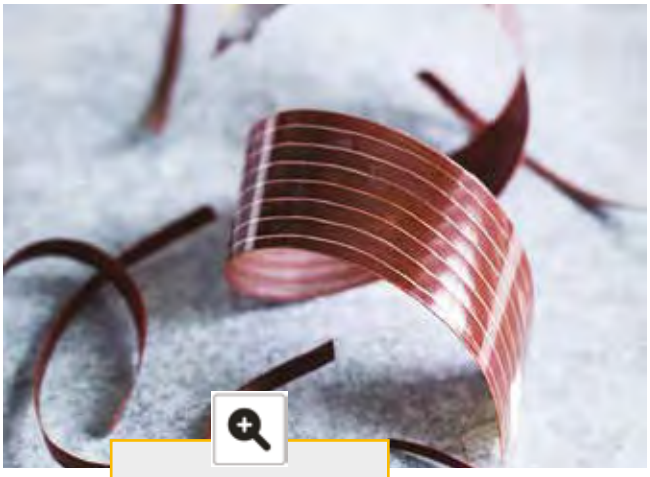
MATFER

MADE IN FRANCE

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	17,85



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	3,30
rouleau (lot de 100)	600	400	0.10	261908	27,20

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	45,50
paquet (lot de 100)	600	400	0.15	261911	79,20





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	32,75

Décorez vos gâteau de manière originale.





DÉCOR BÂTONNET

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	22	110	7	3	380186	24,45



FLEURS ASSORTIES

5 motifs de fleurs pour la décoration des entremets et gâteaux, 20 empreintes par plaque..

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	20	6	380243	21,85



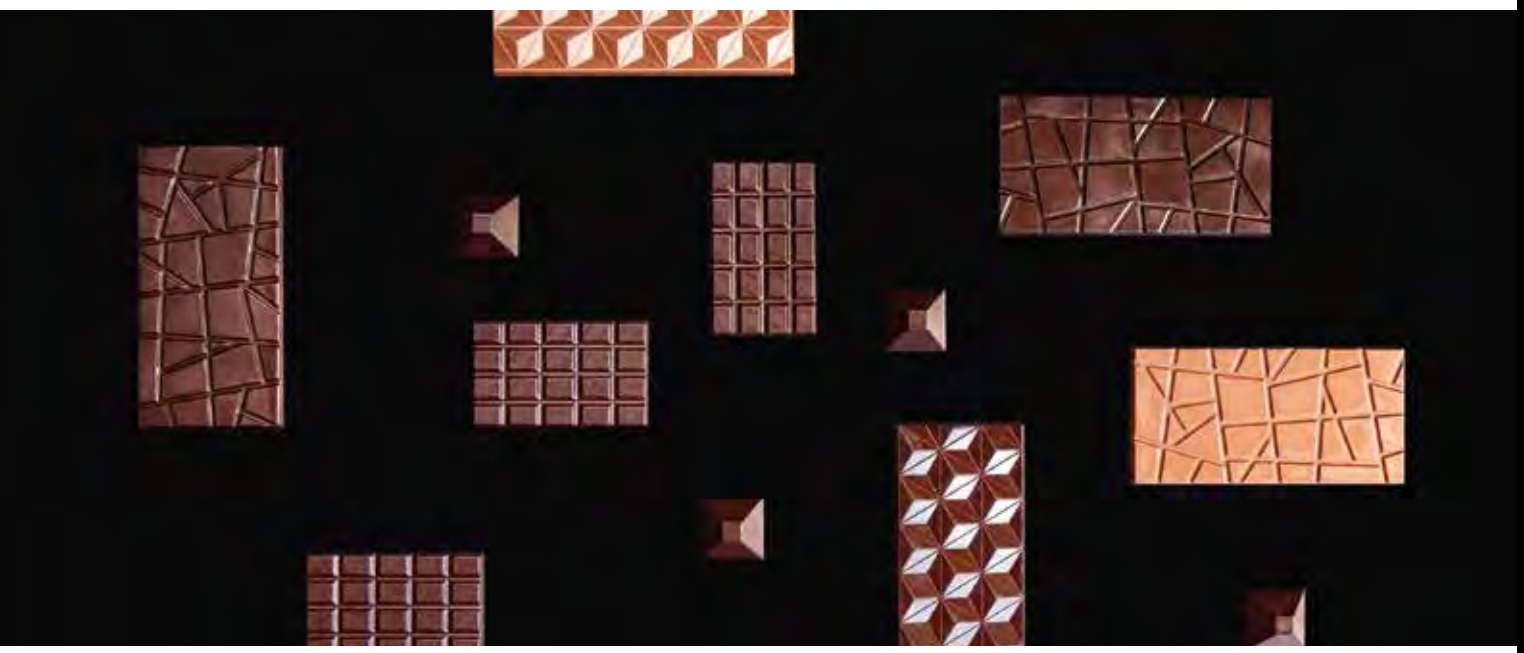
FEUILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	21	60	30	5	380228	21,85



GRAIN DE CAFÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	104	17	12	5	,8	380211	21,85



- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.
- Moule transparent facilitant la décoration.
- moule en copolyester, conforme à la réglementation.



MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	12	62	32	5	11	380246	21,85



MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	4	87	53	7	30	380276	21,85



NEW

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	21,85
vaguelette	275	175	25	150	70	11	380266	24,45
décalé	275	175	25	144	75	10	380283	21,25

NEW



TABLETTE 24 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	158	82	10	130	380256	21,85



TABLETTE 28 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	1	207	88	10	200	380258	21,85



MINI-BARRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	15	78	21	17	25	380147	21,00

NEW



MINI TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	118	50	7	50	383906	21,25

NEW



TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	160	68	9	100	380281	21,25

NEW



MINI-TABLETTE 90 G

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	4	130	55	13	90	380282	21,25



BARRE 6 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	7	125	30	13	50	383005	21,00



BARRE SMART

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	14	70	25	20	30	380150	21,85



BARRE FINGER

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	10	96	22	15	34	380010	27,15



MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	21,00



TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	21,85



TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	21,85



MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	21,00



TABLETTE BRACELETS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	120	53	8	50	383813	21,00



MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	12	76	35	5	20	383905	21,00



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	16	32	20,5	380242	21,85
275	175	25	32	13	26	12	380249	21,85
275	175	25	15	20	39	16	380148	21,85
275	175	25	12	25	50	40	380153	21,00
275	175	35	6	35	70	50	380154	21,85

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
360	195	62	3	122	382051	31,15



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	14	26	5,5	383600	21,00



RECTANGLE TULIPE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	205	25	36	30	22	8	380107	21,85



DEMI-SPHÈRE STRIÉES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	17	32	10	380163	21,85



RECTANGLE

Plaque				Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	25	40	25	11	10	381201	20,10



RECTANGLE

Plaque				Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	36	22	20	15	380111	21,00



POMPONETTE DÉCALÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	20	28	9	383602	21,00



POMPONETTE JOIE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	20	28	9	383603	21,00



POMPONETTE FENDUE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	17	28	9	383604	21,00



ROND

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	13	28	9	383302	21,00



ROND RAYÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	18	13	32	9	380164	21,85



CARRÉ BOIS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	30	32	22	22	20	11,5	380122	21,00



CARRÉ CANNAGE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	26	26	16	11	380112	21,00



CARRÉ FLEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	205	25	36	25	25	10	9	380106	21,85



CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	20	20	20	9	380264	21,35



CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	22	22	24	11	380129	21,00



CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	25	25	15	9	383203	21,00



CARRÉ CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	35	25	25	25	12	383208	21,85



CARRÉ HIÉROGLYPHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	25	25	12	8	383307	21,00



COQUE CARRÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	27	27	12	9	383205	21,00



COQUE CARRÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	30	24	30	30	30	5	383202	21,00



COQUE RONDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	13	28	9	383303	21,00



COQUE OVALE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	34	25	12	9	383502	21,00



DÔME CARRÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	25	25	15	9	380187	21,00



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	21,85



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	21,85



COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	275	205	14	9	383405	21,00



BÛCHE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	32	35	18	15	7	380155	21,00



BÛCHE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	16	52	19	14	13	383006	21,00



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	27	27	13	7	383305	21,00



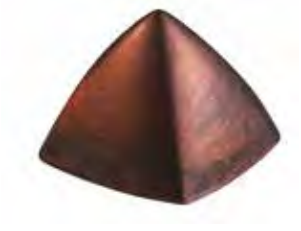
LINGOTS VIRGULES

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	24	32	15	13	9	383408	21,00



LINGOTS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	18	40	14	14	9	383003	21,00



PYRAMIDE BOMBÉE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	30	27	27	25	9	380265	24,45



PYRAMIDE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	31	31	19	10	383300	21,85



PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	55	28	25	26	55	11	380005	27,15



PRALINE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	30	24	30	30	11	380141	21,00



PRALINE VAGUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	16	61	24	15	10	380050	27,15



PRALINE CARRÉE CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	25	25	14	9	383204	21,00



PRALINE RECTANGULAIRE STRUCTURE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	31	17	14	9	383404	21,00



NAPOLITAIN CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	18	36	36	9	13	383209	24,50



NAPOLITAIN TEXTURE DE CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	34	34	4	5	383207	21,00



ROSACE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	19	29	10	380152	21,00



TRUFFES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	22	25	9,5	380190	21,00



REFLIEF

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	14	28	9	383304	21,00



DISQUE MENDIANT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	8	5	68	15	380151	21,00



OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	29	19	17	16	380158	24,45



QUENELLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	25	16	45	25	12	380167	21,00





DIAMANT

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	18	52	19	14	13	383008	21,00





OBLONG

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	16	40	15	16	9	383004	21,00



NOISETTE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	26	26	23	9,5	380128	21,00



GIANDERJA

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	43	20	18	9	383406	21,00



VAGUE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	50	25	15	7,5	380188	21,00



TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	36	35	12	10	380165	21,85



ARABESQUE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	36	20	13	9,5	383007	21,00



CYLINDRE CONCAVE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	32	20	22	9	383301	21,00



EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Empreinte	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre		
275	175	25	36	380104	21,85



DEMI-NOIX

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	205	25	50	20	31	10	6	380110	21,85



OVALE CERISE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	24	33	20	13	383105	21,00



TOQUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	12	41	22	10	6	383402	21,00



DIAMANT À FACETTES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	40	30	25	18	15	380102	21,85



POMME

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	23	31	18	11,5	380268	20,10



MINI-CANNELÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT	
275	175	25	40	24	24	9	380108	21,85	



FLEUR DE LYS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	37	31	19	9	380210	21,85





CITROUILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	18	20	35	33	381261	20,10



GRAPPE DE RAISIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	1	93	36	19	30	383104	20,10



CABOSSE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	205	25	24	23	50	13	13	383103	21,00



CABOSSE COMPLÈTE

Moule en 3 parties : Coque supérieure 33g + coque inférieure 33g + grains 48g.

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT	
275	175	30	3	140	23	13	383411	21,85	



CABOSSE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	475	26	14	9	383101	21,00









MINI-BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	30	45	31	23	30	10	380230	21,85



BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	195	90	2	270	169	85	380236	57,25

JEU DE PÉTANQUE

Moule pour 6 boules de diamètre 72 mm(230 g) et 2 cochonnets de diamètre 30 mm (17 g).

Plaque		Empreinte		
L mm	l mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	8	380280	21,85



BALLE DE TENNIS

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	35	4	30	60	70	380180	20,10



BALLON DE FOOT

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
200	200	60	2	60	120	381028	33,55



BALLE DE GOLF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
275	135	25	18	20	40	380140	21,00



FORMULE 1

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	30	1	200	72	380248	31,15



MINI-BALLON DE FOOTBALL

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	40	125	25	10	380220	21,85



CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	2	200	380229	21,85





POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 G.

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	25	4	380223	21,85



FRITURE CRUSTACÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	35	30	7	5	381203	20,10



POISSON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	35	4	176	105	35	382008	21,85



POISSON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	40	2	240	75	40	382018	21,85



VACHE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	150	120	25	382011	21,85



GRENOUILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	55	2	120	90	45	382044	21,85



PONEY

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	110	110	18	382250	21,85



ECUREUIL

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	150	90	25	382010	21,85



TORTUE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	35	4	115	80	35	382043	21,85





ASSORTIMENT DE BRIQUES

5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	24	140	23	13	383412	43,15



PION LÉGO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	27	27	12	9	383407	21,00



DEMI-CRAYON

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401	21,00



PIONS POUR JEU D'ÉCHEC

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	25	16	380222	21,85



GINGER MAN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	60	46	9	11	381029	21,85



ALPHABET

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	26	39	35	6	5	380156	21,00



SAC À MAIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	140	122	30	380126	21,85



ASSORTIMENT A L'HEURE DE THÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	28	20	40	38	28	5	380252	21,85



SPHÈRE SECTIONNABLE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	Ø mm	Nbre	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	100	5	100	682	381036	22,50



TOUR EIFFEL

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	14	60	30	14	7	380278	21,85



TASSE EXPRESSO

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	35	7	35	55	42	380255	24,45



SPATULE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	115	25	8,55	380146	21,00



TASSE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
275	135	40	3	34	71	380237	21,85





CHIOTS ET CHATONS

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	4	88	55	24	382055	21,85
275	175	25	4	88	55	24	382056	21,85



PINGOUIN À BONNET

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	4	80	55	23	383415	21,85



SCÈNE DE BANQUISE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	12	60	29	9	15	381034	21,85
275	175	25	8	60	41	12	35	381035	21,85



DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	125	145	24	518	382009	21,00



ESCARGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	24	25	18	9,5	380130	21,00



HOMARD

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	4	154	47	25	380225	20,10





COEUR

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	30	30	25	18	6	380269	24,45



COEUR

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	36	25	25	9	4	380205	21,85
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	21,85



COEUR SAINT-VALENTIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	29	29	18	9,7	383606	21,00



COEUR RELIEF

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	26	28	30	20	9	383607	21,00



COEUR LISSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	15	40	36	9	9	383413	21,85



PALET COEUR

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	15	39	33	4	4,4	383610	21,85



COEUR GROOVE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	15	40	40	9	9	383414	21,85



COEUR EN FLEUR

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	8	55	55	11	17,5	380227	21,85



COEUR STRIÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	35	33	11	8,6	380145	21,00



DEMI-COEUR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	25	2	100	100	20	382231	21,85
275	135	25	2	140	120	25	382233	21,85



COEUR DÉCORÉ FLEURS

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	205	25	4	105	100	17	380226	21,85



LOVE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	33	22	16	10,5	383608	21,00



BOÎTE CARRÉE RUBAN

Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	100	100	381008	21,85



ESCARPIN

Moule double pour un escarpin.

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	120	40	2	140	120	35	100	380127	43,80



DEMI-COQUILLE LISSE

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
4 oeufs	360	195	8	98	65	382028	31,15
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	31,15
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	31,15
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	38,30
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	31,15
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	31,15
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	38,30
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	55,80



DEMI-COQUILLE STRIÉE

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
3 demi-coquilles	275	175	3	130	90	382027	21,85
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	21,85



DEMI-OEUF CHESTERFIELD

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	172	1	112	55	175	382040	37,50



DEMI-COQUILLE CRAQUELÉE

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
7 oeufs	360	195	14	55	40	382019	31,15
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	31,15
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	31,15
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	31,15
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	31,15



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	40	33	23	11	5	380118	21,00



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	45	30	20	10	7,8	382053	21,85



OEUF PIOU-PIOU

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	50	2	150	100	50	382232	21,85



DEMI-OEUF CRAQUELÉ

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	27	36	24	11	382003	21,85



OEUF DIAMANT

Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	4	70	116	382080	21,85



DEMI-OEUF CRISTAL

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	32	22	10	5,5	380120	21,00



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	21,85



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	21,85



OEUF SMILEY

3x8 modèles.

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	32	22	11	4	380261	21,00



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	21,85



OEUFS ASSORTIS

Plaque		Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	8	43	25	65	382236	21,85





BUNNY

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	2	255	175	25	120	382065	21,85



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	205	40	2	180	125	382013	21,85



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	H mm		
275	175	25	2	131	41	25	382064	42,55



LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
360	195	40	2	180	155	35	382015	31,15



LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	120	43	40	380216	21,85



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	16	55	25	10	17	380214	21,00



LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	50	4	155	82	40	382016	31,15



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	135	40	2	100	75	382074	21,85



DEMI-COQUILLE DÉCORÉE LAPIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	30	6	82	56	28	88	380224	21,00



LAPIN PANIER À GARNIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	141	109	15	13	382073	21,85



OEUF COUPLE LAPIN/CANARD

Moule double avec points d'assemblage pour 1 moulage.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	60	2	228	110	60	382060	42,55



LAPIN ASSIS

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	2	134	120	120	382017	23,00



LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	120	94	30	382217	21,85



POUSSIN COQUILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	45	4	110	75	34	382006	21,85



LAPIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	124	90	30	382012	21,85



LAPIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	195	30	2	230	80	30	382014	31,15





NEW

COCOTTE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	44	2	140	123	40	120	382076	21,25



COQ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	45	2	175	140	382045	31,15



POULE COUVEUSE

Plaque				Empreinte				Code	Prix HT
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
1 poule	275	175	50	2	184	152	40	382047	31,15
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048	21,85



POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
305	170	85	2	305	210	85	382066	76,60



COQ

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
600	500	140	2	540	430	140	382063	169,00



POULETTE

Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	2	110	98	382075	21,85



POUSSIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	4	87	68	30	382007	21,85



PETITE COCOTTE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	18	30	27	17	7	382000	21,00



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	25	24	380105	21,85



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	30	4	380202	21,85



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	380142	21,85



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	30	25	5	5	382001	21,85



FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	35	4,5	380201	21,85



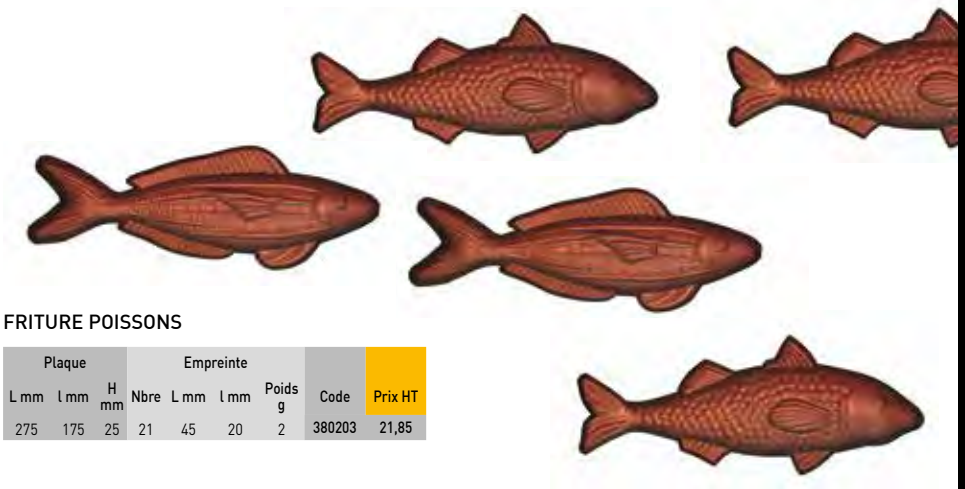
FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	20	9	380200	21,85



FRITURE LAPINS RIEURS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	16	67	25	10	11	380217	21,00



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	21	45	20	2	380203	21,85



FRITURE POULES COUVEUSES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	16	45	35	10	382004	21,85



CLOCHE DRAPÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	60	2	113	110	56	382224	21,85



CLOCHE

Moule double.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	200	90	2	190	170	85	382062	70,40





PÈRE NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	30	2	120	102	25	135	381015	21,85



PÈRE NOËL

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	4	130	51	20	381016	21,85



PÈRE NOËL BALUCHON

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	135	25	2	100	805	381023	21,85



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	25	4	85	62	381010	21,85



MINI-DÉCOR NOËL

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	381030	21,00



SAINT-NICOLAS

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
4 personnages	275	175	25	8	90	32	15	381021	21,85
2 personnages	275	175	25	2	210			381019	21,85
1 personnage	275	175	25	4	150			381020	21,85



PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	120	78	20	381032	21,85



PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	120	118	20	381031	21,85



PÈRE NOËL

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	6	119	381005	21,85



PÈRE NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	32	2	205	381025	42,55
360	195	50	2	305	381026	59,90



PÈRE NOËL DEBOUT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	140	40	20	381024	21,85





MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	12	50	33	7	4	380174	21,85



MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	31	22	22	9	380169	30,05



DEMI-SAPIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	30	1	166	103	29	260	381013	21,00



SAPIN À MONTER

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	25	5	381014	21,00



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	40	30	20	15	4	380213	21,85



BOTILLON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	40	2	140	94	38	381006	21,85



SABOT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	40	4	150	58	32	381012	21,85



CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	35	4	116	80	30	381009	21,85





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	490,00



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	810,00



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. Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac polycarbonate GN1/2, profondeur 10 cm). Garantie : 1 an.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
lampe	565	400	710	230	50	262210	1149,00
écran	580	350	340			262204	145,00



ECRAN DE LAMPE À SUCRE

Évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneau en copolyester transparent. Panneau arrière muni d'un raidisseur pour éviter toute déformation sous l'effet de la chaleur. Adapté aux lampes à sucre 262201 et 262215.

l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	262205	120,00





GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex permettant une bonne sensiblité 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	5,10
335	262290	5,10
335	262291	5,10



CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	22,05



MADE IN FRANCE

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	95,50



MADE IN FRANCE

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	48,60



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	13,80
gaine inox	300	250331	29,70
sans gaine	300	250332	11,25



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	11,50



EPROUVETTE PÈSE-SIROP

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	35,75



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	26,60



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	439,00



RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
170	31	55	100	250126	147,00



RÉFRACTOMÈTRE 58-90% BRIX

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Réfractomètre : 58 à 90%. Précision +/- 0.5%. Idéal pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... Pratique car livré avec étui de protection.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
150	40	145	250124	76,20



IP 65

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	438,00



IP 65

PH METRE

Étanche IP65. Échelle de mesure du pH de 0 à 14. Marge de mesure +/- 1°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	95,20
tampon	110	45	250154	34,65



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				
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
335	180	15	45	18	15	339010	38,95





DEMI-FRAISE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
335	180	20	36	30	20	339011	38,95





FRAMBOISE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	24	24	30	339013	38,95





C?UR

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	11	11	30	339016	38,95



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	62,15
85	55	40	262548	62,15





PALET ROND

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	18	18	34	339017	38,95



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	81,50



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	126,00
130	260	450	1.00	032108	138,00
150	300	700	1.00	032110	160,00
200	400	1670	1.20	032114	409,00



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	243,00



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	112,75
110	200	340	2.00	305020	136,40

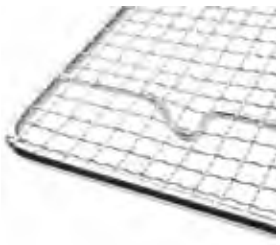


CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS

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	149,00



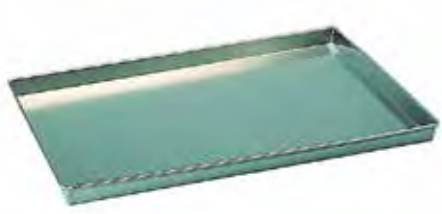




GRILLE À CONFISERIE

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Utilisable avec la caisse inox 340304.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	590	390	19	313503	49,20



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	108,30



ROULEAU CANNELÉ À CARAMEL

En aluminium massif. Rouleau cannelé, idéal pour rayer les caramels. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	125,00



ROULEAU À NOUGAT

En acier nickelé. Rouleau lourd, idéal pour aplatir le nougat et nougatine. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
350	35	2650	140203	65,00



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	36,95



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	147,60



DÉCOUPOIR À CARARAMELS 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	145,20



DÉCOUPOIR À NOUGAT

Découpoir à nougat en acier décolleté. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté , rond uni extra-fort.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	37,00
40	154012	39,90
50	154013	40,75
60	154014	46,80
70	154015	50,10
80	154016	52,85
90	154017	57,75
100	154018	65,80

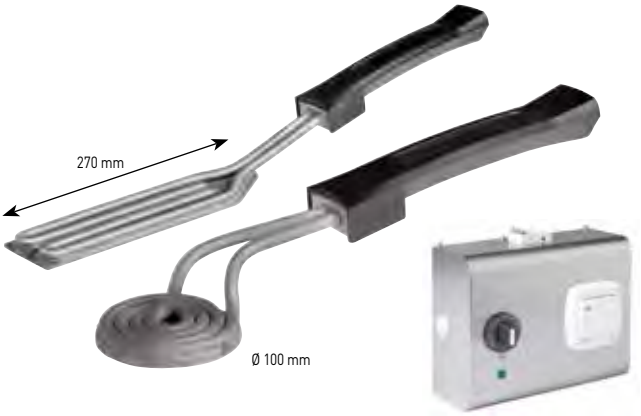


DÉSHYDRADANT

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	20,50





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	316,00
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	262273	350,00
poste de régulation	250	100	200	2100				262276	266,00



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	132,00



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	30,80
cartouche	39	4	662303	5,70



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	32,40
cartouche				1,5	90	262264	3,30



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	38,10
cartouche				36		061684	3,05



GROUPE FROID EFFICACE ASSURANT UNE BAISSE TRÈS RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE (-30°)



Fabrication de glaces en rouleaux devant le client, inspiré de la "street food" asiatique et de la technique de congélation instantanée de la glace.



RETROUVEZ LES POTS ET CUILLÈRES À GLACE DANS LE CATALOGUE

FLO



ICE ROLL

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	2180,00

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

2supports 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	3234,00
accessoires									265114	339,00
bols				18					265110	146,00

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.





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^2 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	1575,00



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 concu 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. Possibilté 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	5600,00
80		150	455				212521	236,00



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 +80° à 10°C en 8 min. Capacité bol : 3,2 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L. Production horaire : 5 Kg - 7 L. Temps de turbinage : 12-15 min. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99,9%. Bol en acier inoxydable non amovible pour un rendement optimal. Facilté de nettoyage du bol grâce au robinet de vidange de l'eau de lavage, en facade.. 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	4952,00



SORBÉTOMÈTRE

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Sorbetomètre : 0 à 50%. Précision +/- 1% pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés. Pratique car livré avec un étui rigide.

Type	L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
0 à 50 %	150	40	145	250122	76,20



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 juqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racloirs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres. Temps de turbinage 800G max : 15 min. Carrosserie inox, couvercle transparent avec sécurité magnétique à l'ouverture. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99,9%. Accessoires livrés avec la machine : 6 racloirs cuve amovible, 6 racloirs cuve fixe, 1 spatule à glace, 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	430	250	2100	280	220-240	50-60	265230	2631,00



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES

En PMMA polymère thermoplastique transparent. Idéal pour présenter des sucettes glacées (24 sucettes par présentoir). Lavage à l'eau savonneuse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	53,80



MOULES SUCETTES GLACÉES

Moule en polypropylène avec couvercle. Remplissage pratique et rapide. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Modèles de figurines avec couvercles. Carton de 10x8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70			971170	45,10



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	7,75





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	23,90
28 sucettes	400	310	90	971183	38,25





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 batônnets en bois Réf. 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	40,50
ovale	39	93		6	93	39	20		386016	40,50





MOULES À GLACE POUSS-POUSS

En polypropylène. Idéal pour la confection et vente de glaces prêtes à consommer. Livré avec piston, poussoir et couvercle. En polypropylène.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	52,75
68	35	5	972177	40,30



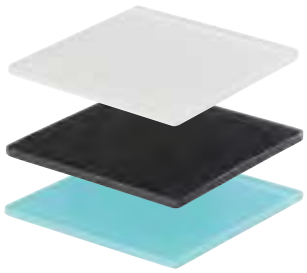


LA BOUTIQUE

présentoirs et plateaux	392
ustensiles de service	400
affichage en boutique	401
la glace	407

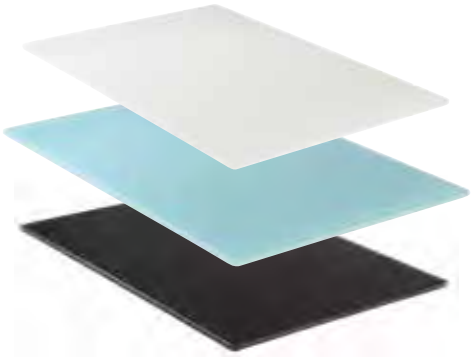


- Fabriqué en Nacryl monobloc.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet.
- Résistance thermique de -100°C à +80°C.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet.
- Ultra lisse, 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.



PLATEAUX CARRÉS

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	245	245	054150	26,20
anthracite	245	245	054151	26,20
lagon	245	245	054158	26,20
framboise	245	245	054153	25,75



PLATEAUX

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	345	325	054170	48,95
anthracite	345	325	054171	48,95
blanc	530	325	054172	73,25
anthracite	530	325	054173	73,25
lagon	345	325	054175	48,95
lagon	530	325	054176	73,25

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	300	195	054301	32,75
anthracite	300	195	054302	32,75
lagon	300	195	054303	32,75
blanc	395	300	054311	48,85
anthracite	395	300	054312	48,85
lagon	395	300	054313	48,85
blanc	600	395	054321	80,80
lagon	600	395	054323	80,80



PRÉSENTOIRS GÂTEAUX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	110	280	054371	69,25
anthracite	110	280	054372	69,25
anthracite	210	280	054382	77,45



PRÉSENTOIRS DÉMONTABLES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	150	150	100	054182	32,60
anthracite	150	150	100	054183	38,15
blanc	200	200	195	054180	66,39
anthracite	200	200	195	054181	66,39
blanc	300	300	195	054177	78,85





PLATEAUX RONDS

Type	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	245	054160	24,50
anthracite	245	054161	24,50
framboise	245	054163	23,60
blanc	195	054164	16,35
anthracite	195	054165	16,35
lagon	195	054168	16,35
lagon	245	054169	24,50
blanc	300	054361	40,05
anthracite	300	054362	40,05
lagon	300	054363	40,05



PLATEAUX CARRÉS

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	300	300	054331	40,35
anthracite	300	300	054332	40,35
lagon	300	300	054334	40,35





CAFÉ GOURMAND

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	1	45	054200	17,10
anthracite	245	100	1	45	054201	17,10





BARETTES DÉGUSTATIONS

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	4	4	054190	16,10
anthracite	245	100	4	4	054191	16,10
framboise	245	100	4	4	054193	15,85
lagon	245	100	4	4	054194	16,20





PLAT GLACE

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610503	36,25
300	400	610505	41,85
600	400	610507	61,35



PLAT CRYSTAL

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610511	27,60
300	400	610513	36,20
600	400	610515	49,25



PLAT CRYSTAL NOIR

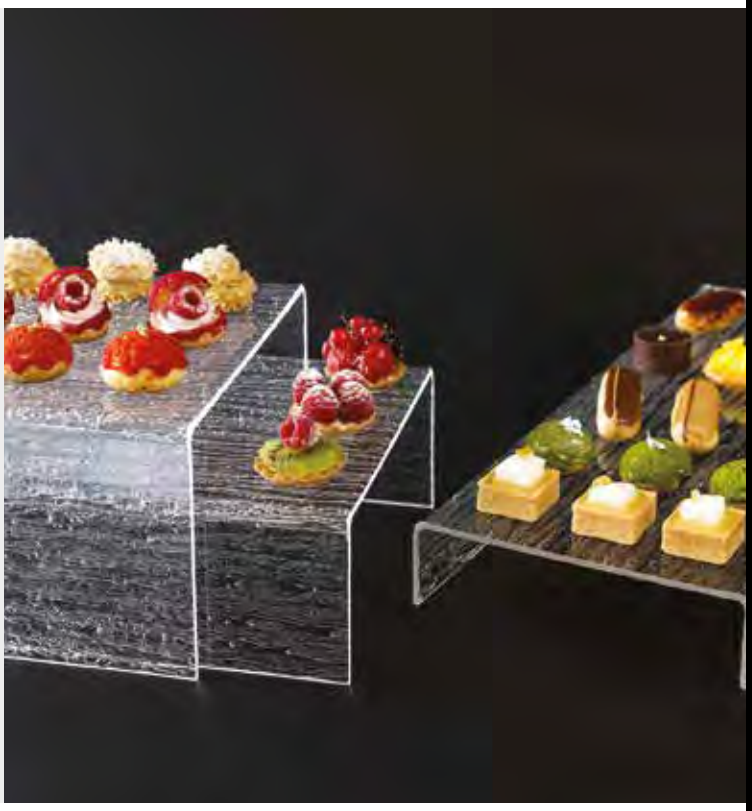
L mm	l mm	Code	Prix HT
400	200	610524	32,55
400	300	610521	41,55
600	400	610522	55,80



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Ø mm	Code	Prix HT
340	610525	52,10

Plats avec décor en relief, empilables et aux formats pour échelles pâtissières



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 pâtissières. 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	110,00
marche	400	180	40	610531	29,40
marche	400	200	80	610532	33,55
marche	400	220	120	610533	38,15





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	110,00
marche	400	180	40	610551	34,40
marche	400	200	80	610552	39,15
marche	400	220	120	610553	44,85



GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Aspect argenté. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
30	240	611005	15,55



PLAT À TARTE ET COUVERCLE

En polystyrène.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
plat	20	320	610651	29,35
cloche	95	290	610652	16,50



GUÉRIDON PLASTIQUE

En plastique. Guéridon ou plateau de présentation rond. Reposant sur un pied, pour une mise en valeur des préparations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	320	611025	36,15



GUÉRIDON INOX

Fabriqué en inox. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
55	300	611004	46,65



PUZZLE PRÉSENTOIR 7 ETAGES

En plastique blanc. Modulable.

Type	H mm	Ø mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
présentoir	750	350	7	681508	169,00
plateau avec oreille				681509	14,35
plateau sans oreille				681510	12,00
bouchon				681512	12,30
embase				681513	32,50



PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

En plastique blanc. Modulable. Dimensions du socle : 520x115x43mm.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
440	280	4	681505	84,80



PRÉSENTOIR BUFFET

En plastique blanc. Modulable. 3 étages.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
250	280	3	681501	45,15



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	31,00
5 étages	710	440	5	681525	47,00







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	46,20





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	68,25



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE

En PMMA. Fournie avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
158	120	150	611204	44,15
158	150	230	611205	52,10
160	180	350	611206	60,40



BOCAL CONFISEUR

En verre. Fourni avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
220	105	500	611201	55,70
245	115	1000	611202	63,40
270	135	2000	532729	90,65



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	94,80
7 rangs inclinés	460	330	145	7	610560	129,00



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	13,35
blanc	415	205	27	275505	11,30
noir	415	302	27	275508	13,35
noir	415	205	27	275509	11,30



PLAT ASPECT FONTE NOIRE

Plateau en ABS à bords hauts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	20	610621	19,05
580	195	20	610622	19,60
600	400	20	610620	32,75



PLAT GASTRONORME

Plateau en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	29,50
GN 1/2	325	265	16	,8	749412	20,25



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	46,70
orme	600	400	14	610605	102,00
noir marbré	400	300	14	610614	46,70
noir marbré	600	400	14	610615	102,00



PLAT MÉLAMINE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	400	200	610571	23,90
noir	400	300	610572	37,60
noir	600	400	610574	74,80
blanc	400	200	610581	23,90
blanc	400	300	610582	37,60
blanc	600	400	610584	74,80



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	21,40
200	160	10	610312	27,90
230	170	10	610313	30,15



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	45,85



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	9,35



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	9,50



PELLE À TARTE

Fabriqué par MATFER BOURGEAT. CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

L mm	Code	Prix HT
285	650183	9,73



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	20,05



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	20,05



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Taille standard. Idéal pour les parts de gâteaux, pâtisseries et viennoiseries.

L mm	Code	Prix HT
190	652004	30,50



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
290	652006	19,40



PINCE À BONBONS

En acier inoxydable. Petit format. Idéale pour le service de bonbons, confiseries ou chocolats.

L mm	Code	Prix HT
145	652007	30,55



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
210	652008	19,60



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

En acier inoxydable. Pratique : palettes incurvées pour une meilleure préhension.

L mm	Code	Prix HT
180	652009	10,55



PELLE À TARTE

Pelle à tarte en acier inoxydable. Design élégant. Idéale pour servir des parts de tartes, gâteaux ou entremets.

L mm	Code	Prix HT
240	652112	9,50



THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	12,80



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	13,70



PRIX DU PAIN

Panneau "Prix du pain" avec chiffres adhésifs.

l mm	Code	Prix HT
320	691512	25,80



RUSTIK

Panneau en polystyrène (PS). Economique : imputrescible. Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	691583	12,50
600	400	691597	18,50



HORLOGE

Pancarte 4 horloges. Livrée avec un jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	9,00



OUVERT SANS INTERRUPTION

Pancarte à fond noir en PVC. Lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	7,75



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	25,15



"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	10,45

ETIQUETTE RECTANGLE PVC

10 Etiquettes à gâteaux en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	691111	7,50
80	60	691112	10,05
67	100	691113	11,45



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	17,20
blanc et bordeaux	68		691117	17,20



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	9,45



CHEVALET PVC

10 chevalets en PVC. Pour affichage vertical.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	60	80	691132	9,70



ETIQUETTE À PIQUE

10 Etiquettse en PVC à pic de style neutre.

L mm	H mm	Code	Prix HT
70		690751	10,15



RUSTIK

Etiquettes Rustik en PVC. Economique : imputrescible et ne craint pas l'humidité.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	60	690800	17,70



RUSTIK

Chevalet en polystyrène. Economique : Très solide, ne craint ni l'humidité ni les moisissures.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	140	691133	24,85



ETIQUETTE TRIANGLE PVC

Etiquettes de boulangerie en P.V.C.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	45	60	691102	19,80
noir	64	54	691103	19,90



CHEVALET EPIDOR

10 chevalets en PVC. Décoré sur les 2 faces.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	45	40	691537	9,10



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	14,05



PORTE-ÉTIQUETTES INOX

6 porte-étiquettes en acier inoxydable. Supports pour étiquettes sans pique.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
6 porte-étiquette		85	690652	46,00
10 étiquettes brioche	57		690685	6,95



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	5,40
10 étiquettes toque	60	60		691104	8,80

ETIQUETTE RECTANGULAIRE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Lavables.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70	70		690681	5,90
100	100		690682	9,80



ETIQUETTE 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	80,75
étiquette plate	50	60	690805	47,00



ETIQUETTE 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	21,05
orange	70	70	691536	21,05



ETIQUETTE 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	80,75



ARDOISE PVC

10 ardoisines en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	690811	9,65



ETIQUETTE 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	6,00
noir	60	40		691137	5,85
framboise	80	60		691106	9,95
framboise	60	40		691105	5,30



ETIQUETTE 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	28,70



ETIQUETTE 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	12,25
flocon	23	690615	10,35
pingouin	23	690616	10,35



PORTE-ÉTIQUETTE À PINCE ORIENTABLE

10 Porte-étiquette orientable en polyamide noir. Pince inférieure adaptée pour tous types de plats, même épais. Sur rotation orientale tous sens. Livré avec 2 tiges interchangeables L75mm et 38mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
35		690525	54,70



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	35,50
ivoire x6	90	690512	33,65
chromé x6	90	690513	55,90
noir x1	65	690521	5,90
noir x1	90	690522	6,00





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	12,10
mardi	50	50	257002	12,10
mercredi	50	50	257003	12,10
jeudi	50	50	257004	12,10
vendredi	50	50	257005	12,10
samedi	50	50	257006	12,10
dimanche	50	50	257007	12,10

DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Distributeur d'étiquettes d'une capacité de 7 rouleaux. Ergonomique : gain de temps et d'espace. Pour rouleaux 50x50mm.

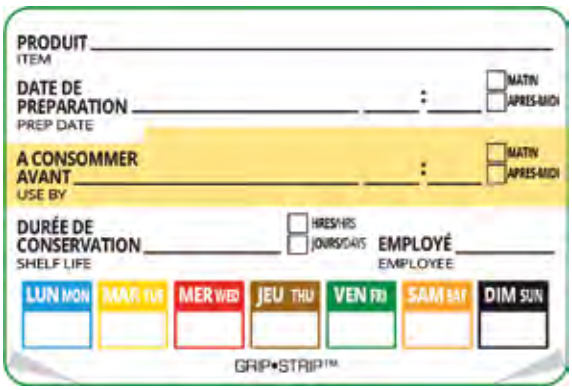
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
7 rouleaux	445	130	115	7	50	50	257012	42,90
1 rouleau	130	65	113	1	50	50	257013	20,75



ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte de 250 étiquettes. Hydrosolubles lors du lavage et entièrement biodégradables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257140	26,10
50	32	257135	21,25



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.

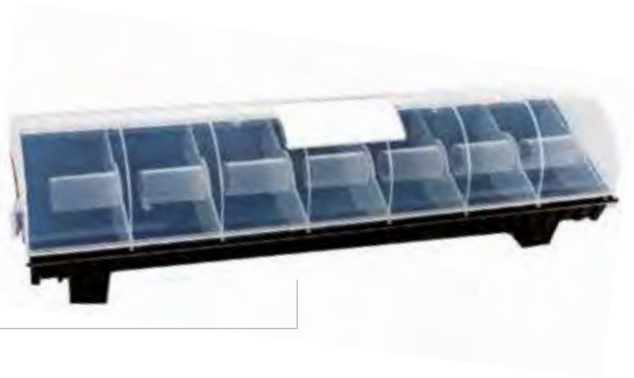
L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	32,35



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	12,00





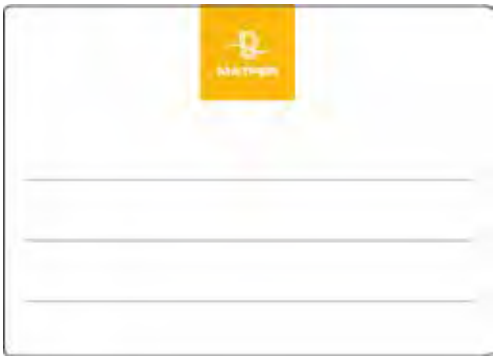
ETIQUETTE ALLERGÈNE

Boîte de 250 étiquettes allergènes jaunes. Etiquettes livrées en boîte distributrice. Hydrosolubles lors du lavage et entièrement biodégradables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257145	19,00

AFFICHAGE EN BOUTIQUE

ÉTIQUETTES HACCP





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	10,85

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	31,40

AFFICHAGE EN BOUTIQUE

MARQUEURS





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	2,97
lot de 4, pointe 2-6 mm	140	20	012015	13,73
unité, pointe 7-15 mm	155	28	012010	6,41

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	13,75
argent	691417	3,70
or	691416	3,70





FEUTRE NOIR

Feutre noir pour étiquettes. Ecritures effaçables à l'alcool.

Code	Prix HT
010277	3,30

MARQUEUR NOIR

Marqueur à encre noire effaçable à l'eau. Compatible avec les vitres, ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton.

Code	Prix HT
691411	3,35









468957



468956



468950



468952

ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE

Etiqueteuse 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. Etiquettes : L 19,8x11,2mm.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
étiqueteuse	20	11	140950	109,00
tampon			400893	6,65

ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES

Etiqueteuse 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. Etiquettes : L20xH16 mm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
20	16	140952	200,00

ETIQUETTE ADHÉSIVE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
neutre 2 lignes	20	16	468957	37,55
2 lignes "fabriqué le"	20	16	468956	43,35
neutre 1 ligne (8x2500)	20	11	468950	36,15
2 lignes "emballé le"	20	20	468952	43,55



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	96,85



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	31,50
noir fond transparent	7000	9	469060	31,50
noir fond blanc	7000	9	469061	31,50
blanc fond noir	7000	12	469062	34,10



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	32,85
24 portions	180	51	044112	32,85
30 portions	180	49	044114	32,85
40 portions	180	45	044116	32,85



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	41,35
24 portions	180	51	044122	41,35
30 portions	180	49	044124	41,35



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	44,40
10 portions	70	044025	44,40
12 portions	67	044030	43,40
16 portions	59	044032	43,40
20 portions	56	044034	43,40
24 portions	51	044036	43,40
30 portions	49	044038	43,40
36 portions	47	044040	43,40
40 portions	45	044042	43,40
50 portions	40	044044	43,40
60 portions	35	044046	43,40
70 portions	30	044048	43,40
100 portions	25	044050	43,40



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	47,30
40 portions	57	38	044060	47,30



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	43,80
20 portions	56	044065	43,80
24 portions	51	044067	43,80
30 portions	49	044069	43,80
36 portions	47	044071	43,80
40 portions	45	044073	43,80



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	27,40
5 portions	85	187700	27,40
6 portions	77	187701	27,40
8 portions	71	187702	27,40
10 portions	68	187703	27,40
12 portions	64	187704	27,40
16 portions	57	187705	27,40
20 portions	55	187706	27,40
24 portions	52	187707	27,40
30 portions	46	187708	27,40
36 portions	40	187709	27,40
40 portions	38	187710	27,40
50 portions	36	187711	27,40
60 portions	34	187712	27,40
70 portions	29	187713	27,40
100 portions	43	187714	27,40



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	19,00
ronde 24 portions			50	670324	19,00
ronde 30 portions			47	670330	18,80
ovale 25 portions	62	48		670389	18,05



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	45,90
24 portions	51	044213	45,90
30 portions	49	044215	45,90
36 portions	47	044217	45,90
40 portions	45	044219	45,90



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	35,45





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	78,30
330	250	500	12	35	670903	167,00



PORTE-CORNETS À GLACE ROTATIF

Porte-cornets acrylique. Structure en acier inoxydable. Protection parfaite des cornets. Idéal pour stands de glace en extérieur. Porte cornets à glace vertical. Capacité 80/90 cormets.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
765	240	4	500	51	670904	362,00



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	46,05



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	265,00



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	84,70





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	34,00



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	164,00



BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau. Hauteur utile 75 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
220	140	137	671001	151,00





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	98,60





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 gastronormes...

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	112,20
650	530	200	5000	760120	135,70



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	37,95
530	325	100	1200	761110	43,85
530	325	150	1800	761115	52,85
530	325	200	2400	761120	66,60



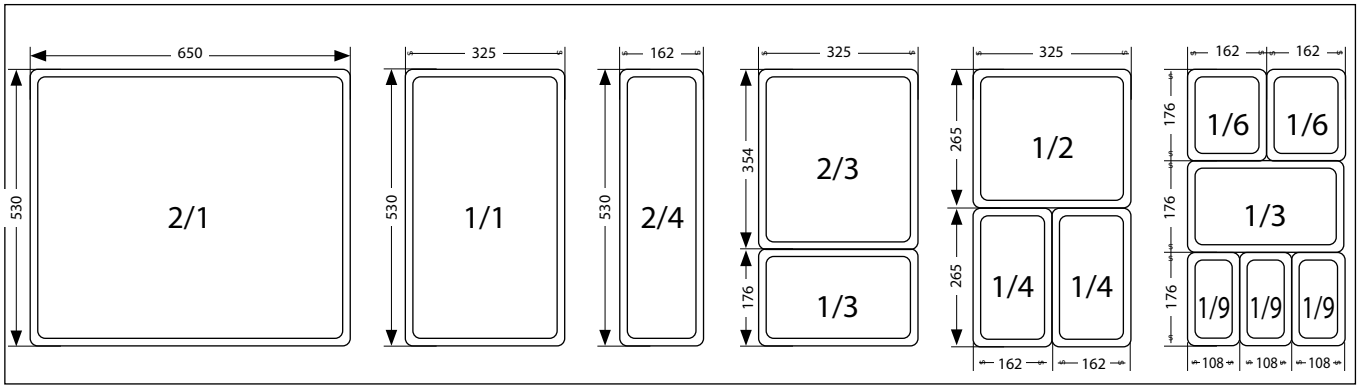
GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	21,05
325	265	100	530	763110	23,70
325	265	150	790	763115	28,90
325	265	200	1000	763120	38,00



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	16,50
325	176	100	310	764110	18,45
325	176	150	470	764115	21,70
325	176	200	600	764120	26,70





GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	13,95
265	162	150	320	765115	15,35



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	9,30
176	162	100	120	766110	9,95
176	162	150	180	766115	10,95



Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	73,20
GN 1/1	530	325	768101	30,50
GN 1/2	325	265	768112	17,90
GN 1/3	325	176	768113	12,75
GN 1/4	265	162	768114	9,35
GN 1/6	176	162	768116	7,40
GN 1/9	176	108	768119	6,35



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	7,40
176	108	100	80	767110	7,80



Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	26,65
GN 1/2	325	265	769112	12,80
GN 1/3	325	176	769113	9,95
GN 1/4	265	162	769114	8,75
GN 1/6	176	162	769116	7,15



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	84,77
GN 1/1	530	320	17	765	768601	37,10
GN 1/2	325	265	17	365	768612	24,40
GN 1/3	325	176	20	250	768613	19,70
GN 1/4	265	162	17	170	768614	16,10
GN 1/6	176	162	17	120	768616	14,60



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	13,10
330	80	8	115	768712	10,40



- Fabriqué par MATFER BOURGEAT.
- Matérieau recyclable 100% : copolyester "cristal".
- Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
- Couvercle en creux pour l'empilabilité et fermeture à clips pour la sécurité de transport et d'hygiène.
- Transparents : identification rapide du contenu.
- Emboîtables à vide.





GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	750115	74,50
650	530	200	5000	750120	86,75



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	18,55
530	325	100	1150	751110	23,40
530	325	150	1750	751115	27,90
530	325	200	2350	751120	33,70



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	10,50
325	265	100	500	753110	12,25
325	265	150	750	753115	16,55
325	265	200	1000	753120	19,15



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	8,00
325	176	100	300	754110	9,90
325	176	150	450	754115	13,15



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	8,90
265	162	150	300	755115	9,75



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	5,45
176	162	100	100	756110	6,20
176	162	150	150	756115	8,05



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	5,00
176	108	100	70	757110	5,90



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	46,25
GN 1/1	530	325	758101	16,55
GN 1/2	325	265	758112	9,05
GN 1/3	325	176	758113	6,25
GN 1/4	265	162	758114	4,75
GN 1/6	176	162	758116	5,25
GN 1/9	176	108	758119	3,70



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	17,90
GN 1/2	325	265	759112	8,85
GN 1/3	325	176	759113	6,40
GN 1/4	265	162	759114	5,28
GN 1/6	176	162	759116	3,60

- 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	18,30
530	325	100	1200	256013	21,69
530	325	150	1700	256018	23,94



GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	11,84
354	325	150	1200	256012	14,45



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	8,10
325	265	100	600	256060	9,89
325	265	150	750	256075	10,94



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	6,69
325	176	150	500	256050	8,90



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	7,04
265	162	150	350	256036	6,69

TRANSPARENTS : IDENTIFICATION RAPIDE DU CONTENU.





GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	5,14
176	162	150	200	256020	5,29



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	4,94





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	62,55
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	53,90
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	54,55
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	54,55
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	55,45
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	56,65
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	68,35
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	57,60
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	65,15
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	68,89
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	74,79
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	85,65
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	32,30
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	35,85
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	37,90





COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	14,45
GN 2/3	354	325	256502	5,84
GN 1/2	325	265	256512	5,25
GN 1/3	325	176	256513	3,95
GN 1/4	265	162	256514	3,69
GN 1/6	176	162	256516	3,14
GN 1/9	176	108	256519	2,44

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256601	11,84

- 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	1,00
bouvercle	162	132	10	20		254518	0,70



LOT 20 BACS GN 1/6

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte	176	162	45	50	255050	18,50
boîte	176	162	60	100	255100	22,05
boîte	176	162	85	150	255150	24,35
boîte	176	162	110	200	255200	26,05
couvercle	176	162			255000	11,15



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	21,30



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

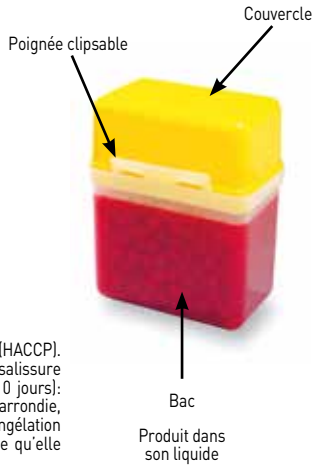
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	17,05
176	162	85	150	255315	18,05
176	162	110	200	255320	18,45



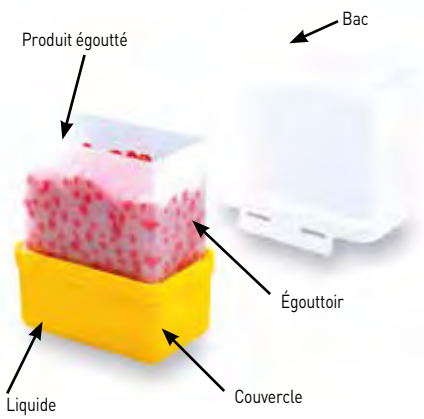
DUOBOX

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	49,90









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	59,60
BLEU	600	400	230	3500	467471	59,60
VERT	600	400	230	3500	467472	59,60
BLANC	600	400	230	3500	467473	59,60
JAUNE	600	400	230	3500	467474	59,60
ROUGE	600	400	330	5500	467475	78,60
BLEU	600	400	330	5500	467476	78,60
VERT	600	400	330	5500	467477	78,60
BLANC	600	400	330	5500	467478	78,60
JAUNE	600	400	330	5500	467479	78,60



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	41,10
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	8,80



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'altèrera ni leur qualité, ni l'étiquette, conçue pour résister. Dimensions intérieures 280x16 5mm. 1 couleur par jour de semaine.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	325	70	300	140399	81,60

BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE | BACS ET CONTENEURS POUR HACCP



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. Larges 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	659,00
2 attaches de liaison								822851	135,00

Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux.
Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.



BAC PLEIN BLANC

En polyéthylène. Pour bacs ou conteneurs alimentaires gerbables. Couvercle 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	11,30
bac PP 11 L	400	300	120	1120	690	510315	13,70
bac PP 21L	400	300	220	2080	1030	140506	15,70
couvercle PP	400	300	17		330	140501	8,40



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	14,10
bac PP 21 L	600	400	120	2140	1160	140515	18,60
bac PP 33 L	600	400	170	3310	1400	140516	20,50

BAC AJOURÉ BLANC

En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	100	1000	600	140502	10,40







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	19,90
bac PP 36 L	600	400	170	3560	1390	140526	20,80
bac PP 44 L	600	400	220	4420	1650	510302	26,60
bac PP 64 L	600	400	320	6450	2200	510303	30,75



SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES.

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	16,90
couvercle PP	400	300			365	140589	7,30



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	15,10
bac PP 33 L	600	400	170	3310	1400	149098	16,75
bac PP 41 L	600	400	220	4170	1560	149100	20,10



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	17,80
bac PP 44 L	600	400	220	4420	1650	149104	22,20
bac PP 51 L	600	400	270	5140	1960	149105	24,25
bac PP 64 L	600	400	320	6450	2200	149094	27,00
couvercle PP	600	400			625	149106	9,50



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	23,05
600	400	244	4500	2070	140508	28,45



BAC GERBABLE EMBOITABLE

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	25,15
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	32,00



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	20,30
bac	600	400	300	5000	2200	510365	35,90
couvercle	600	400			955	510368	21,50



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 l50 H290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	511022	22,15
couvercle	520	400			705	511023	11,75



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	26,50



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	16,35



BAC AJOURÉ BVP

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	100	1700	870	511110	8,50
600	400	150	2900	1170	511115	12,50
600	400	240	4500	2030	511124	21,50
600	400	320	6100	2330	511132	23,85
600	400	410	8000	2680	511141	28,70



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

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	35,70



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	83,35



NEW

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	14,80
400	300	70	640	470	140582	11,80



BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	6,50
bac 5 L	435	285	80	500	510500	10,70
bac 8 L	490	335	80	800	140381	12,00
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	15,20
couvercle 3L	350	235			140385	5,80
égouttoirpour bac 3L	283	170	8		140392	2,25
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	3,30
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	4,50
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	5,80
couvercle 5L	435	285			140386	6,80
couvercle 8L	490	335			140387	7,75



BAC RECTANGULAIRE CREUX

En polyéthylène haute densité blanc. Pour pour bac alimentaire rectangulaire creux.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
égouttoir	500	340			140405	6,75
égouttoir	400	300			140407	6,55
bac	500	340	110	1300	140415	12,65
bac	400	300	100	1000	140417	10,75

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	6,90
conteneur	180	180	190	400	551104	8,50
couvercle	180	180			551134	5,10



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	62,00
630	420	6000	140487	78,10
700	510	9000	140491	104,00

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	17,15
conteneur	285	285	320	1800	551117	23,00
conteneur	285	285	400	2200	551122	30,00
couvercle	285	285			551137	5,80



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	10,90
conteneur	225	225	230	800	551108	14,50
couvercle	225	225			551136	5,25



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	72,10
couvercle	32			530	510517	15,60
socle roulant	168			2340	510518	95,10
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	166,00



BAC RECTANGULAIRE PROFOND

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
500	340	300	4000	140433	28,30
620	420	300	6000	140435	39,20
800	520	400	10000	140439	64,50

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	34,35
800	520	400	10000	140571	56,65



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	35,15



CUVETTE RONDE

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	17,55



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	27,00



PACKPAL PALETTE

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme sopport de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire.. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonn . Cahrge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	53,45



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	38,50



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	21,90



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Emboitable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
350	550	5000	1895	140477	49,90



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	339,00



MADE IN FRANCE

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	22,20
GN 1/1	530	325	25	275503	18,80



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. Dosseret 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	85,00



MADE IN FRANCE

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	340,00



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.

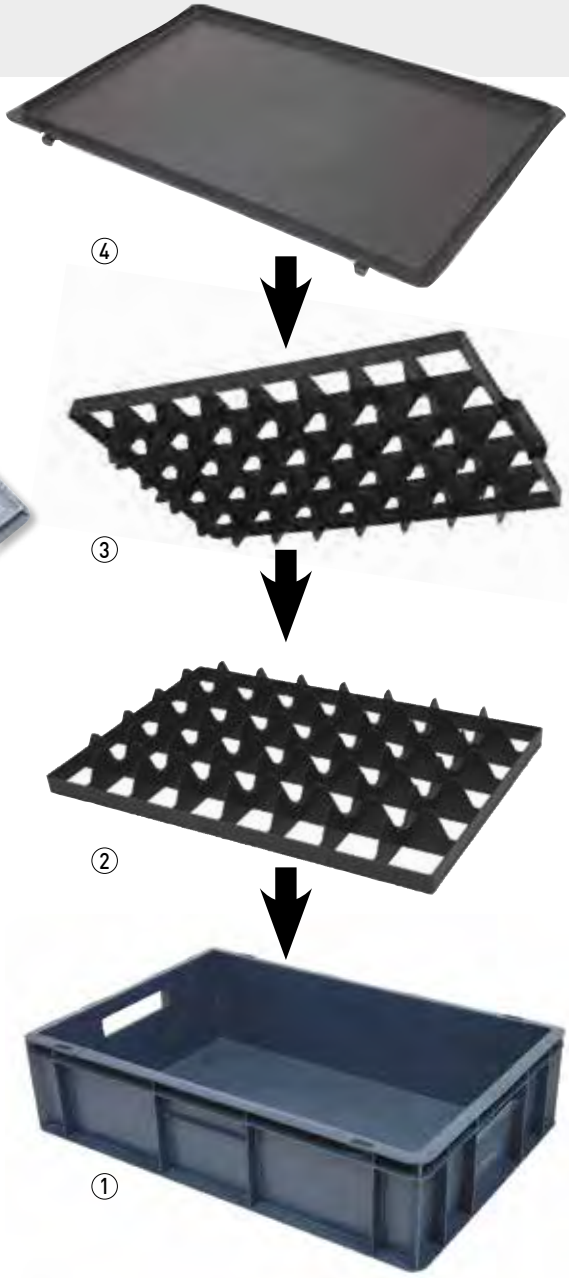
L mm	l mm	Code	Prix HT
825	520	140517	311,00





- 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.



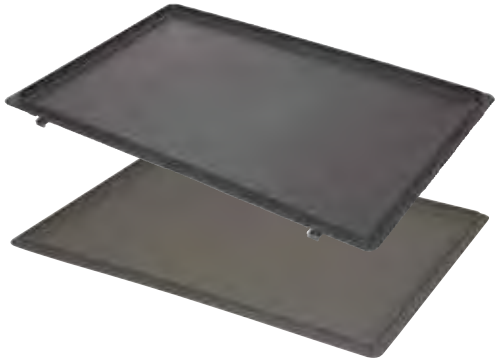
- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.

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	18,85
couvercle	400	300	19	140588	9,60





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	11,15
avec charnière	600	400	140709	11,15

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	16,90





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	11,30
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	11,30
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	11,05
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	11,05
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	10,65
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	10,65

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	20,35



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	19,80

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

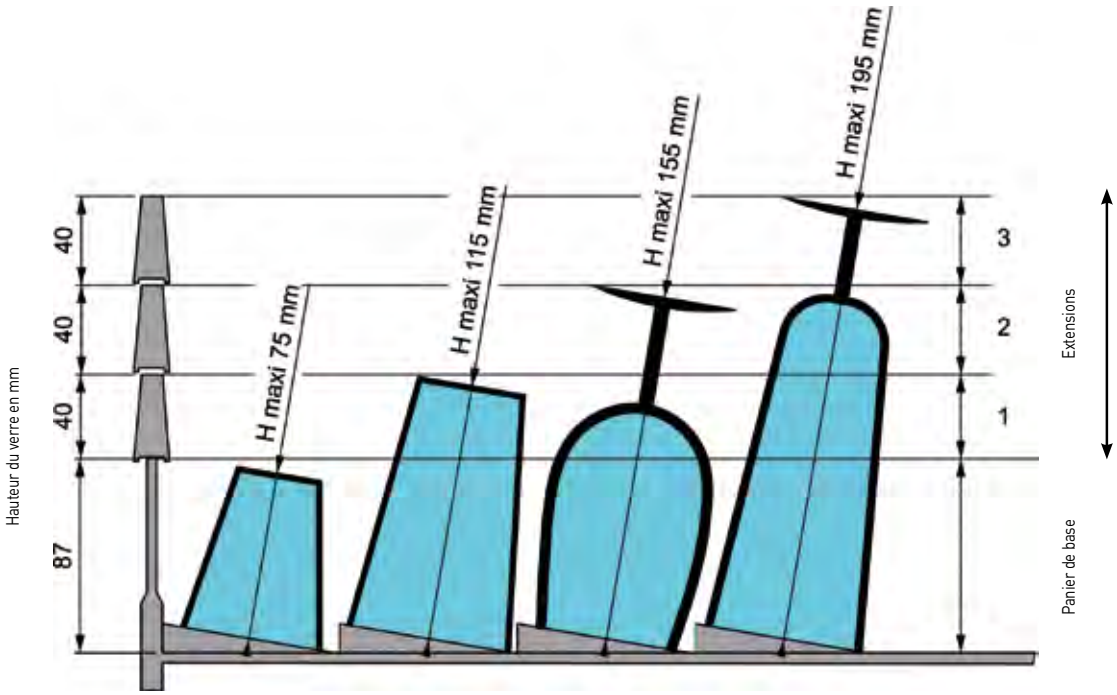

16 compartiments


25 compartiments


36 compartiments


49 compartiments

2 MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DETERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NECESSAIRES A UNE PROTECTION TOTALE





CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	39,60



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	63,20



CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	63,20



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	63,20

CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	63,20



- 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	19,30
16 verres	500	500	45	815516	30,90
25 verres	500	500	45	815525	30,90
36 verres	500	500	45	815536	30,90
49 verres	500	500	45	815549	30,90

EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	28,10





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	58,60

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	58,60



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	58,60



CASIER DE BASE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	58,60



BACS ET CASIERS À VAISSELLE
CASIERS À VAISSELLE



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	44,50



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	4,70



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	45,70



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	20,50
bleu	80	40	817016	20,50
vert	80	40	817017	20,50
rouge	80	40	817018	20,50
jaune	80	40	817019	20,50



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	125,00
chariot + poignée	540	540	760	140762	205,00



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	419,00



SOCLE ROULEUR RENFORCE 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	393,00



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	698,00



HOUSSES POUR CHARIOT À CASIERS

En polyethylene 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	162,00



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	11,65



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	40,25



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 certifié 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	46,95



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	102,00



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	8,40



THERMOMÈTRE MURAL GÉANT

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	12,30



-40°c +50°c

THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Spécialement conçu pour congélateur. Tout en plastique, à alcool, colonne très visible.

L mm	Code	Prix HT
185	250301	3,50



-20°c

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	4,60



-40°c

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	13,65





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 (boitier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V + 1 cable réseau RJ45. Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit de base	90			250548	223,00
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	120,00







THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

Mesure sans contact à visée laser sans rsique 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	53,50



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CRAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, diamètre 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	250562	823,00
100 diagrammes -15/+35				250565	60,50
100 diagrammes -40/+40				250566	60,50
100 diagrammes -35/+15				250567	60,50
5 plumes				250568	82,05



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 controlée 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 temperatures sera de 2,5 cm). Temps de réponse : 1,5 secondes. Extinction automatique après 15 secondes. Fonction réglage d'emissivité (en fonction de la nature du matériau de surface). Livré avec un holster. Pile 9 volts incluse. Lorsque la température mesurée est inférieure à 100°C, la précision est +/- 2°C. Lorsque la température mesurée est supérieure à 100°C, la précision est +/- 2%.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
160	90	40	154	9	250556	58,00





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	7,45



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	4,10



BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène et fibres polyester. Brosse alimentaire à manche. Brosse stérilisable jusqu'à 135°C, résistante aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40mm. Manche court.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche court	280	150070	8,55
manche long	450	710082	21,45



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	39,15



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	4,40



BROSSE VAISSELLE

Manche en plastique. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Tirure 20mm.

L mm	Code	Prix HT
260	710081	5,10



BALAI BLEU

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	16,15
380	60	150508	24,70



BALAI BLANC

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	16,15
385	60	150510	19,80

- 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	4,55



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	52,85



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	5,85



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	17,40
aluminium	1400	150506	12,15



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	21,60



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	40,60



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	10,45
manche	6000			159010	63,90



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	5,10



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	17,65
325	710077	18,20



ENSEMBLE BALAYETTE/PELLE BASCULANTE

Idéal pour le balayage des sols ou des détritus 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	22,25



PELLE MÉNAGÈRE

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	7,15



RACLETTE 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	6,00
450	710031	6,30
550	710116	13,40
750	710117	17,45





RACLETTE SOL

Monture en acier zingué. Equipé avec douille lisse D.24mm. Garniture en caoutchouc mousse.

Type	L mm	Code	Prix HT
raclette	440	710203	5,20
manche	1200	710204	5,10



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL À MANCHE

Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	350	335	150517	19,10



RACLETTE RENFORCÉE

Raclette renforcée en nitrile. Monture en polypropylène renforcé de fibre de verre. Double lame, utilisable avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Agréé au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
550	710037	21,90
750	150504	27,75



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette de table ou de plan de travail monobloc, avec support ABS. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	16,80



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	2,45
350	150469	2,90



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	10,80



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	10,10
recharge	350	710213	6,90



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	22,50



MOP COTON

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

Poids g	Code	Prix HT
220	150575	3,25



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	5,65



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	4,10



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	5,85



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	40,10



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	6,75



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	14,60



PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS

Idéal pour un nettoyage rapide, pratique, efficace et sans effort de tous vos sols. Manche ergonomique avec réservoir intégré, et un support articulé pour frange. Manche avec embout antiglisse, et bouton pressoir 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	131,00





PINCE POUR LAVAGE À PLAT

Support en plastique pour frange code 150532. Support à pinces pliables pour fixer la frange. Essorage dans une presse à mâchoire. Possède une douille de vissage. Manche correspondant réf 150560. Douille D. 25mm.

l mm	Code	Prix HT
180	150561	27,50



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	15,65



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	7,60
pince	175	175		150563	5,30



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	7,75



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	346,50



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. Équipé 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	169,30
presse de rechange	250	250	495		150565	91,00



CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. 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	81,90



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	14,15



SEAU ROND

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	5,65



SEAU COULEUR

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	10,95
rouge	250	170	500	150568	10,95
jaune	250	170	500	150573	10,95
bleu	250	170	500	150569	10,95



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	15,60



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	123,00



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	21,20













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	9,55
100	720312	48,25

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	10,80
	720302	58,00



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	7,90



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	5,45



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Permet d'éliminer toutes les traces de résidus présents sur les plaques de cuisson. Compatible plaques de cuisson en vitrocéramique : halogène, radiante, induction. Forme une pellicule invisible qui facilite nettement l'entretien courant. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720358	5,35



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 prélaver. 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	44,90



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	7,00
bidon	720036	18,75



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	17,20



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	4,80



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	3,80



PASTILLES JAVEL

Nettoie, désodorise et désinfecte sols, murs, sanitaires. Permet de nettoyer également le linge. Chaque pastille effervessente 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	12,60



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	8,50



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	7,45



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	47,00



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	11,85



BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face, avec fibres en nylon dur L 13 et 9 mm. Brosse à ongles fournie avec support mural, muni d'un adhésif double face pour fixation murale.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	65	150522	6,35



BROSSE À ONGLES

Brosse de nettoyage des mains et des ongles avec fibres dures. Chaînette en acier inoxydable en option. Agrée contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
brosse	128	45	150518	3,75
chaînette	1050		150520	13,20



NEW

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**	**4,70**



NEW

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**	**10,60**



NEW

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**	**9,40**



NEW

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**	**21,85**



NEW

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**	**15,15**



NEW

NETTOYANTS VAISSELLE À MAIN

Liquide vaisselle concentré concu 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 suface 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**	**3,90**
bidon	387	270	310	500	**720236**	**12,65**



DISTRIBUTEUR DE SAVON

En acier inoxydable brossé. Distribution du savon par bouton pressoir 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**	**58,05**



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Support mural et réservoir en ABS. Distributeur de savon universel, facile à remplir par le dessus, visualisation du remplissage. Réservoir amovible facile à nettoyer. Distribution du savon par poussoir avec système anti-goutte. Verrouillage par serrure à clé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	103	200	80	**730009**	**23,80**



NEW

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**	**16,90**

GEL HYDROALCOOLIQUE

Désinfection hygiénique des mains par friction. Déstiné 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**	**9,25**
bidon	387	270	310	500	5000	**720265**	**32,40**

NEW



NEW



DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES

Décontamination des fruits et des légumes. Elimine 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	11,30

NEW



DÉGRAISSANT MULTI-USAGES

Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Elimine les graisses et salissures tenaces. Idéal pour la cuisine : plans de travail, petit matériel, hottes, bacs à frites, etc.. N'attaque pas les métaux. Composants d'origine naturelle. Prêt à l'emploi. Intégrable dans un protocole HACCP. PH : 10,8 +/- 0,5. Densite : 1,02 +/- 0,01 g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
123	69	244	100	720244	4,70

NEW



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	4,30

NEW



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	3,50

NEW



LIQUIDE DE LAVAGE SPÉCIAL LAVE-VERRE

Produit destiné au lavage des verres et des tasses. Elimine 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. Elimine 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	7,30

NEW



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	36,40

PRODUITS POUR SANITAIRES



PORTE BROSSE WC

En acier inoxydable. Bac de récupération en polypropylène. Fibres de la brosse en nylon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
		159085	19,50



KIT WC BROSSE ET SOCLE

Kit en polypropylène blanc. Brosse avec fibres en nylon blanc de qualité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	140	159083	7,85



ECRAN 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	57,55



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	3,90

NEW



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	2,70



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	111,30





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	84,40



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, H470mm.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
570	660	8000	150390	21,30





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	90,00
bleu	550	485	930	12000	150381	90,00
vert	550	485	930	12000	150384	90,00
jaune	550	485	930	12000	150385	90,00
rouge	550	485	930	12000	150387	90,00



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	278,00



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	417,50



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	292,30



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	12,85



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	90,10
500	410	670	7000	150371	111,00
500	410	820	9000	150372	129,00



GANT COTTE DE MAILLE MAIN GAUCHE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100036	120,50
S	100037	120,50
M	100038	120,50
L	100039	120,50



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 ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100031	120,50
S	100032	120,50
M	100033	120,50
L	100034	120,50



GANTS SPÉCIAL PLONGE

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorine. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009(dextérité 5), à la norme de proctection 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	12,75
taille 8	460	730254	12,75
taille 9	460	730255	12,75



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+AI: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	18,85
taille 8	466620	18,85
taille 9	466621	18,85



GANTS LATEX JAUNE

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, Conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 6/7	300	730256	1,70
taille 7/8	300	730257	1,70
taille 8/9	300	730258	1,70



PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gants tricotés fins, sans coutures pour dextérité maximale. Texture très douce au toucher. Confortables pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003+AI:2009(dextérité 5) et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4X4XB). Fibres haute performance polyéthylène HPPE sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

Type	Code	Prix HT
taille 7	467023	11,75
taille 8	467024	11,75
taille 9	467025	11,75



GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260mm. Etanche en environnement humide. Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés. Lavable en machine. Performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN388:2016 (3222X) et de protection thermique contre le froid EN 511:2006 (02X). Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
taille 8	773028	10,85
taille 9	773029	10,85
taille 10	773030	10,85



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	45,80
taille 10	468983	48,15



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	16,35
moufles crispin 20 cm	400	773002	16,85
gants crispin 10 cm	300	773011	19,80
gants crispin 20 cm	400	773012	20,80





MANIQUES

Fabriqué 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	34,40



TEMPCOOK GANTS

Gant de protection thermique en nitrile blanc étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras. Intérieur coton pour le confort. Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts. Adapté au contact alimentaire. Utilisables jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4443), de protection thermique chaud EN 407:2004 (X2XXXX), de protection thermique froid EN 511:2006 (111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	450	730030	101,00
M	450	730031	101,00
L	450	730032	101,00



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	29,60
M	130342	32,50
L	130344	38,15



TABLIER CHOCOLAT

Tablier en polyuréthane. Excellente résistance aux graisses. Pratique : sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique. Facile d'entretien : nettoyer à l'eau 80°C avec un dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	774002	25,45



TABLIER DE CUISINIER

Tablier de cuisinier 100 % coton blanc. 270 g/m². Sans bavette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
demi-chef	1020	600	130140	7,55
chef	1020	900	130135	9,35





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	164,95
grand modèle (taille > 164cm)	800	550	100047	186,60



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	33,90



TABLIER VALET

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m². Avec bavette. Avec poche.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleu avec poche	1020	950	130160	16,00
bleu sans poche	1020	950	130155	14,75
blanc avec poche	1020	950	130150	12,00
blanc sans poche	1020	950	130145	11,40
noir avec poche	1020	950	130151	16,00
gris avec poche	1020	950	130152	16,00



NEW

LITEAU COTON DE SERVEUR

Liteau 100% coton blanchi. Allie qualité et esthétisme. Matière très résistante sur le long terme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	4,80



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	38,65



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	13,85
1150	900	774001	14,35
1300	900	774003	16,90



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	34,00
pointure 37	130537	34,00
pointure 38	130538	34,00
pointure 39	130539	34,00
pointure 40	130540	34,00
pointure 41	130541	34,00
pointure 42	130542	34,00
pointure 43	130543	34,00
pointure 44	130544	34,00
pointure 45	130545	34,00
pointure 46	130546	34,00

E-TECH SABOTS DE SÉCURITÉ

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Bride arrière pivotante. Absorbeur 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	72,15
pointure 37	774137	72,15
pointure 38	774138	72,15
pointure 39	774139	72,15
pointure 40	774140	72,15
pointure 41	774141	72,15
pointure 42	774142	72,15
pointure 43	774143	72,15
pointure 44	774144	72,15
pointure 45	774145	72,15
pointure 46	774146	72,15
pointure 47	774147	72,15

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	57,10
pointure 36	280435	57,10
pointure 37	280436	57,10
pointure 38	280437	57,10
pointure 39	280438	57,10
pointure 40	280439	57,10
pointure 41	280440	57,10
pointure 42	280441	57,10
pointure 43	280442	57,10
pointure 44	280443	57,10
pointure 45	280445	57,10
pointure 46	280446	57,10



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	62,15
pointure 37	774037	62,15
pointure 38	774038	62,15
pointure 39	774039	62,15
pointure 40	774040	62,15
pointure 41	774041	62,15
pointure 42	774042	62,15
pointure 43	774043	62,15
pointure 44	774044	62,15
pointure 45	774045	62,15
pointure 46	774046	62,15

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	62,00
pointure 36	280185	62,00
pointure 37	280186	62,00
pointure 38	280187	62,00
pointure 39	280188	62,00
pointure 40	280189	62,00
pointure 41	280190	62,00



Type	Code	Prix HT
pointure 42	280191	62,00
pointure 43	280192	62,00
pointure 44	280193	62,00
pointure 45	280194	62,00
pointure 46	280195	62,00
pointure 47	280196	62,00

GILET ANTI-FROID

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Remplissage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.

Type	Code	Prix HT
S	716751	25,25
M	716752	25,25
L	716753	25,25
XL	716797	25,25
XXL	716759	25,25





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 à11%). 1 kit d'installation. Option : mitigeur EC/EFEntrée (150005).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
centrale	260	90	380	150001	510,00
mitigeur EC/EF	110	100	40	150005	172,00





SAC À POUSSIÈRES DE FARINE ANTI-COLMATANT.

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 m3/H : 195. Dépression mm H2O : 2200. Niveau sonore : 62 db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710503	715,00
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710500	1130,00
suceur four									710508	113,00
sac anti-colmatant									710505	53,50

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 m3/H : 396. Dépression mm H2O : 2410. Niveau sonore : 66db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710506	1110,00
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710509	1633,00
sac anti-colmatant									710507	74,60



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	442,00

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 poursières 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	2576,00

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	415,00
10 sacs				2000					710528	38,15

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	203,00
10 sacs				900				710525	32,05



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	47,05



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	27,25



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	25,35

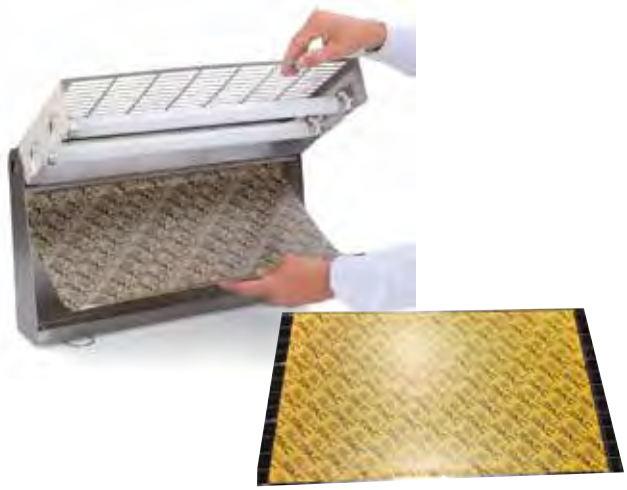


RATUCLAC PIÈGE SOURIS ET RATS

Idéal contre les rongeurs : souris, rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs. Ultra-efficace et peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs lors de fortes proliférations. Sous la forme de tablettes 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	43,20

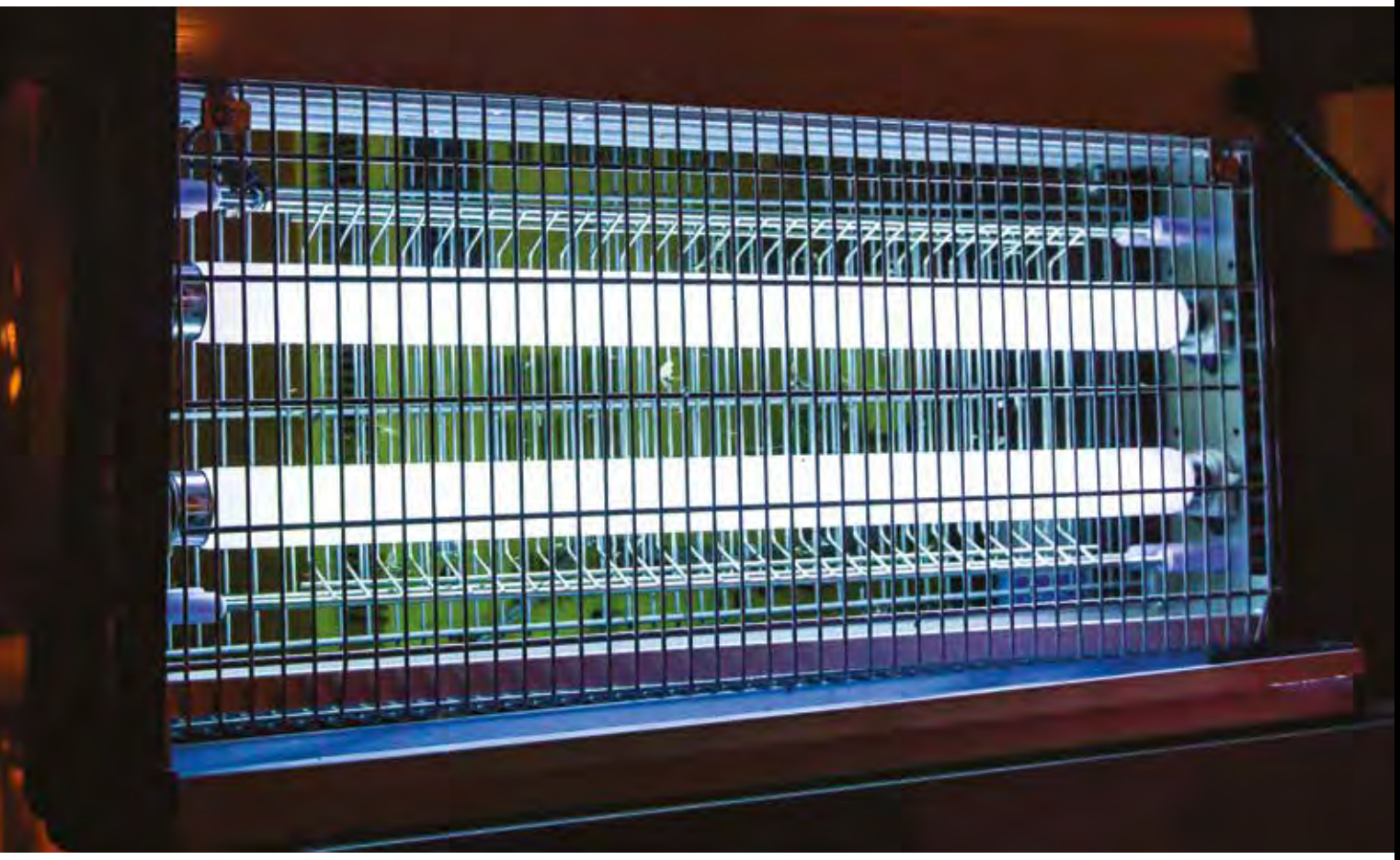




DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GLU

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	36,60
plaques à glu	545		310					730134	32,90
pour 40 m²	588	118	248	4500	15	230	50	730107	232,50
tube de rechange	400				15			730133	27,85
modèle Bourgeat pour 80 m²	470	90	285	4000	30	220	50	730116	317,00





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 m²	530	140	260	4200	45	220/240	50	731110	246,10
pour 240 m²	660	140	260	6000	105	220/240	50	731111	348,60
tube pour 40 m²	300				8			730130	16,70
tube pour 80 m²	300				15			730131	18,80
tube pour 240 m²	600				36			730132	18,70



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	545,00



NEW

MADE IN FRANCE MATFER

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	178,00

NEW



MADE IN FRANCE MATFER

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	49,57



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 sortir 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40°C. Anti-vandalisme à la carrosserie en inox brillant.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
180	152	260	1500	240	50-60	730015	248,00



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	123,00



NEW

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	189,00



MADE IN FRANCE

CAILLEBOTIS

Structure alvéolée en polyéthylène (1m2). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 dalles	500	500	20	779011	83,00



TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
900	600	150540	45,30



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	58,05



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	88,70



NEW



CE MATFER

DÉTECTEUR DE CO2

Appareil professionnel portatif 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	170,00



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	4,50



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	11,55
jaune	500	350	150251	11,55
rose	500	350	150252	11,55
verte	500	350	150253	11,55
blanche	500	350	150254	11,55



LAVETTES MICROFIBRE

En microfibre au toucher velours. Lavettes possédant une longue durée de vie. Très résistantes et souples d'utilisation. Lavettes très efficaces pour le dépoussiérage. Respect des surfaces délicates, et nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 5	345	345	710331	24,65



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	21,35



EPONGE 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	10,75



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	9,05

ÉPONGES



EPONGE VÉGÉTALE

Eponges 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	16,80



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	19,95



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 a 60 °C. Excellente capacité d'absorption. Abrasif longue durée de qualite pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	128	84	710361	15,40



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	26,15



NEW

LAVETTES MICROFIBRES RECYCLÉES

Microfibres recyclées ideales pour tous types de surfaces. Une lavette microfible contient l'équivalent de 5 bouteilles recyclées de 50 cl. Moins de colorant donc une couleur pastel. Bonne capacite 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 durabilite. 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	8,75



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 nettotage efficace.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 10	225	150	8	710362	9,45

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	47,95



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	26,75

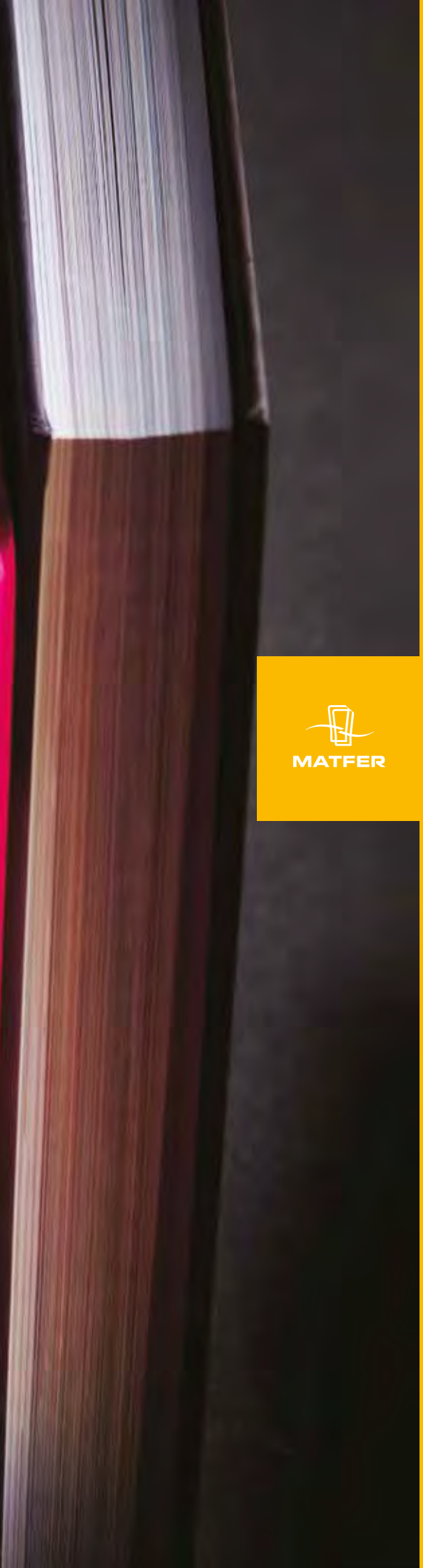


TORCHON 100% COTON

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	43,85


CHRISTOPHE
FELDER
PATISSERIE !



LIBRAIRIE

Les Editions Jérôme Villette, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés.
Toujours soucieux d'apporter une aide aux apprentis et aux professionnels à la recherche d'idées nouvelles, nous diffusons également les meilleurs ouvrages de gastronomie française.

formation professionnelle	466
boulangerie et sandwicherie	470
livres sur la pâtisserie	475
chocolat, sucre et glace	479
livres sur la cuisine	480

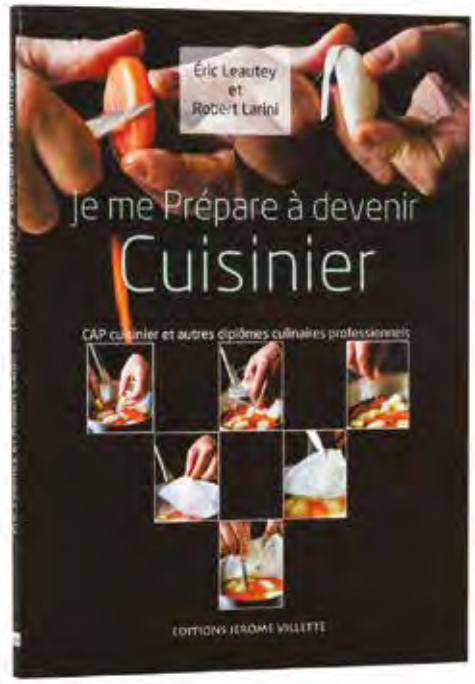


PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR

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	37,85



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	36,05

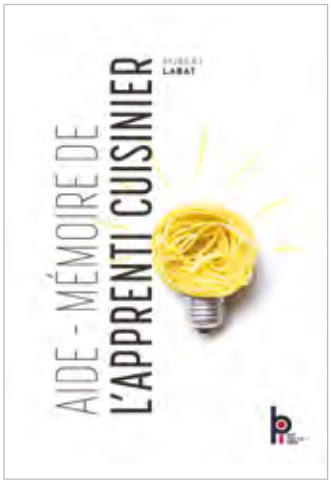


COMMERCIALISATION ET SERVICES

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	18,50



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	10,18

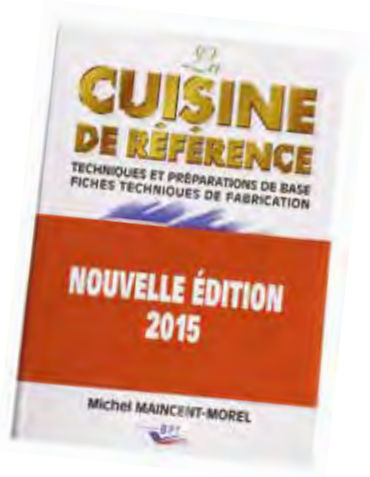


ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT

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	24,55

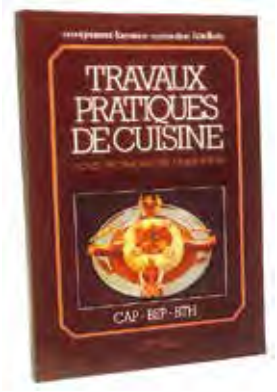


CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS

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	30,84



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	23,08



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	27,20



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	33,55



GRANDS COURS DE L CUISINE DE L'ÈCOLE 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	47,35

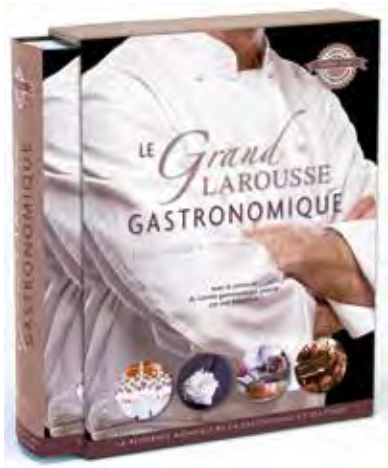


LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE

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	14,69



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	57,40

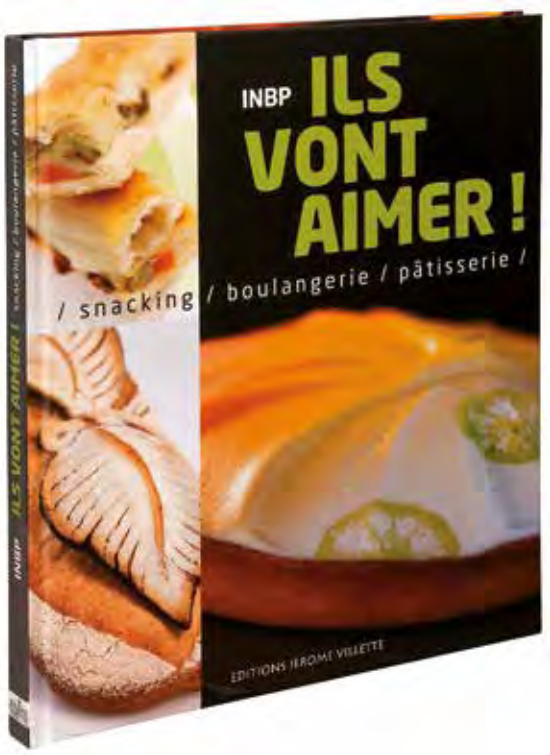


CUISINE: LE NOUVEAU RÈPERTOIRE

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	23,60



ILS VONT AIMER !

Auteurs : Guénaël 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 évènement particulier, en fonction des saisons.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
146 pages.	250	220	250	820112	30,33





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	37,82

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	47,30



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	46,44

LE GRAND LIVRE DU SNACKING

Auteurs : Patrick Ogheard, Chrstian Ségui, Arnaud Nicolas, et Thomas Marie.

Les auteurs livrent tout leur savoir-faire, autour de créations originales à la fois esthétiques et gourmandes. Recettes du monde et grands classiques traiteurs pour proposer une offre plurielle et savoureuse. Photographe : Matthieu Cellard.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
279 pages.	299	223	811029	46,45





LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

Auteurs : Thomas Marie (MOF), Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaillé (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.

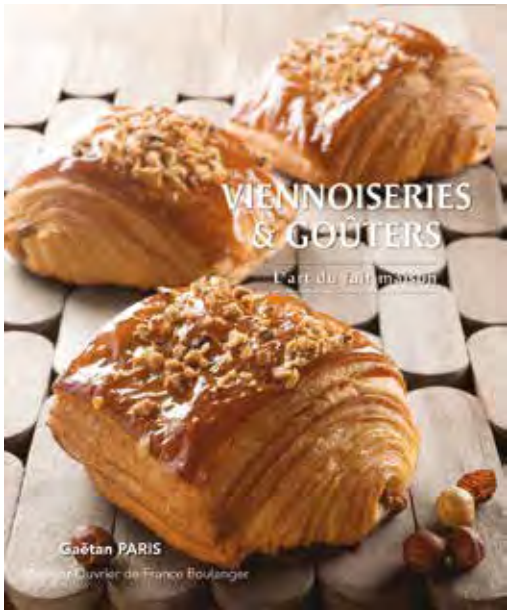
Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
244 pages.	290	216	290	811027	42,65

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	26,00

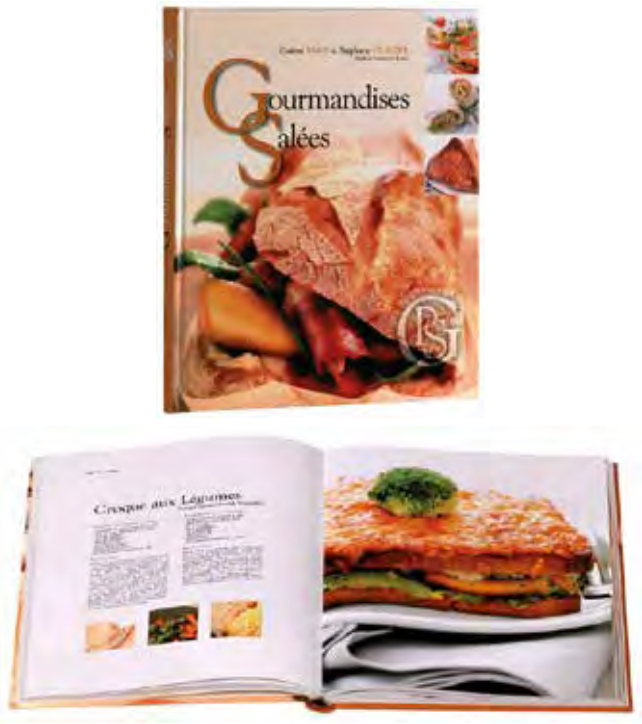


VIENNOISERIES ET GOÛTERS

Auteur : Gaëtan Paris (MOF Boulangerie).

Une gamme de gouters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuners, du gouter ou de dessert pour le snacking.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
270 pages.	270	225	270	812189	69,75

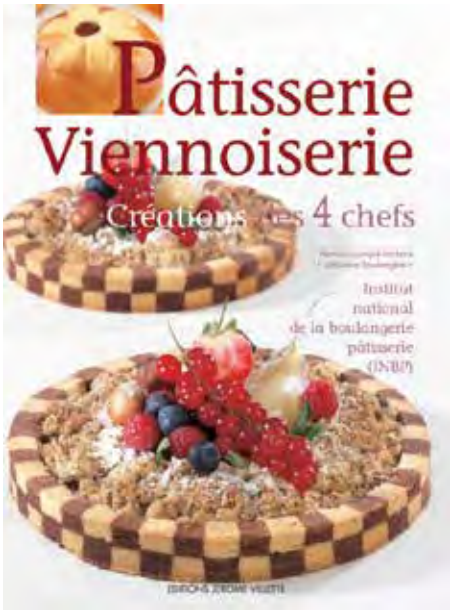


GOURMANDISES SALÉES

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
258 pages.	270	212	270	813038	71,09

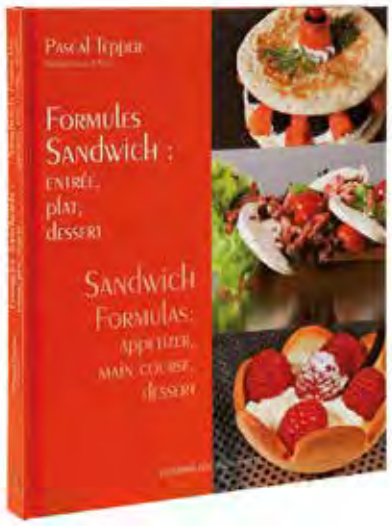


PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

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	28,25

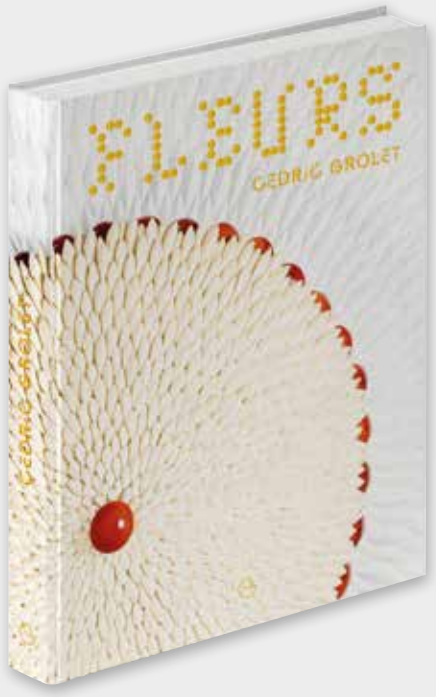


FORMULES SANDWICH

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	32,05



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	42,65



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	42,65

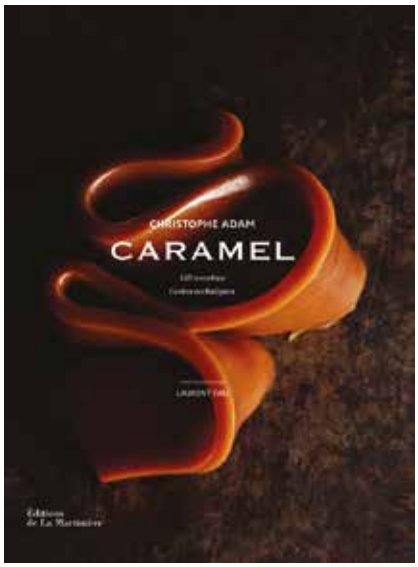


PÂTISSERIE !

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 pâtissiers débutants. La référence en matière de pâtisserie. Nouvelle édition 2020.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
880 pages.	256	190	256	813065	37,82



CARAMEL

Auteur : Christophe Adam.

Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel. 50 recettes : sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner. Gourmandises sublimées par des photographies chics et graphiques.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
390 pages.	290	230	290	813010	33,18



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	42,65



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	85,31



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	85,31



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	85,31



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	85,31

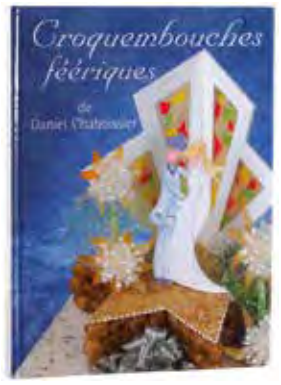


APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

Auteurs : G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF).

Texte en fançais et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280 pages.	303	218	303	813035	71,89



CROQUEMBOUCHES 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 varie leur forme et leur couleur.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160 pages.	285	215	285	812025	30,33



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	28,34





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	33,18



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	14,22

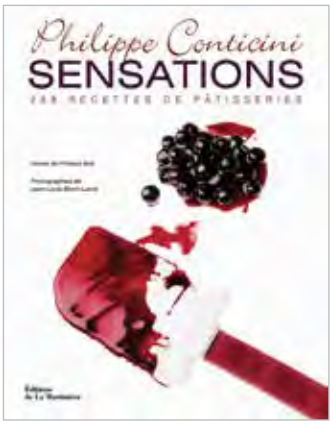


PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

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	71,09



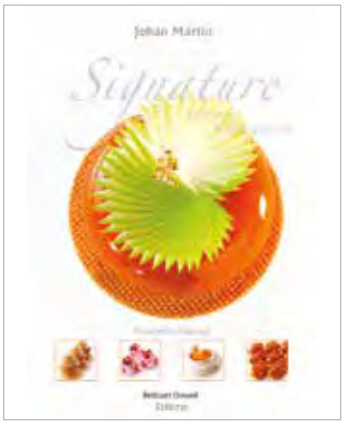
SENSATIONS

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	43,38

LIVRES SUR LA PÂTISSERIE

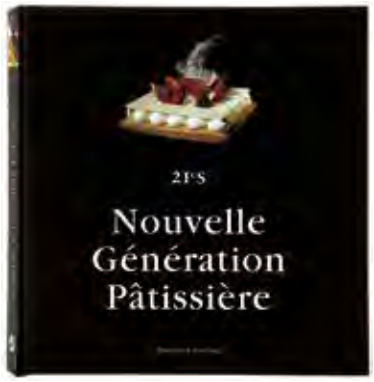


SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

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	85,31



21ÈME SIÈCLE, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE

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	43,13



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	37,82



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	28,45



LENÔTRE HAUTE CRÉATION

Auteur : Guy Krenzer.

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
448 pages.	285	220	285	812011	42,65



LA PÂTISSERIE

Auteur : Ecole Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'École. Grands classiques et créations de l'École Lenôtre.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280 pages.	220	285	285	812012	46,95



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 c?urs 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	61,61

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	16,59



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. Bilangue Français / Anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	275	205	813072	71,09

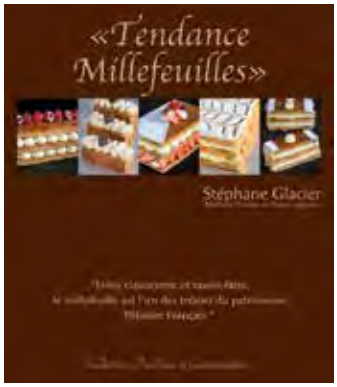


TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

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	61,65



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	16,60



FLANS GOURMANDS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la Française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
64 pages.	237	206	237	820103	16,59

LIVRES SUR LA PÂTISSERIE



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	73,95



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	71,09



PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

Auteurs : Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérome 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	71,09

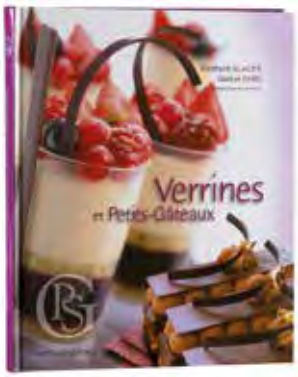


BÛCHES ET GOURMANDISES

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	71,09



VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
246 pages.	280	230	280	813024	73,84



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	47,39



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	37,82

LIVRES SUR LA PÂTISSERIE



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 c?ur et une note de fond. Ouvrage dédié à la pâtisserie et la nature. Meilleure pâtissière de boutique en 2018. Photographies de Patricia Khenouna.

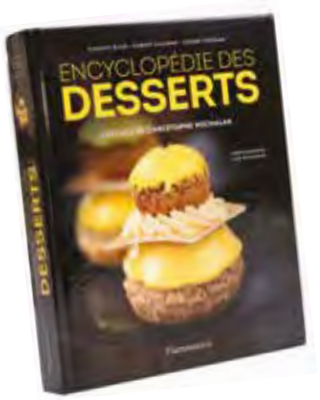
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	280	210	812156	36,96

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 certe délicate mais accessible en douceur!.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	285	220	813040	34,80



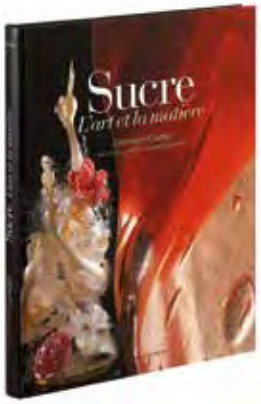
ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS

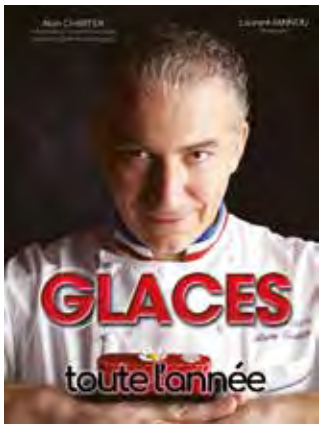
Auteurs : Vincent Boué, Hubert Delorme, Didier Stephan (MOF).

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	23,60

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.

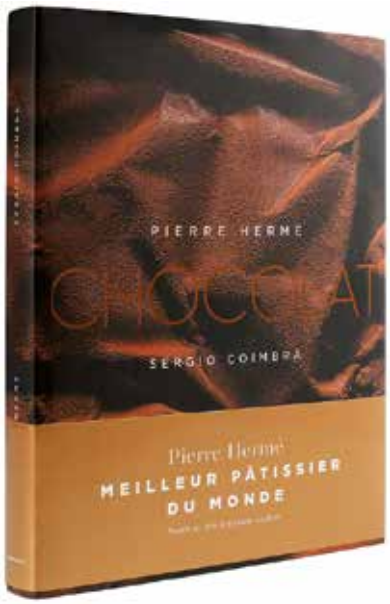
Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
186 pages.	267	207	267	813053	56,87

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 règlementation. La deuxième partie se compose d'un déroulé de chaque mois de l'année au travers de plus de 430 recettes et de 250 photos.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
384 pages.	325	245	325	813008	85,35



PIERRE HERMÈ 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	23,60

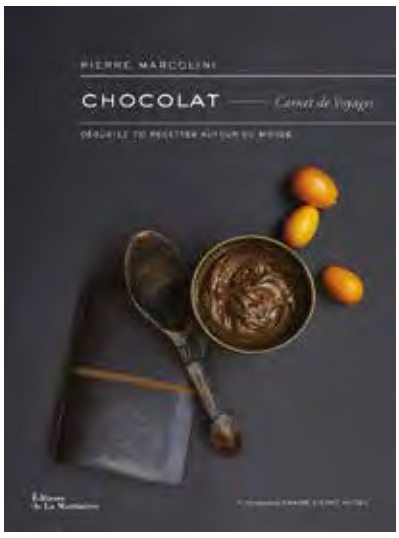


CHOCOLAT

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	28,30

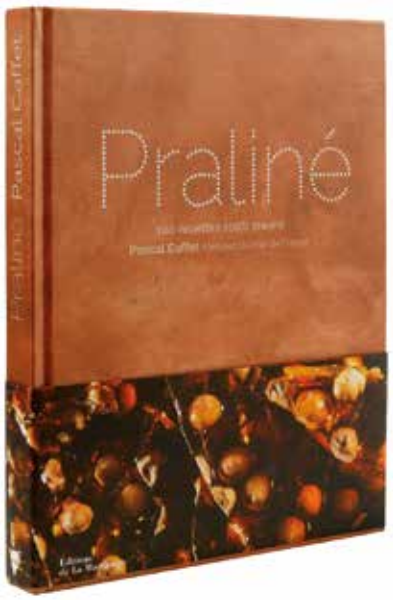


CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT

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	28,34

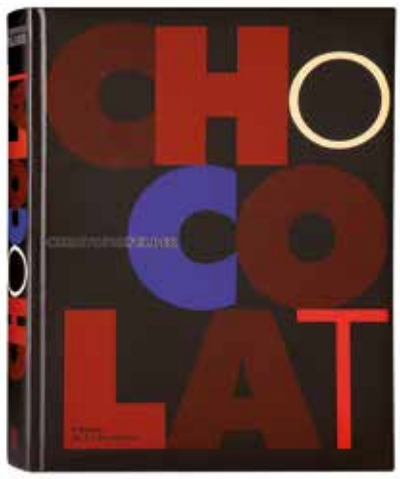


PRALINÉ

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	30,33



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	32,71



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	28,91

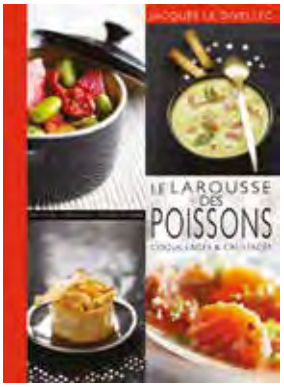


CUISINE LEÇONS EN PAS À PAS

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	37,85



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	28,65



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	30,25



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	42,65



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	42,65

NEW

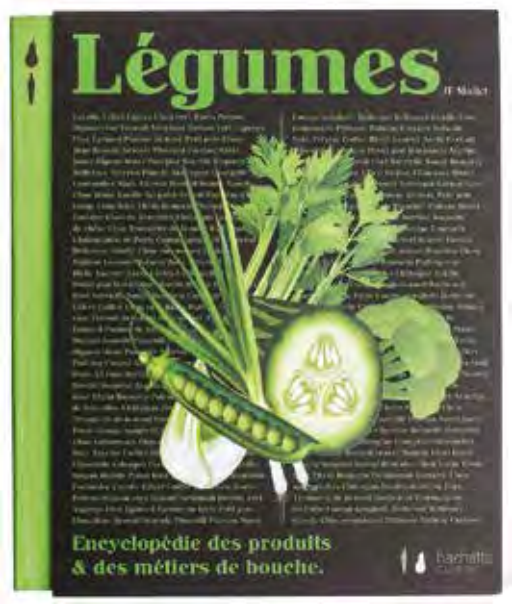


VIANDES

Auteur : Jean-François Mallet.

L'univers de la boucherie ente tradition et modernité.
Savoir encyclopédique au travers des descriptions des races.
Interviews de bouchers.
80 recettes illustrées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816001	33,18

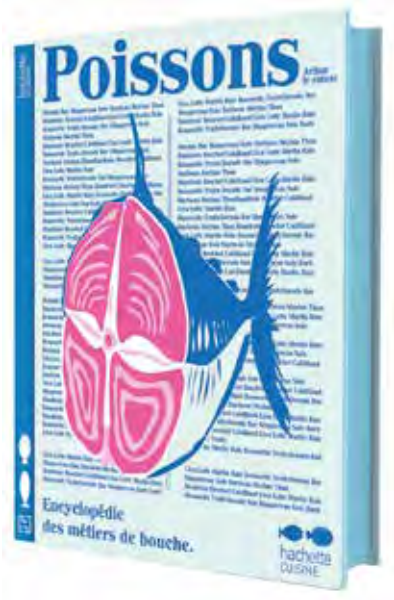


LÉGUMES

Auteur : Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Contient des cartes d'idendité 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	33,18



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	33,18



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	42,65



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	23,60



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	33,18



LA CONFRÉRIE DU PÂTÉ CROÛTE

Auteurs : 12 Chefs finalistes.

Depuis 10 ans La confrérie du pâté croûte organise le championnat du Monde de pâté croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
182 pages.	215	277	277	816065	23,65

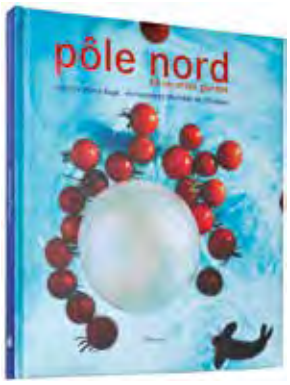


ELLES CUISINENT

Auteur : Vérane Frédiani.

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	37,75



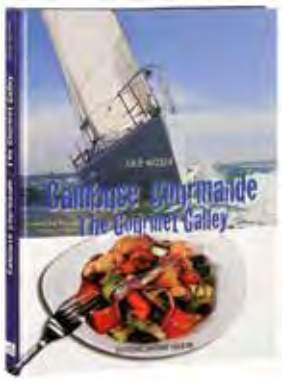
PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

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 frapés, poissons et crustacés dans leur version gelée, viandes et volailles glacés, desserts "freezés".

Nbr pages	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
80 pages.	272	226	272	816038	39,00

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	23,70

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	23,69

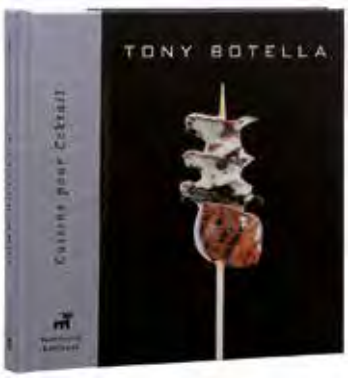


REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

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	28,25



CUISINE POUR COCKTAIL

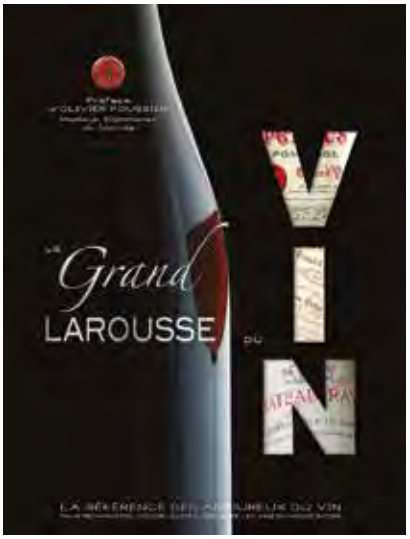
Auteur : T.Botella.

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	54,18

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 connaitre 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	37,87


Spaghetti
DITO SAMA 38A
LF



PIÈCES DÉTACHÉES

CUISSON

AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 25 CM AVEC PANIER REF:013204

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	8.55
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	4.35
poignée avec vis pour autocuiseurs 013204 et 013206	013223	7.30
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	13.95
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	21.70

AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 34 CM SANS PANIER REF:013206

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	8.55
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	4.35
poignée avec vis pour autocuiseurs 013204 et 013206	013223	7.30
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	13.95
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	21.70

MATFER TOASTEUR À 1 ÉTAGE REF:240520

	Code	Prix HT
TUBE QUARTZ POUR TOASTER 240520	240524	12.80

MATFER TOASTEUR À 2 ÉTAGES REF:120766

	Code	Prix HT
TUBE QUARTZ POUR TOASTER	120764	21.85

FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE INOX 23 LITRES REF:120008

	Code	Prix HT
PLATEAU EN VERRE 27 CM POUR FOUR MICRO-ONDES	240122	89.50

FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28 LITRES REF:240202

	Code	Prix HT
plateau verre pour four 120008	240120	117.00
ampoule pour four 240202	240121	22.55

ROLLER GRILL RÉCHAUD PÂTISSIER 2 FEUX REF:245424

	Code	Prix HT
BRULEUR 3,1 KW POUR RECHAUD	240380	214.00
BRULEUR 4,6 KW POUR RECHAUD	240381	204.00
ROBINET GAZ SECURITE POUR RECHAUD	240382	156.00
INJECTEUR BUTANE/PROPANE 3,1 KW	240383	21.80
INJECTEUR BUTANE/PROPANE 4,6 KW	240390	20.60
INJECTEUR GAZ NATUREL 3,1 KW	240391	21.80
INJECTEUR GAZ NATUREL 4,6 KW	240392	20.60
THERMOCOUPLE FILETE POUR RECHAUD	240393	17.00
ELECTRODE D'ALLUMAGE POUR RECHAUD	240400	46.00
EMBOUT CAOUTCHOUC POUR ALLUMEUR DE RECHAUD	240401	4.90
GRILLE FONTE 300X300 MM POUR RECHAUD	240402	86.00
REDUCTEUR INOX POUR GRILLE DE RECHAUD	240403	27.70

SPATULE-THERMOMÈTRE DIGITAL RIGIDE REF:113090

	Code	Prix HT
SPATULE DE RECHANGE	113091	6.90

COUTELLERIE

COUPE-ROQUEFORT SOCLE POLYÉTHYLÈNE REF:072525

	Code	Prix HT
RESSORT PR ROQUEFORTAISE INOX	122012	6.40
TENDEUR PR ROQUEFORTAISE INOX	122013	11.45
SOCLE MARBRE PR ROQUEFORTAISE	122014	90.00

PRÉPARATION

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 6 QUARTIERS REF:215616

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 6 quartiers	215736	65.00
poussoir de diviseur 6 quartiers	215746	28.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 8 QUARTIERS REF:215618

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 8 quartiers	215738	65.00
poussoir de diviseur 8 quartiers	215748	28.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES RONDELLES LAMES INOX REF:215611

	Code	Prix HT
bloc lames rondelles 5 mm	215731	110.50
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	37.80

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES 1/2 RONDELLES LAMES INOX REF:215613

	Code	Prix HT
bloc lames 1/2 rondelles 5 mm	215732	120.30
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	37.80

PREP CHEF COUPE-POMME 8 QUARTIERS ET ÉTROGNEUR REF:215619

	Code	Prix HT
bloc lames étrogneur 8 quartiers	215758	82.75
poussoir étrogneur 8 quartiers	215768	33.40

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 8 X 8 MM REF:215626

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 8 x 8 mm	215734	86.80
poussoir coupe frites 8 x 8 mm	215744	31.00

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 10 X 10 MM REF:215627

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 10 x 10 mm	215735	86.80
poussoir coupe frites 10 x 10 mm	215745	31.00

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	86.80
poussoir coupe frites 8 x 8 mm	215744	31.00

PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS À FILS 6 QUARTIERS REF:215836

	Code	Prix HT
bloc fils 6 portions oeuf	215866	105.50

PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215831

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5 mm oeuf	215841	119.50

PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215851

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 8mm oeuf	215861	119.50

PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS REF:215838

	Code	Prix HT
PREP CHEF BLOC FILS 8 PORTIONS POUR COUPE-FROMAGE	215868	105.50

MOULINS À LÉGUMES N°3 ÉTAMÉ REF:215513

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	9.15
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	9.15
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	9.15
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	107.70
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	130.90
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	130.90

MOULINS À LÉGUMES N°3 INOX REF:215503

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	9.15
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	9.15
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	9.15
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	107.70
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	130.90
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	130.90

MOULINS À LÉGUMES N°5 INOX REF:215505

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	9.15
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	9.15
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	9.15
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	107.70
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	130.90
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	130.90

MOULINS À LÉGUMES N°5 ÉTAMÉ REF:215515

	Code	Prix HT
grille de moulin n°5 1 mm	215521	93.80
grille de moulin n°5 1,5 mm	215522	93.80
grille de moulin n°5 2 mm	215523	93.80
grille de moulin n°5 3 mm	215524	93.80
grille de moulin n°5 4 mm	215525	90.20

MATFER COUPE-TOMATES MANUEL REF:215710

	Code	Prix HT
bloc de 13 lames inox pour coupe-tomates manuel	215720	152.25
flasques latérales vertes pour coupe-tomates manuel	215721	123.30
lot de 4 pieds ventouse les pour coupe-tomates manuel	215722	68.40
peigne de poussoir pour coupe-tomates manuel	280747	14.93

MATFER ESSOREUSE SALADE SWING XS 10 REF:215582

	Code	Prix HT
Kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XS	215587	65.20
Kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XL	215588	69.70
kit pignons pour essoreuses Swing	215589	19.45

MATFER MANDOLINE EXOGLASS 2000 "S" AVEC POUSSOIR REF:215060

	Code	Prix HT
POUSSOIR ROND POUR MANDOLINE	215065	22.20
CHARIOT DE MANDOLINE 2000 S	215066	22.40
boîte de 3 blocs effileurs pour mandoline 2000	215068	88.15
bloc effileur 3 mm pour mandoline 2000	215070	35.90
bloc effileur 5 mm pour mandoline 2000	215072	25.80
bloc effileur 10 mm pour mandoline 2000	215074	24.00
LAME REVERSIBLE POUR MANDOLINE	215085	44.75
JEU DE 4 PATINS POUR MANDOLINE	215086	3.75

MATFER MANDOLINE INOX SANS POUSSOIR REF:215001

	Code	Prix HT
effileur mandoline inox 3 mm	215010	35.30
PIED POUR MANDOLINE	215017	23.45
PLAQUE D'APPUI POUR MANDOLINE	215018	22.25
CORPS DE POUSSOIR POUR MANDOLINE	215021	18.60
PLAQUE A GRIFFES POUR MANDOLINE	215022	20.90
BOUTON DE REGLAGE POUR MANDOLINE	215023	11.45
LAME REVERSIBLE POUR MANDOLINE	215085	44.75
effileur mandoline inox 5 mm	215112	25.00
effileur mandoline inox 10 mm	215115	23.25

MATFER MANDOLINE 1000 AVEC POUSSOIR REF:215040

	Code	Prix HT
COUTEAU LISSE POUR MANDOLINE 1000	215043	14.20
COUTEAU GAUFRE POUR MANDOLINE 1000	215044	15.35
EFFILEUR 3 MM POUR MANDOLINE 1000	215045	31.25
POUSSOIR POUR POUR MANDOLINE 1000	215046	15.75
JEU 4 ECROUS POUR MADOLINE 1000	215047	11.30

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 4 KG/10 G REF:252004

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	16.55
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	27.20
aiguille de balance 4/10 kg	252058	7.25

MATFER PÈLE-POMMES TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR API REF:215250

	Code	Prix HT
JEU DE 4 PATINS POUR MANDOLINE	215086	3.75
COUTEAU PELEUR POUR PELE-POMMES API	215255	24.60
COUTEAU TRANCHEUR PELE-POMMES API	215256	24.50
CORPS DU PELE-POMMES API	215257	118.00
VIS D'ENTRAINEMENT ET POIGNEE PELE-POMMES API	215258	63.65
BROCHE 3 POINTES PELE-POMMES API	215259	27.10
NOIX DE BLOCAGE PELE-POMMES API	215261	10.50
PORTE-PELEUR + VIS DE BLOCAGE PELE-POMMES API	215262	15.25
BRAS DU PORTE-PELEUR PELE-POMMES API	215263	20.50
RESSORT DE PRESSION PELE-POMMES API	215264	7.15
GOUPILLE DU RESSORT PELE-POMMES API	215265	1.85
VIS DE REGLAGE DE PRESSION PELE-POMMES API	215266	15.40
BUTEE D'EPAISSEUR DE PELAGE PELE-POMMES API	215267	5.95
BOUTON DE SERRAGE DU PELEUR PELE-POMMES API	215268	4.30
BOUTON DE SERRAGE DU TRANCHEUR PELE-POMMES API	215269	5.90
VIS DE BLOCAGE DU PORTE-PELEUR PELE-POMMES API	215270	1.10
SERRE-JOINT PELE-POMMES API	215271	105.50
ENSEMBLE VIS+BROCHES+POIGNEE PELE-POMMES API	215272	85.00

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 10 KG/50 G REF:252010

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	16.55
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	27.20
aiguille de balance 4/10 kg	252058	7.25

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 30 KG/100 G REF:252030

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	29.45
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	38.30
aiguille de balance 30/50 kg	252059	6.95

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 50 KG/200 G REF:252050

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	29.45
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	38.30
aiguille de balance 30/50 kg	252059	6.95

BALANCE DIGITALE COMPACTE SK3 REF:252116

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR SECTEUR BALANCE SK	252267	28.90
FACE AVANT POUR BALANCE SK	252274	8.55

BALANCE ÉLECTRONIQUE SM REF:252121

	Code	Prix HT
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	41.80
ADAPTATEUR SECTEUR BALANCE SM	252266	39.05
FACE AVANT POUR BALANCE SM	252272	12.25
FACE ARRIERE POUR BALANCE	252273	9.20

BALANCE DIGITALE INOX NEO TX REF:252216

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SW ET TX	252253	31.65
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	41.80
CARTE PROCESSEUR PRINCIPAL BALANCES SW ET TX	252261	78.70
CARTE PROCESSEUR CLAVIER BALANCES SW ET TX	252262	32.80
FACE AVANT POUR BALANCE SW	252268	9.20
CAPTEUR IP95 20KG POUR BALANCE SW-15	252280	41.50
CAPTEUR IP95 10KG POUR BALANCE SW-7	252281	41.50

BALANCE DIGITALE INOX SX 15 REF:252220

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	41.80
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	41.80
CARTE PROCESSEUR POUR BALANCE SX	252263	75.45
FACE AVANT POUR BALANCE SX	252269	10.55
CAPTEUR L6D-C3 20KG POUR BALANCE SX15	252282	50.95

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 30 REF:252230

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	41.80
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	41.80
CARTE CPU POUR BALANCE SF30	252264	95.10
FACE AVANT POUR BALANCE SF	252270	10.55
AFFICHEUR COMPLET BALANCE SF30	252291	275.00
PRISE DIN POUR BALANCES SF, SCW, TF ET TF30	252292	10.00

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 60 REF:252233

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	41.80
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	41.80
CARTE PROCESSEUR POUR BALANCE SCW	252265	102.00
FACE AVANT POUR BALANCE SCW	252271	9.20
CAPTEUR L6D-C3 200K BALANCES SCW150 ET TF	252283	79.05
CAPTEUR L6D-C3 100K BALANCES SCW60 ET TF	252284	116.00
PRISE DIN POUR BALANCES SF, SCW, TF ET TF30	252292	10.00

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 150 REF:252235

	Code	Prix HT
ADAPTATEUR 12V POUR BALANCES SCW, SF, TF 60, TF150 ET TF30	252254	41.80
BATTERIE RECHARGEABLE POUR BALANCES SW ET TX	252256	41.80
CARTE PROCESSEUR POUR BALANCE SCW	252265	102.00
FACE AVANT POUR BALANCE SCW	252271	9.20
CAPTEUR L6D-C3 200K BALANCES SCW150 ET TF	252283	79.05
CAPTEUR L6D-C3 100K BALANCES SCW60 ET TF	252284	116.00
PRISE DIN POUR BALANCES SF, SCW, TF ET TF30	252292	10.00

ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 0.75 L REF:116601

	Code	Prix HT
ECROU DOUILLE PR ENTONNOIR	116530	4.40
ECROU MOLETE BLANC PR ENTONN	116531	1.05
ECROU A OREILLE PR ENTONNOIR	116532	1.35
JOINT D'ETANCHEITE DOUILLE	116533	6.25
joint piston pour entonnoirs 116601 et 116540	116534	4.25

ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 1.5 L REF:116540

	Code	Prix HT
ECROU DOUILLE PR ENTONNOIR	116530	4.40
ECROU MOLETE BLANC PR ENTONN	116531	1.05
ECROU A OREILLE PR ENTONNOIR	116532	1.35
JOINT D'ETANCHEITE DOUILLE	116533	6.25
joint piston pour entonnoirs 116601 et 116540	116534	4.25

ENTONNOIR DOSEUR COPOLYESTER JUSQU'À 20 CC REF:116605

	Code	Prix HT
ECROU DOUILLE PR ENTONNOIR	116530	4.40
ECROU MOLETE BLANC PR ENTONN	116531	1.05
ECROU A OREILLE PR ENTONNOIR	116532	1.35
JOINT D'ETANCHEITE DOUILLE	116533	6.25
joint piston pour entonnoirs 116601 et 116540	116534	4.25

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX REF:258825

	Code	Prix HT
jeu embouts 3.6 mm pour entonnoir inox 258825	116523	40.20
ressort pour entonnoir inox 258825	116524	7.70
poignée complète pour entonnoir inox 258825	116525	30.10
tige +bille + écrou pour entonnoir inox 258825	116526	19.40

MONOPOL OUVRE-BOÎTES AUTOMATIC REF:230006

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230006	230008	5.80
molette de rechange monopol 230007	230010	7.40

BONZER OUVRE BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC REF:230190

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	10.30
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	28.40
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	1.15
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	4.25
LAME INOX AVEC 2 VIS POUR BONZER	230255	12.55
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	17.50

BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ 20 BOÎTES/JOUR 40 CM REF:230203

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	10.30
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	28.40
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	1.15
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	4.25
COLLIER CYLINDRIQUE POUR BONZER	230256	6.35
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	17.50

BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ 20 BOÎTES/JOUR 63 CM REF:230207

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	10.30
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	28.40
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	1.15
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	4.25
COLLIER CYLINDRIQUE POUR BONZER	230256	6.35
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	17.50

BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ 40 BOÎTES/JOUR 63 CM REF:230209

	Code	Prix HT
LAME A VIS PM ET GM POUR BONZER	230214	10.30
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	28.40
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	1.15
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	4.25
COLLIER CYLINDRIQUE POUR BONZER	230256	6.35
molette pour ouvre-boîtes bonzer	230257	17.50

BONZER OUVRE-BOÎTES BONZER EZ +60 BOÎTES/JOUR 63 CM REF:230210

	Code	Prix HT
SERRE-JOINT POUR TOUS MODELES POUR BONZER	230238	28.40
COLLIER PLAT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230250	1.15
RESSORT POUR OUVRE-BOITES BONZER	230252	4.25
MOLETTE POUR BONZER	230253	31.75
LAME INOX AVEC 2 VIS POUR BONZER	230255	12.55

KITCHEN AID BATTEUR-MÉLANGEUR K5 SUPER REF:210010

	Code	Prix HT
bol inox pour K5	210101	155.00
crochet à pâte pour K5	210102	57.50
fouet pour K5	210103	81.20
batteur plat pour K5	210104	62.45
lot de 2 couvercles plastiques pour bol K	210105	47.20
anneau verseur pour K5	210115	56.00
charbon ressort pour K45 et K5	219081	11.05

KITCHEN AID BATTEUR-MÉLANGEUR K45 REF:210030

	Code	Prix HT
batteur plat pour K45	210032	46.85
bol inox pour K45	210033	155.00
crochet à pâte pour K45	210034	43.20
fouet pour K45	210035	57.75
charbon ressort pour K45 et K5	219081	11.05

ROBOT COUPE CUTTER R2 REF:210711

	Code	Prix HT
couteau lisse supplémentaire pour R101 XL et R201 XL	120412	122.00
couteau cranté pour R101 XL et R201 XL	210712	137.00

HOTMIX MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2L REF:212502

	Code	Prix HT
Hotmix couvercle de cuve de rechange pour mixer-cuiseur pro gastro 2	212510	83.65
Hotmix bol inox supplémentaire pour mixer-cuiseur pro gastro 2	212511	277.60
LAME HOTMIX PRO	212512	269.00
FIXE LAME HOTMIX PRO <02/2012	212513	29.90
PAPILLON DE BRASSAGE HOT MIX	212514	23.45
FIXE LAME HOTMIX PRO + JOINT	212515	30.05

SANTOS BLENDER N°37 BASE MOTEUR SEULE REF:212011

	Code	Prix HT
JOINT DE COUVERCLE POUR BLENDER	212016	19.70
ENSEMBLE COUTEAUX ET PORTE COUTEAU POUR BLENDER	212017	260.00
ACCOUPLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212018	17.15
KIT ACCOUPLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212019	37.50
ACCOUPLEMENT INFERIEUR POUR BLENDER	212023	34.00

SANTOS BLENDER N°37 BOL TRANSPARENT 4 L REF:183847

	Code	Prix HT
JOINT DE COUVERCLE POUR BLENDER	212016	19.70
ENSEMBLE COUTEAUX ET PORTE COUTEAU POUR BLENDER	212017	260.00
ACCOUPLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212018	17.15
KIT ACCOUPLEMENT RIGIDE POUR BLENDER	212019	37.50
ACCOUPLEMENT INFERIEUR POUR BLENDER	212023	34.00

BAMIX MIXEUR M140 BLANC TUBE 14 CM REF:210355

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	18.85
Bamix couvercle pour récipient	210361	2.75
Bamix support mural blanc	210362	6.35
Bamix fouet pour mixeur	210363	11.65
Bamix couteau mélangeur	210364	11.65
Bamix multi couteau étoile	210365	11.65
Bamix couteau à viande	210366	14.40

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 NOIR TUBE 18.5 CM REF:210357

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	18.85
Bamix couvercle pour récipient	210361	2.75
Bamix support mural blanc	210362	6.35
Bamix fouet pour mixeur	210363	11.65
Bamix couteau mélangeur	210364	11.65
Bamix multi couteau étoile	210365	11.65
Bamix couteau à viande	210366	14.40

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 BLANC TUBE 18.5 CM REF:210358

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	18.85
Bamix couvercle pour récipient	210361	2.75
Bamix support mural blanc	210362	6.35
Bamix fouet pour mixeur	210363	11.65
Bamix couteau mélangeur	210364	11.65
Bamix multi couteau étoile	210365	11.65
Bamix couteau à viande	210366	14.40

BAMIX MIXEUR GASTRO 350 BLANC TUBE 28.5 CM REF:210370

	Code	Prix HT
Bamix récipient gradue 60 cl	210360	18.85
Bamix couvercle pour récipient	210361	2.75
Bamix support mural blanc	210362	6.35
Bamix fouet pour mixeur	210363	11.65
Bamix couteau mélangeur	210364	11.65
Bamix multi couteau étoile	210365	11.65
Bamix couteau à viande	210366	14.40

ROBOT-COUPE MIXER PLONGEANT MP 350 ULTRA REF:210534

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	70.35

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 350VV REF:210535

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	70.35

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450 ULTRA REF:186902

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	70.35

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450VV REF:210545

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	70.35

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 350 COMBI REF:210595

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	70.35

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450 COMBI REF:186904

	Code	Prix HT
couteau pour alphamix 2 - 5 et 8	281899	70.35

AIRBOX BAC AVEC POMPE REF:011720

	Code	Prix HT
lot de 2 pastilles céramiques	011721	24.45
tuyau et support silicone airbox	011722	31.35
bac écume seul airbox	011723	39.25
pompe seule airbox 230v	011724	134.00

HACHOIR POUR ALPHAMIX ET KITCHEN AID REF:210051

	Code	Prix HT
CORPS DE HACHOIR POUR BATTEUR MELANGEUR	210106	89.75
VIS DE BLOCAGE DES GRILLES	210107	10.75
VIS SANS FIN ASSEMBLEE	210108	55.10
grille à gros trous 6 mm pour 210051	210109	24.70
GRILLE POUR HACHOIR DIAMETRE 4,5 MM	210110	24.70
COUTEAU 4 LAMES POUR HACHOIR	210111	16.30
LOT DE 2 CORNETS A SAUCISSES	210113	50.00
disque éminceur fin 2 mm pour 210051	210131	48.00
PILON HACHOIR JUPITER/KITCHENA	210170	17.95

SANTOS HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE N°12 REF:186206

	Code	Prix HT
COUTEAU 4 PALES POUR HACHOIR N°12	880251	29.95
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 3 MM	880254	52.00
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 4.5 MM	880256	43.50
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 6 MM	880257	43.50
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 8 MM	880258	43.50
GRILLE POUR HACHOIR N°12 SUPINOX DIAMETRE 13 MM	880260	43.50

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES F195 REF:211010

	Code	Prix HT
LAME POUR TRANCHEUSE	211103	112.40
MOTEUR POUR TRANCHEUSE	211104	191.00
PROTECTION DE LAME POUR TRANCHEUSE	211105	52.65
TIGE POIGNEE DE PROTECTION LAME POUR TRANCHEUSE	211106	5.55
COURROIE PLATE POUR TRANCHEUSE	211107	13.15
RELAIS ELECTRIQUE POUR TRANCHEUSE	211108	56.50
FLACON HUILE DE GRAISSAGE 50 ML POUR TRANCHEUSE	211148	12.75

CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:770808

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	36.20
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	40.40
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	5.60
VIS CHC M8x16 INOX	483619	0.80

CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:773897

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	36.20
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	40.40
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	5.60
BOUCHON TUBE CARRE 25X25	480671	0.20
VIS CHC M8x16 INOX	483619	0.80

CHARIOT INOX POUR 8 BACS À PÂTONS REF:779108

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	36.20
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	40.40
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	5.60
VIS CHC M8x16 INOX	483619	0.80

CHARIOT INOX POUR 16 BACS À PÂTONS REF:779110

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	36.20
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	40.40
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	5.60
VIS CHC M8x16 INOX	483619	0.80

OPTIMO CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUES À PAIN REF:773898

	Code	Prix HT
BOUCHON TUBE CARRE 25X25	480671	0.20
ROULETTE S/FR DIAMETRE 100	480731	39.80
ROULETTE A/FR DIAMETRE 100	480732	50.80
RONDELLE M10 INOX	481021	0.60

CHARIOT BAS INOX 8 NIVEAUX REF:770508

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	36.20
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	40.40
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	5.60
PLAQUE ANTI BRUIT ADHESIVE	482257	3.80
VIS CHC M8x16 INOX	483619	0.80

ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL À GALETS 11 ÉPAISSEURS REF:140030

	Code	Prix HT
lot de galets 2 mm pour laminoir universel	140032	4.30
lot de galets 3 mm pour laminoir universel	140033	4.30
lot de galets 4 mm pour laminoir universel	140034	4.30
lot de galets 5 mm pour laminoir universel	140035	4.30

MATFER MACHINE À INJECTER LA CRÈME REF:262601

	Code	Prix HT
CORPS DE MACHINE A CREME	262602	773.00
AIGUILLE DIAMETRE 4 MM	262603	46.40
AIGUILLE DIAMETRE 6 MM	262604	44.90
AIGUILLE DIAMETRE 8 MM LONGUEUR 10 CM	262605	44.40
AIGUILLE DIAMETRE 8 MM LONGUEUR 18 CM	262606	61.20
PORTE-AIGUILLE	262607	40.80
REDUCTEUR	262608	60.00
DOUILLE PORTE REDUCTEUR	262609	93.90
CLAPET DIFFUSEUR	262610	40.60
JOINT DE DOUILLE	262611	23.00
PISTON	262612	95.00
AXE DE MANOEUVRE	262613	93.70
POUSSOIR	262614	31.60
RONDELLE D'ARRET AXE	262615	24.50
LEVIER DE MANOEUVRE	262616	25.10
RONDELLE M 10	262617	0.89
ECROU HM 10	262618	1.50
VIS DE BLOCAGE RONDELLE	262619	1.00
POIGNEE BAKELITE	262620	9.10
MANETTE VIS BLOCAGE	262621	28.90
VIS DE BLOCAGE NUE	262622	22.30
PATIN DE BLOCAGE	262623	29.40
BUTEE ARRIERE COURTE	262627	15.55
ENTONNOIR POUR INJECTEUR A CREME	262629	135.00

MATFER WEDDING CAKE ROND KIT COMPLET REF:681901

	Code	Prix HT
JEU DE 3 TIERS DE CERCLES 560 MM INOX	681990	56.00
JEU DE 3 TIERS DE CERCLES 460 MM INOX	681991	50.00
CERCLE 360 INOX HAUTEUR 80 MM	681992	22.00
CERCLE 260 INOX HAUTEUR 80 MM	681993	18.20
CERCLE 160 INOX HAUTEUR 80 MM	681994	15.00
SUPPORT ENTREMET ABS 560 MM	681995	29.50
SUPPORT ENTREMET ABS 460 MM	681996	26.00
SUPPORT ENTREMET ABS 360 MM	681997	22.70
SUPPORT ENTREMET ABS 260 MM	681998	18.20
SUPPORT ENTREMET ABS 160 MM	681999	14.80

MATFER WEDDING CAKE CARRÉ KIT COMPLET REF:681902

	Code	Prix HT
JEU DE 4 QUARTS INOX 480 X 50 MM	681980	64.00
JEU DE 4 QUARTS INOX 380 X 50 MM	681981	54.00
CARRE INOX 280 MM	681982	24.25
CARRE INOX 180 MM	681983	19.90
CARRE INOX 80 MM	681984	15.00
SUPPORT ENTREMET ABS 480 MM	681985	31.20
SUPPORT ENTREMET ABS 380 MM	681986	27.70
SUPPORT ENTREMET ABS 280 MM	681987	25.20
SUPPORT ENTREMET ABS 180 MM	681988	21.00
SUPPORT ENTREMET ABS 80 MM	681989	15.60

MATFER WEDDING CAKE DÉSTRUCTURÉ KIT COMPLET REF:681903

	Code	Prix HT
JEU DE 4 QUARTS INOX 480 X 105 MM	681970	67.00
JEU DE 4 QUARTS INOX 380 X 105 MM	681971	59.00
CARRE INOX 280 MM HAUTEUR 105 MM	681972	25.00
CARRE INOX 180 MM HAUTEUR 105 MM	681973	21.00
CARRE INOX 80 MM HAUTEUR 105 MM	681974	15.80
SUPPORT ENTREMET ABS 480 MM	681975	34.40
SUPPORT ENTREMET ABS 380 MM	681976	30.20
SUPPORT ENTREMET ABS 280 MM	681977	27.10
SUPPORT ENTREMET ABS 180 MM	681978	22.00
SUPPORT ENTREMET ABS 80 MM	681979	16.00

MATFER CADRES SUPERPOSABLES 600X400 REF:370100

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 600x400 pour cadres superposables	370110	92.50
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	11.50
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	12.60
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	13.30

CADRE SUPERPOSABLE 600X400 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1 CM REF:370107

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	11.50

CADRE SUPERPOSABLE 600X400 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1.5 CM REF:370108

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	12.60

CADRE SUPERPOSABLE 600X400 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 2 CM REF:370109

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	13.30

MATFER CADRES SUPERPOSABLES 400X300 REF:370102

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 400x300 pour cadres superposables	370115	67.90
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	11.50
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	12.60
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	13.30

MATFER CADRES SUPERPOSABLES 350X350 SPÉCIAL GUITARE REF:370105

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 350x350 pour cadres superposables	370145	71.20
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	11.50
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	12.60
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	13.30

CADRE SUPERPOSABLE 350X350 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1 CM REF:370141

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS JAUNE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370151	11.50

CADRE SUPERPOSABLE 350X350 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 1.5 CM REF:370142

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS ROUGE POUR CADRE SUPERPOSABLE	370152	12.60

CADRE SUPERPOSABLE 350X350 SUPPLÉMENTAIRE JAUNE HAUTEUR 2 CM REF:370143

	Code	Prix HT
JEU DE 4 COINS NOIR POUR CADRE SUPERPOSABLE	370153	13.30

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU REF:260456

	Code	Prix HT
RESISTANCE TREMPEUSE CHOCO 220	260204	81.00
REGULATEUR TOUTES TREMPEUSES	260205	167.00

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES REF:260421

	Code	Prix HT
VIS SANS FIN POUR FONTAINE 260421	260424	105.70
MOTEUR 230V POUR FONTAINE 260421	260425	185.40
CARTE PRINCIPALE POUR FONTAINE 2604	260426	96.60
FUSIBLE MOTEUR POUR FONTAINE 260421	260427	5.30
CARTE THERMOSTAT POUR FONTAINE 260421	260428	65.00
CORDON ELECTRIQUE POUR FONTAINE 260421	260429	9.85

PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT REF:264101

	Code	Prix HT
kit buse 1.3 mm pistolet 264101	264103	161.00
kit buse 1.5 mm pistolet 264101	264105	161.00
kit buse 1.7 mm pistolet 264101	264106	161.00
godet supplémentaire 0.5	264107	38.60

CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER ET TRAITEUR REF:772530

	Code	Prix HT
ROULETTE LEVINA A/PIVOT S/FR	480041	36.20
ROULETTE LEVINA A/PIVOT A/FR	480042	40.40
BUTEE NF CHARIOT T.CARRE	480282	5.60
BOUCHON TUBE CARRE 25X25	480671	0.20
VIS CHC M8x16 INOX	483619	0.80

FRIX'AIR REF:265108

	Code	Prix HT
set de 6 accessoires pour Frix'Air	265114	339.00

NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO 2000 REF:265220

	Code	Prix HT
CUVE INOX /SORB. CHEF 2500	265115	137.50
BOL INOX 1.7 L POUR SORBETIERE PRO 2000	265276	137.50
2X2 RACLEURS POUR CUVE FIXE DE SORBETIERE PRO2500	265280	86.15
2X2 RACLEURS POUR BOL AMOVIBLE DE SORBETIERE PRO 2500	265281	86.15

NEMOX MACHINE À GLACE PROFESSIONNELLE GELATO 5K REF:265250

	Code	Prix HT
CUVE INOX /SORB. CHEF 2500	265115	137.50
BOL INOX 1.7 L POUR SORBETIERE PRO 2000	265276	137.50
2X2 RACLEURS POUR CUVE FIXE DE SORBETIERE PRO2500	265280	86.15
2X2 RACLEURS POUR BOL AMOVIBLE DE SORBETIERE PRO 2500	265281	86.15

LA BOUTIQUE

PRÉSENTOIR À GÂTEAUX POUR BUFFET 7 ÉTAGES PUZZLE REF:681508

	Code	Prix HT
plateau avec oreille	681509	14.35
plateau sans oreille	681510	12.00
entretoise puzzle	681511	5.15
bouchon puzzle	681512	12.30
embase puzzle	681513	32.50

PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 7 ÉTAGES REF:681607

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	13.90
plateau rond présentoir alu 200	681612	18.00
plateau rond présentoir alu 265	681613	26.20
plateau rond présentoir alu 320	681614	35.10
plateau rond présentoir alu 400	681615	50.65
plateau rond présentoir alu 450	681616	58.75
plateau rond présentoir alu 495	681617	85.15
entretoise avec vis pour présentoir	681618	37.60
pied pour présentoir aluminium	681619	56.10
embout avec vis pour présentoir	681620	12.10

PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 5 ÉTAGES REF:681605

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	13.90
plateau rond présentoir alu 200	681612	18.00
plateau rond présentoir alu 265	681613	26.20
plateau rond présentoir alu 320	681614	35.10
plateau rond présentoir alu 400	681615	50.65
plateau rond présentoir alu 450	681616	58.75
plateau rond présentoir alu 495	681617	85.15
entretoise avec vis pour présentoir	681618	37.60
pied pour présentoir aluminium	681619	56.10
embout avec vis pour présentoir	681620	12.10

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

ASPIRATEUR COMPACT POUR PETITS FOURNILS INOX REF:710503

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et CM56	710508	113.00

ASPIRATEUR DE FOURNIL MOYEN INOX REF:710506

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et CM56	710508	113.00

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
A	
accessoires pour bacs gastro-norme	15
accessoires pour casiers	431
accessoires pour moules	277
accessoires pour planches	110
aérographes	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	
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
C	
cadres à entremets	284
cadres à mousses	287
cadres à tartes	280
cadres superposables	279
caillebotis	461
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
D	
Daniel Chaboissier	473
découpoirs Exoglass	290
découpoirs inox	293
destructeurs d'insectes	459
douilles à bûches	336
douilles copolyester	302
douilles inox	307
E	
écailleurs	126
école Lenôtre	475
Ecoline manches de couleur	100
écumoires	63
Elégance cuivre	18
Elite	25
entonnoirs	183
éplucheurs	111
éponges	462
étiqueteuses	406
étiquettes	402-404
Excellence	7-8
F	
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
G	
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 Saï	89
grilles	219
grilles à pizza	211
grills	32
grills en fonte	53
Guillaume Gomez	480
guitares	325
Guy Krenzer	475
H-J	
hachoirs	112-189
Jacques Le Divillec	480
Jean-François Mallet	481
Jean-Michel Perruchon	473
Johan Martin	475
L	
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
M	
machines à garnir	324
machines à pâtes	190
machines pour la glace	386
machines sous-vide	55
mallettes	121
mannes	209
marqueurs	405
Mealplak plateaux en nacryl	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
N	
nettoyage au jet d'eau	456
nettoyants	447
Nina Métayer	478
Noël plaques pour pièces en chocolat	374
nonettes individuelles	288
O	
outils géants	72
outils pour fruits et légumes	113
ouvre-boîtes	181
P	
pain surprise	338
papiers de cuisson	224
Pâques plaques pour pièces en chocolat	373
passoires	62
pâtes à nettoyer	445
peignes	310
pelles	69
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
pinces	69
pinces à arêtes	126
pinces 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 pâtissières	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
R	
racks de rangement	78
raclettes	441
racloirs	312
râpes	179
réchaud gaz	80
réfractomètres	379
Regis Marcon	480
robots cuiseurs	166
rouleaux	315-336
S	
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
T	
tabliers	453
tamis	312
tapis	461
tapis	220
tempéreuses	342
terrines en fonte	50
thermomètres	73-433 à 435-379
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
U	
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
V-W-Y	
vêtements	455
Vincent Boué	478-482
William Ledeuil	482
Yoshikin bumei	92

INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES
010277	405
010384	405
011721	491
011722	491
011723	491
011724	491
011724	168
012000	405
012010	405
012015	405
013204	11
013206	11
013221	11, 486
013222	11, 486
013223	11, 486
013224	11, 486
013227	486
015122	8
015210	78
017001	11
017002	11
017003	11
017004	11
017005	11
017082	173
017084	173
017241	64
017242	64
017330	65
017332	65
017334	65
017335	65
017337	65
017360	62
017362	62
017364	63
017365	63
017410	65
019028	77
019029	77
019031	77
019033	77
019034	77
019044	77
019047	77
020420	65
020422	65
020424	65
020425	65
020426	65
032035	18
032037	18
032039	18
032107	382
032108	382
032110	382
032114	382
032130	19
032140	19
034004	18
034005	18
034006	18
034007	18
034010	18
034011	18
034014	18
034016	18
034017	18
034018	18
034019	18
034025	18
034050	18
034051	18
034101	19
034103	19
034111	19
034113	19
044020	407
044025	407
044030	407
044032	407
044034	407
044036	407
044038	407
044040	407
044042	407
044044	407
044046	407
044048	407
044050	407
044055	407
044060	407
044064	407
044065	407
044067	407
044069	407
044071	407
044073	407
044110	407
044112	407
044114	407
044116	407
044120	407
044122	407
044124	407
044176	147
044178	147
044181	150
044184	150
044186	150
044211	407
044213	407
044215	407
044217	407
044219	407
051070	20
054150	392
054151	392
054153	392
054158	392
054160	393
054161	393
054163	393
054164	393
054165	393
054168	393
054169	393
054170	392
054171	392
054172	392
054173	392
054175	392
054176	392
054177	392
054180	392
054181	392
054182	392
054183	392
054190	393
054191	393
054193	393
054194	393
054200	393
054201	393
054301	392
054302	392
054303	392
054311	392
054312	392
054313	392
054321	392
054323	392
054331	393
054332	393
054334	393
054361	393
054362	393
054363	393
054371	392
054372	392
054382	392
061002	169
061680	385
061684	385
062001	48
062002	48
062003	48
062004	48
062005	48
062006	48
062007	48
062008	48
062009	48
062031	48
062032	48
062033	48
062034	48
062035	48
062040	48
062051	80
062052	80
062053	80
062060	49
062062	49
062063	49
062070	49
062072	49
062073	49
062080	49
062082	49
062083	49
062084	49
070522	80
070523	80
070528	80
070988	80
070990	80
070992	80
070993	80
070994	52
070995	52
070996	52
070997	52
071036	80
071037	80
071038	80
071041	80
071050	80
071052	80
071055	80
071057	80
071058	53
071059	80
071070	52
071072	52
071074	52
071076	52
071078	52
071081	52
071083	52
071085	52
071087	52
071089	52
071091	52
071093	52
071094	52
071096	51
071097	50
071098	50
071099	50
071100	50
071101	50
071102	50
071103	50
071104	50
071106	50
071108	50
071109	50
071110	50
071111	50
071112	219
071113	50
071114	50
071116	53
071118	53
071120	53
071122	53
071125	183
071129	183
071142	50
071144	51
071146	51
071148	51
071154	51
071155	51
071157	51
071158	50
071190	53
071191	53
071230	72
071351	76
071370	65
071372	65
071374	65
071389	64
071391	64
071399	64
071401	64
071452	64
071456	64
071518	51
071520	51
071527	51
071528	51
071627	51
071631	51
071635	51
071688	69
071689	69
071690	69
071694	69
071696	69
071698	69
071699	69
071940	42
071945	42
071950	42
071985	68
071991	68
072029	155
072040	71
072045	71
072170	212
072172	212
072200	378
072250	433
072264	74
072266	74
072271	74
072325	79
072435	109
072437	109
072439	109
072460	109
072465	109
072470	109
072490	110
072495	110
072523	126
072525	130
072540	130
072547	130
072571	130
072580	130
072595	144
072701	115
072703	115
072738	119
072770	114
072773	114
072774	187
072812	487
072812	140
072814	487
072814	140
072816	487
072816	140
072855	487
072855	140
072857	487
072857	140
072859	487
072859	140
072874	187
072890	187
072893	187
072899	187
072900	144
072996	181
073085	130
073095	144
073115	144
073120	144
073135	126
073140	191
073141	190
073145	190
073146	190
073147	190
073148	191
073149	190
073150	190
073151	190
073159	193
073170	191
073175	191
073180	191
073181	191
073182	191
073184	191
073186	191
073194	193
073195	193
073200	193
073220	192
073221	192
073222	192
073229	193
079276	433
090040	129
090147	102
090161	95
090170	95
090171	95
090173	95
090175	95
090177	95
090185	95
090300	102
090303	102
090310	102
090330	124
090347	129
090360	124

CODES	PAGES
090362	125
090370	113
090380	111
090381	111
090382	111
090384	111
090397	111
090405	114
090417	111
090420	125
090440	114
090450	113
090455	113
090508	120
090570	112
090580	122
090615	123
090630	103
090665	104
090801	100
090803	100
090806	100
090807	100
090808	100
090809	100
090820	100
090826	100
090827	100
090831	100
090835	100
090836	100
090902	101
090911	101
090913	101
090921	101
090922	101
090923	101
090925	101
090927	101
090931	101
090932	101
090939	128
090941	101
090942	101
090943	101
090944	101
090945	101
090947	101
090948	101
090949	128
090951	101
090952	101
090957	101
090962	101
099047	97
100031	451
100032	451
100033	451
100034	451
100036	451
100037	451
100038	451
100039	451
100046	453
100047	453
100050	79
100055	79
100070	79
100089	189
100104	189
100105	189
100110	122
100115	122
100125	34
100126	34
100132	34
100135	110
111002	59
111022	59
111023	59
111024	59
111025	59
111026	59
111027	59
111035	59
111036	59
111046	59
111055	59
111060	72
111061	72
111320	225
111892	216
112011	72
112012	72
112013	72
112015	72
112016	72
112018	72
112019	72
112021	61
112022	61
112023	61
112024	61
112025	61
112026	61
112028	61
112030	72
112035	71
112040	71
112041	71
112046	212
112061	61
112062	61
112063	61
112064	61
112065	61
112066	61
112070	79
112108	79
112110	72
112112	72
112282	63
112293	60
112294	60
112295	60
112296	60
112297	60
112298	60
112300	60
112320	60
112334	187
112404	68
112405	68
112411	72
112419	66
112420	66
112421	66
112422	66
112424	188
112425	66
112429	66
112430	66
112434	188
112435	69
112437	69
112438	69
112439	69
112443	117
112501	320
112503	126
112609	175
112611	309
112612	309
112613	309
112614	309
112615	309
112632	309
112633	309
112634	309
112641	351
112643	351
112649	309
112650	309
112652	309
112654	309
112656	309
112657	320
112662	71
112663	69
112664	70
112666	70
112667	68
112668	69
112670	309
112672	309
112674	309
112676	309
112686	309
112687	309
112688	309
112712	309
112714	309
112721	309
112722	309
112730	61
112731	61
112732	61
112733	61
112734	61
112820	197
112822	197
112825	198
112826	198
112831	198
112833	197
112834	197
112835	314
112836	314
112837	314
112838	314
112839	311
112840	313
112841	311
112845	313
112850	314
112851	314
112852	314
112900	197
112901	197
112902	197
112903	197
112933	197
112952	314
113025	67
113030	67
113035	67
113040	67
113041	76
113042	76
113045	67
113050	67
113090	73
113091	486
113092	73
113330	66
113331	66
113332	66
113334	188
113338	66
113345	66
113501	67
113525	67
113535	67
113545	67
113720	67
113724	67
113735	67
113745	67
113825	67
113833	67
114005	313
114006	314
114112	68
114113	68
114114	68
114115	68
114117	68
114118	68
114120	68
114121	68
114122	68
114131	68
114132	68
114141	68
115002	312
115003	312
115004	312
115005	312
115006	312
115007	312
115008	312
115009	312
115012	312
115015	313
115017	313
115020	312
115045	383
115051	313
115052	313
115053	313
115054	313
115060	197
115071	312
115082	312
115083	312
115084	312
115085	312
115092	312
115208	321
115212	321
116002	308
116004	308
116006	308
116008	308
116009	308
116011	308
116012	308
116013	308
116014	308
116015	308
116016	308
116017	308
116018	308
116020	308
116031	308
116032	308
116033	308
116034	308
116035	308
116036	308
116037	308
116041	308
116043	308
116045	308
116048	308
116050	198
116052	320
116201	196
116202	196
116203	196
116204	196
116205	196
116206	196
116207	196
116208	196
116219	183
116220	183
116225	196
116233	196
116234	196
116235	196
116236	196
116237	196
116260	71
116270	196
116271	196
116272	196
116273	196
116274	196
116340	170
116341	170
116342	170
116343	170
116344	170
116351	184
116352	184
116353	184
116354	184
116355	184
116356	184
116378	170
116379	170
116380	170
116382	170
116383	170
116384	170
116386	170
116387	170
116388	170
116400	170
116401	170
116403	170
116404	170
116405	170
116406	170
116430	321
116434	175
116436	175
116451	184
116452	184
116453	184
116454	184
116455	184
116456	184
116458	155
116515	62
116523	489
116523	183
116524	489
116524	183
116525	489
116525	183
116526	489
116526	183
116530	489
116531	489
116532	489
116533	489
116534	489
116534	183
116540	183
116601	183
116605	183
118003	208

CODES	PAGES
118005	212
118006	212
118007	212
118101	208
118102	208
118103	208
118104	208
118105	208
118111	208
118114	208
118115	208
118116	208
118121	208
118122	208
118123	208
118124	208
118130	208
118132	208
118133	208
118135	208
118136	208
118138	208
118139	208
118140	208
118141	208
118142	208
118143	208
118302	198
118305	198
118306	198
118310	198
118312	198
118314	198
118318	439
118320	209
118321	209
118322	209
118325	209
118326	209
118328	209
118330	209
118332	209
118390	46
118501	200
118502	200
118503	200
118504	200
118505	200
118506	200
118507	200
118508	200
118509	200
118510	200
118511	200
118512	200
118513	200
118515	200
118516	200
118519	200
118520	200
118521	200
118522	200
118523	200
118525	200

CODES	PAGES
118526	200
118528	200
118534	200
118537	200
118539	200
118541	200
118543	200
118545	200
118547	200
118549	200
118550	200
118560	201
118565	201
118570	201
118575	201
118580	201
118660	201
118665	201
118670	201
118680	201
118991	196
119001	79
119002	79
119005	79
119007	79
120006	204
120008	43
120013	203
120018	203
120022	203
120023	203
120025	203
120026	203
120032	204
120034	203
120035	203
120036	203
120037	203
120038	203
120054	203
120055	203
120056	203
120057	320
120058	203
120059	127
120060	127
120061	127
120062	127
120064	127
120071	127
120083	95
120084	320
120087	95
120093	320
120094	320
120096	320
120102	92
120107	92
120111	92
120114	92
120115	92
120116	92
120131	89
120132	89

CODES	PAGES
120133	89
120134	89
120136	89
120137	89
120139	89
120141	89
120143	128
120144	89
120145	89
120146	89
120185	103
120201	84
120202	84
120204	84
120205	84
120206	84
120207	85
120209	84
120210	85
120211	84
120215	128
120218	124
120220	85
120221	85
120223	85
120225	85
120228	85
120230	85
120231	85
120232	85
120233	90
120234	84
120235	84
120237	85
120238	88
120239	85
120240	85
120241	88
120243	85
120244	86
120245	85
120246	85
120247	85
120248	88
120250	88
120252	88
120253	88
120254	87
120255	88
120256	88
120257	87
120258	87
120259	87
120260	88
120261	87
120262	88
120263	88
120264	88
120265	88
120266	88
120267	86
120268	86
120269	87
120270	90

CODES	PAGES
120271	85
120272	86
120273	86
120274	86
120278	87
120280	86
120281	90
120282	90
120283	90
120285	103
120286	90
120287	90
120288	104
120301	104
120302	104
120303	104
120305	91
120306	104
120307	104
120310	91
120312	91
120315	103
120316	103
120319	87
120328	90
120330	90
120332	91
120340	103
120350	87
120351	87
120360	90
120361	90
120390	85
120401	93
120402	93
120403	93
120404	93
120405	93
120406	96
120407	96
120408	96
120409	96
120410	96
120411	128
120412	490
120412	160
120413	96
120414	96
120415	96
120416	96
120417	95
120418	95
120419	95
120421	93
120422	93
120423	96
120425	161
120426	161
120430	93
120431	93
120435	102
120436	102
120440	160
120451	112

CODES	PAGES
120472	162
120474	162
120480	162
120482	162
120502	93
120505	126
120510	94
120515	94
120520	94
120522	123
120523	123
120524	123
120525	94
120526	123
120533	94
120535	94
120536	94
120539	128
120543	94
120615	168
120625	168
120627	168
120629	168
120735	57
120739	57
120751	57
120752	57
120764	486
120766	36
120789	32
120790	42
120791	32
120792	32
120797	41
120801	112
120802	112
120804	112
120806	112
120809	112
120817	112
120818	112
120829	79
120830	79
120831	79
120832	79
120833	79
120836	79
120838	33
120841	79
120842	79
120852	79
120861	123
120901	111
120902	111
120903	116
120904	113
120906	111
120907	116
120908	113
120909	113
120910	113
120912	113
120913	116
120914	116

CODES	PAGES
120916	113
120917	118
120919	118
120920	116
120925	114
120932	116
120938	117
120939	117
121001	114
121004	114
121006	114
121007	114
121008	114
121009	114
121010	114
121011	114
121013	114
121021	128
121030	115
121042	125
121043	125
121045	125
121048	125
121050	125
121100	126
121103	126
121133	126
121134	126
121135	112
121136	126
121164	30
121166	30
121168	30
121178	30
121182	30
121190	31
121191	31
121192	31
121193	31
121195	31
121204	30
121206	30
121208	30
122002	129
122003	114
122004	129
122011	130
122012	486
122013	486
122014	486
122016	130
122017	130
122021	130
122031	130
123050	122
123055	122
123056	122
123059	122
123060	122
124011	120
124505	120
125042	103
125046	103
125047	103

CODES	PAGES
125050	103
125055	103
125072	103
126001	120
126003	120
126007	120
126060	120
126903	121
126904	121
126910	121
126920	121
127015	91
127018	91
127020	91
127605	105
127606	105
127609	105
127611	106
127614	105
127615	106
127616	106
127620	106
127621	106
127622	106
127623	106
127624	106
130010	108
130043	108
130044	108
130046	108
130048	108
130050	108
130052	108
130054	108
130056	108
130066	108
130067	108
130068	108
130069	108
130070	108
130071	108
130074	108
130076	108
130078	108
130080	108
130082	108
130083	109
130090	108
130101	109
130102	109
130103	109
130105	109
130106	109
130130	453
130135	453
130140	453
130145	453
130150	453
130151	453
130152	453
130155	453
130160	453
130175	453
130217	453

CODES	PAGES
130290	463
130299	463
130300	463
130311	108
130312	108
130315	108
130317	108
130340	452
130342	452
130344	452
130425	110
130426	110
130427	110
130536	454
130537	454
130538	454
130539	454
130540	454
130541	454
130542	454
130543	454
130544	454
130545	454
130546	454
130700	107
130701	107
130715	107
139002	110
139005	110
139006	110
140004	315
140005	315
140006	315
140007	315
140016	315
140018	315
140028	316
140030	316
140032	492
140032	316
140033	492
140033	316
140034	492
140034	316
140035	492
140035	316
140102	261
140122	315
140124	315
140126	315
140201	383
140203	383
140204	383
140206	320
140377	422
140381	422
140383	422
140385	422
140386	422
140387	422
140392	422
140394	422
140396	422
140398	422

CODES	PAGES
140399	418
140405	422
140407	422
140415	422
140417	422
140433	423
140435	423
140439	423
140462	423
140477	424
140485	422
140487	422
140491	422
140501	419
140502	419
140504	419
140506	419
140507	420
140508	420
140515	419
140516	419
140517	425
140521	425
140523	421
140524	210
140526	419
140531	423
140550	212
140553	212
140567	423
140571	423
140582	421
140585	421
140586	427
140587	419
140588	427
140589	419
140605	424
140702	427
140704	427
140705	427
140708	427
140709	427
140721	427
140722	427
140723	427
140731	427
140732	427
140733	427
140761	432
140762	432
140808	418
140811	418
140862	429
140872	430
140950	406
140952	406
141002	316
141004	316
141006	317
141010	317
141012	317
141013	317
141029	317

CODES	PAGES
141031	212
141035	212
141105	318
141110	317
141115	318
141116	318
141120	317
149086	425
149094	419
149097	419
149098	419
149099	419
149100	419
149102	423
149103	420
149104	419
149105	419
149106	419
150001	456
150005	456
150030	440
150070	438
150081	43
150085	438
150096	34
150098	34
150101	290
150102	290
150103	290
150104	290
150110	290
150111	290
150112	290
150113	290
150114	290
150115	290
150116	290
150117	290
150118	290
150119	290
150120	290
150121	290
150122	290
150123	290
150124	290
150125	290
150126	290
150127	290
150128	290
150151	290
150152	290
150153	290
150154	290
150155	290
150156	290
150157	290
150158	290
150159	290
150160	290
150161	290
150162	290
150163	290
150164	290
150165	290

CODES	PAGES
150182	462
150196	463
150201	292
150206	292
150207	292
150208	292
150209	292
150210	292
150211	292
150213	462
150214	291
150215	291
150216	292
150217	291
150220	293
150225	293
150230	293
150231	293
150232	293
150241	292
150244	292
150247	292
150251	462
150252	462
150253	462
150254	462
150310	293
150312	293
150320	295
150370	450
150371	450
150372	450
150380	449
150381	449
150382	449
150383	449
150384	449
150385	449
150387	449
150390	449
150403	293
150405	293
150426	293
150427	293
150451	296
150452	296
150455	296
150456	297
150458	296
150460	295
150465	296
150467	442
150469	442
150475	296
150481	296
150482	296
150483	296
150484	296
150485	296
150487	296
150488	296
150489	296
150494	296
150495	296

CODES	PAGES
150504	441
150506	439
150507	440
150508	438
150510	438
150512	291
150513	291
150514	291
150516	441
150517	441
150518	446
150520	446
150522	446
150527	444
150532	443
150540	461
150552	440
150553	444
150555	444
150560	443
150561	443
150562	443
150563	443
150564	443
150565	444
150566	444
150567	444
150568	444
150569	444
150571	444
150573	444
150575	442
150577	442
150578	444
150579	442
150600	443
150602	443
152001	298
152002	298
152003	298
152004	298
152006	298
152008	298
152009	298
152011	298
152017	298
153005	293
153006	294
153008	294
153009	294
153012	295
153014	295
153016	295
153017	295
153020	295
153030	231
153039	276
153040	276
153044	276
153045	276
153046	276
153047	276
153048	276
153052	276

CODES	PAGES
153065	276
153079	276
153105	277
153120	230
153136	277
153190	277
153198	277
153201	297
153202	286
153203	259
153204	297
153205	297
153206	297
153207	286
153208	286
153209	310
153210	286
153211	311
153212	311
153213	297
153214	296
153216	296
153301	286
153303	286
153306	286
154001	293
154011	383
154012	383
154013	383
154014	383
154015	383
154016	383
154017	383
154018	383
154020	383
154025	294
154050	320
154051	320
154052	320
154054	293
154055	293
154060	293
154062	293
154063	293
154065	293
154101	203
154102	203
154103	203
154152	295
159010	440
159011	440
159027	76
159041	461
159082	450
159083	448
159085	448
159099	442
159103	34
159105	81
159115	81
159116	81
159117	42
159121	42
160112	300
160113	300
160114	300
160115	300
160116	300
160117	300
160202	300
160203	300
160204	300
160205	300
160206	300
160208	300
160210	300
160599	77
161002	300
161003	300
161004	300
161005	300
161006	300
161007	300
161008	300
161204	300
161205	300
161206	300
161207	300
161208	300
165006	299
165007	299
165009	299
165010	299
165016	299
165018	299
165030	299
166001	303
166002	303
166003	303
166004	303
166006	303
166007	303
166008	303
166010	302
166012	305
166160	305
166161	305
166500	307
166501	307
166700	307
166701	307
167013	304
167014	304
167015	304
167022	304
167023	304
167024	304
167025	304
167030	304
167031	304
167032	304
167033	304
167034	304
167035	304
167041	304
167042	304
167043	304
167044	304
167045	304
167051	304
167052	304
167053	304
167054	304
167055	304
167061	304
167062	304
167063	304
167064	304
167065	304
167080	304
167082	304
167084	304
167086	304
167088	304
167101	304
167102	304
167103	304
167104	304
167105	304
167106	304
167107	304
167108	304
167109	304
167110	304
167111	304
167112	304
167113	304
167114	304
167115	304
167116	304
167130	305
167135	304
167140	304
167141	305
167142	305
167151	336
167152	336
167170	305
167171	305
167175	305
167180	305
167300	302
167302	302
167303	302
167304	302
167306	302
167333	302
167345	302
167355	302
167370	302
167380	302
167430	302
167452	302
167500	306
167501	306
167502	306
167503	306
167504	306
167505	306
167506	306
167507	306
167508	306
167509	306
167510	306
167511	306
167512	306
167513	306
167514	306
167515	306
167516	306
167517	306
167518	306
167520	306
167532	306
167542	306
167550	307
167551	307
167554	307
167555	307
167702	306
167703	306
167704	306
167705	306
167712	306
167713	306
167714	306
167715	306
167722	306
167723	306
167724	306
167725	306
167732	306
167733	306
167734	306
167735	306
167742	306
167743	306
167744	306
167745	306
167752	306
167753	306
167754	306
167755	306
167762	307
167763	307
167764	307
167765	307
167766	307
167767	336
167768	336
167769	336
167900	305
169001	301
169002	301
169003	301
169004	77
181006	117
181009	118
181021	112
181046	123
181065	212
181151	129
182101	97
182103	102
182104	97
182105	97
182106	97
182109	128
182110	97
182112	97
182113	97
182114	97
182121	97
182124	124
182127	97
182128	97
182129	97
182130	124
182134	97
182135	97
182136	97
182140	97
182141	97
182142	97
182149	97
182160	174
182180	97
182187	97
182203	102
182204	98
182212	98
182213	98
182214	98
182227	98
182228	98
182235	98
182236	98
182240	98
182241	98
182291	97
182295	97
182303	102
182304	98
182312	98
182313	98
182314	98
182315	124
182324	124
182327	98
182328	98
182329	98
182330	124
182334	98
182335	98
182336	98
182340	98
182341	98
182342	98
182403	102
182404	99
182412	98
182413	98
182414	98
182427	99
182428	99
182429	99
182434	99
182435	99
182436	99
182440	99
182441	99
182442	99
182503	102
182504	99
182512	99
182513	99
182514	99
182521	99
182528	99
182529	99
182534	99
182535	99
182536	99
182540	99
182541	99
182542	99
182603	102
182604	99
182610	99
182612	99
182613	99
182614	99
182803	188
182811	188
182812	188
182813	188
182821	188
182829	188
182835	188
182840	188
182841	188
183847	159
185301	131
185302	131
185303	131
185304	131
185305	131
185306	131
185307	131
185308	131
185309	131
185310	131
185406	55
185415	54
185508	81
186206	189
186208	159
186209	159
186210	159
186305	211
186306	211
186403	51
186404	51
186405	51
186408	51
186409	51
186601	179
186604	179
186615	180
186620	179
186621	179
186622	179
186623	179
186624	179

CODES	PAGES
186625	179
186627	179
186631	188
186900	165
186901	165
186902	159
186903	159
186904	159
186905	158
187501	146
187502	146
187503	146
187504	146
187505	146
187699	407
187700	407
187701	407
187702	407
187703	407
187704	407
187705	407
187706	407
187707	407
187708	407
187709	407
187710	407
187711	407
187712	407
187713	407
187714	407
190774	161
210032	490
210033	490
210034	490
210035	490
210101	490
210102	490
210103	490
210104	490
210105	490
210106	491
210107	491
210108	491
210109	491
210110	491
210111	491
210113	491
210115	490
210131	491
210170	491
210340	166
210348	166
210351	165-166
210353	165
210355	158
210357	158
210358	158
210360	491
210360	158
210361	491
210361	158
210362	491
210362	158
210363	491

CODES	PAGES
210363	158
210364	491
210364	158
210365	491
210365	158
210366	491
210366	158
210370	158
210401	166
210402	166
210534	159
210535	159
210545	159
210595	159
210655	157
210660	157
210671	157
210672	157
210673	157
210674	157
210680	157
210681	157
210682	157
210683	157
210684	157
210702	161
210711	164
210712	490
210712	160
210714	161
210715	161
210719	160
210731	160
210738	161
210741	161
210750	165
210801	162
210803	162
210804	162
210820	162
210826	162
210838	162
210840	162
210843	162
210853	162
211005	164
211010	177
211013	160
211014	177
211020	177
211023	177
211030	177
211031	177
211042	177
211043	177
211053	177
211098	177
211103	491
211104	491
211105	491
211106	491
211107	491
211108	491
211148	491

CODES	PAGES
211205	178
211206	178
211207	178
211208	178
211215	178
211217	178
211635	176
211640	176
211650	176
211651	176
212007	197
212011	159
212014	159
212016	490
212017	490
212018	490
212019	490
212022	159
212023	490
212023	490
212502	167
212503	167
212504	167
212507	55
212510	167, 490
212511	167, 490
212512	490
212513	490
212514	490
212515	490
212520	388
212521	388
212530	166
215001	143
215005	143
215010	488
215010	143
215017	488
215018	488
215021	488
215022	488
215023	488
215040	143
215043	488
215044	488
215045	488
215046	488
215047	488
215050	144
215052	144
215060	142
215065	488
215066	488
215068	142, 488
215070	142, 488
215072	142, 488
215074	142, 488
215085	488
215086	488
215112	143, 488
215115	143, 488
215131	140
215132	140
215133	140

CODES	PAGES
215134	140
215155	145
215158	145
215250	145
215255	488
215256	488
215257	488
215258	488
215259	488
215261	488
215262	488
215263	488
215264	488
215265	488
215266	488
215267	488
215268	488
215269	488
215270	488
215271	488
215272	488
215301	115
215304	119
215306	119
215307	186
215312	117
215313	117
215315	114
215317	115
215408	144
215420	189
215421	189
215425	186
215431	180
215432	180
215437	180
215452	76
215503	140
215505	140
215514	140
215521	488
215522	488
215523	488
215524	488
215525	488
215580	141
215582	141
215587	141, 488
215588	141, 488
215589	141, 488
215602	189
215605	189
215609	135
215611	136
215612	134
215613	136
215614	134
215615	136
215616	136
215618	136
215619	136
215626	136
215627	136
215628	136

CODES	PAGES
215641	139
215643	134,137,139
215651	137
215690	138
215710	140
215720	140, 488
215721	140, 488
215722	140, 488
215731	136, 487
215732	136, 487
215733	136, 487
215734	136, 487
215735	136, 487
215736	136, 487
215738	136, 487
215742	136, 487
215744	136, 487
215745	136, 487
215746	136, 487
215748	136, 487
215758	136, 487
215760	186
215765	186
215768	136, 487
215790	134
215791	134
215792	134
215793	134
215831	138
215836	138
215838	138
215841	138, 487
215861	487
215866	138, 487
215868	138, 487
216011	179
216012	179
216015	179
216032	168
216100	179
216139	180
219081	490
230006	181
230007	181
230008	181, 490
230010	181, 490
230101	181
230190	181
230203	181
230207	181
230209	181
230210	181
230214	490
230238	490
230250	490
230252	490
230253	490
230255	490
230255	181
230256	490
230257	490
230257	181
240120	43, 486
240120	44

CODES	PAGES
240121	44, 486
240122	486
240150	44
240202	44
240213	43
240215	44
240269	46
240304	28
240308	28
240315	29
240323	29
240380	486
240381	486
240382	486
240383	486
240390	486
240391	486
240392	486
240393	486
240400	486
240401	486
240402	486
240403	486
240405	29
240406	29
240466	47
240468	46
240469	46
240508	30
240515	33
240520	36
240522	36
240524	486
240550	45
240552	45
241548	37
241550	37
241554	37
241555	37
241558	38
241560	39
241562	38
241563	39
242305	42
242307	41
242313	40
242331	40
242332	40
242335	42
242336	41
242350	347
242509	46
245010	36
245012	36
245015	45
245020	46
245030	45
245060	43
245100	211
245420	47
245424	47
245515	34
245530	36
245540	35

CODES	PAGES
245545	35
245550	39
245601	33
245603	33
245605	33
245611	47
245642	35
245647	35
245900	81
245902	81
250105	187
250108	379
250112	379
250122	388
250124	380
250126	380
250128	380
250130	380
250152	380
250154	380
250301	434
250302	434
250303	434
250315	75
250325	75
250330	379
250331	379
250332	379
250340	74
250345	75
250350	75
250500	379
250501	74
250502	75
250503	75
250510	75
250513	75
250514	74
250515	74
250516	74
250520	74
250522	73
250528	73
250536	73
250537	73
250538	56
250539	56
250541	56
250544	56
250545	75
250546	74
250548	434
250549	434
250552	435
250556	435
250559	433
250560	433
250561	433
250562	435
250565	435
250566	435
250567	435
250568	435
250571	400
250601	185
250602	185
250603	185
250604	185
250606	185
250608	185
250611	185
250655	433
251000	155
251001	155
251003	155
251005	155
251010	76
251012	155
251101	155
251102	155
251105	155
251110	155
251120	155
251130	155
252004	153
252010	153
252030	153
252050	153
252052	153, 488
252053	153, 488
252055	153, 488
252056	153, 488
252058	153, 488
252059	153, 488
252091	153
252094	153
252121	154
252216	152
252220	153
252225	153
252228	154
252230	154
252233	154
252235	154
252253	489
252254	489
252256	489
252261	489
252262	489
252263	489
252264	489
252265	489
252266	489
252267	489
252268	489
252269	489
252270	489
252271	489
252272	489
252273	489
252274	489
252280	489
252281	489
252282	489
252283	489
252284	489
252291	489
252292	489
254004	417
254518	417
255000	417
255050	417
255100	417
255150	417
255200	417
255205	417
255310	417
255315	417
255320	417
256010	415
256012	415
256013	415
256015	415
256018	415
256020	415
256025	415
256035	415
256036	415
256040	415
256050	415
256060	415
256070	415
256075	415
256080	415
256501	416
256502	416
256512	416
256513	416
256514	416
256516	416
256519	416
256601	416
257001	404
257002	404
257003	404
257004	404
257005	404
257006	404
257007	404
257008	404
257010	404
257011	401
257012	404
257013	404
257130	405
257135	404
257140	404
257145	404
257147	405
257310	416
257312	416
257315	416
257320	416
257325	416
257335	416
257336	416
257340	416
257350	416
257360	416
257375	416
257380	416
257901	253
257902	253
257903	253
257904	253
257905	253
257906	257
257907	255
257908	257
257912	253
257913	255
257914	255
257915	256
257916	255
257917	253
257920	253
257921	253
257922	255
257925	255
257926	254
257928	255
257930	254
257931	254
257940	254
257985	255
257990	256
257991	257
258824	321
258825	183
260204	494
260205	494
260401	345
260402	345
260412	345
260421	347
260424	494
260425	494
260426	494
260427	494
260428	494
260429	494
260434	342
260435	342
260455	342
260456	342
260501	343
260510	343
260522	344
260590	344
261905	351
261908	351
261911	351
261912	351
261915	351
262001	349
262002	349
262010	349
262012	349
262013	349
262014	349
262015	349
262016	349
262017	349
262019	349
262020	349
262021	349
262022	349
262023	349
262024	349
262030	351
262201	377
262204	377
262205	377
262210	377
262215	377
262230	378
262235	378
262261	384
262263	384
262264	384
262269	384
262272	384
262273	384
262276	384
262289	378
262290	378
262291	378
262527	73
262547	381
262548	381
262601	324
262602	492
262603	492
262604	492
262605	492
262606	492
262607	492
262608	492
262609	492
262610	492
262611	492
262612	492
262613	492
262614	492
262615	492
262616	492
262617	492
262618	492
262619	492
262620	492
262621	492
262622	492
262623	492
262627	492
262629	492
263500	325
263509	130
263510	130
263512	326
263513	130
263520	325
263521	325
263522	325
263523	325
263524	325
263528	325
263530	327
263531	327
263535	327
263536	327
263537	327
263538	327
263540	326
263542	326
263543	326
263544	326
263545	326
263550	326
264069	348
264071	348
264101	348
264103	348, 494
264105	348, 494
264106	348, 494
264107	348, 494
264908	328
265108	387
265110	387
265114	387, 494
265115	494
265221	388
265230	388
265250	388
265276	494
265280	494
265281	494
265301	386
267003	55
267004	55
267011	56
267012	56
267013	56
267014	56
267016	56
267022	56
267023	56
267024	56
267026	56
267027	56
267028	56
267032	56
267034	56
267035	56
267036	56
267042	56
267043	56
267044	56
267046	56
267047	56
267050	54
267051	54
267053	54
267099	55
270212	108
270214	108
270216	108
270218	108
270220	108
270221	108
270223	109
275501	424
275503	424
275504	399
275505	399

CODES	PAGES
275508	399
275509	399
280001	161
280063	152
280184	455
280185	455
280186	455
280187	455
280188	455
280189	455
280190	455
280191	455
280192	455
280193	455
280194	455
280195	455
280196	455
280434	455
280435	455
280436	455
280437	455
280438	455
280439	455
280440	455
280441	455
280442	455
280443	455
280445	455
280446	455
280747	488
280747	140
281048	453
281894	162
281895	163
281899	491
281899	157
281899	159
283062	162
283245	115
283787	159
303036	382
304042	382
305016	382
305020	382
310101	215
310103	215
310104	215
310107	215
310108	215
310156	215
310157	215
310201	213
310202	213
310203	213
310211	213
310212	213
310213	213
310222	213
310223	213
310401	215
310402	215
310403	215
310404	215
310405	215

CODES	PAGES
310406	215
310407	215
310408	215
310409	215
310433	213
310434	213
310435	213
310436	213
310437	213
310439	211
310440	211
310441	211
310442	211
310445	211
310446	211
310447	211
310448	211
310449	211
310451	211
310455	382
310465	211
310466	211
310467	211
310468	211
310601	214
310604	214
310606	214
310609	214
310610	214
310612	214
310615	214
310621	214
310623	214
310624	214
310625	214
310712	217
310713	217
310717	217
310718	217
310730	248
310731	248
310732	248
310733	248
310735	244
310739	248
310755	248
310812	216
311119	205
311121	205
311122	205
311125	205
311133	205
311135	205
311138	205
311141	205
311204	205
311205	205
311214	205
311215	205
312110	219
312123	219
312124	219
312126	219
312130	201

CODES	PAGES
312131	201
312132	201
312212	219
312501	219
312502	219
312503	219
312504	219
312505	219
313004	382
313503	382
320200	224
320201	224
320202	224
320203	224
320205	225
320211	224
320213	224
320230	225
320233	224
320253	225
320260	225
320412	220
321000	220
321001	220
321002	220
321003	220
321004	221
321008	220
321009	220
321012	205
321014	205
321030	221
321031	221
321032	221
321200	260
321201	260
321202	260
321205	260
321206	260
322007	277
322018	218
322020	217
322027	432
322030	177
330131	237
330132	242
330133	242
330134	242
330135	242
330136	242
330137	242
330138	242
330602	236
330604	236
330611	236
330613	236
330614	236
330615	236
330616	236
330621	237
330622	237
330623	237
330624	237
330625	237

CODES	PAGES
330626	237
330641	237
330642	237
330644	237
330645	237
330646	237
330647	237
331052	331
331054	331
331056	331
331062	246
331065	246
331071	247
331072	247
331073	247
331074	247
331075	247
331076	247
331077	247
331078	247
331082	246
331094	245
331095	245
331096	245
331097	245
331098	245
331099	245
331101	245
331110	243
331121	242
331123	242
331125	242
331151	232
331183	242
331184	242
331185	242
331186	242
331201	232
331202	232
331203	240
331204	240
331205	240
331206	240
331207	240
331208	240
331209	240
331210	240
331211	240
331212	240
331213	240
331214	240
331216	240
331264	337
331265	337
331268	337
331270	337
331271	337
331273	337
331274	337
331275	337
331276	337
331283	337
331284	337
331285	337

CODES	PAGES
331286	337
331293	337
331294	337
331295	337
331297	337
331298	337
331299	337
331301	337
331311	243
331312	243
331313	243
331413	243
331415	243
331591	233
331592	233
331593	233
331594	233
331595	233
331596	233
331601	236
331602	236
331603	236
331611	231
331612	231
331613	231
331663	243
331664	243
331665	243
331666	243
331682	243
331683	243
331684	243
331685	243
331731	232
331732	232
331733	232
331734	232
331735	232
331736	232
331737	232
331738	232
331739	232
331761	236
331762	236
331803	238
331804	238
331805	238
331806	238
331807	238
331808	238
331809	238
331811	244
331812	244
331813	244
331815	244
331817	244
332001	239
332211	241
332212	241
332213	241
332214	241
332215	241
332216	241
332217	241

CODES	PAGES
332218	241
332219	241
332221	240
332222	240
332223	240
332225	240
332227	240
332228	240
332232	240
332234	240
332235	240
332236	240
332252	232
332253	240
332254	240
332255	240
332256	240
332257	240
332258	240
332259	240
332260	240
332261	240
332262	240
332272	245
332273	245
332274	245
332282	245
332283	245
332291	243
332510	239
332511	239
332512	239
332513	239
332514	239
332516	239
332517	239
332518	239
332519	239
332520	239
332522	239
332523	239
332524	239
332525	239
332526	239
332527	239
332528	239
332529	239
332530	239
332531	239
332532	239
332533	239
332534	239
332535	239
332602	234
332604	234
332611	242
332612	242
332613	242
332614	242
332615	242
332616	242
332617	242
332621	235
332642	238

CODES	PAGES
332651	232
332652	232
332653	232
332654	232
332655	232
332656	232
332657	232
332658	232
332659	232
332660	232
332671	230
332672	230
332673	230
332674	230
332675	230
332676	230
332677	230
332678	230
332680	230
332681	230
332691	230
332692	230
332693	230
332694	230
332695	230
332696	230
332698	230
334015	247
334016	247
334017	247
334019	245
334185	231
334213	240
334215	240
336001	267
336002	267
336003	267
336004	266
336005	267
336006	267
336007	262
336008	262
336009	262
336010	268
336011	265
336012	269
336013	269
336014	265
336015	265
336016	264
336017	264
336018	266
336019	267
336020	263
336021	265
336022	266
336023	267
336024	266
336025	265
336026	266
336027	262
336028	274
336029	269
336030	266
336031	266
336032	266
336033	262
336034	273
336035	272
336037	272
336038	266
336039	272
336040	262
336041	267
336042	267
336043	267
336044	274
336045	267
336046	264
336048	267
336049	263
336051	263
336052	263
336053	263
336054	263
336056	267
336057	267
336058	269
336059	269
336060	271
336061	264
336063	264
336064	267
336065	271
336066	264
336068	264
336069	271
336070	264
336071	271
336072	265
336073	265
336074	265
336075	265
336076	265
336078	265
336079	273
336081	274
336082	274
336083	264
336084	265
336086	262
336087	273
336088	273
336090	273
336091	274
336093	273
336094	266
336095	266
336098	274
336101	268
336102	268
336103	268
336105	268
336106	268
336107	268
336108	262
336109	262
336110	262
336111	263
336112	262
336113	268
336114	263
336115	270
336116	271
336118	269
336120	269
336121	273
336122	273
336123	266
336124	266
336125	266
336126	269
336127	265
336128	269
336129	273
336130	264
336132	264
336133	266
336134	266
336135	266
336137	265
336142	272
336144	270
336148	263
336149	273
336150	266
336151	267
336152	263
336154	268
336155	269
336160	267
336161	270
336165	271
336168	272
336170	269
336175	263
336176	270
336180	274
336181	274
336182	273
336184	274
336185	272
336188	270
336189	271
336190	265
336191	270
336192	269
336193	270
336195	272
336196	272
336198	270
336199	272
336214	272
336217	273
336219	267
336500	275
336502	275
336503	275
336517	275
336523	275
336546	275
336606	275
336633	275
336670	275
336801	271
336802	271
336803	271
336804	275
336805	275
336993	335
336994	335
336995	335
337000	250
337001	250
337002	250
337004	250
337005	250
337006	250
337010	251
337011	251
337012	251
337013	251
337014	251
337015	251
337016	251
337019	251
337020	251
337021	251
337022	251
337026	250
337029	250
337030	250
337054	251
337100	250
337102	251
337214	251
339010	381
339011	381
339013	381
339016	381
339017	381
339101	335
339102	249
339103	249
339106	249
339110	249
339114	249
339201	335
339202	335
339205	335
339210	249
340001	277
340002	277
340216	245
340217	245
340304	244
340305	244
340401	238
340402	238
340403	238
340404	241
340405	241
340406	241
340407	241
340411	234
340413	234
340415	234
340416	234
340417	234
340461	336
340462	336
340463	336
340464	336
340465	336
340466	336
340467	336
340520	243
340521	243
340622	331
340623	331
340624	331
340625	331
340626	331
340635	331
340638	331
340853	207
340854	207
340855	207
340856	207
340951	207
340952	207
340953	207
340954	207
340955	207
340956	207
340957	207
340961	207
340962	207
341103	241
341104	241
341111	238
341112	238
341221	241
341222	241
341421	238
341422	241
341423	241
341424	241
341425	241
341426	241
341427	241
341601	207
341602	207
341603	207
341604	207
341606	207
341607	207
341629	334
341641	207
341642	207
341643	207
341712	207
341713	207
341716	207
342411	336
342476	233
342477	233
342478	233
342651	238
343135	235
345060	236
345071	245
345073	245
345074	245
345075	245
345076	245
345078	247
345079	247
345081	246
345083	246
345086	246
345106	229
345108	229
345109	229
345110	229
345111	229
345112	229
345113	229
345118	229
345120	230
345143	336
345151	229
345201	229
345202	231
345233	237
345234	237
345235	237
345415	234
345416	234
345417	234
345446	336
345448	336
345591	233
345592	233
345593	233
345594	233
345595	233
345604	233
345621	235
345622	235
345638	233
345639	242
345642	242
345656	231
345657	231
345658	231
345659	231
345676	230
345678	230
345680	230
345681	230
345833	206
345834	206
345835	206
345836	206
345842	206
345933	206
345934	206
345935	206
345936	206
346081	246
346083	246
346086	246
346701	280

CODES	PAGES
346702	280
346703	280
346704	280
346705	280
346706	280
346707	280
346708	280
346709	280
346711	280
346712	280
346713	280
346714	280
346715	280
346716	280
346717	280
346933	206
346934	206
346935	206
346936	206
347060	248
347415	248
347416	248
347417	248
347638	248
350011	258
350012	258
350013	258
350014	258
350017	258
350018	258
350019	258
350021	259
350022	259
350023	259
350027	259
350028	259
350029	259
350030	259
350051	258
350052	258
350055	258
350058	258
350061	258
350062	258
350065	258
350068	258
350102	259
350103	259
350107	259
350108	259
350109	259
350112	259
350118	259
350200	259
350201	259
350202	259
351009	18
351012	331
351013	331
351014	331
351015	331
351209	18
360012	16
360014	16
360016	16
360018	16
360020	16
360024	16
362001	332
362003	333
362004	333
362005	333
362006	333
362007	332
362011	332
362022	334
365012	17
365014	17
365016	17
365018	17
365020	17
365024	17
365028	17
367020	17
367024	17
367028	17
369024	16
369028	16
370036	16
370100	279
370102	278-279
370105	279
370107	279
370108	279
370109	279
370110	279, 493
370113	279
370114	279
370115	279, 493
370141	279
370142	279
370143	279
370145	279, 493
370151	493
370152	493
370153	493
371001	286
371003	286
371005	287
371008	286
371009	287
371013	260
371014	260
371015	287
371016	287
371017	287
371020	334
371023	286
371025	287
371102	284
371105	284
371106	284
371108	284
371110	284
371112	284
371121	283
371123	283
371124	281
371126	281
371128	281
371132	287
371134	287
371136	287
371137	287
371138	287
371142	282
371152	283
371153	283
371162	334
371201	284
371202	284
371203	284
371204	284
371205	284
371206	284
371207	284
371208	284
371209	284
371210	284
371211	284
371221	283
371223	283
371224	281
371228	281
371242	282
371243	282
371253	283
371324	283
371328	283
371330	281
371334	281
371338	281
371403	287
371404	287
371405	287
371406	287
371407	287
371408	287
371409	287
371410	287
371411	287
371412	287
371420	285
371421	285
371422	285
371423	285
371424	285
371502	288
371503	338
371504	338
371505	338
371506	338
371507	338
371514	338
371517	338
371518	338
371522	338
371524	338
371528	338
371609	281
371610	281
371611	281
371612	281
371613	281
371614	281
371615	281
371616	281
371617	281
371618	281
371619	281
371620	281
371630	281
371632	281
371634	281
371636	281
371638	281
371640	281
371642	281
371644	281
371701	281
371702	281
371703	281
371704	281
371705	281
371706	281
371707	281
371708	281
371801	287
371802	287
371803	287
371804	287
371805	287
371806	287
371807	287
371808	287
371809	287
371810	287
371817	284
371819	284
371821	284
371822	284
371823	284
371824	284
371843	286
371844	286
372001	285
372016	16
372020	16
372024	16
372028	16
372202	284
372203	284
372205	284
372207	284
372208	289
372209	285
372402	284
372404	284
372406	284
372408	284
372420	285
372421	285
372423	285
372424	285
372802	285
372803	285
372804	285
372805	285
372812	287
372813	287
372815	287
373003	285
373016	16
373020	16
373024	16
373028	16
374024	16
374028	16
375301	286
375303	286
375306	286
375309	288
375310	288
375311	288
375312	288
375313	288
375314	288
375320	288
375321	288
375323	288
375325	288
375327	288
375332	288
375334	288
375336	289
375337	288
375340	288
375341	288
375343	288
375345	289
375347	289
375351	288
375353	288
375356	288
375361	288
375363	288
375365	288
376001	289
376003	289
376005	289
376006	289
376014	289
376015	289
376021	289
376039	289
376040	289
376041	289
376045	289
376060	289
376061	289
376062	289
376063	289
376064	289
376065	289
376066	289
376078	289
376104	288
376106	288
376108	288
376110	288
376112	288
376114	288
380005	357
380010	354
380050	358
380102	360
380104	359
380105	373
380106	356
380107	355
380108	360
380110	359
380111	355
380112	356
380118	368
380120	369
380122	356
380126	364
380127	367
380128	359
380129	356
380130	365
380134	354
380140	361
380141	358
380142	373
380145	367
380146	364
380147	353
380148	355
380150	354
380151	358
380152	358
380153	355
380154	355
380155	357
380156	363
380158	358
380163	355
380164	355
380165	359
380167	358
380169	376
380174	376
380180	361
380186	352
380187	357
380188	359
380190	358
380200	373
380201	373
380202	373
380203	373
380205	366
380206	366
380210	360
380211	352
380213	376
380214	370
380216	370
380217	373
380220	361
380222	363
380223	362

CODES	PAGES
380224	371
380225	365
380226	367
380227	367
380228	352
380229	361
380230	361
380236	361
380237	364
380240	353
380242	355
380243	352
380246	353
380248	361
380249	355
380252	364
380255	364
380256	353
380258	353
380261	369
380264	356
380265	357
380266	353
380268	360
380269	366
380276	353
380277	354
380278	364
380279	354
380280	361
380281	354
380282	354
380283	353
381005	375
381006	376
381008	367
381009	376
381010	374
381012	376
381013	376
381014	376
381015	374
381016	374
381019	375
381020	375
381021	375
381023	374
381024	375
381025	375
381026	375
381028	361
381029	363
381030	374
381031	375
381032	375
381034	365
381035	365
381036	364
381200	357
381201	355
381202	357
381203	362
381261	360
382000	372

CODES	PAGES
382001	373
382003	368
382004	373
382006	371
382007	372
382008	362
382009	365
382010	362
382011	362
382012	371
382013	370
382014	371
382015	370
382016	370
382017	371
382018	362
382019	368
382021	368
382022	368
382023	368
382024	368
382025	368
382027	368
382028	368
382031	368
382033	368
382034	368
382036	368
382038	368
382039	368
382040	368
382043	362
382044	362
382045	372
382047	372
382048	372
382051	355
382053	368
382055	365
382056	365
382060	371
382062	373
382063	372
382064	370
382065	370
382066	372
382073	371
382074	371
382075	372
382076	372
382080	369
382116	369
382217	371
382224	373
382231	367
382232	368
382233	367
382234	369
382235	369
382236	369
382250	362
383003	357
383004	359
383005	354

CODES	PAGES
383006	357
383007	359
383008	359
383101	360
383103	360
383104	360
383105	360
383202	356
383203	356
383204	358
383205	356
383207	358
383208	356
383209	358
383300	357
383301	359
383302	355
383303	356
383304	358
383305	357
383307	356
383401	363
383402	360
383404	358
383405	357
383406	359
383407	363
383408	357
383411	360
383412	363
383413	366
383414	367
383415	365
383502	356
383600	355
383602	355
383603	355
383604	355
383606	366
383607	366
383608	367
383610	366
383700	368
383807	354
383813	354
383905	354
383906	354
385040	350
385050	350
386013	337
386015	389
386016	389
400497	119
400818	120
400893	406
402246	287
403363	163
405336	76
405948	161
406106	163
406107	163
406108	163
406814	163
406969	162

CODES	PAGES
410117	324
410118	324
410120	324
410121	324
410124	324
410126	324
410128	324
410130	330
410131	330
410132	330
410133	330
410134	330
410135	330
410137	330
410138	330
410139	330
410170	330
410172	330
410173	330
410174	330
410175	330
410179	330
410200	328
410201	328
410210	330
410211	330
410212	330
410213	330
410214	330
410215	330
410216	330
410217	330
410219	330
410221	330
410222	330
410223	330
410224	330
410225	330
410229	330
410230	383
410237	328
410239	328
410240	328
410241	328
410242	328
410243	328
410244	328
410245	328
410246	328
410248	330
410249	330
410250	329
410251	329
410252	329
410253	329
410254	329
410255	329
410258	328
410259	328
410260	328
410265	329
410270	328
410271	328
410273	328

CODES	PAGES
410274	328
410275	328
410301	330
410302	330
410303	330
410304	329
410306	330
410307	330
410309	330
410320	329
410321	329
421005	351
421501	322
421503	322
421505	322
421520	323
421701	310
421702	310
421705	310
421706	310
421708	310
421709	310
421711	286
421713	310
421714	310
421715	310
421716	310
421735	310
421736	310
421743	351
421802	300
421805	300
421806	300
421813	301
421825	319
421830	319
421832	319
421833	118
421834	118
421836	118
422001	222
422002	222
422005	223
422006	223
422007	223
422009	223
422011	223
422013	223
422022	223
422026	223
423060	346
431498	307
431501	307
441001	311
441002	311
441003	311
441004	311
441005	311
441006	311
441007	311
441008	311
441009	311
441010	311
455001	215

CODES	PAGES
455003	215
460435	50
460560	159
465191	461
466620	451
466621	451
467012	451
467023	451
467024	451
467025	451
467050	444
467470	418
467471	418
467472	418
467473	418
467474	418
467475	418
467476	418
467477	418
467478	418
467479	418
467904	102
468070	348
468928	348
468950	406
468952	406
468956	406
468957	406
468983	452
468988	452
469046	406
469047	406
469060	406
469061	406
469062	406
480041	492
480042	492
480282	492
480671	492
480731	492
480732	492
481021	492
482257	492
483619	492
510102	419
510111	212
510112	212
510203	420
510205	420
510301	419
510302	419
510303	419
510311	212
510315	419
510365	420
510368	420
510500	422
510501	199
510502	199
510503	199
510504	199
510505	199
510506	199
510507	199

CODES	PAGES
510508	199
510512	424
510515	424
510516	423
510517	423
510518	423
510520	423
510531	199
510532	199
510534	199
510535	199
510536	199
510537	199
510950	421
511002	421
511005	210
511006	210
511009	210
511011	209
511012	209
511020	421
511022	420
511023	420
511090	209
511110	421
511111	210
511115	421
511124	421
511132	421
511141	421
511506	171
511508	172
511510	172
511512	172
511530	417
512015	209
512016	209
512018	209
512019	209
514536	21
514540	21
514545	21
514550	21
520014	20
520016	20
520018	20
520020	20
520024	20
520317	20
520617	20
520625	20
520636	20
521020	21
521024	21
521028	21
521032	21
521036	21
521040	21
521050	21
524024	20
524028	20
524032	20
524036	20
524040	20
524050	20
527024	20
527028	20
527032	20
527036	20
527040	20
527050	20
528028	64
528032	64
528036	64
528040	64
528124	64
528128	64
529401	216
529560	64
529940	21
531030	21
531035	21
531040	21
531045	21
531050	21
531060	21
531101	210
532101	423
532729	398
533031	21
533036	21
533045	21
540524	20
540528	20
551024	416
551025	416
551026	416
551102	422
551104	422
551106	422
551108	422
551112	422
551117	422
551122	422
551134	422
551136	422
551137	422
553295	155
573421	209
610311	399
610312	399
610313	399
610503	394
610505	394
610507	394
610511	394
610513	394
610515	394
610521	394
610522	394
610524	394
610525	394
610530	395
610531	395
610532	395
610533	395
610550	395
610551	395
610552	395
610553	395
610560	398
610561	398
610562	398
610571	399
610572	399
610574	399
610581	399
610582	399
610584	399
610604	399
610605	399
610614	399
610615	399
610619	399
610620	399
610621	399
610622	399
610651	396
610652	396
611004	396
611005	396
611025	396
611201	398
611202	398
611204	398
611205	398
611206	398
650102	70
650103	70
650104	70
650105	70
650112	70
650113	70
650114	70
650115	70
650132	69
650134	69
650174	400
650183	400
650184	400
650203	69
652002	400
652003	400
652004	400
652006	400
652007	400
652008	400
652009	400
652010	175
652012	174
652013	174
652014	174
652015	69
652016	69
652017	69
652020	174
652021	174
652022	174
652033	174
652035	174
652112	400
661241	119
661405	168
661406	168
661407	168
661409	169
661418	168
661420	168
661421	168
661430	169
661431	169
661458	169
661459	169
661501	187
662303	384
663201	216
664040	21
664050	21
664536	80
664540	80
664550	80
665002	77
665004	77
665116	27
665120	27
665122	27
665124	27
665126	27
665128	27
665132	27
665136	27
665140	27
665220	24
665224	24
665228	24
665232	24
665612	27
666125	27
666128	27
666228	24
667136	27
667140	27
667638	27
668128	27
668220	27
668224	27
668228	27
668232	27
668520	25
668524	25
668528	25
668532	25
669420	6
669424	6
669428	6
669432	6
670316	407
670324	407
670330	407
670389	407
670630	409
670899	398
670900	408
670903	408
670904	408
670905	408
670906	408
670907	408
670910	409
670920	408
671001	409
671002	409
672000	149
672006	149
672027	147
672030	149
672036	149
672037	149
672038	149
672039	148
672043	148
672044	148
672046	149
672050	149
672090	151
672103	150
672104	150
672106	150
675007	150
675020	9
675024	9
675028	9
676020	9
676024	9
676028	9
678520	24
678524	24
678528	24
678532	24
680024	7
680028	7
680032	7
680036	7
680040	7
681014	6
681016	6
681018	6
681020	6
681024	6
681028	6
681032	6
681501	397
681505	397
681508	396
681509	494
681509	396
681510	494
681510	396
681511	494
681512	494
681512	396
681513	494
681513	396
681524	397
681525	397
681611	494
681612	494
681613	494
681614	494
681615	494
681616	494
681617	494
681618	494
681619	494
681620	494
681970	493
681971	493
681972	493
681973	493
681974	493
681975	493
681976	493
681977	493
681978	493
681979	493
681980	493
681981	493
681982	493
681983	493
681984	493
681985	493
681986	493
681987	493
681988	493
681989	493
681990	493
681991	493
681992	493
681993	493
681994	493
681995	493
681996	493
681997	493
681998	493
681999	493
683024	7
683028	7
683032	7
683036	7
683040	7
684024	7
684028	7
684032	7
684036	7
684040	7
685020	6
685024	6
685028	6
685032	6
686020	6
686024	6
686028	6
686032	6
686520	6
686524	6
686528	6
686730	6
686735	6
686824	6
686828	6
690024	8
690028	8
690032	8
690036	8

CODES	PAGES
690040	8
690045	8
690050	8
690502	403
690512	403
690513	403
690521	403
690522	403
690525	403
690611	401
690612	403
690615	403
690616	403
690644	402
690652	402
690671	402
690681	403
690682	403
690685	402
690751	402
690800	402
690804	403
690805	403
690806	403
690811	403
691012	8
691014	8
691016	8
691018	8
691020	8
691024	8
691028	8
691102	402
691103	402
691104	402
691105	403
691106	403
691111	402
691112	402
691113	402
691116	402
691117	402
691131	402
691132	402
691133	402
691137	403
691138	403
691352	403
691411	405
691416	405
691417	405
691512	401
691535	403
691536	403
691537	402
691583	401
691593	401
691594	401
691595	401
691597	401
692014	7-8
692016	7-8
692018	7-8
692020	7-8
692028	7-8
692032	7-8
692036	7-8
692040	7-8
692045	7-8
692050	7-8
693024	8
693028	8
693032	8
693036	8
693040	8
693045	8
693050	8
693436	10
694024	9
694028	9
694032	9
694036	9
694040	9
694045	9
694050	9
694328	9
694332	9
694336	9
694340	9
695013	46
696020	8
696024	8
696028	8
697028	8
697032	8
697036	8
697040	8
697045	8
697050	8
698024	10
698028	10
702210	10
702212	10
702214	10
702216	10
702218	10
702440	11
702445	11
702450	11
702616	11
702618	11
702620	11
702622	11
702624	11
702626	11
702628	11
702630	11
702632	11
702636	11
702640	11
703019	11
703020	11
703025	11
703030	11
703035	11
703040	11
710031	441
710033	439
710037	441
710038	438
710039	438
710040	441
710066	438
710067	438
710077	440
710081	438
710082	438
710083	201
710101	439
710103	439
710106	439
710109	440
710113	440
710116	441
710117	441
710121	438
710203	441
710204	441
710205	209
710211	444
710212	442
710213	442
710214	305
710218	442
710221	446
710232	442
710233	442
710328	462
710331	462
710336	463
710342	462
710348	462
710361	463
710362	463
710363	463
710366	463
710500	456
710502	456
710503	456
710505	456
710506	456
710507	456
710508	495
710508	456
710509	456
710512	457
710515	457
710518	457
710525	457
710528	457
711002	219
711003	219
711006	219
711103	219
711105	219
712724	65
712728	65
713245	64
713250	64
713401	213
713403	213
713504	10
713540	10
713550	10
713560	10
713824	64
713828	64
713832	64
713836	64
713840	64
714000	171
714001	171
714002	171
714003	171
714011	171
714012	171
714013	171
714021	171
714022	171
714031	11
714036	11
714045	11
714050	11
716751	455
716752	455
716753	455
716759	455
716797	455
718000	15
719105	78
719110	78
720035	446
720036	446
720039	446
720049	448
720050	170
720050	446
720062	446
720066	446
720095	177
720107	458
720200	446
720202	460
720204	460
720235	447
720236	447
720238	447
720240	447
720241	447
720244	448
720245	448
720246	447
720248	448
720249	448
720250	446
720252	447
720253	448
720255	447
720259	448
720261	448
720265	447
720266	447
720301	445
720302	445
720311	445
720312	445
720358	445
720360	445
720362	445
720401	446
720413	446
720419	448
730009	447
730011	447
730012	460
730015	460
730018	460
730030	452
730031	452
730032	452
730101	462
730107	458
730114	458
730116	458
730130	459
730131	459
730132	459
730133	458
730134	458
730212	458
730215	458
730220	458
730253	451
730254	451
730255	451
730256	451
730257	451
730258	451
731110	459
731111	459
739224	212
739231	212
739238	212
739245	212
740002	13
740004	13
740005	13
740006	13
740010	13
740015	13
740020	13
740310	13
740315	13
740320	13
740405	14
740406	14
740410	14
740415	14
741002	13
741004	13
741005	13
741006	13
741010	13
741015	13
741020	13
741110	13
741115	13
741210	13
741215	13
741220	13
741305	13
741306	13
741310	13
741315	13
741320	13
741404	14
741405	14
741406	14
741410	14
741415	14
741420	14
741510	14
741515	14
741520	14
742004	13
742006	13
742010	13
742015	13
742020	13
742406	14
742410	14
742415	14
743002	13
743004	13
743005	13
743006	13
743010	13
743015	13
743020	13
743306	13
743310	13
743315	13
743320	13
743406	14
743410	14
743415	14
743604	14
743606	14
743610	14
743615	14
743710	14
744004	14
744005	14
744006	14
744010	14
744015	14
744020	14
744025	14
745004	14
745005	14
745006	14
745010	14
745015	14
745020	14
746006	14
746010	14
746015	14
746020	14
747006	14
747010	14
747700	15
747701	15
747702	15
747712	15

CODES	PAGES
747713	15
747714	15
747716	15
747719	15
747724	15
748000	15
748001	15
748002	15
748012	15
748013	15
748014	15
748016	15
748019	15
748024	15
748100	15
748101	15
748112	15
748201	15
748501	15
748512	15
748513	15
748514	15
748516	15
748701	15
748712	15
748713	15
748714	15
748716	15
748801	15
748812	15
748901	57
749002	10
749005	10
749102	10
749105	10
749401	399
749412	399
749712	15
749800	15
749801	15
750001	15
750012	15
750115	414
750120	414
751106	414
751110	414
751115	414
751120	414
753106	414
753110	414
753115	414
753120	414
754106	414
754110	414
754115	414
755110	414
755115	414
756106	414
756110	414
756115	414
757106	414
757110	414
758100	414
758101	414
758112	414
758113	414
758114	414
758116	414
758119	414
759101	414
759112	414
759113	414
759114	414
759116	414
760115	412
760120	412
761106	412
761110	412
761115	412
761120	412
763106	412
763110	412
763115	412
763120	412
764106	412
764110	412
764115	412
764120	412
765110	413
765115	413
766106	413
766110	413
766115	413
767106	413
767110	413
768100	413
768101	413
768112	413
768113	413
768114	413
768116	413
768119	413
768600	413
768601	413
768612	413
768613	413
768614	413
768616	413
768701	413
768712	413
769101	413
769112	413
769113	413
769114	413
769116	413
770508	217
770808	201
772530	348
773001	452
773002	452
773011	452
773012	452
773025	452
773028	452
773029	452
773030	452
773897	202
773898	202
774001	453
774002	453
774003	453
774036	455
774037	455
774038	455
774039	455
774040	455
774041	455
774042	455
774043	455
774044	455
774045	455
774046	455
774136	454
774137	454
774138	454
774139	454
774140	454
774141	454
774142	454
774143	454
774144	454
774145	454
774146	454
774147	454
776706	432
779011	461
779108	202
779110	202
797106	432
797306	432
799935	461
811000	430
811027	470
811028	470
811029	470
811036	471
811700	430
812010	431
812011	475
812012	475
812025	473
812037	431
812045	475
812065	469
812120	467
812131	479
812133	479
812135	479
812136	479
812142	475
812145	475
812156	478
812188	471
812189	471
813002	478
813005	474
813006	474
813007	474
813008	478
813010	472
813011	430
813017	474
813018	477
813019	472
813021	472
813024	477
813035	473
813038	471
813040	478
813051	473
813052	477
813053	478
813054	475
813055	473
813057	473
813060	473
813062	477
813064	477
813065	472
813066	476
813067	477
813068	474,477
813070	476
813071	476
813072	476
813073	476
815016	429
815025	429
815036	429
815049	429
815516	430
815525	430
815536	430
815549	430
816001	481
816003	480
816013	481
816015	483
816027	480
816038	482
816040	483
816047	482
816053	468
816054	468
816055	481
816058	480
816059	482
816065	482
816066	480
816069	482
816071	483
816550	431
817010	431
817015	432
817016	432
817017	432
817018	432
817019	432
818008	431
818040	483
819135	466
819137	467
819138	466
819156	480
819159	479
819160	469
819161	468
819165	467
819166	467
819167	480
819168	482
819170	467
819190	468
819192	468
820103	476
820111	470
820112	469
820212	472
820503	466
820601	483
822301	418
822851	418
845012	211
845025	201
845760	78
845762	78
845763	78
846007	78
855605	122
855606	122
855615	122
855616	122
855640	122
855641	122
857911	450
857920	450
857930	450
867101	44
868506	44
880057	147
880066	149
880067	149
880074	147
880092	148
880094	148
880096	148
880098	148
880099	148
880100	148
880101	147
880102	147
880251	491
880254	491
880256	491
880257	491
880258	491
880260	491
906020	26
906024	26
906028	26
906032	26
906036	26
906040	26
907012	26
907525	26
907528	26
908036	26
908040	26
908538	26
909024	26
909028	26
909528	26
911437	123
911438	123
911439	123
911440	123
911441	123
911442	123
931025	244
931026	244
931040	21
942115	13
948102	344
970031	34
970032	34
971101	31
971170	389
971172	389
971178	389
971180	389
971183	389
971184	389
972177	389
980630	140
983712	191
991616	179
991617	179
991618	179
991619	179

À quoi correspondent ces sigles ?

HACCP

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

CE

Par le marquage CE, le fabricant (ou son importateur) certifie que le produit commercialisé est conforme aux normes et directives en vigueur en Europe, notamment sur l'agrément de la sécurité électrique et mécanique.

Le marquage CE est obligatoire.

NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La marque NF est une démarche volontaire de l'entreprise. Elle est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR selon leur conformité à des normes et spécifications techniques françaises et européennes.

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

Certains de nos produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031. Les caractéristiques certifiées sont l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction des matériels. Les produits concernés sont signalés par le pictogramme NF.

EEE



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

Si vous cherchez une référence ...

Un index numérique classé par ordre croissant des codes articles est à votre disposition en page 573

Si vous cherchez un produit ....

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

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

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

Applicables à tous les ustensiles y compris ceux certifiés NF

PRÉAMBULE

Les ustensiles sont destinés au contact direct avec les denrées alimentaires et doivent être utilisés dans le respect des exigences du **Règlement (CE) n° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'utilisateur des ustensiles reste l'unique responsable du respect de ces exigences.
La présente notice d'entretien a pour objet de fournir à l'utilisateur des ustensiles les informations lui permettant de procéder correctement à leur nettoyage. Elle n'a pas vocation à indiquer les règles d'hygiène qu'il convient de respecter et ne saurait être tenue pour telle.
Les références aux pratiques d'hygiène, qu'elles soient règlementaires ou non, sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du groupe Matfer Bourgeat, y compris si elles devaient être obsolètes, erronées ou incomplètes.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
CHAPITRE V
Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
a) Etre effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
b) Etre construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
c) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés.

Fiche pratique Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires
Une fiche pratique vérifiée le 30 octobre 2018 par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), est disponible sur le site https://www.service-public.fr/

CONSEIL D'ENTRETIEN

1. Première utilisation
L'ustensile doit être nettoyé et désinfecté avant sa première utilisation.

2. Fréquence de nettoyage
Il revient à l'utilisateur des Ustensiles de déterminer la fréquence adéquate de nettoyage et de désinfection des ustensiles en cours de service, dans le respect des règles d'hygiène. Pour rappel, il est préconisé de protéger ou filmer les Ustensiles à chaque fin de service.
Il convient de les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation.

3. Moyens de nettoyage
> Vaisselle à la main
Les ustensiles peuvent être nettoyés à l'eau potable avec une éponge ou équivalent.
Il convient de prendre les précautions suivantes :
- Ne pas mettre la peau ou les yeux en contact avec les produits détergents.
- En cas de nettoyage manuel, porter des gants de protection. En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire.
Cas des ustensiles en matière plastique transparent :
Proscrire les éponges abrasives pour le lavage des Ustensiles en plastique transparent ; celles-ci pourraient rayer les surfaces.
> En lave-vaisselle
Les ustensiles, signalés compatibles lave-vaisselle, sont lavables en lave-vaisselle/lave-batterie. Il convient de respecter les réglages et dosages recommandés par le fabricant et les conditions de température par défaut suivantes :
- **Température de lavage maximum de 65°C.**
- **Température de séchage maximum de 85°C.**

4. Produits détergents compatibles
Les ustensiles peuvent être lavés avec les détergents destinés au lavage de la vaisselle et respectant les exigences de la règlementation en vigueur. Il convient de respecter les doses prescrites par les fabricants de détergents et de lave-vaisselle/lave-batterie. SA au capital de 1630800€ – SIRET 77573252200047 – RCS Alençon 775 732 522 – Code NAF 2599 A – n° TVA FR59775732522 ZI Les Réhardières - Route de l'Aigle – 61290 LONGNY-AU-PERCHE Tél. : 02 33 85 34 00 – Fax : 02 33 73 64 05 – Email : matferindustrie@matfer.fr

5. Séchage
Il convient de sécher les ustensiles après lavage.
Dans le cadre du respect des règles d'hygiène, le séchage se fera de préférence à l'air libre ou à l'aide de papiers jetables, et les ustensiles seront protégés ou filmés à chaque fin de service.

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice CAPEZZONE.
- La Table du 11 à Versailles. Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris, Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris. Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas, Romain THOMANN.

PHOTOGRAPHES ET STYLISTE CULINAIRE :

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI.
- Alex JEFFRIES
- Jason LITTLE
- HRVPROD
- Frédéric AZLER
- Escale Gourmande
- Alex GALLOZI

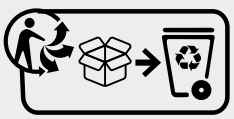
- Garlone BARDEL.
- Natacha ARNOULT.
- Romain CHAMPALAUNE.

© 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
© rangizzz | Fotolia
© Africa Studio | Fotolia
© Sergey Tokarev | Fotolia
© ponsulak | Fotolia
© DURIS Guillaume | Fotolia
© L.Bouvier | Fotolia
© Christian Jung | Fotolia
© Markus Mainka | Fotolia
© Sunny Forest | Fotolia
© Mara Zemgaliete | Fotolia
© M.studio | Fotolia
© pilipphoto | Fotolia
© Studio Gi | Fotolia
© bit24 | Fotolia
© Yves Roland | Fotolia
© FOOD-pictures | Fotolia
© maramorosz | Fotolia
© Anne DEL SOCORRO | Fotolia
© CandyBox Images | Fotolia
© Lsantilli | Fotolia
© D&M | Fotolia
© egorxfi | Fotolia
© Frog 974 | Fotolia
© natalyka | Fotolia
© panuruangjan | Fotolia
© Comugnero Silvana | Fotolia
© Luis Viegas | Fotolia
© mitrs3 | Fotolia
© lakov Kalinin | Fotolia
© gtranquillity | Fotolia
© Tsiumpa | Fotolia
© Cynoclub | Fotolia
© Brad Pict | Fotolia
© Mimadeo | Fotolia
© Andrea Veneziano | Fotolia
© Santypan | Fotolia
© Larcobasso_M | Fotolia
© Nadianb | Fotolia
© iuliia_n | Fotolia
© mates | Fotolia
© Visionsi | Fotolia
© kolyadzinskaya | Fotolia
© Sergey Milovidov | Fotolia
© etienn280 | Fotolia
© aduldej | Fotolia
© Nickola_Che | Fotolia
© Artem | Fotolia
© Julia | Fotolia
© Nitr | Fotolia
© Daniel Vincek | Fotolia
© Daxiao Productions | Fotolia
© Christian Schwier | Fotolia
© beats_ | Fotolia
© PhotoKD | Fotolia
© gal_03 | Fotolia
© Food-pictures | Fotolia
© Pixel-Shot | Fotolia
© victoria p. | Fotolia
© Peredniankina | Fotolia
© Alesia Berlezova | Fotolia
© aidart | Fotolia
© hanabiyori | Fotolia
© tilialucida | Fotolia
© Freepik | Fotolia
© Marija Crow | Fotolia
© Becca Tapert | Unsplash
© Rich Tervet | Unsplash
© Michal Jarmolukt | Pixabay
© 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



ALSACE ALIMENTAIRE EQUIPEMENT

5, rue de l'Ecorçage
Secteur Ried
67 590 SCHWEIGHOUSE S/MODER
TEL : 03 88 07 26 80
E-mail : contact@a-a-e.fr
Internet : www.a-a-e.fr

Retrouvez-nous aussi sur





Demandez et découvrez nos autres catalogues.

LES PARTENAIRES DU RÉSEAU SYNERGIE

- **AAE (Alsace Alimentaire Equipement)**
  67 - 68
- **AMH (Alpes Matériel Hôtelier)**
  04 - 05
- **ATOUT SERVICE SUD**
  09 - 31 - 32 - 81 - 82
- **BLOT**
  14 - 27 - 76
- **CAPEMBAL**
  2A - 2B
- **DIMCO**
  06 - Monaco
- **ECOREST**
  54 - 57 - 88
- **E.M.B. Service**
  75 - 78 - 92
- **EMULSION**
  75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 - 95
- **EUROTABLE**
  19 - 24 - 46 - 47 - 87
- **GASTRONOR**
  59 - 62
- **JULIEN CHR**
  13 - 83
- **RESTOREX**
  Suisse
- **TEC-HOTEL**
  01 - 38 - 69 - 73 - 74

Etre partenaire du réseau Synergie, c'est vous apporter :

- CONSEIL : Contact, expérience, proximité.

- SERVICE : Réactivité, disponibilité, prix.

- CHOIX : Qualité, nouveautés, + de 8000 références.